



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2015/16
LAUREA IN

PRODUZIONI ANIMALI, ALIMENTI E SALUTE (Classe L-38)
studenti immatricolati 2013-2014

GENERALITA'

Classe di laurea di appartenenza:	L-38 SCIENZE ZOOTECNICHE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI
Titolo rilasciato:	Dottore
Durata del corso di studi:	3 anni
Cfu da acquisire totali:	180
Annualità attivate:	3°
Modalità accesso:	Libero
Codice corso di studi:	H14

RIFERIMENTI

Presidente Collegio Didattico Interdipartimentale

Prof. Carlo Corino

Docenti tutor

Prof. Valerio Bronzo, Dott.ssa Anna Gaviglio, Dott. Guido Grilli, Dott.ssa Pieranna Martino, Dott.ssa Raffaella Rossi, Dott. Francesco Tangorra, Dott.ssa Lisa Vallone, Dott.ssa Ileana Zingarelli

Sito web del corso di laurea

www.veterinaria.unimi.it

IMMATRICOLAZIONI

<http://www.unimi.it/studenti/matricole/77596.htm>

Segreteria Didattica - Dott.ssa Ileana Zingarelli

ia Celoria, 10 - 20133 Milano Tel. 02.50318024 orario di ricevimento: Lunedì, Mercoledì, Venerdì dalle 9.00 alle 12.00 Martedì e Giovedì dalle 13.45 alle 15.45 [ww.veterinaria.unimi.it](http://www.veterinaria.unimi.it) Email: ileana.zingarelli@unimi.it

CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI

Premessa

Il presente Manifesto degli Studi si riferisce al corso di laurea in Produzioni Animali, Alimenti e Salute, appartenente alla classe delle lauree in Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali, Classe L-38. Il corso di laurea si svolge nella Facoltà di Medicina Veterinaria.

Gli aspetti innovativi della proposta di un nuovo ordinamento, che ne giustificano la trasformazione, riguardano le peculiari conoscenze della filiera zootecnica fornite durante il corso di studi finalizzate ad ottenere prodotti di origine animale di elevata qualità e sicurezza per il consumatore. Ne risulta un corso che permette di conoscere e gestire tutti i passaggi produttivi prima che i prodotti animali siano destinati all'alimentazione umana.

Articolazione anni accademici

Il corso è strutturato in sei semestri durante i quali sono previste diverse tipologie di attività didattica: lezioni frontali, esercitazioni, attività pratiche, laboratori, attività seminari, tirocinio. Si articola in corsi di insegnamento monodisciplinari e in corsi integrati e prevede l'obbligatorietà del tirocinio, a completamento della formazione culturale e professionale dello studente.

Nell'anno accademico 2013-2014 è attivo il primo anno di corso con i rispettivi insegnamenti.

Obiettivi formativi generali e specifici

Il corso di laurea in Produzioni Animali, Alimenti e Salute ha lo scopo di preparare professionisti in grado di operare nella

gestione delle produzioni animali e nella trasformazione degli alimenti derivati. Fornisce le conoscenze di base nel settore delle produzioni animali e gli approfondimenti applicativi relativi alla gestione della sicurezza e della qualità nella catena alimentare.

Lo studio delle tecnologie di allevamento e della nutrizione animale riguarda varie specie (bovini, suini, avicoli, ovicaprini, conigli, pesci) e viene finalizzato alla produzione di alimenti di origine animale di elevato valore nutrizionale, dietetico e sensoriale per garantire ai consumatori la correttezza della filiera alimentare (from feed to food). L'aspetto formativo consentirà al laureato di dedicarsi anche allo studio e valorizzazione dei prodotti tipici italiani.

