



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso in italiano	Controllo e sicurezza degli alimenti(<i>IdSua:1530814</i>)
Nome del corso in inglese	Food safety and control
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
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/articolo128020810.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
1.	FAVA	Patrizia	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
2.	LO FIEGO	Domenico Pietro	AGR/19	PO	1	Caratterizzante
3.	MASINO	Francesca	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
4.	PULVIRENTI	Andrea	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
5.	TAGLIAZUCCHI	Davide	BIO/10	RU	1	Caratterizzante
6.	ULRICI	Alessandro	CHIM/01	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

Rappresentanti degli studenti non indicati

Gruppo di gestione AQ	PATRIZIA FAVA PAOLO GIUDICI EMANUELA LOSI ALESSANDRO ULRICI
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 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 competenze in merito alla presenza di residui xenobiotici e all'uso degli additivi per alimenti. Completano la formazione del laureato le conoscenze relative all'applicazione di sistemi di autocontrollo volti a garantire la sicurezza alimentare, come quelle necessarie a sostenere l'innovazione di prodotto e di processo, nonché competenze avanzate di chemiometria per la gestione di protocolli sperimentali, il trattamento e l'elaborazione avanzata dei dati. Inoltre, l'inserimento di un insegnamento a carattere legislativo, che ricomprende i principi propri della legislazione alimentare unitamente al concetto della frode alimentare e del diritto penale, consente ai laureati di acquisire quelle competenze e conoscenze di base per una corretta gestione della produzione degli alimenti, anche nella prospettiva del mercato estero. 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.

27/02/2016

**QUADRO A1.a****Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)****29/04/2015**

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 è stato istituito un Comitato di indirizzo ampliato con l'inserimento di rappresentanti delle imprese. 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), che hanno portato alla formulazione dell'offerta formativa avviata nell'a.a. 2009/2010.

Il Comitato è stato nuovamente riunito il giorno 8 novembre 2013, nella sua composizione originaria, con alcuni nuovi inserimenti. Pur non essendo previste sostanziali modifiche dell'attuale CdS, tale incontro aveva lo scopo di illustrare alle parti interessate l'evoluzione del CdS e cogliere le eventuali nuove necessità di formazione, in funzione delle esigenze del mercato del lavoro. L'incontro ha avuto inoltre lo scopo di sottolineare l'importanza del contatto continuo tra CdS e Comitato di indirizzo, con la proposta di programmare l'incontro almeno ogni due anni, fatto salvo il principio della convocazione in occasione di cambiamenti dell'attuale offerta formativa. (si allega il Verbale della riunione).

Il Comitato di Indirizzo dell'area Agroalimentare del Dipartimento è stato approvato dal Consiglio di Dipartimento in data 29/01/2015 e sarà convocato con cadenza biennale. La composizione dettagliata del Comitato di indirizzo e i verbali degli incontri sono consultabili sul sito web di Dipartimento

Descrizione link: Documenti Comitato di indirizzo

Link inserito: <http://www.dsv.unimore.it/site/home/dipartimento/organizzazione/articolo128029120.html>

QUADRO A1.b**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)****11/03/2016**

La consultazione del Comitato di Indirizzo (CI) è iniziata fin dai primi momenti della riformulazione dell'offerta formativa per il suo adeguamento alle direttive del DM 270. Tali consultazioni e quelle successive hanno portato alla definizione dell'offerta formativa fino all'a.a. 2016/2017.

Il 18 Marzo 2015 si è svolta la prima edizione di MOREJobs- Career Day UNIMORE 2015, e in questa occasione il Presidente del Corso di laurea, il gruppo AQ e altri docenti del CdS hanno incontrato il Comitato d'Indirizzo, ai fini di discutere insieme possibili miglioramenti dell'offerta formativa. In questa occasione, pur ricevendo una sostanziale conferma della validità della formazione offerta dal CdS, sono state poste le basi per un'azione più incisiva del Comitato stesso nell'accompagnamento dei laureati nel mondo del lavoro. Una delle proposte da subito accettate è stata quella di assumere come prassi l'invio a UNINDUSTRIA Reggio Emilia dell'elenco dei laureati per ciascuna seduta di laurea, completo del titolo delle tesi e del nome del referente scientifico, per facilitare la diffusione della conoscenza dei laureati del CdS tra gli associati UNINDUSTRIA Reggio Emilia (Allegato 1: Verbale della seduta del 18/03/2015). Nonostante nel corso di questa riunione ci si fosse orientati verso una convocazione biennale, le rapide mutazioni del mondo del lavoro e le richieste da esso provenienti hanno portato alla ridefinizione della cadenza delle

consultazioni, con una cadenza oggi annuale, come indicato anche nel Sistema di Gestione del CdS allegato in questa scheda nella sezione D (Qualità), Quadro D2.

