

LA PROFESSIONE

Il laureato in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti ha la possibilità di accedere a diversi sbocchi professionali in qualità di:

- › Responsabile di stabilimento ed approvvigionamenti
- › Controllore di qualità e certificazione
- › Esperto di Autocontrollo aziendale
- › Formatore di operatori del settore agroalimentare

Nei seguenti ambiti:

- › Industria alimentare
- › Grande Distribuzione Organizzata
- › Laboratorio di analisi
- › Ristorazione collettiva
- › Enti di certificazione
- › Aziende di servizio e consulenza per il settore agroalimentare



PER INFORMAZIONI

Segreteria presso la sede del Corso di Studi

Viale Margherita, 87 Vicenza
Tel. 0444/393913
Fax 0444/393921
cdl.sia@unipd.it

www.univi.it

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Agripolis - Legnaro (PD)
Tel. 049/8272535
Fax 049/8272529
agraria.medicinaveterinaria@unipd.it

www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Fondazione Studi Universitari
di Vicenza



Dipartimento di Biomedicina
Comparata e Alimentazione

SPONSORED BY:

TARGET
DESIGN

WAY
HOUSE



Agenzia di Comunicazione
Villaverla - Vicenza

www.targetway.com

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

SCUOLA DI AGRARIA
E MEDICINA VETERINARIA

DIPARTIMENTO DI BIOMEDICINA COMPARATA
E ALIMENTAZIONE

CORSO DI STUDI IN



SICUREZZA
IGIENICO-SANITARIA
DEGLI ALIMENTI

VICENZA

INFORMAZIONI GENERALI

Il corso di studi in Sicurezza Igienico sanitaria degli Alimenti (SIA) in breve:

- › **Corso di studi interclasse**
L-26 (Scienze e tecnologie alimentari)
L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali)
- › **Accesso** con numero programmato
- › **Test di selezione** per formulare la graduatoria di accesso e per la verifica di eventuali debiti formativi (OFA) nelle discipline di base
- › Sono previsti **corsi intensivi** per colmare eventuali **debiti formativi**
- › **Test di accertamento** della conoscenza nelle discipline di base in cui lo studente ha un debito (entro il primo anno)
- › Frequenza della didattica svolta in aula: **non obbligatoria** ma **fortemente raccomandata**
- › **Obbligo di frequenza** per la parte didattica pratico-esercitazionale

Le attività si svolgono presso le strutture didattiche della Fondazione Studi Universitari di Vicenza.



IL CORSO DI STUDI

Il corso di studi prevede:

- › 142 crediti obbligatori
- › 15 crediti a scelta dello studente
- › 14 crediti per stage e tirocini
- › 3 crediti per la lingua inglese
- › 3 crediti per ulteriori conoscenze e abilità
- › 3 crediti per la prova finale

il cui contenuto didattico si sviluppa nei tre anni di corso su sei semestri:

1° Anno

Consolidamento delle conoscenze nelle materie scientifiche di base quali fisica, matematica, biostatistica, chimica e biochimica. Studio dei sistemi animali e vegetali con approfondimento delle tematiche di: zoologia, anatomia, patologia e fisiologia degli animali da reddito, zootecnica applicata e principi di agronomia.

2° Anno

Studio delle patologie degli animali trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti derivati. Economia agroalimentare. Sviluppo di competenze specifiche nella valutazione delle caratteristiche chimiche, microbiologiche, della qualità degli alimenti e delle tecniche di trasformazione degli stessi. Valutazione dei contaminanti potenzialmente presenti nell'alimento e analisi del rischio per il consumatore.

3° Anno

Studio dei sistemi di certificazione di processo e prodotto, delle procedure di autocontrollo aziendale e sviluppo di competenze di legislazione agroalimentare e di economia dei mercati. Approfondimento delle tematiche inerenti l'igiene e la sicurezza negli ambienti di lavoro. Stage nell'ultimo semestre.

FORMAZIONE PRATICA

Nel sesto semestre lo studente può svolgere lo stage. Tale attività formativa ha un importante significato pratico giacché quasi sempre svolta in ambito extra-accademico presso Aziende produttrici di alimenti, bevande e mangimi, Aziende zootecniche, Laboratori d'analisi degli alimenti (privati e pubblici), Società di consulenza per il settore alimentare, Dipartimento di Prevenzione dell'ASL. Lo stage viene svolto nell'ambito di un preciso progetto formativo e sotto la guida di un tutor; la durata è variabile, da 14 CFU (minimo da Regolamento) fino a 30 CFU (su base volontaria); 1CFU=25 ore.

Si effettuano **visite didattiche** in aziende agroalimentari (aziende agrarie e zootecniche, caseifici, salumifici, industrie conserviere e produttrici di bevande, laboratori di analisi ecc..) e vengono organizzati seminari per l'approfondimento di argomenti a rilevante contenuto professionalizzante.