Abilità e competenze acquisite

Il corso di laurea si propone di far conseguire al laureato le conoscenze e le capacità di seguito riportate secondo il sistema dei descrittori adottato in sede europea (Descrittori di Dublino):

- conoscenze e capacità di comprensione: gli studenti acquisiranno competenze teoriche ed operative riferite a conoscenze di base di biologia, chimica, fisica, genetica e matematica, di biochimica, anatomia e fisiologia delle diverse specie animali. Sono pure fornite conoscenze essenziali di economia agraria, microbiologia, alimentazione, tossicologia applicata alle produzioni animali, aspetti normativi di settore, tecniche di allevamento, igiene delle produzioni animali. Adeguata preparazione relativamente a tecniche e gestione dei sistemi di produzione e trasformazione dei prodotti di origine animale, nonché nozioni di salubrità, qualità, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e relative competenze di laboratorio completano il bagaglio culturale del laureato. Gli studenti potranno inoltre sviluppare le conoscenze acquisite con la frequenza di seminari e work shop condotti da esperti di diversi settori, con le previste attività di tirocinio e con la preparazione della prova finale di laurea. I risultati raggiunti saranno verificati attraverso prove individuali d'esame e sulla base di prove pratiche svolte in campo e nei laboratori a diversa caratterizzazione.

- capacità applicative: gli studenti saranno in grado di controllare metodologie e procedimenti utili nei diversi settori dell'allevamento e dei sistemi di produzione e trasformazione dei prodotti di origine animale, conoscenze sulle possibilità di trasferimento di contaminanti dall'ambiente alle produzioni animali, conoscenze economico – gestionali delle imprese zootecniche e di trasformazione agro-alimentare, del mercato e dell'attività di marketing, conoscenze specifiche di legislazione comunitaria e nazionale, nonché nozioni circa i principi e gli ambiti dell'attività professionale e relativa normativa e deontologia. La capacità di applicare le conoscenze acquisite sarà stimolata e verificata durante l'intero percorso formativo, durante lezioni, esercitazioni in campo e attività di laboratorio, mediante approcci teorici e pratici, alle problematiche di settore sia attraverso il lavoro pratico-sperimentale sviluppato su specifici argomenti di ricerca nel corso della preparazione della prova finale.

- autonomia di giudizio: gli studenti acquisiranno autonomia di giudizio per la valutazione tecnica ed economica dei processi produttivi e di trasformazione dei prodotti di origine animale in relazione alla qualità e salubrità degli alimenti di origine animale. Questo aspetto della formazione del laureato sarà agevolato dalla partecipazione a seminari ad indirizzo pratico nel corso dei quali esperti qualificati introdurranno lo studente alle tematiche di campo. Le attività di tirocinio e di preparazione della prova finale, che potranno essere svolte anche presso altre istituzioni universitarie ed extra-universitarie nazionali ed internazionali, favoriranno lo sviluppo di autonomia di giudizio nella valutazione delle soluzioni pratiche attuate nei diversi settori delle produzioni animali finalizzate alla trasformazione dei prodotti e alla sicurezza per il consumatore.

- abilità comunicativa: gli studenti svilupperanno, attraverso idonee conoscenze e strumenti, la capacità di comunicare in contesti tecnico-scientifici, di elaborare e discutere dati sperimentali, di lavorare in gruppo e di trasmettere e divulgare informazioni su temi agro-alimentari, specialmente su quelli riguardanti i prodotti di origine animale. L'abilità comunicativa sarà verificata nel progresso del percorso didattico attraverso le prove d'esame e attraverso la presentazione della relazione di tirocinio e nella discussione della prova finale.

- capacità di apprendimento: gli studenti saranno dotati di valide competenze utili alla comprensione di articoli scientifici, alla consultazione bibliografica e alla ricerca su banche dati, in particolare su argomenti pertinenti i sistemi di produzione e trasformazione dei prodotti di origine animale, in funzione della qualità e salubrità degli stessi. Più nello specifico il laureato deve essere in grado di acquisire nuove conoscenze circa la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti lungo tutta la filiera produttiva. L'acquisizione di tale capacità sarà verificata nel percorso formativo attraverso seminari, tutoraggio personale, relazioni scritte sull'attività svolta durante il periodo di tirocinio e di preparazione della prova finale.

