



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso in italiano RD	Controllo e sicurezza degli alimenti(<i>IdSua:1546678</i>)
Nome del corso in inglese RD	Food safety and control
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea-magistrale/articolo1003020810.html
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio 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.	GULLO	Maria	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
2.	LO FIEGO	Domenico Pietro	AGR/19	PO	1	Caratterizzante
3.	MANSERVISI	Silvia	IUS/03	PA	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
7.	FAVA	Patrizia	AGR/15	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	BAFFIONI GRETA 202333@studenti.unimore.it BUONFINO ALESSIA 203533@studenti.unimore.it OLIVIERI ALESSIA 202551@studenti.unimore.it
Gruppo di gestione AQ	PATRIZIA FAVA MARIA GULLO EMANUELA LOSI ALESSANDRO ULRICI
Tutor	Andrea PULVIRENTI Francesca MASINO Domenico Pietro LO FIEGO Patrizia FAVA

Il Corso di Studio in breve

13/03/2018

Gli aspetti più rilevanti del Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti (CSA) si concentrano sull'acquisizione di competenze specialistiche negli ambiti disciplinari caratteristici delle tecnologie alimentari. Obiettivo è la formazione di un laureato magistrale in grado di svolgere attività volte al miglioramento e innovazione degli alimenti e delle loro tecnologie di produzione, assicurando sostenibilità e sicurezza.

Il laureato magistrale in CSA alla fine del suo percorso formativo possiede una preparazione interdisciplinare con spiccate caratteristiche di trasversalità che gli consentono di affrontare e gestire le diverse problematiche connesse alle produzioni alimentari. La trasversalità della formazione, in accordo con gli obiettivi formativi del corso di studio, è declinata in un'offerta formativa che prevede l'acquisizione di conoscenze di

- * biochimica avanzata, con riferimento agli aspetti biochimici della nutrizione e alle tecniche biochimiche di base d'analisi degli alimenti e loro applicazione al controllo e alla sicurezza degli alimenti;
- * microbiologia avanzata, nell'ambito delle trasformazioni di matrici alimentari mediante l'azione di microrganismi, fornendo anche le conoscenze necessarie per la determinazione della qualità microbiologica e il controllo del rischio nelle produzioni alimentari (certificazioni cogenti e volontarie);
- * chimica analitica avanzata, con particolare riferimento alle principali tecniche chemiometriche per l'analisi multivariata di dati chimici, tecnologici e sensoriali acquisiti su matrici alimentari, fornendo anche conoscenze di disegno sperimentale;
- * tecnologie alimentari, con un vasto corpus di conoscenza legate alla chimica e tecnologia degli aromi, che approfondisce le conoscenze sulla presenza e lo sviluppo degli aromi negli alimenti e la loro importanza sulla qualità; alle contaminazioni chimiche degli alimenti e all'uso consapevole degli additivi alimentari; si introducono inoltre elementi di sanificazione per l'industria alimentare; allo studio delle tecnologie innovative di stabilizzazione degli alimenti, con un focus particolare sulle innovazioni di food packaging. La conoscenza delle principali tecniche di analisi sensoriale e fisica degli alimenti fornisce strumenti di valutazione della qualità degli alimenti in fase di produzione, di formulazione e di conservazione. I concetti di garanzia della qualità e della sicurezza vengono declinati in una filiera specifica, quella dei prodotti di origine animale.
- * diritto alimentare, il cui obiettivo è quello di fornire un quadro di insieme non solo sulla legislazione alimentare, integrandosi con le conoscenze acquisite dagli altri insegnamenti che si focalizzano però sulla normativa specifica di settore, ma anche sul diritto in capo a questa tematica, con particolare riferimento alla sicurezza e alla frode alimentare.

Il Corso di studio oltre alla normale attività didattica frontale, 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.

Il laureato magistrale in CSA può essere abilitato a esercitare la libera professione di Tecnologo Alimentare dopo superamento del relativo Esame di Stato e iscrizione all'Albo. Inoltre, il corso di studio fornisce competenze per accedere a corsi post-Laurea quali Master e Dottorato di Ricerca



QUADRO A1.a

R&D

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

25/01/2018

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 della allora Facoltà di Agraria nella seduta del 14/05/2007. Dalla prima riunione del 2/07/2007 emersero utili indicazioni sulla progettazione della nuova offerta formativa. Nel 2008 fu istituito ufficialmente un Comitato di indirizzo, ampliato con l'inserimento di rappresentanti delle imprese, che si riunì presso la sede dell'allora Facoltà di Agraria il 09/06/2008 per discutere nel dettaglio la proposta di offerta formativa. 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), nell'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 allora previste sostanziali modifiche dell'offerta formativa, 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.

