REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO AD ORIENTAMENTO PROFESSIONALE IN

Approvato dal Consiglio di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nella seduta del 10/06/2025

Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare (QuAM)

(classe L-P02)

Sommario

TITOLO I - ISTITUZIONE ED ATTIVAZIONE 1

ART. 1 – INFORMAZIONI GENERALI 1

TITOLO II - OBIETTIVI FORMATIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI 1

ART. 2 - OBIETTIVI FORMATIVI 1
ART. 3 - SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI 1

TITOLO III – ACCESSO AL CORSO 1

ART. 4 – PROGRAMMAZIONE DEGLI ACCESSI 1
ART. 5 - CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO E MODALITÀ DI VERIFICA DELLA PREPARAZIONE INIZIALE 2
ART. 6 – TRASFERIMENTI, PASSAGGI, RICONOSCIMENTO E OBSOLESCENZA DEI CREDITI. 2

TITOLO IV - ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO 2

ART. 7 – ORGANIZZAZIONE DIDATTICA 2
ART. 8 – SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO 3
ART. 9 – FREQUENZA E SOSPENSIONE DELLA CARRIERA 3
ART. 10 – PIANO DEGLI STUDI 3
ART. 11 – PIANO DEGLI STUDI PART TIME 4
ART. 12 – MOBILITÀ INTERNAZIONALE 4
ART. 13 – ISCRIZIONE AD ANNI SUCCESSIVI AL PRIMO 4
ART. 14 – VERIFICA E VALUTAZIONE DEL PROFITTO 4
ART. 15 – PROVA FINALE E CONSEGUIMENTO DEL TITOLO 5

TITOLO V – CODICE DI COMPORTAMENTO E SANZIONI DISCIPLINARI 5

TITOLO VI – VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL CORSO DI STUDIO 6

ART. 16 – MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ DELLA DIDATTICA 6

TITOLO VII – NORME FINALI E TRANSITORIE 6

ALLEGATO 1 7

Titolo I - Istituzione ed attivazione

Art. 1 – Informazioni generali

1. Il Corso di Studio ad orientamento professionale Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare (acronimo: QuAM), in seguito denominato CdS, afferisce alla Classe L-P02 (Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali) è incardinato nel Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma.

2. Il presente Regolamento entra in vigore nell'a.a. 2025/26, disciplina l'articolazione dei contenuti e le modalità organizzative e di funzionamento del CdS, adottando a tal fine le definizioni di cui all'Art. 1 del Regolamento Didattico di Ateneo.

3. Il CdS rilascia titolo di Dottore in Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare.

4. Ai sensi della Legge 8 novembre 2021, n. 163 Legge 8 novembre 2021, n. 163 (Disposizioni in materia di titoli universitari abilitanti), l'esame finale abilita all'esercizio della professione di perito agrario.

Titolo II - Obiettivi formativi e sbocchi occupazionali

Art. 2 - Obiettivi formativi

1. Il CdS ha l'obiettivo di formare un professionista esperto nell'ambito dei sistemi agrari, alimentari o forestali in grado di valutare la qualità della materia prima, valutarne l'impatto in termini di sostenibilità e sicurezza e con competenze sulle tematiche d'interesse professionale legate alla sicurezza e alla qualità degli alimenti e della materia prima alimentare, compresi gli aspetti regolatori e normativi del settore.

2. Il CdS prevede un forte coinvolgimento aziendale nella definizione dei contenuti didattici e della proposta di tirocini curriculari e tesi grazie all'ausilio di docenti e tutor provenienti dal mondo professionale.

Art. 3 - Sbocchi occupazionali e professionali

1. I laureati QuAM conseguono l'idoneità all'iscrizione al Collegio dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati pertanto potranno esercitare la libera professione.