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Il Laureato troverà sbocco occupazionale nei seguenti ambiti professionali:

- a. gestione tecnica degli allevamenti degli animali da reddito finalizzata alla qualità e sicurezza dei prodotti di origine animale;
- b. gestione e controllo della qualità delle produzioni animali primarie;
- c. pianificazione, gestione e controllo dei processi di trasformazione degli alimenti di origine animale;
- d. gestione della produzione di alimenti funzionali e biologici;
- e. gestione di aziende agrituristiche;
- f. attività di consulenza nei settori delle produzioni animali primarie e trasformate, della loro commercializzazione e marketing;
- g. attività di formulazione di razioni per le specie animali in produzione zootecnica;

h. attività tecnica di analisi di laboratorio degli alimenti per uso zootecnico relativa alle produzioni animali sia primarie che trasformate;

i. attività tecnica di analisi di laboratorio per l'autenticità e la rintracciabilità dei prodotti di origine animale;

j. consulenza tecnica legata ad aspetti finanziari ed assicurativi.

Conoscenze per l'accesso

Possono essere ammessi al corso di Laurea in Produzioni Animali, Alimenti e Salute candidati in possesso del diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente ai sensi del D.M. 22 ottobre 2004 n.270.

In caso di trasferimento da altro Ateneo o da altro corso di laurea, l'ammissione ad anni successivi al primo sarà subordinata alla valutazione della carriera pregressa da parte del Collegio Didattico Interdipartimentale.

E' previsto un test di autovalutazione obbligatorio non selettivo che si terrà nella prima settimana di attività didattica, finalizzato a rendere lo studente consapevole della scelta operata e delle sue attitudini al corso. Al fine di prendere conoscenza della data e del luogo di tale test è necessario che lo studente consulti con regolarità il sito della Facoltà di Medicina veterinaria (www.veterinaria.unimi.it).

Lauree Magistrali a cui si può accedere

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali

Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biotecnologiche Veterinarie

Corsi di lauree affini

Corso di laurea in Allevamento e Benessere Animale

Struttura del corso

La durata normale del corso di laurea in Produzioni Animali, Alimenti e Salute è di tre anni.

Il corso è strutturato in sei semestri, durante i quali sono previste diverse tipologie di attività didattica per complessivi 180 crediti formativi, organizzati in lezioni frontali, esercitazioni, attività pratiche, laboratori, attività seminariali, tirocinio.

L'apprendimento delle competenze e delle professionalità da parte degli studenti è computato in crediti formativi, articolati secondo quanto disposto dall'art. 10, comma 5, del Regolamento Didattico d'Ateneo.

Un credito formativo (CFU) corrisponde ad un carico standard di 25 ore di attività per lo studente ed è così articolato:

8 ore di lezione teorica e 17 ore di rielaborazione personale;

16 ore di laboratorio o di esercitazione e 9 ore di rielaborazione personale;

25 ore di formazione di tirocinio;

25 ore di studio individuale

Ogni studente dovrà acquisire 30 crediti formativi (CFU) in attività formative di base, 103 CFU in attività formative caratterizzanti, 21 CFU in attività formative affini o integrative, 12 CFU in attività formative liberamente scelte, 3 CFU in attività relative alla preparazione della prova finale e 3 CFU relativi alla verifica della conoscenza della lingua inglese, 8 CFU per attività di tirocinio.

Per l'accertamento della conoscenza della lingua inglese è previsto il superamento di un test e/o colloquio volto a valutare le competenze linguistiche in possesso dello studente. L'acquisizione dei 3 CFU previsti potrà essere ottenuta anche con la presentazione di certificazioni rilasciate da Scuole ed Istituti qualificati e certificati.

Le attività formative con finalità specifiche liberamente scelte dallo studente (per complessivi 12 CFU), sono attivate al III anno di corso con l'obiettivo di offrire agli studenti la possibilità di approfondire la loro preparazione in specifici settori delle Produzioni Animali, sia ai fini di esiti immediati dopo il conseguimento della laurea sia al fine di meglio maturare la scelta di proseguire gli studi con lauree magistrali, fermo restando la piena libertà degli studenti di scegliere i 12 CFU previsti tra tutti gli insegnamenti attivati proposti dalla Facoltà e/o dall'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo.

La struttura, l'organizzazione e l'attivazione dei corsi a libera scelta saranno specificati annualmente dalla Facoltà. L'acquisizione dei 12 CFU previsti per le attività formative a scelta dello studente è subordinata al superamento delle relative prove d'esame, con votazione in trentesimi.