Una nuova e allargata composizione del Comitato di Indirizzo dell'area Agroalimentare del Dipartimento è stata approvata dal Consiglio di Dipartimento in data 09/03/2016. I criteri adottati per la selezione dei membri del Comitato di Indirizzo si possono riassumere come segue:

* Enti e associazioni: rappresentatività a livello regionale e nazionale per il comparto agroalimentare (AUSL, Consorzio Fitosanitario, Ordine Dottori Agronomi e Dottori Forestali, Confagricoltura, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Unindustria, Ordine Tecnologi Alimentari, Lega delle Cooperative);

* Medie e grandi imprese: aziende operanti nel territorio che abbiano rappresentatività a livello nazionale, ma anche internazionale, nell'ambito delle produzioni alimentari. Un ulteriore criterio preso in considerazione è quello della multidisciplinarietà: sono stati considerati i diversi abiti del comparto agroalimentare, dai produttori di materie prime e ingredienti ai trasformatori delle materie prime, fino al settore del confezionamento alimentare. Le piccole imprese non sono considerate all'interno del Comitato: per esse si fa riferimento ad associazioni di categoria, quali Unindustria e Unindustria Agroalimentare

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>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Consultazioni del CI dal 2007 al 2013

QUADRO A1.b

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

07/04/2018

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.

Il 15 dicembre 2017 il Comitato di indirizzo è stato convocato in presenza e il resoconto delle riunioni è consultabile al link indicato ed è stato inserito anche come file pdf in questa sezione. Durante l'incontro il Presidente ha presentato l'evoluzione del CdS negli ultimi dieci anni, ponendo particolare attenzione sull'incremento notevole delle immatricolazioni (arrivate nell'a.a. 2017/2018 a 65) e sugli ottimi risultati della condizione occupazionale e della soddisfazione dei laureati per la formazione ricevuta. Il Comitato di indirizzo ha espresso una generale soddisfazione per i risultati conseguiti e un apprezzamento è stato rivolto anche all'inserimento di due nuovi esami opzionali i cui contenuti sono stati giudicati professionalizzanti per i laureati del CdS.

Descrizione link: Documenti Comitato di indirizzo

Link inserito: http://ar.vita.unimore.it/Verbalicorsidistudio/LM_70_Contr_Sicur_Alim/Comitato%20Indirizzo/

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Riunione Comitato di Indirizzo dicembre 2017

QUADRO A2.a

R&D

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnologo alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti svolge attività di programmazione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti.

L'ampio spettro di conoscenze, connota un professionista che può ricoprire tutte le funzioni utili nell'industria alimentare e nelle attività produttive correlate quali:

- il coordinamento e la responsabilità di processi relativi alla trasformazione degli alimenti, alla selezione dei fornitori di materie prime, additivi, coadiuvanti, materiali di imballaggio e impianti;
- lo studio, la progettazione e l'ottimizzazione dei processi di lavorazione degli alimenti: dalla modellazione alle prove pilota, allo scaling-up industriale
- la gestione integrata della qualità nella filiera produttiva, finalizzata a conseguire obiettivi di sicurezza e qualità dei prodotti;
- la capacità di sviluppare protocolli analitici innovativi per il controllo della sicurezza, l'identificazione dei rischi emergenti e per la valutazione dei requisiti di qualità delle produzioni alimentari

competenze associate alla funzione:

I laureati magistrali in Controllo e Sicurezza degli Alimenti acquisiscono competenze relative a

- ottimizzazione di processi industriali di produzione e trasformazione nel settore agro-alimentare, tradizionali e innovative
- progettazione, implementazione e verifica di sistemi di qualità nei differenti settori della produzione alimentare, tramite l'applicazione della normativa cogente e volontaria
- innovative tecniche analitiche chimiche, fisiche e biologiche per la valutazione e assicurazione della qualità degli alimenti e per lo sviluppo di nuovi prodotti
- selezione e gestione della popolazione microbica di prodotti tipici e non, ai fini dell'ottimizzazione della produzione, dell'assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare
- trasformazioni che avvengono nelle matrici alimentari e capacità di controllarle

sbocchi occupazionali:

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. Può svolgere la professione di Tecnologo Alimentare iscrivendosi all' albo dell' Ordine Professionale (con superamento dell'Esame di Stato)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)

17/04/2018

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 a specifici requisiti curriculari e subordinato anche alla verifica delle conoscenze acquisite.