Nel mese di marzo 2016, il Presidente del CdS ha provveduto, in accordo con il Gruppo AQ, a ridefinire il CI, la cui composizione è stata approvata nel corso della seduta del Consiglio di Corso di Studio del 07/03/2016. Il CI è stato convocato telematicamente il giorno 07/03/2016 e tutti i membri del CI, nella sua ridefinita composizione, è stato inviato un Questionario (Allegato 2: lettera di presentazione del Questionario; Allegato 3: Questionario) per la rilevazione delle conoscenze/competenze richieste al laureato nel momento del suo ingresso nel mondo del lavoro.

Oltre alle consultazioni del CI, sono a disposizione del CdS per la definizione delle figure professionali richieste nel settore agroalimentare, documenti (studi di settore) raccolti dal Responsabile del DSV per l'Orientamento al lavoro e Job Placement (prof. Malagoli) e archiviati nell'area riservata del Dipartimento di Scienze della Vita nella cartella "Materiale Offerta Formativa"

Descrizione link: materiale per la definizione della offerta formativa

Link inserito: <http://www.dsv.unimore.it/site/home/dipartimento/organizzazione/articolo128030300.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Consultazioni CI

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: - l'ottimizzazione 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 - l'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 dell'ottimizzazione della produzione, dell'assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare sbocchi occupazionali: 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)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
3. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

29/04/2015

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.

Potranno essere presi in considerazione anche CFU acquisiti in SSD diversi da quelli indicati, qualora i contenuti delle attività svolte siano assimilabili a quelli dei suddetti SSD.

Costituisce requisito di ammissione per tutti una adeguata conoscenza della lingua inglese.

L'ammissione al corso di Laurea Magistrale è subordinata, oltre che al possesso dei requisiti curriculari predeterminati, al superamento di una verifica dell'adeguatezza della personale preparazione. La verifica viene effettuata dalla Commissione valutazione conoscenze in ingresso, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, tramite un colloquio in cui il candidato dovrà dimostrare di avere acquisito le seguenti conoscenze relative:

- alle operazioni unitarie e ai principali processi delle tecnologie alimentari
- ai fondamenti delle tecniche analitiche associate alla valutazione della qualità degli alimenti
- al ruolo dei microorganismi nelle materie prime e negli alimenti
- ai meccanismi di alterazione e deterioramento degli alimenti e i metodi per il loro controllo
- ai principi fondamentali dei sistemi di gestione della qualità.

La conoscenza adeguata della lingua inglese sarà verificata mediante lettura, comprensione e discussione di un testo scientifico.

La Commissione fisserà un calendario per lo svolgimento dei colloqui di verifica dell'adeguatezza della personale preparazione, che verrà pubblicato nel bando di ammissione alla laurea magistrale.

28/02/2016

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. L'ammissione al corso di Laurea Magistrale è subordinata al superamento di una verifica dell'adeguatezza della personale preparazione. La verifica viene effettuata dalla Commissione valutazione conoscenze in ingresso, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, tramite un colloquio in cui il candidato dovrà dimostrare di avere acquisito le seguenti conoscenze relative:

- alle operazioni unitarie e ai principali processi delle tecnologie alimentari
- ai fondamenti delle tecniche analitiche associate alla valutazione della qualità degli alimenti
- al ruolo dei microorganismi nelle materie prime e negli alimenti
- ai meccanismi di alterazione e deterioramento degli alimenti e i metodi per il loro controllo
- ai principi fondamentali dei sistemi di gestione della qualità.

