



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso	Controllo e sicurezza degli alimenti (<i>IdSua:1510536</i>)
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food safety and control
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea-magistrale/controllo-e-sicurezza-degli-alimenti.html
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	FAVA Patrizia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea Magistrale in Controllo e sicurezza degli alimenti
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Scienze della vita

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	FAVA	Patrizia	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
2.	MASINO	Francesca	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
3.	PULVIRENTI	Andrea	AGR/16	PA	1	Caratterizzante

4.	TAGLIAZUCCHI	Davide	BIO/10	RU	1	Caratterizzante
Rappresentanti Studenti			Rappresentanti degli studenti non indicati			
Gruppo di gestione AQ			PATRIZIA FAVA PAOLO GIUDICI ALESSANDRO ULRICI EMANUELA LOSI			
Tutor			Patrizia FAVA Domenico Pietro LO FIEGO Francesca MASINO Andrea PULVIRENTI			

Il Corso di Studio in breve

Gli aspetti più rilevanti del Corso di Laurea Magistrale in Controllo e sicurezza degli alimenti si concentrano su competenze altamente specialistiche negli ambiti disciplinari caratteristici delle tecnologie alimentari. Infatti, la gestione della qualità degli alimenti e il controllo post produzione necessitano di abilità nell'applicazione delle tecniche microbiologiche e delle metodologie biochimiche avanzate. In questo contesto, la comprensione delle modificazioni che avvengono a carico della matrice alimentare durante le trasformazioni tecnologiche si fonda sulla biochimica della nutrizione, sulla chimica organica e sulla microbiologia dei prodotti fermentati. Al fine di assicurare la tutela della qualità dei prodotti alimentari in tutte le fasi del loro processo industriale, unitamente a principi della sanificazione degli impianti dell'industria alimentare, saranno fornite le competenze necessarie all'analisi dei residui xenobiotici e degli additivi potenzialmente presenti negli alimenti. Completano la formazione del laureato le conoscenze relative all'applicazione di sistemi di autocontrollo e tracciabilità, volti a garantire la sicurezza alimentare, come quelle necessarie a sostenere l'innovazione di prodotto e di processo con principi di scale-up (dall'idea di un nuovo prodotto, al prototipo, fino al prodotto industriale), nonché competenze avanzate di chemiometria per la gestione di protocolli sperimentali, il trattamento e l'elaborazione avanzata dei dati. Il Corso oltre alla normale attività didattica frontale prevista dai programmi degli insegnamenti, offre agli studenti seminari di approfondimento su tematiche specifiche ed innovative tenuti da esperti provenienti da aziende che operano nel settore alimentare. Inoltre, i corsi prevedono lo svolgimento di esercitazioni di laboratorio durante le quali gli studenti potranno approfondire dal punto di vista pratico-applicativo gli argomenti trattati e visite guidate in aziende del settore.



QUADRO A1

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni

Il percorso di modifica della offerta formativa da ordinamento 509 a 270 è iniziato nel 2007, con una consultazione preliminare di parti interessate individuate dal Consiglio di Facoltà nella seduta del 14/05/2007. La prima riunione si è svolta il 2/07/2007 e da questa sono emerse utili indicazioni sulla progettazione della nuova offerta formativa. Nel 2008 (delibera di Consiglio di Facoltà del 20/02/2008), sulla base delle parti interessate intervenute nella riunione dell'anno precedente, è stato istituito un Comitato di indirizzo ampliato con l'inserimento di rappresentanti delle imprese, composto da: Preside, Commissione Didattica, Coordinatore Didattico, Presidenti del Consiglio di Classe e di Interclasse, rappresentanti di Imprese del territorio nei settori produzione sementiera, agro-biotech e agro-alimentare, di Istituzioni pubbliche (Comune e Provincia di Reggio Emilia, Consorzio Fitosanitario Provinciale), degli Ordini Professionali degli Agronomi e Forestali, dei Tecnologi Alimentari, dell'Associazione Nazionale Biotecnologi Italiani, e delle Associazioni di categoria. Al suddetto comitato è stata inviata una proposta di offerta formativa progettata tenendo conto anche delle indicazioni scaturite dalla riunione del 2/07/2007 ed approvata in Consiglio di Classe il 14/05/2008 e di Facoltà il 15/05/2008. Il Comitato si è quindi riunito presso la sede dell'allora Facoltà di Agraria il 09/06/2008 discutendo in dettaglio la proposta. In seguito all'esito del suddetto incontro sono state apportate ulteriori modifiche, che, nel rispetto di vincoli formali e sostanziali, hanno recepito gran parte dei suggerimenti (Consiglio di Facoltà del 16/07/2008 e il piano dell'offerta formativa modificata è stato di nuovo inviato, in data 3/9/2008, ai componenti del Comitato di indirizzo chiedendo di esprimere ancora un parere sui percorsi proposti. Il Comitato di indirizzo ha espresso parere favorevole sui contenuti e sulla struttura dei corsi proposti, sugli obiettivi formativi e la potenziale ricaduta per il futuro ingresso dei laureati nel mondo del lavoro. Sulla base di quanto emerso in sede di progettazione iniziale del corso, il collegamento con il mondo del lavoro è stato ulteriormente consolidato attraverso la Conferenza dei Presidenti dei corsi di studio afferenti al Dipartimento di Scienze della Vita che, tra le altre funzioni, manterrà il contatto con le imprese e gli enti attraverso l'organizzazione di incontri a cadenza annuale. Tali incontri avranno come obiettivo un aggiornamento delle figure professionali formate dal Corso di Studio e, corrispondentemente, dei fabbisogni formativi richiesti dalle imprese del settore.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sintesi Riunione Comitato di Indirizzo novembre 2013