2. Gli sbocchi professionali riguardano diversi ambiti della filiera agro-alimentare:

- Consulenza sull'acquisto della materia prima nella filiera agro-alimentare
- Responsabile controllo qualità filiera agro-alimentare
- Responsabile laboratorio di analisi della materia prima
- Specialista nella valutazione della materia prima.

3. I laureati potranno trovare occupazione sia nell'ambito pubblico che privato, presso industrie, aziende di gestione della ristorazione, consorzi e cooperative operanti nel settore alimentare e nel settore della selezione delle materie prime per l'intera filiera alimentare.

4. L'iscrizione a una laurea magistrale non costituisce uno sbocco naturale per i laureati in QuAM.

Titolo III – Accesso al Corso

Art. 4 – Programmazione degli accessi

1. Il CdS, in ragione delle attività laboratoriali previste nel percorso formativo, prevede un accesso con numero programmato a livello locale ed è subordinato al superamento di un Test di ammissione.

2. Eventuali ulteriori modalità di ammissione potranno essere adottate in caso di mancato raggiungimento del numero programmato locale.

3. Ai sensi della Legge n. 33 del 12 aprile 2022 e dei relativi decreti attuativi è consentita la contemporanea iscrizione a due corsi di studio.

Art. 5 - Conoscenze richieste per l'accesso e modalità di verifica della preparazione iniziale

1. Per l'ammissione al CdS è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

2. Le conoscenze preliminari richieste allo studente per l'accesso al CdS sono: Matematica, Aritmetica, Algebra e Geometria, Fisica e Chimica e Biologia.

3. L'adeguatezza della preparazione di base sarà verificata attraverso il test di ammissione al CdS o altra prova valutativa da svolgersi all'inizio delle lezioni. Il programma del test e tutte le informazioni relative (descrizione, modalità di erogazione, criteri di valutazione, obblighi formativi aggiuntivi, calendario delle prove) sono pubblicati sul sito web del Corso di Studio unitamente alle modalità di recupero di eventuali obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che ne conseguano.

Art. 6 – Trasferimenti, passaggi, riconoscimento e obsolescenza dei crediti.

1. Non sono ammessi passaggi e trasferimenti al I anno del CdS.

2. L'ammissione agli anni successivi al 1° è sottoposta all'approvazione del Consiglio di Corso di studio che, valutata la carriera pregressa dello studente, determina il riconoscimento totale o parziale delle attività precedentemente svolte con convalida degli esami sostenuti ed eventuali debiti formativi da assolvere e l'anno di iscrizione.

- Per l'iscrizione al secondo anno lo studente deve aver acquisito almeno 30 CFU (escluse dal computo le idoneità linguistiche e il Corso di formazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro).

- Per l'iscrizione al terzo anno lo studente deve aver acquisito almeno 60 CFU (escluse dal computo le idoneità linguistiche e il Corso di formazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro).

3. Possono inoltre essere riconosciuti CFU per le attività di libera partecipazione, ovvero attività svolte in ambito sportivo, culturale e sociale, e ai sensi dalla normativa vigente per competenze e abilità professionali certificate, anche maturate in attività formative di livello post-secondario.

4. Il riconoscimento delle attività di cui ai punti 2 e 3 viene effettuato previa analisi della coerenza degli obiettivi e dei contenuti didattico-formativi, nonché dell'obsolescenza degli stessi.

5. Data la profonda differenza tra l'impostazione accademica del Corso di Studio rispetto a quella dei Corsi ITS TECH & FOOD, non saranno riconosciuti CFU relativi a singoli insegnamenti, pur se similari nella denominazione. Potranno tuttavia essere riconosciuti CFU che attestino genericamente competenze e abilità maturate in ambito lavorativo e professionale, fra cui anche la conoscenza della lingua.

Titolo IV - Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo

Art. 7 – Organizzazione didattica

1. Il Corso di Studio prevede un unico curriculum. La durata normale del corso è di tre anni, al termine del quale lo studente deve avere acquisito 180 crediti formativi universitari (CFU).

