

DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE
Viale Annunziata, Messina

Website: <http://www.unime.it/dipartimenti/vet>

Direttore: Prof. Antonio Panebianco
Tel. 0903503751
E-mail: dipartimento.vet@unime.it

Vice Direttore: Prof.ssa Graziella Ziino
Tel. 0903503761
E-mail: gziino@unime.it

Segreteria di Direzione
Tel. 0903503751
E-mail: dipartimento.vet@unime.it

Delegato per l'Orientamento e il Tutorato: Prof.ssa Maria Cristina Guerrera
Tel. 0903503542; E-mail: mguerrera@unime.it

Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze, tecnologie e Sicurezza delle produzioni animali (L-38):

Prof. Maria Beatrice Levanti
Tel. 0903503599
E-mail: mblevanti@unime.it

Segreteria Studenti
Sito web:
http://www.unime.it/studenti/sportelli_universitari; tel 0906766462

STRUTTURE PER ATTIVITA' DIDATTICA E DI RICERCA:

- Ospedale Veterinario Didattico;
- Sala Necroscopica e Sala Settoria;
- Laboratori Didattici;
- Sala Treadmill (per studi fisiopatologici sugli equidi);
- Centro Microscopia Elettronica a Scansione e a Trasmissione;
- Biblioteca centralizzata;
- Laboratori dei Progetti PanLab e AgriVet (analisi sensoriali, microbiologiche e chimiche di mangimi e alimenti. Impianto pilota di tecnologia alimentare).

SEDE DEI SEGUENTI CENTRI DI RICERCA E DI SERVIZIO:

- Museo della Fauna e Osteologia;
- Consultorio comportamentale;
- Centro di Pet Therapy;
- Centro di Ittiopatologia Sperimentale della Sicilia (C.I.S.S.);
- Centro di Riproduzione Animale e Fecondazione Artificiale (C.R.A.F.A.);
- Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CorfilCarni);
- Centro Regionale per le Tecnologie Agroalimentari (Ce.R.T.A.).

Università degli Studi di Messina



DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE



**Corso di Laurea L-38 in
Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali
(3 anni)
Accesso Libero**

Corso di Laurea L-38 in

Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali

(3 anni)

ACCESSO LIBERO



I anno

Denominazione unità didattiche	CFU TOT
Fisica applicata ai sistemi biologici e alle produzioni alimentari	10
Chimica generale ed inorganica	6
Biochimica veterinaria	6
Lingua Inglese	5
Anatomia degli animali di interesse zootecnico I	6
Anatomia degli animali di interesse zootecnico II	5
Zootecnica generale e Principi di selezione	6
Economia delle produzioni zootecniche	6
Fisiologia degli animali in produzione	6

II anno

Denominazione unità didattiche	CFU TOT
Genomica animale e selezione zootecnica	6
Produzioni foraggere per l'alimentazione animale	7
Alimenti e tecnologia mangimistica per l'alimentazione animale	6
Alimentazione animale e gestione nutrizionale	6
Igiene degli allevamenti e valutazione morfofunzionale degli animali in produzione zootecnica	6
Zoocolture	6
Sistemi Zootecnici di filiera	6
Tecnologie riproduttive	7
Parassitologia veterinaria	6
Patologia generale veterinaria	6

III anno

Denominazione unità didattiche	CFU TOT
Sistemi di gestione della qualità nell'industria alimentare	5
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	5
Clinica medica degli animali in produzione	7
Farmacologia e tossicologia degli animali in produzione zootecnica	6
Etologia e benessere animale	5
Tecnologie di produzione e sicurezza degli alimenti di origine animale	6
Metodologie ispettive delle produzioni alimentari di origine animale	6
Attività a scelta	12
Tirocinio	6
Prova finale	4

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web del Dipartimento

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il laureato in Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali acquisisce competenze nei seguenti ambiti professionali:

1. **Responsabile zootecnico** di allevamenti di animali da reddito, con particolare riferimento alla gestione igienica e qualitativa dei ricoveri, al benessere animale, alla selezione ed al management dei riproduttori, alla organizzazione dei flussi produttivi, ecc.;
2. **Tecnico mangimista** presso allevamenti di animali da reddito, con particolare riferimento alla pianificazione e gestione della razione in funzione della specie, dell'età, delle attitudini produttive, dello stato fisiologico, ecc.;
3. **Tecnico specializzato** nel comparto dell'industria mangimistica;
4. **Responsabile di produzione** nelle industrie degli alimenti di origine animale con particolare riferimento alla organizzazione dei flussi produttivi, alla corretta applicazione e gestione di opportune tecnologie di processo, al monitoraggio dei parametri di produzione, alla gestione della documentazione inerente le tecnologie di produzione;
5. **Responsabile qualità** delle industrie degli alimenti di origine animale, con particolare riferimento alla stesura e gestione delle procedure inerenti il sistema HACCP, i sistemi volontari della Gestione della Qualità (ISO 9000), i sistemi IFS/BRC, i sistemi volontari di Certificazione della Rintracciabilità (ISO 22005) e della Sicurezza Alimentare (ISO 22000), i sistemi di Certificazione DOP, IGP ed STG;
6. **Tecnico per la pianificazione e realizzazione della filiera zootecnica e delle innovazioni del settore delle produzioni animali**, con riferimento alla individuazione ed utilizzazione degli strumenti di programmazione regionale, nazionale e comunitario a sostegno di soggetti pubblici e per lo sviluppo delle aziende della filiera agrozootecnica anche in ambito innovazione e trasferimento tecnologico.
7. **Tecnici di laboratorio** per qualità degli alimenti zootecnici e di origine animale, per la formazione a vario titolo e livello di tecnici con capacità di utilizzo di tecnologie nuove in ambito analitico a supporto della filiera agrozootecnica e della sicurezza alimentare.

Il corso prepara alla professione di:

- Tecnico della preparazione alimentare;
- Tecnico della produzione alimentare;
- Zootecnico;
- Tecnico dei prodotti alimentari.

