



Il Corso di Laurea a orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia è un corso interateneo con l'Università di Milano e l'Università Cattolica del Sacro Cuore e in collaborazione con il CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, sede di Lodi si pone l'obiettivo di formare laureati in ambito lattiero-caseario.

L'accesso è programmato con 25 posti disponibili all'anno, ha una durata di tre anni e la sede didattica si trova a Parma presso il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie.

Pilastro portante del corso sono due lunghi periodi di tirocinio aziendali (circa 600 ore ciascuno) che consentiranno allo studente di entrare in contatto con gli aspetti produttivi e gestionali delle diverse realtà per applicare, direttamente nelle aziende lattiero-casearie convenzionate, le conoscenze teoriche conseguite nei tre anni.

Gli sbocchi professionali dei laureati sono le aziende del settore lattiero caseario, i laboratori e gli enti di controllo, e l'attività libero-professionale di consulenza aziendale.

La formazione teorica è approfondita e consolidata dall'esperienza pratica, sui processi delle produzioni lattiero-casearie, sulla gestione e funzionalità degli impianti, sui piani di autocontrollo aziendali e le problematiche sanitarie dei prodotti, sulla sostenibilità aziendale e la gestione economica delle aziende. Saranno anche utilizzate, come opportunità di integrazione alla didattica, visite tecniche in allevamenti, centri di raccolta del latte, strutture produttive di impianti e materiali di confezionamento, laboratori ufficiali di controllo, impianti di trattamento reflui. Proprio per questo motivo il corso prevede un forte coinvolgimento della filiera lattiero-casearia, sia nella definizione di parte dei contenuti, sia nell'erogazione didattica mediante figure di docenti e tutor, sia nella proposta di tirocini curriculari e di tesi.

Link utili

Sito Università di Parma:

- scheda del corso: <https://corsi.unipr.it/it/cdl-tegic/presentazione-del-corso>
- video di presentazione: <https://www.youtube.com/watch?v=siCbmKwzB1k>

Sito della Fondazione SUPER (Scuola Universitaria delle Professioni Emilia Romagna):

- scheda del corso: <https://super.unier.eu/tecnologie-impresa-casearia/>
- intervista al Direttore del corso Prof. Andrea Summer:
<https://www.youtube.com/watch?v=siCbmKwzB1k>
- testimonianza degli studenti iscritti al corso Tegic:
<https://www.youtube.com/watch?v=FS3npXrm-8w&t=1s>



- [intervista al Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli:](https://www.youtube.com/watch?v=yNIaB-TA_z8)
https://www.youtube.com/watch?v=yNIaB-TA_z8