Il tirocinio pratico-applicativo costituisce un dovere dello studente. Fine del tirocinio è quello di favorire il completamento della formazione culturale e professionale dello studente attraverso la partecipazione diretta ad attività di natura pratico-applicativa nei settori professionali pertinenti. Il tipo e le modalità di partecipazione al tirocinio sono concordati tra un docente del corso di laurea (tutore) e lo studente. I crediti assegnati all'attività di tirocinio (8 CFU) sono distribuiti nel corso del III anno.

Obiezione di coscienza

Gli studenti della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano che desiderano dichiarare la propria obiezione di coscienza alla sperimentazione animale, in base alla legge 12 ottobre 1993 n. 413 "Norme sull'obiezione di coscienza alla sperimentazione animale", lo possono fare in qualsiasi momento del loro percorso formativo. Ciò premesso, si informa che la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano non prevede il ricorso alla sperimentazione animale nell'ambito degli insegnamenti dei diversi corsi di laurea. Per questo motivo, per quanto riguarda la didattica nei diversi corsi di laurea, non sussistono i presupposti per l'applicazione della Legge n. 413 del 12 ottobre 1993. Diverso è il caso di alcune scuole di specializzazione, e inoltre delle tesi (di laurea magistrale e di dottorato) che potrebbero

essere sviluppate nell'ambito di una ricerca che preveda sperimentazioni con impegno di animali. A questo proposito si sottolinea che lo studente ha sempre la possibilità di sviluppare un elaborato finale che non preveda attività di sperimentazione animale. Si informa inoltre che la maggior parte degli argomenti dell'elaborato finale proposti non comportano atti connessi con la sperimentazione animale.

ESPERIENZA DI STUDIO ALL'ESTERO NELL'AMBITO DEL PERCORSO FORMATIVO

L'Università degli Studi di Milano sostiene la mobilità internazionale dei propri iscritti, offrendo loro la possibilità di trascorrere periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio curriculum formativo in un contesto internazionale.

A tal fine l'Ateneo aderisce al programma europeo Erasmus+ nell'ambito del quale ha stabilito accordi con oltre 300 Università in oltre 30 Paesi. Nell'ambito di tale programma, gli studenti possono frequentare una delle suddette Università al fine di svolgervi attività formative sostitutive di una parte del proprio piano di studi, comprese attività di tirocinio/stage presso imprese, centri di formazione e di ricerca o altre organizzazioni, o ancora per prepararvi la propria tesi di laurea.

L'Ateneo intrattiene inoltre rapporti di collaborazione con diverse altre prestigiose Istituzioni estere offrendo analoghe opportunità anche nell'ambito di corsi di studio di livello avanzato.

Cosa offre il corso di studi

Il programma di mobilità dell'Unione Europea Erasmus Plus, all'interno del Corso di Studi, finanzia Borse di Studio all'estero per studenti e tirocinanti, nell'ambito di accordi bilaterali formalizzati con Università partner. La mobilità degli studenti all'estero ai fini di studio, in tematiche inerenti ai corsi, consente la frequenza di lezioni, il sostenimento di esami, lo svolgimento di attività di ricerca e la preparazione della tesi, fino ad un massimo di 12 mesi per ogni ciclo di studio. Le Università straniere di destinazione sono l'Universidade de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia (ISA) e in Università de Liège. L'Erasmus + Placement permette invece di svolgere un tirocinio formativo all'estero presso centri di ricerca, istituzioni e laboratori. E' inoltre attivo uno scambio di mobilità con le università balcaniche, attraverso il programma Erasmus Mundus Sigma Agile. L'internazionalizzazione è inoltre favorita dalla partecipazione al programma Scienze senza Frontiere, che consente invece a studenti brasiliani di frequentare i nostri corsi di Laurea.

Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus

Per poter accedere ai programmi di mobilità per studio, della durata di 3-12 mesi, gli studenti dell'Università degli Studi di Milano regolarmente iscritti devono partecipare a una procedura di selezione pubblica che prende avvio in genere intorno al mese di febbraio di ogni anno tramite l'indizione di appositi bandi, nei quali sono riportati le destinazioni, con la rispettiva durata della mobilità, i requisiti richiesti e i termini per la presentazione on-line della domanda.

La selezione, finalizzata a valutare la proposta di programma di studio all'estero del candidato, la conoscenza della lingua straniera, in particolare ove considerato requisito preferenziale, e le motivazioni alla base della candidatura, avviene ad opera di commissioni appositamente costituite.

Ogni anno, prima della scadenza dei bandi, l'Ateneo organizza degli incontri informativi per corso di studio o gruppi di corsi di studio, al fine di illustrare agli studenti le opportunità e le regole di partecipazione.

Per finanziare i soggiorni all'estero nell'ambito del programma Erasmus+, l'Unione Europea assegna ai vincitori una borsa di studio che - pur non coprendo l'intero costo del soggiorno - è un utile contributo per costi supplementari come spese di viaggio o maggiore costo della vita nel Paese di destinazione.

L'importo mensile della borsa di studio comunitaria è stabilito annualmente a livello nazionale; contributi aggiuntivi possono essere erogati a studenti disabili.

Per permettere anche a studenti in condizioni svantaggiate di partecipare al programma Erasmus+, l'Università degli Studi di Milano assegna ulteriori contributi integrativi, di importo e secondo criteri stabiliti di anno in anno.

L'Università degli Studi di Milano favorisce la preparazione linguistica degli studenti selezionati per i programmi di mobilità, organizzando ogni anno corsi intensivi nelle seguenti lingue: inglese, francese, tedesco e spagnolo.

L'Università per agevolare l'organizzazione del soggiorno all'estero e orientare gli studenti nella scelta delle destinazioni offre un servizio di assistenza.

Maggiori informazioni sono disponibili alla pagina <http://www.unimi.it/studenti/erasmus/70801.htm>
www.unimi.it > Studenti > Studiare all'estero > Erasmus+

Per assistenza rivolgersi a:
Ufficio Accordi e relazioni internazionali
via Festa del Perdono 7 (piano terra)
Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502

Fax 02 503 13503

Indirizzo di posta elettronica: mobility.out@unimi.it

Orario sportello: Lunedì-venerdì 9 - 12

MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO LIBERO

1° ANNO DI CORSO (disattivato dall'a.a.2014/15)Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Anatomia degli Animali domestici		6	VET/01
	Biologia, Genetica e Agronomia (tot. cfu:13)	Modulo: Biologia Generale e Genetica	9	AGR/17, BIO/01
		Modulo: Agronomia	4	AGR/02
	Chimica		5	CHIM/06
	Elementi di Matematica e Fisica (tot. cfu:10)	Unità didattica: Matematica applicata ai sistemi biologici	7	FIS/07, MAT/06
		Unità didattica: Principi di Fisica	3	FIS/07, MAT/06
	Biochimica		10	BIO/10
	Economia e Politica Agro-Alimentare (tot. cfu:8)	Unità didattica: Elementi di economia agro-alimentare	4	AGR/01
		Unità didattica: Politiche e mercati dei prodotti di origine animale	4	AGR/01
	Fisiologia degli Animali domestici		6	VET/02
	Inglese		3	L-LIN/12
Totale CFU obbligatori			61	