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 (D.M.509/1999).

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 un numero di CFU pari almeno a 70, ripartiti nelle attività formative di base e/o caratterizzanti nei seguenti SSD : FIS/01-08, MAT/01-09, INF/01; CHIM/01-03,06; BIO/01-05, 10,11; AGR/02-03-04-07-11-12-15-16-18-19, BIO/09, CHIM/10, INGIND/10, MED/42, VET/04; AGR/01.

Costituisce requisito di ammissione una conoscenza della lingua inglese di Livello B1.

Il dettaglio dei requisiti dei requisiti curriculari richiesti ai candidati e le modalità della verifica obbligatoria delle conoscenze per l'accesso sono esplicitati in dettaglio nel quadro A3.b, in conformità al Regolamento Didattico del CdS.

Descrizione link: Regolamento didattico del CdS

Link inserito: <https://www.unimore.it/ateneo/RegolamentoDett.html?R=867>

16/04/2018

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 (D.M.509/1999).

È consentita l'immatricolazione al corso di laurea magistrale anche ai laureati nelle classi di laurea elencate nel Quadro A3.a solo se essi hanno conseguito nella loro carriera pregressa almeno 70 CFU ripartiti nelle attività formative di base e/o caratterizzanti come di seguito indicato:

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

L'adeguatezza della personale preparazione viene verificata da una Commissione, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, composta dal Presidente del CdS e da due docenti del corso.

Le conoscenze di base oggetto della verifica sono le seguenti:

- operazioni unitarie e ai principali processi delle tecnologie alimentari
- fondamenti delle tecniche analitiche associate alla valutazione della qualità degli alimenti, ivi comprese anche le tecniche statistiche di base per l'analisi dei dati sperimentali
- ruolo dei microrganismi nei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti
- principi fondamentali dei sistemi di assicurazione della qualità
- inglese scientifico (livello B1)

Gli studenti iscritti presso altri Atenei o ad altri corsi di laurea specialistica o magistrale dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia che intendono passare al corso di laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti sono sottoposti ad analoga procedura di valutazione. Solo in caso di valutazione positiva, lo studente potrà inoltrare alla segreteria studenti dell'Ateneo di provenienza la domanda di trasferimento o passaggio di corso di studio entro i tempi indicati nel bando di ammissione pubblicato ogni anno.

Il dettaglio delle modalità di verifica dell'adeguatezza della preparazione personale, nonché il calendario delle prove sono riportati nel bando di ammissione al corso di studio, pubblicato ogni anno sul sito di Ateneo

Descrizione link: Bando di ammissione al CdS

Link inserito: <http://www.unimore.it/bandi/StuLau.html>

QUADRO A4.a


Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

13/03/2018

Obiettivi Formativi:

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.

Percorso Formativo

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 delle caratteristiche fisiche, chimiche, sensoriali e nutrizionali delle materie prime di origine vegetale e animale. La qualità degli alimenti è 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 è valutata anche 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, poiché 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 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 di un insegnamento di diritto completa la formazione dello studente, al quale 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 un corretto e puntuale controllo dei processi, ma anche dalla conoscenza e applicazione di tecniche strumentali 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 formulare e condurre protocolli sperimentali; capacità di elaborazione avanzata dei dati sperimentali. 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 RAD		Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato in Controllo e Sicurezza degli Alimenti acquisisce conoscenze e competenze per la comprensione delle modificazioni che avvengono a carico della matrice alimentare per effetto delle trasformazioni biologiche e dei trattamenti tecnologici, per una gestione consapevole e innovativa delle tecnologie alimentari, in un ampio contesto di assicurazione della qualità dei prodotti alimentari in tutte le fasi del loro processo industriale. Il laureato inoltre acquisisce conoscenze metodologiche in merito alla gestione di protocolli sperimentali e di trattamento ed elaborazione avanzata dei dati, nonché elementi di diritto e di legislazione alimentare di riferimento generale. Le conoscenze e le capacità di comprensione si conseguono tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale guidato e allo studio indipendente/individuale previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. Gli eventuali elaborati personali richiesti nell'ambito degli insegnamenti forniscono allo studente ulteriori mezzi per ampliare le proprie conoscenze e per affinare la propria capacità di comprensione. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti, test didattici ed esposizioni orali.	
	Il laureato in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è in grado di gestire e promuovere la qualità e la	