2. Ad ogni CFU corrispondono di norma 25 ore di impegno complessivo per lo studente, comprensivo delle attività teoriche e pratiche e dello studio individuale. Ad ogni CFU corrisponde un numero di ore pari a:

- 8 ore di lezione frontale;

- 15 ore di esercitazioni in aula e/o in laboratorio;

- 25 ore di tirocinio;

- 25 ore per la preparazione della prova finale.

Art. 8 – Svolgimento del percorso formativo

1. Le attività formative previste sono organizzate di norma su base semestrale e prevedono lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, visite didattiche, tirocini e attività formative equivalenti.

2. Per ogni attività formativa, vengono annualmente pubblicati sul portale del CdS il programma dell'insegnamento, le modalità di svolgimento, il numero di ore di attività didattica frontale, esercitazioni e attività di laboratorio, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.

3. Al secondo e al terzo anno è previsto lo svolgimento di un tirocinio presso aziende, imprese, studi professionali, ordini o collegi. A ciascun periodo di tirocinio lo studente deve dedicare 625 ore pari a 25 CFU.

Art. 9 – Frequenza e sospensione della carriera

1. Per le attività in aula la frequenza è fortemente consigliata, mentre è obbligatoria per le attività di laboratorio per le quali si ritiene assolta con la partecipazione ad almeno il 70% delle ore previste.

Eventuali richieste di deroga dovranno essere sottoposte alla approvazione del Consiglio di Corso di Studio.

2. È consentita la sospensione temporanea della carriera come disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 10 – Piano degli studi

1. All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo studente è previsto un piano degli studi standard valido per la coorte di appartenenza. Il piano degli studi è riportato sul sito web del CdS.

2. Il piano degli studi prevede:

- 124 CFU per attività obbligatorie (TAF A, B, C e F);

- 3 CFU per attività a libera scelta (TAF D);

- 50 CFU per tirocinio (TAF S);

- 3 CFU per tesi (TAF E).

3. È altresì facoltà dello studente, per particolari ed eccezionali esigenze personali, richiedere al Consiglio del CdS la presentazione di un piano di studio individuale, diverso da quello ufficiale (standard). Il piano proposto dovrà essere approvato dal Consiglio del CdS che ne valuterà la congruità con l'ordinamento didattico, la formazione necessaria al conseguimento del titolo e le motivazioni culturali e formative fornite dallo studente.

4. Il piano degli studi deve essere presentato annualmente on-line nei periodi di compilazione indicati dal CdS. Di norma i periodi di compilazione sono due, di cui il secondo dedicato alla sola eventuale modifica del piano inserito. La presentazione del piano degli studi on-line è obbligatoria e propedeutica alle successive attività o atti di carriera (es. fascicolo elettronico dello studente, iscrizione agli appelli, verbalizzazione degli esami, rilevazione dell'opinione degli studenti).

5. Non è consentita la modifica del piano degli studi agli studenti iscritti sotto condizione che intendano laurearsi nelle sessioni di laurea straordinarie dell'anno accademico di riferimento.

6. All'inizio di ogni anno accademico è pubblicato sul portale del Corso l'elenco delle attività formative "a libera scelta dello studente" offerte dal CdS, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente, previo parere favorevole del Consiglio di Corso, altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno dell'Ateneo di Parma o presso altre Università e/o Enti pubblici o privati, italiani o stranieri.