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti intende preparare futuri professionisti che siano in grado di svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore.

funzione in un contesto di lavoro:

L'attività professionale del laureato magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti si svolge prevalentemente nelle Industrie Alimentari (Grande, Media e Piccola Impresa) e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e

distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione e nella libera professione.

competenze associate alla funzione:

I laureati magistrali in Controllo e Sicurezza degli Alimenti saranno in grado di affrontare problemi e attività complesse connessi al comparto produttivo agro-alimentare, avendo acquisito competenze riguardanti:

- lottimizzazione di processi industriali di produzione e trasformazione nel settore agro-alimentare
- la progettazione, implementazione e verifica di sistemi di qualità nei differenti settori della produzione alimentare, tramite applicazione della normativa cogente e volontaria
- le modificazioni che avvengono nella matrice alimentare durante i processi produttivi e la conservazione e gli effetti che tali modificazioni hanno sulla qualità intrinseca ed estrinseca degli alimenti
- applicazione di innovative tecniche analitiche chimiche, fisiche e biologiche per la valutazione e assicurazione della qualità degli alimenti e per lo sviluppo di nuovi prodotti
- i processi metabolici di assimilazione di nutrienti e di composti xenobiotici
- la selezione e la gestione della popolazione microbica di prodotti tipici e non, ai fini dellottimizzazione della produzione, dellassicurazione della qualità e della sicurezza alimentare

sbocchi professionali:

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni specialistiche nelle scienze della salute e della vita (codice ISTAT 2.3 delle Classificazioni delle Professioni, 2001) e della formazione, della ricerca ed assimilati (codice ISTAT 2.6), nonché quelli indicati come professioni tecniche in campo scientifico, ingegneristico e della produzione (codice ISTAT 3.1)

QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Chimici e professioni assimilate - (2.1.1.2.1)
2. Biochimici - (2.3.1.1.2)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
4. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)
5. Professori di scienze della vita e della salute nella scuola secondaria superiore - (2.6.3.2.2)

QUADRO A3

Requisiti di ammissione

Il corso di laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti (Classe LM-70) devono essere in possesso di una laurea conseguita in Italia in una delle classi di laurea indicate nell'ordinamento didattico del corso di studio, o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, unitamente ai requisiti curriculari. I requisiti curriculari necessari sono automaticamente posseduti dai laureati nella classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari nella classe 20 del previgente ordinamento. È consentita l'immatricolazione al corso di laurea magistrale agli studenti in possesso di una laurea conseguita nelle classi di seguito riportate, nonché nelle corrispondenti classi relative al D.M. 509/1999: L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali), LM-42 (Medicina Veterinaria).

L'immatricolazione è possibile se i laureati nelle suddette classi hanno conseguito almeno:

10 CFU nei settori scientifico disciplinari FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01

10 CFU nei settori scientifico disciplinari CHIM/01-03,06

10 CFU nei settori scientifico disciplinari BIO/01-05, 10,11,

22 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/02-03-04-15-16-18-19, di cui almeno 8 nel settore AGR15

10 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/07-11-12, BIO/09, CHIM/10, INGIND/10, MED/42, VET/04

8 CFU nei settori scientifico disciplinari AGR/01

per un totale di 70 CFU.

Le modalità di accesso e di valutazione saranno descritte in dettaglio nell'avviso che verrà pubblicato e sarà visibile sul sito <http://unimore.it/bandi/StuLau-Lau2v.html>.

QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

Il corso di laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti si propone di fornire conoscenze avanzate utili alla formazione di figure professionali adeguate allo svolgimento di attività di coordinamento e di indirizzo riferibili a tutte le attività di ricerca e di controllo che riguardano la conservazione, la trasformazione e la valorizzazione tecnologica dei prodotti dell'agricoltura, con l'obiettivo prioritario di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. Ai fini della formulazione del Profilo Professionale dei laureati, sono state individuate le seguenti aree di apprendimento.

Area 1: QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

La definizione di qualità degli alimenti prevede l'acquisizione della consapevolezza che ogni fase del processo produttivo di un alimento, anche minimamente trasformato, determina una modificazione più o meno profonda delle caratteristiche fisiche, chimiche, sensoriali e nutrizionali delle materie prime, di origine vegetale e animale.

La qualità degli alimenti viene quindi declinata in termini di comprensione delle modificazioni che avvengono a carico della matrice alimentare per effetto delle trasformazioni biologiche e dei trattamenti tecnologici, i quali possono determinare la comparsa di molecole di neoformazione e/o di degradazione con effetto positivo o negativo sulla qualità globale degli alimenti, non trascurando tuttavia la notevole influenza che le tecniche produttive delle materie prime hanno sulla qualità finale dei prodotti da esse derivati. Inoltre, la qualità degli alimenti viene considerata nella sua componente nutrizionale, con particolare attenzione alla valorizzazione delle naturali proprietà nutraceutiche degli alimenti.

La divisione dei concetti di sicurezza e di qualità degli alimenti può essere considerata artificiosa, in quanto la seconda non è mai distinguibile dalla prima. Tuttavia, in quest'area di apprendimento è prevista l'acquisizione di competenze legate alla individuazione delle problematiche della contaminazione degli alimenti derivante da cause intrinseche ed estrinseche prevedibili e non. Parte integrante di questa area di apprendimento è anche l'acquisizione di conoscenze di tipo nutrizionale, quando le cause di contaminazione siano riconducibili a sostanze metabolizzate dall'organismo umano e potenzialmente fonte di danno per la salute. Concorrono a definire gli obiettivi di questa area di apprendimento, la conoscenza della possibili fonti di alterazione della composizione chimica degli alimenti, derivanti dalla presenza di residui xenobiotici e dall'uso errato di additivi e coadiuvanti tecnologici.