Capacità di applicare conoscenza e comprensione	sicurezza degli alimenti, progettare piani di controllo per l'assicurazione qualità e sicurezza, anche attraverso metodologie innovative; di valutare l'impatto delle innovazioni tecnologiche e di confezionamento alimentare sulla qualità e sicurezza degli alimenti; di gestire lo sviluppo microbico corretto durante la produzione di alimenti tradizionali e innovativi; di gestire l'informazione legislativa in materia di sicurezza e frode alimentare. Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, lo studio di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai docenti, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti. Le verifiche effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica. 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 raggiungimento di tali capacità.	
--	---	--

QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Area 1: QUALITÀ 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 l'informazione legislativa in materia di sicurezza alimentare

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Avversità dei prodotti ortofrutticoli in postraccolta e loro gestione (*modulo di Patologia delle derrate agrovegetali*) [url](#)

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

Chimica e tecnologia degli aromi [url](#)

Diritto della sicurezza alimentare (*modulo di Diritto della sicurezza alimentare*) [url](#)

Diritto penale della sicurezza alimentare (*modulo di Diritto della sicurezza alimentare*) [url](#)

Funghi Micotossigeni: epidemiologia e controllo (*modulo di Patologia delle derrate agrovegetali*) [url](#)

Patologia delle derrate agrovegetali [url](#)
Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari [url](#)
Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale [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 l'impatto 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](#)

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

Food packaging [url](#)

Innovazioni di prodotto e food packaging [url](#)

Metodologie biochimiche agroalimentari [url](#)

Microbiologia dei prodotti fermentati [url](#)

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

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

Tecnologie delle conserve vegetali [url](#)

QUADRO A4.c

R&D

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

RaD

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.

30/03/2018

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 centodecimi. Il voto minimo per superare la prova è sessantasei/centodecimi. Il voto finale è costituito 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 al tempo impiegato per il conseguimento della laurea (distinguendo tra studenti in corso e fuori corso) con l'attribuzione di 1 punto ai soli studenti n corso;
- c) del punteggio attribuito alle lodi, valutate ciascuna con punti 0.2 fino a un massimo di 2 punti;
- d) di punti 1 di merito, qualora riconosciuti per i periodi di studio all'estero autorizzati dal CCdS ;
- e) dell'incremento di voto, espresso in centodecimi, conseguito nella prova finale pari ad un massimo di 7 punti (dei quali 3 punti sono attribuiti dal relatore di tesi e 4 dalla commissione: l'incremento di voto è dato dalla somma del punteggio attribuito dal docente relatore e della media dei punteggi attribuiti dagli altri membri della commissione di laurea).

Si rimanda al Regolamento Didattico del Corso di Studio per ulteriori dettagli sulle modalità di svolgimento e di attribuzione del voto della prova finale

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione del percorso di formazione

Link: <http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea-magistrale/articolo1003031134.html>

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

<http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/organizzazione-didattica.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	64
2.	AGR/12	Anno di corso 1	Avversità dei prodotti ortofrutticoli in postraccolta e loro gestione (<i>modulo di Patologia delle derrate agrovegetali</i>) link	STEFANI EMILIO CV	PA	4	32
3.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare link	CONTE ANGELA CV	PO	6	48
4.	AGR/15	Anno di corso 1	Chimica e tecnologia degli aromi link	ANTONELLI ANDREA CV	PO	6	48
5.	AGR/15	Anno di corso 1	Elementi di economia circolare nell'ambito delle tecnologie agroalimentari link	ANTONELLI ANDREA CV	PO	3	24
6.	AGR/12	Anno di corso 1	Funghi Micotossigeni: epidemiologia e controllo (<i>modulo di Patologia delle derrate agrovegetali</i>) link	DOCENTE FITTIZIO		2	16
7.	AGR/15	Anno di corso 1	Innovazioni di prodotto e food packaging link	LICCIARDELLO FABIO	RD	6	48
8.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia dei prodotti fermentati link	GULLO MARIA CV	RU	6	64
9.	AGR/15	Anno di corso 1	Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari link	FAVA PATRIZIA CV	PA	6	48
10.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecniche di previsione della shelf life link	FAVA PATRIZIA CV	PA	4	32
11.	AGR/19	Anno di corso 1	Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale link	LO FIEGO DOMENICO PIETRO CV	PO	8	80