La conoscenza adeguata della lingua inglese sarà verificata mediante lettura, comprensione e discussione di un testo scientifico. La Commissione fissa un calendario per lo svolgimento dei colloqui di verifica dell'adeguatezza della personale preparazione, che viene pubblicato nel bando di ammissione alla laurea magistrale.

19/04/2015

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. L'inserimento dell'insegnamento di Diritto Penale della Sicurezza Alimentare completa la formazione dello studente, ai quali viene fornito un quadro di insieme sulla legislazione alimentare, ma anche sul diritto penale in capo a questa tematica, con particolare riferimento alla sicurezza e alla frode alimentare.

Area 2: GESTIONE DELLA QUALITA' 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.

QUADRO A4.b.1	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi	
Conoscenza e capacità di comprensione		
Capacità di applicare conoscenza e comprensione		

QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio
Area 1: QUALITA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	
Conoscenza e comprensione	
Acquisizione di approfondite conoscenze e competenze: - 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 - della legislazione alimentare di riferimento generale	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	

Il laureato in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è in grado di

- mettere in relazione composizione, struttura e proprietà degli alimenti, e gli effetti delle condizioni di processo sullo sviluppo di molecole di neoformazione;
- applicare i principi base della sanificazione e della gestione/previsione delle possibili contaminazioni delle materie prime e dei prodotti alimentari
- prevedere le relazioni tra qualità finale degli alimenti e qualità della materia prima di origine animale
- gestire linformazione legislativa in materia di sicurezza alimentare

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

Chimica e tecnologia degli aromi [url](#)

Patologia delle derrate agrovegetali [url](#)

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

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

Diritto penale della sicurezza alimentare [url](#)

Area 2: GESTIONE DELLA QUALITA' 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

Il laureato in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è in grado di

- applicare strumenti matematici e statistici per la validazione di metodi analitici e la valutazione di dati di laboratorio;
- gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti, progettare piani di controllo per l'assicurazione qualità e sicurezza, anche attraverso metodologie innovative.
- valutare limpatto delle innovazioni tecnologiche e di confezionamento alimentare sulla qualità e sicurezza degli alimenti
- 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](#)

Chemiometria 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.	
Abilità comunicative	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. 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. 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. 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.	
Capacità di apprendimento	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. 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.	

QUADRO A5.a	Caratteristiche della 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 A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

02/03/2016

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 un'esperienza scientifica condotta in autonomia dal candidato, sotto la supervisione di un docente relatore. La tesi può essere scritta in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale.

La Commissione, costituita dal Presidente del Corso di Studio ed è composta da 7 docenti del Dipartimento di Scienze della Vita. 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. Per l'attribuzione della lode, questa deve essere proposta dal Presidente della Commissione e votata all'unanimità.

Il voto finale di laurea è espresso in cento decimi ed è definito dalla somma:

- a) della media ponderata per il numero dei CFU dei voti conseguiti in tutti gli esami, trasformata in centodecimi;
- b) del punteggio attribuito alle lodi, valutate ciascuna con punti 0,25, fino a un massimo di 1 punto;
- c) dell'incremento di voto, pure espresso in centodecimi, conseguito nella prova finale, fino a un massimo di 10 (dieci) punti. Il punteggio attribuito alla prova è costituito dalla somma dei punteggi attribuiti dai singoli commissari. Il docente relatore potrà attribuire fino a un massimo di 4 punti (da 0,0 a 4,0), mentre ciascun commissario potrà attribuire fino a un massimo di 1 punto (da 0,0 a 1,0).

**QUADRO B1.a****Descrizione del percorso di formazione**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso di formazione

QUADRO B1.b**Descrizione dei metodi di accertamento**

28/02/2016

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 insegnamento, testando anche la preparazione trasversale tra i vari insegnamenti. Lo studente deve dimostrare la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica. Nel documento allegato si riportano per ogni insegnamento le modalità di accertamento. Le modalità specifiche per ciascun insegnamento sono consultabili sulla scheda inserita in ESSE3