Area 2: GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA

La qualità e la sicurezza degli alimenti, vengono assicurate da una corretta gestione dei processi, ma anche dalla conoscenza e applicazione di tecniche strumentali tradizionali e non, di tipo chimico, fisico, biologico e sensoriale di cui devono essere noti i campi di applicazione e la significatività nel rappresentare i fenomeni alterativi a carico della matrice alimentare. L'acquisizione di competenze analitiche è volta allo sviluppo non tanto di abilità di tipo laboratoristico, quanto di capacità di gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti in termini previsionali e di controllo post produzione; capacità di gestire protocolli sperimentali; capacità di elaborazione avanzata dei dati sperimentali e di modellazione. Per quanto attiene i processi produttivi, verranno forniti principi di gestione di un processo, anche mediante l'introduzione di tecnologie innovative, e di valutazione degli effetti delle azioni intraprese.

Area 1: QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**Conoscenza e comprensione**

Acquisizione di approfondite conoscenze e competenze:

- di biochimica, di chimica organica avanzata per la comprensione delle modificazioni che avvengono a carico della matrice alimentare per effetto delle trasformazioni biologiche e dei trattamenti tecnologici che possono determinare la comparsa di molecole di neoformazione e/o di degradazione con effetto positivo o negativo sulla qualità nutrizionale degli alimenti, al fine di una gestione consapevole e innovativa delle tecnologie alimentari
- della qualità di alimenti di origine animale, con riferimento alla sicurezza alimentare, mediante l'applicazione di sistemi di autocontrollo e della tracciabilità
- dei residui xenobiotici e degli additivi presenti potenzialmente o intenzionalmente aggiunti negli alimenti, unitamente a principi della sanificazione degli impianti dell'industria alimentare, in un ampio contesto di assicurazione della qualità dei prodotti alimentari in tutte le fasi del loro processo industriale

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- padronanza della natura e del significato delle modificazioni strutturali a carico delle strutture superiori di proteine e delle interazioni tra componenti macromolecolari negli alimenti;
- padronanza delle relazioni fra composizione, struttura e proprietà degli alimenti, degli effetti delle condizioni di processo sullo sviluppo di molecole di neoformazione;
- padronanza dei concetti di sanificazione e gestione/previsione delle possibili contaminazioni delle materie prime e dei prodotti alimentari da fattori ambientali accidentali o sistematici
- padronanza delle relazioni tra qualità finale degli alimenti e qualità della materia prima di origine

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare [url](#)

Genetica dei microrganismi [url](#)

Origine ed evoluzione dei composti naturali degli alimenti [url](#)

Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale [url](#)

Chimica e tecnologia degli aromi [url](#)

Residui e contaminanti dei prodotti alimentari [url](#)

Area 2: GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**Conoscenza e comprensione**

Acquisizione di approfondite conoscenze:

- di chemiometria per la gestione di protocolli sperimentali, con elementi di disegno sperimentale, di trattamento ed elaborazione avanzata dei dati;
- di tecniche microbiologiche e di metodologie biochimiche avanzate per la gestione della qualità degli alimenti in termini previsionali e di controllo post produzione;

- di innovazione di prodotto e di processo, con aggiornamento sulle operazioni unitarie emergenti e sulle innovazioni del confezionamento alimentare;
- di microbiologia per la gestione dei processi di trasformazione delle matrici alimentari mediante fermentazione;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- padronanza nella selezione di tecniche analitiche appropriate al controllo, gestione e assicurazione della qualità dei processi produttivi degli alimenti;
- padronanza nello sviluppo di procedure per la caratterizzazione biochimica e microbiologica di prodotti alimentari tradizionali e innovativi;
- padronanza degli strumenti matematici e statistici per la validazione di metodi analitici e la valutazione di dati di laboratorio;
- è in grado di gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti, progettare piani di controllo per l'assicurazione qualità e sicurezza, anche attraverso metodologie innovative.
- padronanza nella conduzione e miglioramento dei processi produttivi degli alimenti.
- è in grado di gestire lo sviluppo microbico corretto durante la produzione di alimenti tradizionali e innovativi.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti [url](#)

Ingegneria alimentare II [url](#)

Microbiologia dei prodotti fermentati [url](#)

Tecniche di previsione della shelf life [url](#)

Tracciabilità biomolecolare degli alimenti [url](#)

Chemimetria per il controllo degli alimenti [url](#)

Metodologie biochimiche agroalimentari [url](#)

Tecniche microbiologiche e gestione della qualità [url](#)

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il laureato magistrale, al termine degli studi, possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e bevande. Deve, inoltre, aver sviluppato capacità al lavoro di gruppo e di valutazione delle proprie potenzialità e abilità, ai fini di un costante aggiornamento sia scientifico che tecnico.

L'autonomia di giudizio e la consapevolezza del proprio ruolo professionale si sviluppano e si conseguono, principalmente, attraverso l'azione dei docenti in aula, che solleciteranno gli studenti a immedesimarsi nelle possibili situazioni professionali ed a proporre interpretazioni individuali sia di risultati tecnico-scientifici, sia di eventi specifici legati al contesto produttivo e distributivo dei prodotti alimentari. Lo svolgimento dell'attività di ricerca relativa alla prova finale obbligatoria, nonché l'elaborazione dei dati e la loro interpretazione, sono un altro importante momento di verifica del grado di autonomia raggiunto.

Il laureato al termine degli studi ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari.