7. Oltre ai 3 CFU previsti dal piano standard per le attività formative "a scelta dello studente" (TAF D) il CdS consente allo studente di acquisirne sino ad un massimo di altri 6, detti sovrannumerari, per un totale di 9 CFU. I CFU sovrannumerari di cui sopra, se inseriti a piano, concorrono al calcolo della media. Nell'ambito dei 6 CFU sovrannumerari e fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in pregresse carriere, potranno, di norma, essere previsti:

a) Insegnamenti opzionali attivati dai corsi di studio di area Food del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nell'ambito della propria offerta didattica (fatte salve esplicite restrizioni)

b) Insegnamenti incardinati in corsi di laurea (di durata triennale) attivati dall'Ateneo di Parma

c) Attività di libera partecipazione (ovvero attività svolte in ambito sportivo, culturale e sociale) per le quali potrà essere riconosciuto sino a un massimo di 6 CFU sia nel caso di richiesta di riconoscimento di CFU per un unico ambito sia nel caso di richiesta cumulativa riferita a più ambiti.

d) Competenze Trasversali offerte dall'Ateneo.

Art. 11 – Piano degli studi Part Time

1. L'articolazione del Piano degli Studi riservato a studenti part time ai sensi del Regolamento per l'iscrizione degli studenti a tempo parziale - emanato con DRD 1153 – prot. 26986 del 11.05.2015, viene formalizzata dal Consiglio di Corso di Studio per ogni anno accademico.

2. Di norma, l'offerta formativa dei piani part time viene mutuata sugli insegnamenti erogati nell'ambito del percorso formativo standard del CdS in QuAM per studenti full time.

Art. 12 – Mobilità internazionale

1. Il Consiglio di Corso di Studio promuove azioni volte a migliorare il livello di internazionalizzazione dei percorsi formativi anche attraverso l'inserimento nei corsi di studio di periodi all'estero sulla base di rapporti convenzionali di scambio utilizzando il sistema di European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS).

2. A tal fine il Consiglio di Corso di Studio individua un Referente per la Mobilità Internazionale che è membro della Commissione di Dipartimento per la Mobilità Internazionale.

Art. 13 – Iscrizione ad anni successivi al primo

1. Non sono previsti blocchi e propedeuticità.

Art. 14 – Verifica e valutazione del profitto

1. Il CdS nei termini previsti dall'Ateneo approva il calendario didattico in cui sono definiti:

- i periodi di svolgimento delle lezioni
- le sessioni degli esami di profitto
- i periodi di vacanza.

2. Il Calendario degli esami di profitto è predisposto per l'intero anno accademico e pubblicato nei termini e con le modalità previste dal Regolamento Didattico di Ateneo.

3. Gli appelli degli esami di profitto si svolgono, di norma, nei mesi di gennaio, febbraio, giugno, luglio e settembre per un numero complessivo non inferiore a sette distanziati di almeno 14 giorni nell'ambito della medesima sessione. In ciascuna sessione si tengono esami di tutti gli insegnamenti attivi.

4. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, prove parziali, test con domande a risposta libera o vincolata, prove di laboratorio, esercitazioni al computer, elaborati personali, presentazioni di casi studio o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.

5. Le modalità di verifica dell'apprendimento e la tipologia d'esame sono pubblicate nel Syllabus di ciascun insegnamento.

6. L'esame di profitto può dare luogo a una votazione espressa in trentesimi, con eventuale attribuzione della lode o ad un giudizio di idoneità. Le prove d'esame di insegnamenti integrati danno luogo ad una unica votazione finale espressa in trentesimi, ponderata sui CFU attribuiti a ciascun modulo dell'insegnamento

7. Per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto dal Regolamento didattico di Ateneo.

Art. 15 – Prova finale e conseguimento del titolo

1. La prova finale per il conseguimento del titolo di studio consiste nella redazione di un elaborato che approfondisce una specifica tematica nell'ambito delle attività formative del CdS e nello svolgimento di una prova pratica valutativa.

2. L'argomento oggetto della prova e la tipologia dell'elaborato sono concordati dallo studente con il relatore di tesi. Il relatore deve essere un docente titolare di un insegnamento del CdS..

La prova pratica valutativa delle competenze professionali acquisite con il tirocinio curriculare è volta ad accertare il livello di preparazione tecnica del candidato per l'abilitazione all'esercizio della professione. La prova permetterà allo studente di dimostrare di aver acquisito capacità di ricerca di informazioni e dati, organizzazione dei medesimi, valutazione critica, sintesi e capacità di esposizione.