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 ^{30/03/2018} 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, la Dott.ssa Giorgia Foca e la Dott.ssa Emanuela Losi, Coordinatore Didattico.

Il tutoraggio in ingresso viene di norma affidato al Presidente del CdS, su specifiche richieste da parte di laureati e laureandi interessati al Corso Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti (patrizia.fava@unimore.it)

Ogni anno, il Corso di Studio è presentato per i contenuti formativi e gli sbocchi professionali in tutte le occasioni pubbliche organizzate dall'Ateneo. Nel 2018 si è svolta la seconda edizione della manifestazione UNIMOREORIENTA (vedasi i contenuti del link allegato): in questa occasione, per quanto l'iniziativa fosse indirizzata agli studenti delle scuole superiori, numerosi sono stati i colloqui di orientamento anche per la laurea magistrale.

Descrizione link: Evento UNIMOREORIENTA 2018

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 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, ogni anno si organizzano, indicativamente nei mesi di ottobre/novembre due incontri: uno per la presentazione degli insegnamenti opzionali e il secondo 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.

19/04/2018

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Offerta tesi di laurea a.a. 2017/2018

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.

30/03/2018

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 di 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>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Romania	Technical University of Cluj Napoca		19/02/2015	solo italiano
2	Spagna	CONSORZIO		11/01/2016	solo italiano
3	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	06/02/2014	solo italiano
4	Spagna	Universidad de Cádiz		15/07/2014	solo italiano
5	Spagna	Universitat Rovira I Virgili	28675-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/07/2014	solo italiano
6	Spagna	University of Barcelona		30/01/2018	solo italiano
7	Turchia	Ege University		27/01/2014	solo italiano
8	Ungheria	Szent István University		21/05/2014	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

03/04/2018

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 tesa ad aprire l'Università al mondo del lavoro.

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. In occasione del più recente incontro (15 dicembre 2017), il Presidente dell'ordine ha svolto un seminario di approfondimento dal titolo "L'atteggiamento utile per affrontare le sfide del mondo del lavoro"

Nell'ambito dell'azione volta a favorire il contatto degli studenti con esperienze derivati dal mondo lavorativo, sono stati organizzati numerosi incontri con rappresentanti di Enti e Aziende (presenti anche nel Comitato di Indirizzo del CdS)

- maggio/giugno 2017 : ciclo di seminari sul Controllo Ufficiale, l'Ispezione e la microbiologia predittiva, in collaborazione con i NAS di Parma e l'Az. USL di Reggio Emilia - Dipartimento di Sanità Pubblica - Servizio Sanità Pubblica Veterinaria
- ottobre 2017 seminario dal titolo: Tecniche analitiche per la detection di contaminati negli alimenti: comparazione tra tecniche ufficiali e tecniche innovative" relatore dott. Antonio Vella /funzionario dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia.
- aprile 2018 seminario "IL REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005, i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari." Relatore Dott. Giovanni Gozzi, Tecnologo Alimentare, libero professionista.

Nel mese di novembre 2017 sono stati organizzati diversi incontri rivolti agli studenti iscritti al 1° e al 2° anno del CdS per divulgare il progetto "Bellacoopia University-cooperare innovando" (quinta edizione 2017-2018). 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.

Descrizione link: Incontro con il Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari_dic 2017

Link inserito: <http://dolly.scienzedellavita.unimore.it/2017/mod/forum/discuss.php?d=186><http://>

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

30/03/2018

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 (intorno a 1800 -marzo 2018) 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.