Abilità comunicative	<p>Queste attitudini gli consentiranno di esplicitare responsabilmente la propria attività professionale in contesti in cui è richiesta una specifica capacità di relazionarsi con competenze diverse e di differente livello, anche in ambito internazionale.</p> <p>Queste abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente e per iscritto propri elaborati, relativi anche ad attività di gruppo. La partecipazione a tirocini, stage, seminari e attività di internazionalizzazione consente di acquisire ulteriori possibili strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente.</p> <p>Nelle valutazioni degli elaborati individuali, delle prove di grado e finali la qualità e l'efficacia della comunicazione concorrono in modo determinante alla formazione del giudizio complessivo.</p>
Capacità di apprendimento	<p>Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che possano garantire al laureato magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale della preparazione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande e nell'ambito della ricerca scientifica e tecnologica collegata. Una particolare attenzione è riservata agli strumenti delle nuove tecnologie informatiche, sia per quanto attiene alle forme di comunicazione che per tutto ciò che riguarda l'elaborazione dei dati e la ricerca di informazioni.</p> <p>Il principale strumento di verifica dell'apprendimento raggiunto, in riferimento a questo specifico descrittore, è rappresentato dalla valutazione dello studente da parte del suo relatore di tesi. E', infatti, in occasione dell'elaborazione di un progetto scientifico originale che lo studente può manifestare più chiaramente l'abilità raggiunta nell'accedere a nuove opportunità di conoscenza e sviluppo personale.</p>

QUADRO A5	Prova finale
------------------	---------------------

La laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione della tesi di laurea, redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti. La tesi di laurea si configura come una esperienza scientifica originale, condotta in autonomia dal candidato, sotto la supervisione tecnico-scientifica di un docente relatore. Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi, la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali mostrate. La tesi può essere scritta in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale.



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione del percorso di formazione della laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti

QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

Il profitto è accertato per mezzo di esami scritti e/o esami orali, che prevedono la risposta a specifiche domande o lo svolgimento di specifici compiti relativi agli argomenti trattati da ciascun corso, testando anche la preparazione trasversale tra i vari corsi. Lo studente deve dimostrare la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica. Nel documento allegato si riportano per ogni insegnamento le modalità di accertamento.

Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Metodi di accertamento

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/attivita-didattiche.html>

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

https://www.esse3.unimore.it/ListaAppelliOfferta.do?jsessionid=57B8666E5830D22E1AF95294D7AE5620.jvm_unimore_esse3web05

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

https://www.esse3.unimore.it/BachecaAppelliDCT.do?jsessionid=1F986BD4BE50D39697F4ED51B01E8DA3.jvm_unimore_esse3web1

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti link	MASINO FRANCESCA CV	RU	6	48	
2.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare link	CONTE ANGELA CV	PO	6	48	
3.	AGR/16	Anno di corso 1	Genetica dei microrganismi link	GULLO MARIA CV	RU	3	24	
4.	AGR/15	Anno di corso 1	Ingegneria alimentare II link	FAVA PATRIZIA CV	PA	6	48	
5.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia dei prodotti fermentati link	GIUDICI PAOLO CV	PO	6	52	
6.	CHIM/06	Anno di corso 1	Origine ed evoluzione dei composti naturali degli alimenti link	BELLESIA FRANCO CV	PA	6	48	
7.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecniche di previsione della shelf life link	FAVA PATRIZIA CV	PA	4	32	
8.	AGR/07	Anno di corso 1	Tracciabilità biomolecolare degli alimenti link	CASSANELLI STEFANO CV	RU	3	28	
9.	AGR/19	Anno di corso 1	Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale link	LO FIEGO DOMENICO PIETRO CV	PO	8	68	

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Aule padiglione Besta - DSV - Reggio Emilia

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e laboratori informatici

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Sale Studio

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria Interdipartimentale Reggio Emilia

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'orientamento per la laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è sempre stato svolto in occasione degli incontri organizzati dall'Ateneo di Modena e Reggio Emilia, nel mese di febbraio, a Modena e a Reggio Emilia e con la collaborazione dei suoi Uffici Orientamento allo Studio di tutte le Strutture Didattiche, e rivolti agli studenti dell'ultimo anno delle Scuole secondarie di secondo grado per illustrare i propri Corsi di Studio e le prospettive professionali.

Dall'anno accademico 2012/2013 il Dipartimento di Scienze della Vita nomina un Referente per l'orientamento in ingresso, il quale è supportato da una Commissione che rappresenta le Aree afferenti al Dipartimento. Di questa Commissione fanno parte, per l'Area di Scienze Agro-Alimentari, il Presidente del corso, Prof.ssa Fava, il Prof. Giancarlo Manicardi e la Dott.ssa Emanuela Losi, Coordinatore Didattico. La prima iniziativa della Commissione per l'orientamento è stato il concepimento e l'organizzazione di due incontri tra i Presidenti dei Corsi di Laurea Magistrale attivi all'interno del Dipartimento di scienze della Vita e gli studenti dei terzi anni, prossimi alla laurea. I due incontri programmati si sono svolti nei giorni 06/05/2013 a Modena e 07/05/2013 a Reggio Emilia. Anche per l'anno accademico 2014/2015 è prevista l'organizzazione di un incontro analogo (presumibilmente entro maggio 2014), ma rivolto agli studenti dei secondi anni della laurea, al fine di consentire loro una migliore programmazione dell'eventuale ingresso in Laurea Magistrale, in particolare per quei corsi di studio che, come quello di Controllo e Sicurezza degli Alimenti, hanno requisiti di accesso regolati dall'acquisizione avvenuta di crediti formativi in specifiche discipline e da un numero massimo di debiti ammissibili (12 per Controllo e Sicurezza degli Alimenti).