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Modalità di accertamento

QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/organizzazione-didattica/articolo128031064.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	RU	6	48	
2.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare link	CONTE ANGELA	PO	6	48	
3.	AGR/15	Anno di corso 1	Chimica e tecnologia degli aromi link	ANTONELLI ANDREA	PO	6	48	
4.	AGR/15	Anno di corso 1	Ingegneria alimentare II link	FAVA PATRIZIA	PA	6	48	
5.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia dei prodotti fermentati link	GIUDICI PAOLO	PO	6	56	
6.	AGR/12	Anno di corso 1	Patologia delle derrate agrovegetali link	STEFANI EMILIO	PA	6	48	
7.	AGR/15	Anno di corso 1	Residui e contaminanti dei prodotti alimentari link	FAVA PATRIZIA	PA	6	48	
8.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecniche di previsione della shelf life link	FAVA PATRIZIA	PA	4	32	
9.	AGR/19	Anno di corso 1	Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale link	LO FIEGO DOMENICO PIETRO	PO	8	72	

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

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.

Nell'a.a. 2015/16 questi incontri sono avvenuti nei giorni 21/05/2015 a Modena, e 27/05/2015 a Reggio Emilia, con lo scopo di consentire agli studenti dei secondi anni della laurea 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 pregressa di crediti formativi in specifiche discipline.

28/02/2016

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Presentazione offerta formativa per l'a.a. 2015/2016

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il tutorato in itinere viene garantito dai 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 di questa iniziativa, e con il coordinamento della

08/03/2016

segreteria didattica, è stato finora svolto un servizio di supporto attraverso alcune azioni mirate dirette a studenti con evidenti difficoltà, volte a migliorare il rendimento degli studenti e il tasso di laureati in corso.

Sempre nell'ambito delle attività di orientamento e di tutorato in itinere, nell'anno 2015 sono stati organizzati due incontri: uno per la presentazione degli insegnamenti opzionali, il secondo (13/11/2015) per la presentazione degli argomenti di tesi e le disponibilità offerte dai docenti dell'area agroalimentare del Dipartimento di Scienze della Vita, come da documento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Disponibilit e argomenti di tesi di laurea

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. 28/02/2016

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#) Descrizione Pdf: ACCORDI ERASMUS Il CdS si rapporta ai Referenti nominati dal Dipartimento di Scienze della Vita per l'assistenza per la mobilità internazionale degli studenti

Referente di Dipartimento per l'Internazionalizzazione - Prof.ssa Mercuri Anna Maria

Ha il compito di mantenere i rapporti e i collegamenti tra il Dipartimento e il Delegato del Rettore per l'Internazionalizzazione.

Coordina le attività d'Internazionalizzazione sia nell'ambito della Didattica che della Ricerca. Nell'ambito della didattica collabora con il Referente d Dipartimento per i progetti Erasmus. Compito del Referente è ricercare e promuovere l'attivazione di nuove convenzioni con Università/Laboratori stranieri, oltre che sollecitare e fare proposte per Visiting Professor. Raccoglie tutti i dati riguardo alle attività d'Internazionalizzazione del DSV e, in collaborazione con il Responsabile Qualità del Dipartimento e il Referente per i Progetti Erasmus, effettua un monitoraggio su base annuale da utilizzare anche ai fini della SUA-RD. Collabora con i Direttori dei Dottorati che afferiscono al DSV per individuare e promuovere convenzioni con Università straniere anche in

riferimento a Dottorati in co-tutela. Inoltre, in collaborazione con la Commissione Ricerca, identifica e promuove iniziative per trovare finanziamenti (es, fondi europei) per scambi di personale (studenti/ricercatori) in ambito internazionale.

Referente di Dipartimento per i progetti Erasmus - Dott.ssa Pellati Federica

Nell'ambito della didattica fornisce indicazioni e supporto pratico agli studenti che vogliono svolgere un periodo di studio all'estero e agli studenti stranieri che desiderano frequentare insegnamenti e laboratori afferenti al DSV. È responsabile della compilazione dei Learning Agreements ai fini di un corretto svolgimento delle attività previste e del riconoscimento degli eventuali crediti acquisiti. Raccoglie tutti i dati relativi agli scambi di studenti in ambito Erasmus al fine di facilitare le attività di monitoraggio di questa attività in ambito Dipartimentale.

