



Un Corso di Laurea su misura per il settore lattiero-caseario

Descrizione

In un Paese dove il latte e i formaggi non sono solo prodotti alimentari ma cultura, tradizione e identità, cresce il bisogno di professionisti qualificati capaci di guidare l'innovazione e la sostenibilità del comparto. Per rispondere a questa esigenza nasce **Tegic**: il nuovo **Corso di Laurea a orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia**, pensato per formare figure tecniche altamente specializzate, pronte a entrare nel cuore operativo della filiera lattiero-casearia italiana.

Il corso è il risultato di una sinergia tra eccellenze accademiche: **Università di Parma, Università degli Studi di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore e CREA e Consiglio per la ricerca in agricoltura e analisi dell'economia agraria**. La sede didattica si trova a **Parma**, città simbolo dell'agroalimentare di qualità, all'interno del **Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie**.

Il percorso triennale è a **numero chiuso (25 posti all'anno)** e si distingue per un **approccio fortemente pratico**: gli studenti svolgeranno **due lunghi tirocini aziendali**, per un totale di circa **1.200 ore sul campo**. Caseifici, allevamenti, centri di raccolta e impianti di trasformazione diventano così veri e propri laboratori didattici, dove teoria e pratica si intrecciano ogni giorno.

Il piano formativo è stato costruito ascoltando direttamente le necessità delle aziende del settore: si studiano i processi di lavorazione del latte, la gestione igienico-sanitaria degli impianti, le normative sulla sicurezza alimentare, le pratiche sostenibili, fino alla dimensione economica e gestionale delle imprese casearie. Il corso prevede anche **visite tecniche** in stabilimenti, laboratori di analisi, e impianti per il trattamento dei reflui, per offrire una visione completa e concreta delle dinamiche produttive.

Uno dei punti di forza del progetto Tegic è la **collaborazione attiva con le imprese e i consorzi di tutela**, che non si limitano a ospitare gli studenti, ma contribuiscono a definire i contenuti del corso e a partecipare alle attività didattiche. Un modello virtuoso di **formazione integrata**, dove università e mondo del lavoro costruiscono insieme le competenze del domani.

Gli sbocchi professionali? Numerosi e diversificati: **aziende di trasformazione, laboratori di controllo, consulenze tecniche, enti pubblici**, e tutte quelle realtà che operano a supporto della qualità, dell'innovazione e della tracciabilità nella filiera.

Con Tegic, l'università diventa motore di sviluppo e ponte tra formazione e territorio. Per i giovani che desiderano una carriera dinamica nel settore agroalimentare, un'occasione concreta per **diventare protagonisti in un comparto strategico per l'economia italiana e simbolo del nostro saper fare**.

Fonte: articolo originale pubblicato su *Ruminantia.it*

Link diretto: <https://www.ruminantia.it/tegic-nasce-il-corso-di-laurea-in-tecnologie-e-gestione-dell'impresa-casearia>

L'agone 2024