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il tutorato in itinere viene garantito dai singoli Docenti, per quanto riguarda difficoltà legate ai singoli insegnamenti, e dal Coordinatore Didattico per le varie problematiche che gli studenti possono incontrare nel percorso formativo. Dall'a.a 2007/2008 l'Ateneo ripartisce tra le Strutture Didattiche finanziamenti destinati a studenti senior meritevoli per collaborazioni a servizi di tutorato sul Fondo Sostegno Giovani ai sensi dell'art 2 del D.M. 198/2003; nell'ambito del corso di studio in Controllo e Sicurezza degli Alimenti, con il coordinamento della segreteria didattica, è stato finora svolto un servizio di supporto attraverso alcune azioni mirate dirette a studenti con evidenti difficoltà, volte a ridurre gli abbandoni e migliorare il tasso di laureati in corso.

QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

L'ordinamento del Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti non prevede lo svolgimento di tirocini e stage formativi obbligatori, ma consente lo svolgimento delle tesi di laurea presso strutture (pubbliche e private) esterne all'Università, previa la stipula di un'apposita Convenzione, per la cui redazione ci si avvale dell'assistenza dell'Ufficio Stage del Dipartimento di Scienze della Vita, presso la sede di Reggio Emilia, via Amendola 2 pad. Besta.

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

Nel Dipartimento di Scienze della Vita è attiva una Commissione per i Rapporti Internazionali, composta dalla Dott.ssa Federica Pellati, che la presiede, dal Dott. Marcello Pinti, e dal Prof. Nicola Pecchioni. La Commissione seleziona gli studenti che si candidano alla partecipazione ai progetti di mobilità a fini di studio (Student Mobility for Study - SMS) e ai progetti di mobilità per tirocinio (Student Mobility for Placement SMP), supporta gli studenti che partecipano ad entrambi i progetti sia in uscita che in entrata, promuove la stipula di nuovi accordi bilaterali per lo scambio di studenti con altri atenei europei, e cura i rapporti con gli atenei con i quali già esistono accordi (vedi allegato). Si occupa infine del supporto agli studenti del prestigioso progetto internazionale "Scienze senza frontiere CSF Italia, promosso dal governo brasiliano, e di cui recentemente il nostro Ateneo è diventato partner.

Descrizione link: Elenco Convezioni Erasmus

Link inserito: <http://www.unimore.it/AZdoc/ElencosediModenaperbando.pdf>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accordi Erasmus

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il Dipartimento di Scienze della Vita ha nominato quale Referente per l'orientamento al lavoro, il Prof. Andrea Pulvirenti, afferente all'area di Scienze Agro-Alimentari, supportato da una Commissione che provvede a facilitare i rapporti tra i laureati e le imprese/enti presenti sul territorio. Inoltre l'Ufficio Stage di Dipartimento, oltre all'assistenza degli studenti per lo svolgimento dei tirocini curriculari, supporta anche i laureati nello svolgimento di tirocini formativi post laurea. Annualmente viene programmato un incontro con i rappresentanti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari al fine di illustrare agli studenti le opportunità di lavoro e le esigenze di formazione richieste dal mondo del lavoro.

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Al fine di dare visibilità al Corso di Laurea in Controllo e sicurezza degli alimenti, il 7 maggio 2013 è stata creata una pagina sul social network Facebook, gestita dal Presidente del CdS magistrale (prof.ssa Patrizia Fava), in collaborazione con il Presidente del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti. In breve tempo la pagina ha raggiunto un buon numero di contatti e viene consultata periodicamente sia dagli studenti attualmente iscritti al corso, da quelli già laureati, ma anche da utenti non direttamente collegabili al corso stesso. Nella pagina è possibile trovare notizie scientifiche o di divulgazione scientifica su argomenti riguardanti l'alimentazione, la sicurezza degli alimenti, le tematiche emergenti nel mondo delle tecnologie alimentari e della sicurezza alimentare; inoltre, vengono veicolate notizie e informazioni, avvisi urgenti e segnalazioni rivolte specificatamente agli studenti iscritti.

Descrizione link: Collegamento pagina Facebook

Link inserito: https://www.facebook.com/pages/Controllo-e-Sicurezza-degli-Alimenti/200463943434960?bookmark_t=page

QUADRO B6

Opinioni studenti

I grafici e le tabelle allegati forniscono informazioni sul giudizio espresso dagli studenti nel corso degli anni 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013, riguardo l'efficacia percepita del percorso formativo e riguardano 6 domande poste nell'ambito della valutazione obbligatoria (ex L. 370/99). Nei grafici si riporta la distribuzione delle risposte fornite dagli studenti del CdLM di Controllo e Sicurezza degli Alimenti e nelle tabelle si riportano, per gli stessi anni e per le stesse domande, i valori medi relativi al Dipartimento e all'Ateneo, considerando come positive le risposte individuate come "Decisamente si" e "Più si che no",

- d02: Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?

Il materiale didattico è stato considerato adeguato dal 91% nel 2010/11, e dall'84% nel 2011/12 e dal 92% nel 2012/13 (media Dipartimento: 83%; media Ateneo: 85%)

- d05: Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?

La percentuale di studenti che hanno espresso un giudizio positivo sul rispetto degli orari è stata pari al 97% 2010/11, all'87% nel 2011/12 e al 97% nel 2012/13 (media Dipartimento: 92%; media Ateneo: 90%).

- d06: Il docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

Il docente è risultato effettivamente reperibile secondo il 100% nel 2010/11, il 90% nel 2011/12 e il 99% nel 2012/13 (media Dipartimento: 93%; media Ateneo: 91%).

- d08: Il docente espone gli argomenti in modo chiaro e rigoroso?

La percentuale di risposte positive è stata del 91% nel 2010/11, 84% nel 2011/12 e del 91% nel 2012/13 (media Dipartimento: 81%; media Ateneo: 85%).