Collabora attivamente con il Referente di Dipartimento per l'Internazionalizzazione. Link inserito:

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

	Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.	titolo
1	Technical University of Cluj Napoca (Cluj-Napoca ROMANIA)	19/02/2015	7	Solo italiano
2	Universidad de Cádiz (Cadice SPAGNA)	15/07/2014	7	Solo italiano
3	Universidad de Lleida (Lleida SPAGNA)	06/02/2014	8	Solo italiano
4	Universitat Rovira I Virgili (Tarragona SPAGNA)	28/07/2014	8	Solo italiano
5	Ege University (Izmir TURCHIA)	27/01/2014	8	Solo italiano
6	Szent István University (Gödöllő UNGHERIA)	21/05/2014	8	Solo italiano
7	University of Pannonia (Veszprém UNGHERIA)	20/12/2013	8	Solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il Dipartimento di Scienze della Vita ha nominato un Referente per l'orientamento al lavoro e Job Placement e Rappresentante del Dipartimento al Tavolo Tecnico di Ateneo, il Prof. Davide Malagoli, che in stretta collaborazione con l'Ufficio Tirocini del Dipartimento è impegnato nella promozione dell'iniziativa di Ateneo MoreJobs tesa ad aprire l'Università al mondo del lavoro con la partecipazione di Enti e Aziende attive nei diversi settori dell'economia e della produzione e alle quali si possono rivolgere i giovani laureandi per presentare il loro CV.

L'Ufficio Tirocini del Dipartimento di Scienze della Vita offre un servizio di supporto e di assistenza agli studenti che desiderano svolgere tirocini e stages presso strutture esterne all'Università per facilitare un approccio diretto al mondo del lavoro.

Inoltre l'Ufficio Tirocini del Dipartimento supporta gli studenti nell'organizzazione dei tirocini post lauream previsti dalla L. 142/1998 (Integrata con L. 148/2011, e Legge regionale n. 17/05).

Attività del CdS

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.

A seguito dei rapporti avviati dal Presidente del CdS con il neo eletto Presidente (dott. Francesco Fenga) dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari OTAER (Regioni Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria) il 18 dicembre 2015 si è svolto un workshop della durata di 4 ore su La negoziazione per tecnologi alimentari a cura del Dott. Fenga, a cui hanno partecipato 32 studenti del 1° e del 2° anno del CdS.

Nell'ambito dell'azione volta a favorire il contatto degli studenti con esperienze derivati dal mondo lavorativo, il giorno 25

novembre 2015 il dott. Antonio Vella (Dirigente Responsabile del Laboratorio Residui dell'Area Chimica e Tecnologie Alimentari, Responsabile Sicilia del Centro di Referenza Nazionale di Medicina Forense Veterinaria) ha svolto un seminario sulle attività dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia.

Nel mese di novembre 2015 sono stati organizzati diversi incontri rivolti agli studenti iscritti al 2° anno del CdS per divulgare il progetto Bellacoopia University-cooperare innovando (terza edizione 2015-2016). Il progetto, promosso da Legacoop Reggio Emilia in collaborazione con l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, è finalizzato a trasmettere ai giovani la conoscenza dell'esperienza cooperativa, proponendo una via alternativa di fare impresa. La promozione del progetto ha avuto esito decisamente positivo e un buon numero di studenti ha aderito all'iniziativa, frequentando gli incontri formativi previsti.

Link inserito: <http://dolly.scienzedellavita.unimore.it/2015/mod/forum/discuss.php?d=185>

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 (superiori a 1000 - febbraio 2016) 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.

28/02/2016

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

QUADRO B6

Opinioni studenti

Le tabelle allegate a questo quadro forniscono informazioni sul giudizio espresso dagli studenti nel corso degli anni 2012/2013, 2013/14 e 2014/15, riguardo l'efficacia percepita del percorso formativo e riguardano 6 domande poste nell'ambito della valutazione obbligatoria (ex L. 370/99). I dati riguardano la distribuzione percentuale delle risposte fornite dagli studenti del CdLM di Controllo e Sicurezza degli Alimenti confrontate, per gli stessi anni e per le stesse domande, alla distribuzione percentuale registrata mediamente per il Dipartimento di Scienze della Vita, a cui il CdLM afferisce, e con quella registrata in Ateneo, considerando come positive le risposte individuate come "Decisamente sì" e "Più sì che no",

22/09/2016

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

Il materiale didattico è stato considerato adeguato dal 92% nel 2012/13, dall'83.4% il 2013/2014 e dall'88% degli studenti (per l'a.a. 2014/15 - media Dipartimento: 84%; media Ateneo: 84%)

- 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% nel 2012/13, al 90% per l'a.a. 2013/14 e all'87% nel 2014/15 (per l'a.a. 2014/15 - media Dipartimento: 92%; media Ateneo: 93%).

