

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E
AMBIENTALI E DI MEDICINA VETERINARIA

**CORSO DI LAUREA INTERDIPARTIMENTALE IN
PRODUZIONE ANIMALI**

Durata
3 anni

Crediti Formativi
180



Presidente del Corso

Prof. Camillo PIERAMATI
tel 075-5857708
e-mail camillo.pieramati@unipg.it

Assicurazione Qualità

Dott. Dino MIRAGLIA
tel 075-5857932
e-mail dino.miraglia@unipg.it

Obiettivo didattico

Il corso di laurea interdipartimentale in **Produzioni Animali (PA)** forma tecnici di filiera con competenze nella gestione dei sistemi zootecnici e delle industrie alimentari ad essi legate. Particolare attenzione è dedicata al benessere animale e all'impiego di tecniche di allevamento ecosostenibili.

Il percorso formativo prevede un approccio graduale all'acquisizione di conoscenze scientifiche, culturali, tecniche e metodologiche nell'ambito delle produzioni animali e delle relative attività produttive.

Attività didattiche e relativi CFU		Obiettivi formativi
Biologia	6	I laureati nel Corso di laurea in PA devono:
Chimica e Biochimica	12	- possedere conoscenze di base nei settori della biologia, della chimica e della matematica, utili e sufficienti per la formazione professionale specifica e permanente;
Lingua inglese ad orientamento scientifico, livello B1	3	- conoscere elementi di anatomia, fisiologia e di patologia generale degli animali, l'epidemiologia delle malattie infettive e parassitarie, i piani di profilassi, la legislazione sanitaria nazionale e comunitaria, la riproduzione animale, i concetti di igiene animale e di sanità e qualità dei prodotti di origine animale, i problemi di impatto ambientale degli allevamenti e dell'industria di trasformazione;
Matematica e Fisica	10	- essere in grado di operare professionalmente su tutti gli aspetti del sistema zootecnico, quali la gestione tecnica, igienica ed economica delle imprese zootecniche, agro-zootecniche, faunistico-venatorie e dell'acquacoltura, nonché in quelle fornitrici di mezzi tecnici e di servizi che operano nella trasformazione e nella commercializzazione delle produzioni animali e nell'allevamento degli animali da affezione e nella gestione delle popolazioni selvatiche;
Attività di orientamento	2	- conoscere principi e ambiti dell'attività professionale e relative normativa e deontologia;
Anatomia degli animali di interesse zootecnico	8	- sapere utilizzare efficacemente in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
Genetica degli animali di interesse zootecnico	9	- possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
Valutazione, Demografia ed Etnologia zootecnica	6	- essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e responsabilità e di inserirsi prontamente nel lavoro.
Agromonia e sistemi foraggeri	12	
Economia e Politica agraria	9	
Fisiologia degli animali di interesse zootecnico	8	
Microbiologia generale ed applicata	6	Competenze e sbocchi professionali
Industrie e tecnologie alimentari dei prodotti di origine animale	9	La formazione acquisita consente di:
Nutrizione e alimentazione degli animali di interesse zootecnico	9	- avere le competenze per effettuare consulenza per aziende agro-zootecniche ed agro-alimentari;
Principi di patologia generale veterinaria	6	- avere competenze in merito alle tecnologie di produzione e trasformazione dei prodotti di origine animale e alla commercializzazione degli stessi;
Costruzioni macchine e impianti per la zootecnia	6	- avere competenze relativamente alla produzione mangimistica;
Igiene e difesa sanitaria degli allevamenti	11	- avere competenze per svolgere attività professionale nell'ambito della selezione e miglioramento genetico animale;
Tecniche di Allevamento dei monogastrici	12	- concorrere nelle fasi di progettazione e realizzazione delle strutture zootecniche, smaltimento dei reflui e degli impianti di supporto alla zootecnia.
Tecniche di Allevamento dei poligastrici	6	Come laureato in PA è possibile operare, in qualità di consulente o in organico, nell'ambito di:
Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale	6	- enti che si occupano di gestione del territorio, assistenza tecnica e tenuta dei libri genealogici, quali associazioni nazionali, regionali e provinciali degli allevatori, ministeri e agenzie regionali di sviluppo, comunità montane, enti parco;
Attività a Scelta dello Studente	12	- strutture cooperative e consorzi di prodotto ed industrie di trasformazione; gestione e controllo dei processi di trasformazione degli alimenti di origine animale; attività di vigilanza, assistenza e verifica della sicurezza alimentare; miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni animali nonché assistenza e verifica, in laboratorio, della qualità dei prodotti di origine animale e di quelli provenienti dalla trasformazione;
Tirocinio Pratico Applicativo	6	- organizzazioni professionali;
Prova finale	6	- studi professionali.
		RECAPITI UTILI PER IL CORSO DI LAUREA IN PRODUZIONI ANIMALI
		Orientamento
		Dr. Emiliano LASAGNA
		Tel.: 075-5857102 email: emiliano.lasagna@unipg.it
		Responsabile Erasmus+
		Prof. Camillo PIERAMATI
		Tel.: 075-5857708 email: camillo.pieramati@unipg.it
		Segreteria Didattica
		Sig.ra Claudia CRISPIGNI (Responsabile)
		Tel.: 075-5857760, fax: 075-5857609; e-mail: segr-didattica.veterinaria@unipg.it
		Rag. Cinzia BALDELLA
		Tel.: 075-5857607, fax: 075-5857609; email: segr-didattica.veterinaria@unipg.it