- d09: Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?

Le aule sono state ritenute adeguate dal 97% nel 2010/11, dall'89% nel 2011/12 e dal 97% nel 2012/13 (media

Dipartimento:75%; media Ateneo: 80%).

- d13:Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?

Risulta complessivamente soddisfatto il 96% nel 2010/11, l'87% nel 2011/12 e il 90% nel 2012/13 (media Dipartimento:81%; media Ateneo: 84%).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni studenti

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Nelle tabelle allegate si riportano i dati rilevati da ALMALAUREA riguardanti la soddisfazione dei laureati. Per la laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti sono riportati i dati relativi agli anni 2011 (18 intervistati), 2012 (7 intervistati) e 2013 (14 intervistati). Nel 2013, il 93% (84% nel 2012) degli intervistati di è dichiarato soddisfatto del corso di studio nel suo complesso. Il dato, sempre per l'anno 2013, si posiziona abbondantemente al di sopra della media del Dipartimento (88%), di Ateneo (90%) e di quella nazionale per i CdS delle classi del settore agroalimentare (86%).

Alla domanda: si iscriverebbe di nuovo all'Università? Nel 2013, il 93 % circa dei laureati ha risposto che si iscriverebbe allo stesso CdS (86% nel 2012) (media Dipartimento: 73%; media Ateneo:77%; media nazionale: 81%).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni dei laureati



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati in ingresso, nel lasso temporale 2011/12 - 2013/2014, mostrano un incremento delle iscrizioni, passate da 14 a 25. Positiva è la valutazione della provenienza degli studenti, indipendentemente dalla loro numerosità: infatti, il corso di laurea in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è stato scelto da un numero percentuale crescente di studenti provenienti da altri Atenei e da altre Regioni (40% nell'a.a. 2013/14, in crescita rispetto ai due anni accademici precedenti), a testimonianza del buon livello di attrattività dell'offerta formativa proposta. La percentuale di abbandono al primo anno diminuisce, passando dall'11% nell'a.a. 2010/11 al 5% nell'a.a. 2012/13. La regolarità del percorso di studi è testimoniata dall'elevata percentuale (83%) di studenti che al primo anno hanno acquisito da 30 a 60 CFU (sui 120 nei due anni di corso); al secondo anno, il 100% degli studenti ha acquisito tutti i CFU derivanti dal superamento degli esami curricolari; ciò si traduce in un tempo medio per laurearsi pari a 2.3 anni (sui 2 previsti). Tutti questi dati sono in linea con la media dei dati di Dipartimento, di Ateneo e con la media nazionale per corsi di laurea magistrale della stessa classe (LM-70)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, di percorso e di uscita

QUADRO C2

Efficacia Esterna

I dati occupazionali elaborati dall'Ateneo sulle risposte offerte dai laureati del CdS in Controllo e Sicurezza degli Alimenti mostrano per l'anno 2012 (a un anno dalla laurea) un livello di occupabilità pari al 57% (dato medio nazionale dei corsi della stessa classe di Lauree Magistrali: 51%). I laureati che lavorano a un anno dalla laurea hanno giudicato mediamente efficace il corso di studi per la ricerca e lo svolgimento del lavoro, un dato leggermente inferiore a quello medio nazionale, ma che migliora quando si valuta la situazione a tre anni dalla laurea, probabilmente per un accresciuto grado di consapevolezza da parte degli intervistati o per un cambio della situazione lavorativa verso ambiti più vicini al corso di studi di provenienza.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Efficacia Esterna

QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Il Corso di Laurea in Controllo e Sicurezza degli Alimenti non prevede nel suo piano studi tirocini curricolari e stages da svolgersi presso aziende esterne.



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

L'organizzazione e la gestione della qualità del Corso sono responsabilità del Presidente del Corso, Prof.ssa Patrizia Fava. Fanno parte del Gruppo AQ i Proff. Paolo Giudici, Alessandro Ulrici la Dott.ssa Emanuela Losi, Coordinatore didattico. La nomina degli appartenenti al Gruppo AQ è avvenuta nella seduta del Consiglio di Corso di Studio del 11/2/2012.

Inoltre, come tutti i CdS appartenenti al Dipartimento di Scienze della Vita, il CdS di Controllo e Sicurezza degli Alimenti fa riferimento al Responsabile AQ del Dipartimento (Prof. Daniela Quaglino) per il coordinamento sia interno tra i diversi CdS, che esterno verso il PQA. La Commissione Paritetica docenti-studenti, istituita nel Dipartimento (Presidente Prof.ssa Maria Plessi componente il Prof. Andrea Pulvirenti, docente del Corso di Studio in Controllo e Sicurezza degli Alimenti), è competente a svolgere attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti da parte dei professori e dei ricercatori, ad individuare indicatori per la valutazione dei risultati delle stesse, a formulare pareri sull'attivazione e la soppressione di Corsi di Studio.

Il gruppo cura la stesura del RAR e segue l'applicazione delle azioni correttive in esso contenute attraverso verifiche periodiche.

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

L'AQ viene svolta in vari momenti dell'attività del Corso di studio e riguarda sia la normale attività relativa alla gestione del corso di studio (ad esempio preparazione dei manifesti e verifica dei requisiti di ammissione) sia le azioni volte a migliorare i punti di debolezza. In prossimità della fine delle lezioni del 1° e del 2° semestre, per gli studenti del primo anno, vengono organizzati degli incontri con il gruppo dei docenti tutori volti ad evidenziare eventuali difficoltà e problemi da parte degli studenti.