3. L'esame finale per il conseguimento del titolo abilita all'esercizio della professione di agrotecnico laureato e di perito agrario laureato. Pertanto, ai sensi della Legge 8 novembre 2021 n. 163, recante "Disposizioni in materia di titoli universitari abilitanti", la commissione giudicatrice dell'esame finale sarà integrata da professionisti di comprovata esperienza designati dalle rappresentanze nazionali dell'ordine o del collegio professionale di riferimento.

4. Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve aver superato tutti gli esami previsti dal piano degli studi entro 15 giorni dalla data fissata per l'esame.

5. All'esame finale possono essere assegnati un massimo di 8 punti.

6. Il voto finale di laurea sarà espresso in centodecimi e sarà costituito dalla somma: (a) della media ponderata dei voti degli esami sostenuti; (b) del voto conseguito nella prova finale; (c) della valutazione della carriera.

Titolo V – Codice di comportamento e sanzioni disciplinari

1. Gli studenti e le studentesse devono favorire, anche con il loro comportamento, il regolare svolgimento dell'attività universitaria, nonché una civile convivenza.

Il procedimento disciplinare e le sanzioni applicabili agli studenti dell'Università degli Studi di Parma sono disciplinati dal Regolamento per il procedimento disciplinare nei confronti degli studenti in attuazione di quanto previsto dal vigente Regolamento Didattico di Ateneo.

Titolo VI – Valutazione della qualità del Corso di Studio

Art. 16 – Monitoraggio della qualità della didattica

1. Il Consiglio di Corso di Studio, avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ), in applicazione delle disposizioni vigenti e del sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo garantisce l'efficienza e l'efficacia delle attività didattiche.

Titolo VII – Norme finali e transitorie

1. Per quanto non espressamente indicato nel presente regolamento si fa riferimento allo Statuto dell'Università degli Studi di Parma, al Regolamento Didattico di Ateneo ed al Regolamento Didattico del Dipartimento.

Allegato 1

PIANO DEGLI STUDI

Corso di Laurea ad orientamento professionale in
Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare
(L-P02 Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali)
ai sensi del DM n. 446 del 12-08-2020

I ANNO

TAF*	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	CFU TOT	CFU	
					Lez	Lab
	1	**CI**	**Biodiversità animale e vegetale in ecosistemi agrari**	**6**		
A	1	Mod. 1	Biodiversità vegetale		3	
A	1	Mod. 2	Biodiversità animale		3	
	annuale	**CI**	**Il mercato e il marketing delle materie prime agricole**	**10**		
A	1	Mod. 1	Il mercato delle materie prime agricole		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Il mercato delle materie prime agricole			2
A	2	Mod. 3	Marketing delle materie prime agricole		3	
F	2	Mod. 4	Lab. Marketing delle materie prime agricole			2
	1	**CI**	**Composizione chimica delle materie prime**	**4**		
C	1	Mod. 1	Chimica delle materie prime		2	
F	1	Mod. 2	Lab. Composizione chimica delle materie prime			2
	1	**CI**	**Chimica e sicurezza delle derrate alimentari**	**5**		
A	1	Mod. 1	Chimica e sicurezza delle derrate alimentari		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Chimica e sicurezza delle derrate alimentari			2
	2	**CI**	**Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari**	**5**		
B	2	Mod. 1	Gestione delle problematiche fitopatologiche		3	
F	2	Mod. 2	Lab. Gestione delle problematiche fitopatologiche nelle derrate alimentari			2
	2	CI	**Microbiologia delle materie prime e tecniche di analisi microbiologica**	**6**		
B	2	Mod. 1	Microbiologia delle materie prime		3	
F	2	Mod. 2	Lab. Tecniche di analisi microbiologica			3
	2	**CI**	**Fisica tecnica, materiali e tecnologie per l'agroalimentare**	**12**		
B	2	Mod. 1	Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare		3	
F	2	Mod. 2	Lab. Elementi di Fisica tecnica per l'industria alimentare			3
B	2	Mod. 3	Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare		3	
F		Mod. 4	Lab. Materiali e Tecnologie per l'industria alimentare			3
B	**2**		**Benessere animale e qualità delle produzioni**	**2**		
F	1		**Corso sulla sicurezza**	1		
E	2		**Idoneità inglese B1**	3		