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

Il docente è risultato effettivamente reperibile secondo il 99% nel 2012/13, il 96% nel 2013/14 e il 95% nell'a.a. 2014/15 (per l'a.a. 2014/15 - media Dipartimento: 97%; media Ateneo: 94%).

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

La percentuale di risposte positive è stata del 91% nel 2012/13, del 76% nel 2013/14 e dall'82% degli studenti per l'a.a. 2014/15 (per l'a.a. 2014/15 - media Dipartimento: 84%; media Ateneo: 86%).

- 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 2012/13, dal 96% per l'a.a. 2013/14 e dal 93% nell'anno 2014/2015 (per l'a.a. 2014/15 - media Dipartimento:78%; media Ateneo: 87%).

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

Risulta complessivamente soddisfatto il 90% nel 2012/13, l'80% nel 2013/14 e dal 77% nel 2014/15 (per l'a.a. 2014/15 - media Dipartimento:82%; media Ateneo: 82%).

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56035526.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

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), 2013 (14 intervistati) e 2014 (8 intervistati) e al 2015 (20). Nel 2015, il 68% degli intervistati di è dichiarato decisamente soddisfatto del corso di studio nel suo complesso. Il dato, sempre per l'anno 2014, si posiziona abbondantemente al di sopra della media del Dipartimento (51%) e di quella nazionale per i CdS delle classi del settore agroalimentare (49%).

Altri indici valutati, considerando solo la percentuale di intervistati che ha espresso il giudizio Decisamente Sì

1) Rapporto con i docenti: CdS 53%; Dipartimento 42%; nazionale 33%

2) Sostenibilità del carico didattico: CdS 63%; Dipartimento 56%; nazionale 38%

3) Iscrizione allo stesso CdS dell'Ateneo: CdS 89.5%; Dipartimento 76%; nazionale 79%

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56035526.html>

**QUADRO C1****Dati di ingresso, di percorso e di uscita**

I dati di ingresso, nel lasso temporale 2012/13 - 2015/16, mostrano un incremento delle iscrizioni, passate da 21 (a.a. 12/13) a 40 (a.a. 15/16). Positiva è la valutazione della provenienza degli studenti: infatti, il Corso di Laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti ha sempre contato tra i suoi iscritti un numero non trascurabile di studenti provenienti da CdS di altri Atenei: 52.5% nell'a.a. 14/15; il restante 47.5% è rappresentato in gran parte da studenti provenienti dal corso di studio triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie degli Alimenti (UNIMORE) di cui la laurea magistrale è la naturale continuazione. Il CdS mantiene quindi un buon grado di attrattività verso l'esterno, aumentando comunque la quota di iscrizioni interne, e ciò per effetto dell'aumentata popolazione studentesca del corso triennale in oggetto per gli a.a. di riferimento.

La percentuale di abbandoni tra il primo e il secondo anno si attesta al 12% per l'a.a. 2014/15, uguale a quello registrato l'anno accademico precedente. Il percorso di studio viene valutato considerando la percentuale di CFU sostenuti sul totale del primo anno, pari al 59% per la coorte 2014/15 (60% per la coorte precedente), nonché la percentuale di studenti che prosegue al secondo anno del corso avendo acquisito almeno 39 CFU: 46% nel 14/15, 52 nel 13/14. Alla fine del secondo anno, il 98% del totale dei CFU previsti (120) risultano acquisiti. Considerando che una quota non trascurabile dei CFU della magistrale è attribuita alla prova finale, significa che molti studenti arrivano a laurearsi in corso. Tale quota, nel 2013/14 è risultata pari al 76%.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56035526.html>