QUADRO D4

Riesame annuale

In sede di redazione del RAR (febbraio 2013) si è deciso di:

1. attivare forme di orientamento in ingresso allo scopo di consolidare e aumentare il numero dei nuovi iscritti, ampliando l'accesso di studenti provenienti da altri CdS dell'Ateneo di Modena e Reggio Emilia e da altri CdS di altri Atenei. Nello specifico, sono stati organizzati due eventi di orientamento all'ingresso alle lauree magistrali il 6 e 7 maggio 2013 nelle sedi, rispettivamente, di Modena e di Reggio Emilia. Tale evento sarà ripetuto regolarmente e rivolto agli studenti in procinto di iscriversi al terzo e ultimo anno delle lauree. In occasione di MI PIACE UNIMORE, evento compreso nel Progetto Orientamento di Ateneo (P.O.A.), il giorno 16 luglio 2013 verrà presentata l'offerta formativa e gli sbocchi occupazionali della laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti.

2. programmare incontri periodici (il primo si svolgerà entro il mese di ottobre 2013) con le Associazioni Industriali e del Commercio e Rappresentanti della Grande, Media e Piccola Impresa, e con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari regionale (OTAER) per ridefinire le competenze richieste dal mercato ai laureati in Controllo e Sicurezza degli Alimenti. Si organizzeranno anche momenti seminariali e di confronto tra gli studenti e l'OTAER, in merito alle professionalità richieste e ai requisiti per l'iscrizione all'Ordine.

3. illustrare attraverso il sito web del Dipartimento e con incontri mirati gli argomenti e le modalità di svolgimento della tesi di laurea. Attualmente è possibile inserire un elenco di possibili argomenti di tesi al seguente link <http://dolly.scienzedellavita.unimore.it/2012/course/category.php?id=2440> e sarà cura dei singoli docenti implementare ed aggiornare i contenuti.

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso	Controllo e sicurezza degli alimenti
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food safety and control
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea-magistrale/controllo-e-sicurezza-degli-alimenti.html
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	FAVA Patrizia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea Magistrale in Controllo e sicurezza degli alimenti
Struttura didattica di riferimento	Scienze della vita

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
----	---------	------	---------	-----------	------	----------	--------------------

1.	FAVA	Patrizia	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. Tecniche di previsione della shelf life 2. Residui e contaminanti dei prodotti alimentari 3. Ingegneria alimentare II
2.	MASINO	Francesca	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti
3.	PULVIRENTI	Andrea	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	1. Tecniche microbiologiche e gestione della qualità
4.	TAGLIAZUCCHI	Davide	BIO/10	RU	1	Caratterizzante	1. Metodologie biochimiche agroalimentari

requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
---------	------	-------	----------

Rappresentanti degli studenti non indicati

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
FAVA	PATRIZIA
GIUDICI	PAOLO
ULRICI	ALESSANDRO
LOSI	EMANUELA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
FAVA	Patrizia	
LO FIEGO	Domenico Pietro	
MASINO	Francesca	
PULVIRENTI	Andrea	

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

Sedi del Corso

Sede del corso: Amendola - Pad Besta 2 42100 - REGGIO EMILIA	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	29/09/2014
Utenza sostenibile	60

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	30-261^2009^PDS0-2009^246
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011

Date

Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	05/05/2009
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	05/05/2009
Data di approvazione della struttura didattica	26/03/2009
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	31/03/2009
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	19/01/2009
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	15/09/2008 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

Il corso che viene istituito, e che era già presente nell'offerta formativa della Facoltà, fin dalla sua fondazione, è frutto di una revisione e dell'adeguamento coerente con il Quadro dei Titoli dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore e le norme introdotte dal D.M. 22 ottobre 2004, n° 270. La progettazione del nuovo ordinamento si è utilmente avvalsa del lavoro di confronto e di coordinamento condotto tra i Consigli di Coordinamento Didattico di tutte le sedi universitarie con corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (e denominazioni assimilate) attivi. Il nuovo ordinamento, che si differenzia dal precedente per l'inserimento di nuovi corsi e la redistribuzione del carico didattico tra quelli pre-esistenti, amplia l'offerta formativa tramite l'acquisizione e l'approfondimento di conoscenze nei settori propri della gestione, del controllo e della assicurazione della qualità delle produzioni alimentari. Il rinnovamento del corso non sostituisce né ridisegna la figura professionale già delineata nel precedente corso di laurea specialistica (ex 78/S, secondo il DM 509/99), ma la arricchisce di contenuti e di competenze interdisciplinari.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento

Didattico

La denominazione del Corso è chiara e comprensibile. Le parti sociali sono state consultate e la continuità dei rapporti è stata assicurata mediante costituzione di un Comitato di Indirizzo. Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo sufficientemente dettagliato così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze necessarie per l'accesso sono definite chiaramente e saranno valutate dalla Facoltà. La progettazione è stata eseguita in modo corretto. Le risorse di docenza, non completamente sufficienti già dal primo anno dell' attivazione, divengono adeguate grazie a mutuaioni dalla Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie, definite a seguito di incontri del delegato alla didattica con le Facoltà; la disponibilità di aule e laboratori è adeguata. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

Requisiti di efficienza: il numero medio annuo di crediti acquisiti per studente nel corso presente nell'ordinamento precedente è sotto la media di Ateneo. I docenti della Facoltà risultano efficientemente utilizzati. Il numero di iscritti nell'ultimo anno è aumentato; il tasso di abbandono tra il primo e secondo anno è nullo. Il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti mediante la risposta al questionario di valutazione della didattica risulta crescente nel tempo. Il Dipartimento di Scienze Agrarie, cui appartiene buona parte dei docenti, si colloca nella terza fascia di merito su cinque all'interno del progetto di valutazione della Ricerca nell'Ateneo per gli anni 04-05.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