Totale CFU I Anno	**54**

II ANNO

TAF*	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	CFU TOT	CFU	
					Lez.	Lab
	1	**CI**	**Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale**	**6**		
B	1	Mod. 1	Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Qualità e sicurezza microbiologica della materia prima di origine animale e vegetale			3
	1	**CI**	**Parametri di qualità nelle produzioni vegetali**	**5**		
B	1	Mod. 1	Qualità nelle produzioni vegetali		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Parametri qualità nelle produzioni vegetali			2
	1	**CI**	**Qualità e parametri di qualità nelle produzioni animali**	**12**		
B	1	Mod. 1	Qualità dei prodotti carnei e ittici		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Qualità dei prodotti carnei e ittici			2
B	1	Mod. 3	Parametri di qualità nelle produzioni animali		3	
F	1	Mod. 4	Lab. Parametri di qualità nelle produzioni animali			4
	1		**Novel Ingredients e sottoprodotti**	**5**		
C	1	Mod. 1	Novel Ingredients e sottoprodotti		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Novel Ingredients e sottoprodotti			2
	1		**Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti**	**5**		
C	1	Mod. 1	Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Etichette nutrizionali e qualità nutrizionale degli alimenti			2
B	**1**	**CI**	**Diritto alimentare e Certificazioni Food**	**6**		
B	**1**	Mod. 1	**Diritto alimentare**		**3**	
B	**1**	Mod. 2	**Certificazioni Food**		**3**	
S	**2**		**Tirocinio**	**25**		

Totale CFU II Anno	**64**

III ANNO

TAF*	Semestre	Tipologia corso	Insegnamento	CFU TOT	CFU	
					Lez	Lab
	1	**CI**	**Microstruttura delle materie prime vegetali**	**5**		
B	1	Mod. 1	Microstruttura delle materie prime vegetali		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Microstruttura delle materie prime vegetali			2
	1	**CI**	**Fisiologia e Tecnologie post-harvest**	**9**		
B	1	Mod. 1	Fisiologia e fisiopatologia post-harvest		3	
F	1	Mod. 2	Lab. Fisiologia e fisiopatologia post-harvest			2
B	1	Mod. 3	Tecnologie del post-harvest		2	
F	1	Mod. 4	Lab. Tecnologie del post-harvest			2
	1	**CI**	**Prodotti trasformati**	**10**		
B	1	Mod. 1	Prodotti trasformati di origine animale		2	
F	1	Mod. 2	Lab. Prodotti trasformati di origine animale			3
B	1	Mod. 3	Prodotti trasformati di origine vegetale		2	
F	1	Mod. 4	Lab. Prodotti trasformati di origine vegetale			3
	1	**CI**	**Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale**	**5**		
B	1		Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale		3	
F	1		Lab. Controllo e verifica igienico-sanitaria dei processi e dei prodotti di origine animale			2
B	**1**		**Ordinamento professionale**	**2**		
D	**3**		**Corsi a scelta**	**3**		
S	**2**		**Tirocinio**	**25**		
E	**2**		**Prova Finale**	**3**		

Totale CFU III Anno	**62**

*a = attività di base; b = caratterizzante; c = affine o integrativa; d = a scelta dello studente; s = stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali; e = conoscenza di almeno una lingua straniera, e prova finale; f =Ulteriori conoscenze linguistiche