QUADRO C2**Efficacia Esterna**

I dati occupazionali desunti dall'indagine ALMALAUREA 2015 ed elaborati dall'Ateneo sulle risposte offerte dai laureati del CdS in Controllo e Sicurezza degli Alimenti, mostrano per l'anno 2014 (a un anno dalla laurea) un livello di occupabilità pari al 50%, contro un dato medio nazionale per i corsi della stessa classe di Lauree Magistrali pari al 50. I laureati che lavorano a un anno dalla laurea hanno giudicato mediamente efficace (66%) il corso di studi per la ricerca e lo svolgimento del lavoro, un dato sensibilmente inferiore a quello medio nazionale (81%). L'utilizzo delle competenze acquisite nel lavoro svolto è stato giudicato mediante elevato dal 66.7% degli intervistati (media nazionale per i CdS della stessa classe di laurea magistrale: 86%). La situazione migliora decisamente 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.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56035526.html>

QUADRO C3**Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare**

Il Corso di Studi in Controllo e Sicurezza degli Alimenti non prevede nel suo piano studi tirocini curriculari e stages presso aziende esterne. Tuttavia, gli studenti, nel corso delle attività inerenti la tesi, che chiude il percorso degli studi, possono svolgere parte del loro lavoro sperimentale presso aziende ed enti esterni all'Università, nell'ambito di rapporti normati da regolare Convenzione tra il Dipartimento di appartenenza del CdS e i soggetti esterni, pubblici e/o privati.



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

28/02/2016

Il Presidio della Qualità dell'Ateneo (PQA) assume un ruolo centrale nell' Assicurazione della Qualità (AQ) di Ateneo attraverso:

- la Supervisione dello svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ di tutto l'Ateneo;
- la Proposta di strumenti comuni per l'AQ e di attività formative ai fini della loro applicazione;
- il Supporto ai CdS e ai loro Referenti e ai Direttori di Dipartimento per attività comuni

Descrizione link: PQA di Ateneo

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/il-pqa/struttura-organizzativa-aq.html>

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

06/03/2016

La struttura organizzativa del Corso di Studio è costituita dai seguenti organi e soggetti, le cui funzioni e competenze sono descritte nel Regolamento di Dipartimento e nelle linee guida del Dipartimento

Presidente del Corso di Studio (CdS)

Gruppo AQ del CdS

Coordinatore Didattico del CdS

Commissione Tutorato

Referente per l'orientamento in ingresso

Commissione valutazione conoscenze in ingresso

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 11/2/2013.

Il Presidente cura la stesura/revisione del Sistema di Gestione del Corso di Studio, coadiuvato in questa funzione dal Gruppo AQ del CdS, dal Responsabile AQ del Dipartimento. Cura inoltre la compilazione della SUA-CdS.

Il gruppo AQ cura la stesura del RAR e del RCR e segue l'applicazione delle azioni correttive in esso contenute attraverso verifiche periodiche. 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. Lorena Rebecchi) per il coordinamento sia interno tra i diversi CdS, che esterno verso il PQA.

Descrizione link: Sistema di Gestione dei CdS - redatto da PQA di Ateneo

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/normativa-e-documenti/processi-di-gestione/articolo56029746.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sistema di Gestione del CdS LM 70

06/03/2016

L'Assicurazione della Qualità del Corso di Studio viene attuata mediante il controllo dei Processi di gestione, riesame e miglioramento del Corso di Studio attraverso il Piano Operativo della Politica di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio, di seguito elencati:

Processo 1: Definizione della domanda di formazione

Processo 2: Definizione degli Obiettivi Formativi e dei Risultati di Apprendimento

Processo 3: Progettazione del Processo Formativo

Processo 4: Erogazione e gestione del processo formativo

Processo 5: Riesame annuale e riesame ciclico

e fa riferimento al documento redatto dal PQA sui Processi di Gestione dei CdS.

I processi sopra elencati sono descritti in termini di

- attività da svolgere
- finalità dell'attività
- responsabilità primaria e di supporto
- modalità operative
- tempistica

e il documento in cui sono descritti (vedi Allegato: Sistema di Gestione del CdS LM-70) è la modalità di comunicazione verso l'esterno del sistema di gestione del corso di studio, nonché base per la compilazione annuale della SUA-CdS, sezione Qualità.