La denominazione del Corso è chiara e comprensibile. Le parti sociali sono state consultate e la continuità dei rapporti è stata assicurata mediante costituzione di un Comitato di Indirizzo. Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo sufficientemente dettagliato così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze necessarie per l'accesso sono definite chiaramente e saranno valutate dalla Facoltà. La progettazione è stata eseguita in modo corretto. Le risorse di docenza, non completamente sufficienti già dal primo anno dell' attivazione, divengono adeguate grazie a mutuaioni dalla Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie, definite a seguito di incontri del delegato alla didattica con le Facoltà; la disponibilità di aule e laboratori è adeguata. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

Requisiti di efficienza: il numero medio annuo di crediti acquisiti per studente nel corso presente nell'ordinamento precedente è sotto la media di Ateneo. I docenti della Facoltà risultano efficientemente utilizzati. Il numero di iscritti nell'ultimo anno è aumentato; il tasso di abbandono tra il primo e secondo anno è nullo. Il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti mediante la risposta al questionario di valutazione della didattica risulta crescente nel tempo. Il Dipartimento di Scienze Agrarie, cui appartiene buona parte dei docenti, si colloca nella terza fascia di merito su cinque all'interno del progetto di valutazione della Ricerca nell'Ateneo per gli anni 04-05.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita	
1	2014	171402913	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	Docente di riferimento Francesca MASINO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	48
2	2014	171402915	Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare	BIO/10	Angela CONTE <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/10	48
3	2013	171400755	Chemimetria per il controllo degli alimenti	CHIM/01	Alessandro ULRICI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	CHIM/01	68
4	2013	171400762	Chimica e tecnologia degli aromi	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	48
5	2014	171402932	Genetica dei microrganismi	AGR/16	Maria GULLO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/16	24
6	2014	171402935	Ingegneria alimentare II	AGR/15	Docente di riferimento Patrizia FAVA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	48
7	2013	171400813	Metodologie biochimiche agroalimentari	BIO/10	Docente di riferimento Davide TAGLIAZUCCHI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/10	52
			Microbiologia dei		Paolo GIUDICI <i>Prof. Ia fascia</i>		

8	2014	171402943	prodotti fermentati	AGR/16	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA Franco BELLESIA Prof. IIa fascia	AGR/16	52	
9	2014	171402948	Origine ed evoluzione dei composti naturali degli alimenti	CHIM/06	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA Docente di riferimento Patrizia FAVA Prof. IIa fascia	CHIM/06	48	
10	2013	171400837	Residui e contaminanti dei prodotti alimentari	AGR/15	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA Docente di riferimento Patrizia FAVA Prof. IIa fascia	AGR/15	48	
11	2014	171402953	Tecniche di previsione della shelf life	AGR/15	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA Docente di riferimento Andrea PULVIRENTI Prof. IIa fascia	AGR/15	32	
12	2013	171400841	Tecniche microbiologiche e gestione della qualità	AGR/16	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA Stefano CASSANELLI Ricercatore	AGR/16	68	
13	2014	171402956	Tracciabilità biomolecolare degli alimenti	AGR/07	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA Domenico Pietro LO FIEGO Prof. Ia fascia	AGR/07	28	
14	2014	171402961	Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale	AGR/19	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	AGR/19	68	
							ore totali	680

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	CHIM/06 Chimica organica <i>Origine ed evoluzione dei composti naturali degli alimenti (1 anno) - 6 CFU</i>			
	CHIM/01 Chimica analitica <i>Chemiometria per il controllo degli alimenti (2 anno) - 8 CFU</i>			
	BIO/10 Biochimica <i>Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare (1 anno) - 6 CFU</i>			
	<i>Metodologie biochimiche agroalimentari (2 anno) - 6 CFU</i>	52	52	45 - 60
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Tecniche microbiologiche e gestione della qualità (2 anno) - 8 CFU</i>			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Ingegneria alimentare II (1 anno) - 6 CFU</i> <i>Chimica e tecnologia degli aromi (2 anno) - 6 CFU</i> <i>Residui e contaminanti dei prodotti alimentari (2 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/19 Zootecnica speciale <i>Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	6 - 12
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 51 (minimo da D.M. 45)			
Totale attività caratterizzanti			60	51 - 72
Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti (1 anno) - 6 CFU</i>	12	12	12 - 18 min 12
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Microbiologia dei prodotti fermentati (1 anno) - 6 CFU</i>			
Totale attività Affini			12	12 - 18

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	12 - 12
Per la prova finale	35	35 - 35
Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
Ulteriori attività formative	-	-
(art. 10, comma 5, lettera d) Abilità informatiche e telematiche	-	-
Tirocini formativi e di orientamento	-	-
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d 1		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
Totale Altre Attività	48	48 - 48
CFU totali per il conseguimento del titolo 120		
CFU totali inseriti	120	111 - 138



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe
o Note attività affini

L'inserimento tra le Attività Affini e Integrative di SSD presenti nelle tabelle ministeriali si giustifica con l'ampiezza dei suddetti settori, i quali ricomprendono discipline che, per il corso di laurea magistrale in questione, assumono connotazione di discipline integrative.

Note relative alle attività caratterizzanti

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/12 Patologia vegetale			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	BIO/09 Fisiologia	45	60	-
	BIO/10 Biochimica			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/06 Chimica organica			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione	6	12	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45: 51

Totale Attività Caratterizzanti 51 - 72

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 - Microbiologia agraria			
	AGR/19 - Zootecnica speciale	12	18	12
	BIO/09 - Fisiologia			
	MAT/03 - Geometria			

Totale Attività Affini 12 - 18

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		35	35
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		1	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Riepilogo CFU**CFU totali per il conseguimento del titolo****120**

Range CFU totali del corso

111 - 138