2° ANNO DI CORSO (disattivato dall'a.a.2015/16)Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Gestione degli Allevamenti (tot. cfu:10)	Unità didattica: Allevamento dei ruminanti per la produzione di latte	3	AGR/19, AGR/20
		Unità didattica: Allevamento per la produzione di carne	3	AGR/19, AGR/20
		Unità didattica: Avicoltura	4	AGR/19, AGR/20
	Microbiologia ed Elementi di Igiene Veterinaria (tot. cfu:8)	Unità didattica: Microbiologia generale e applicata alle produzioni animali	5	VET/05
		Unità didattica: Elementi di igiene veterinaria	3	VET/05
	Nutrizione e Alimentazione Animale (tot. cfu:11)	Unità didattica: Nutrizione animale	5	AGR/18
		Unità didattica: Alimenti tradizionali e OGM	3	AGR/18
		Unità didattica: Mangimi: requisiti, sostenibilità, funzionalità	3	AGR/18
	Impianti e Strutture (tot. cfu:7)	Modulo: Impianti per l'industria di trasformazione	4	AGR/09
		Modulo: Strutture per i sistemi agroalimentari: elementi di base	3	AGR/10
	Miglioramento Genetico e benessere animale (tot. cfu:9)	Unità didattica: Miglioramento genetico delle produzioni animali	3	AGR/17
		Unità didattica: Benessere e qualità delle produzioni	3	AGR/19
		Unità didattica: Approvvigionamenti e industrie dei prodotti di origine animale	3	AGR/19
	Patologia, Parassitologia e tossicologia (tot. cfu:14)	Unità didattica: Tossicologia alimentare degli animali domestici	6	VET/07
		Unità didattica: Patologia generale	5	VET/03
		Unità didattica: Parassitologia	3	VET/06
Totale CFU obbligatori			59	

3° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
1 semestre	Dietetica e Legislazione (tot. cfu:12)	Unità didattica: Formulazione diete dei poligastrici	3	AGR/18
		Unità didattica: Formulazione diete dei suini	3	AGR/18
		Unità didattica: Razionamento e qualità dei prodotti	3	AGR/18
		Unità didattica: Legislazione	3	VET/08
1 semestre	Igiene Veterinaria (tot. cfu:6)	Unità didattica: Igiene veterinaria	3	VET/05

		Unita' didattica: Igiene dell'allevamento avicunicolo e qualità dei prodotti	3	VET/05
2 semestre	Gestione Aziendale e Marketing (tot. cfu:6)	Unità didattica: Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare	3	AGR/01
		Unità didattica: Marketing dei prodotti di origine animale	3	AGR/01
2 semestre	Industrie (tot. cfu:13)	Unita' didattica: Industrie di trasformazione dei prodotti carnei e ittici	6	VET/04
		Unita' didattica: Industria lattiero-casearia	4	VET/04
		Unita' didattica: Igiene degli alimenti di origine animale	3	VET/04
Totale CFU obbligatori			37	

Attività a scelta

Al terzo anno di corso sono previsti 12 CFU a libera scelta che hanno l'obiettivo di offrire agli studenti la possibilità di approfondire la loro preparazione in specifici settori delle Produzioni animali.

L'elenco degli insegnamenti a scelta dello studente sarà disponibile da giugno sul sito della Facoltà www.veterinaria.unimi.it

	piccoli ruminanti: nutrizione e qualità dei prodotti		3	AGR/18
1 semestre	Acquacoltura		3	AGR/19
1 semestre	Apicoltura		3	AGR/19
1 semestre	Aspetti pratici per interagire ed inserirsi efficacemente nell'allevamento del bovino da carne e latte		3	AGR/18
1 semestre	Coniglicoltura		3	AGR/20
1 semestre	Gestione sanitaria della fauna selvatica		3	VET/06
1 semestre	Le figure professionali per la tutela del benessere animale nelle produzioni zootecniche e nella sperimentazione		3	VET/08
1 semestre	Legislazione Mangimistica		3	VET/08
2 semestre	Alimentazione e benessere della specie suina nella pratica		3	AGR/18
2 giorno	energie rinnovabili e risparmio energetico nei sistemi agrozootecnici		3	AGR/09
2 semestre	Gestione dei centri di recupero degli animali selvatici (CRAS)		3	VET/05
2 semestre	La chimica dei sensi: applicazioni nell'alimentazione degli animali da reddito e da compagnia ed analisi sensoriale		3	AGR/18
2 semestre	Microorganismi e mastite		3	VET/05
2 giorno	nutrizione e dietologia del cavallo sportivo in relazione alle principali patologie di origine alimentare		3	AGR/18
2 semestre	Nutrizione perinatale		3	AGR/18
2 semestre	Sistemi zootecnici per la gestione delle aree marginali		3	AGR/09

Attività conclusive

annuale	Prova Finale		3	
annuale	Tirocinio		8	
Totale CFU obbligatori			11	