In allegato le scadenze delle attività previste nei singoli processi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione e scadenze

08/03/2016



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso in italiano	Controllo e sicurezza degli alimenti
Nome del corso in inglese	Food safety and control
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
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/articolo128020810.html
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento	convenzionale

Corsi interateneo

Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate

nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

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. Ingegneria alimentare II 2. Tecniche di previsione della shelf life 3. Residui e contaminanti dei prodotti alimentari
2.	LO FIEGO	Domenico Pietro	AGR/19	PO	1	Caratterizzante	1. Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale
3.	MASINO	Francesca	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti
4.	PULVIRENTI	Andrea	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	1. Tecniche microbiologiche e gestione della qualità
5.	TAGLIAZUCCHI	Davide	BIO/10	RU	1	Caratterizzante	1. Metodologie biochimiche agroalimentari
6.	ULRICI	Alessandro	CHIM/01	PA	1	Caratterizzante	1. Chemiometria per il controllo degli alimenti

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

LOSI

EMANUELA

ULRICI

ALESSANDRO

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

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	26/09/2016
Utenza sostenibile (immatricolati previsti)	60

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	30-261^2015^PDS0-2015^246
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011

Date delibere di riferimento

Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	22/07/2015
Data di approvazione della struttura didattica	17/04/2015
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	17/04/2015
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	

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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 mutazioni 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.

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio di nuova attivazione deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento " entro la scadenza del 15 marzo. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

[*Linee guida per i corsi di studio non telematici*](#)

[*Linee guida per i corsi di studio telematici*](#)

- 1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
- 2. Analisi della domanda di formazione*
- 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
- 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
- 5. Risorse previste*
- 6. Assicurazione della Qualità*

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
					Docente di riferimento		
1	2016	171602315	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	Francesca MASINO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	48
2	2016	171602316	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	2015	171601934	Chemimetria per il controllo degli alimenti	CHIM/01	Docente di riferimento Alessandro ULRICI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	CHIM/01	64
4	2016	171602320	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	2015	171601935	Diritto penale della sicurezza alimentare	IUS/17	Silvia MANSERVISI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di FERRARA</i>	IUS/03	48
6	2016	171602326	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	2015	171601942	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	56

8	2016	171602329	Microbiologia dei prodotti fermentati	AGR/16	Paolo GIUDICI <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/16	56
9	2016	171602332	Patologia delle derrate agrovegetali	AGR/12	Emilio STEFANI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/12	48
10	2016	171602333	Residui e contaminanti dei prodotti alimentari	AGR/15	Docente di riferimento Patrizia FAVA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	48
11	2016	171602337	Tecniche di previsione della shelf life	AGR/15	Docente di riferimento Patrizia FAVA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	32
12	2015	171601946	Tecniche microbiologiche e gestione della qualità	AGR/16	Andrea PULVIRENTI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/16	72
13	2016	171602338	Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale	AGR/19	Domenico Pietro LO FIEGO <i>Prof. I.a fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/19	72
						ore totali	688

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU	CFU	CFU
		Ins	Off	Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	CHIM/01 Chimica analitica <i>Chemimetria 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>			
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Tecniche microbiologiche e gestione della qualità (2 anno) - 8 CFU</i>	52	52	45 - 60
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti (1 anno) - 6 CFU</i> <i>Chimica e tecnologia degli aromi (1 anno) - 6 CFU</i> <i>Ingegneria alimentare II (1 anno) - 6 CFU</i> <i>Residui e contaminanti dei prodotti alimentari (1 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/19 Zootechnia 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	CFU	CFU
		Ins	Off	Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Microbiologia dei prodotti fermentati (1 anno) - 6 CFU</i>	12	12	12 - 18
	IUS/17 Diritto penale <i>Diritto penale della sicurezza alimentare (2 anno) - 6 CFU</i>			min 12
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 Abilità informatiche e telematiche	-	-
(art. 10, comma 5, lettera d) 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



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 animale	6	12	-
	AGR/19 Zootecnia speciale			
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 - Zootecnia speciale			
	BIO/09 - Fisiologia	12	18	12
	IUS/03 - Diritto agrario			
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea			
	IUS/17 - Diritto penale			
	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		-	-
Totale Altre Attività		48 - 48	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	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