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 ^{20/09/2018} 2014/15, 2015/2016 e 2016/2017, riguardo l'efficacia percepita del percorso formativo e riguardano 5 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",

- d02: Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?
Il materiale didattico è stato considerato adeguato dall'88% degli studenti per l'a.a. 2014/15, e dall'83% per l'a.a. 2015/2016 e per l'88% a.a. 2016/2017 (media Dipartimento: 90%; media Ateneo: 83%)
- 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 all'87% nel 2014/15, dall'86% per il 15/16 e dal 94.4% nel 15/17 (media Dipartimento: 95%; media Ateneo: 93%).
- d07: Il docente espone gli argomenti in modo chiaro e rigoroso?
La percentuale di risposte positive è stata dell'82% degli studenti per l'a.a. 2014/15, dell'84% per l'a.a. 2015/16 e dell'88% nel 2016/2017 (media Dipartimento: 88%; media Ateneo: 85%).
- d10: Il docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?
Il docente è risultato effettivamente reperibile secondo il 95% nell'a.a. 2014/15, dal 92% per l'a.a. 2015/16 e dal 97% nell'a.a. 2016/2017 (media Dipartimento: 96%; media Ateneo: 94%).
- d14: Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?
Risulta complessivamente soddisfatto il 77% nel 2014/15, l'84% per l'a.a. 2015/16 e l'86% nel 2016/2017 (media Dipartimento: 86%; media Ateneo: 83%).

Coomento: l'opinione degli studenti sulla qualità degli indicatori di docenza si posiziona a valori molto elevati e in alcuni casi in miglioramento ulteriore, a testimonianza dell'attenzione che il corpo docente pone nel relazionarsi con gli studenti nella didattica e nelle azioni di tutorato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Nelle tabelle allegate si riportano i dati rilevati da ALMALAUREA riguardanti la soddisfazione dei laureati. Il numero totale di laureati intervistati nel 2017 è stato di 25 (su un totale di laureati di 25). Nel 2017, il 75% degli intervistati di è dichiarato ^{20/09/2018}

decisamente soddisfatto del corso di studio nel suo complesso. Il dato, sempre per l'anno 2017, si posiziona abbondantemente al di sopra della media nazionale per i CdS delle classi del settore agroalimentare (46%).

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

1) Rapporto con i docenti: CdS 46%; nazionale 29%

2) Sostenibilità del carico didattico: CdS 79%; nazionale 44%

3) Valutazione attrezzature per altre attività didattiche (laboratori, esperienze pratiche, etc): sempre o spesso adeguate: CdS 83%; nazionale 67%

4) Iscrizione allo stesso CdS dell'Ateneo: CdS 83%; nazionale 78%

Descrizione link: Pagina Dati CdS

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044722.html>

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

I dati di ingresso, nel lasso temporale 2014/15 - 2016/17, mostrano un incremento delle iscrizioni, passate da 32 (a.a. 14/15) a 38 (a.a. 15/16). Importante è rilevare l'elevato numero di studenti definiti iscritti regolari al CdS rispetto al numero totale di iscritti: 67 su 73, come valori medi sui tre anni accademici considerati (in percentuale: 92%; percentuale media nazionale per la stessa classe di laurea: 88%). 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: 42% nell'a.a. 16/17 (nazionale: 25%); la restante quota è rappresentata 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, ma anche da altri corsi triennali dell'Ateneo. 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 studenti che proseguono con l'iscrizione al II anno del Cds è elevata (basso tasso di abbandono) e per l'a.a. 16/16 è risultata pari al 97%. Il percorso di studio viene valutato considerando la percentuale di CFU sostenuti sul totale del primo anno, pari al 66% per la coorte 2016/17 (67% per la coorte precedente), in linea con i valori medi nazionali. La percentuale di studenti che prosegue al secondo anno del corso avendo acquisito almeno 40 CFU: 53% nel 16/17, in linea con i dati nazionali. La regolarità del percorso è anche dimostrata dall'elevata percentuale di studenti che si laurea i corso, pari al 97% nell'a.a. 16/17 (valore nettamente superiore alla media nazionale), questo anche grazie a un ancora favorevole rapporto studenti/docenti.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044722.html>

QUADRO C2**Efficacia Esterna**

I dati occupazionali sono desunti dall'indagine ALMALAUREA 2018 e ricavati dalle risposte offerte dai laureati (24 questionari compilati) del CdS in Controllo e Sicurezza degli Alimenti, mostrano per l'anno 2017 (a un anno dalla laurea) un livello di occupabilità pari all' 81%, contro un dato medio nazionale per i corsi della stessa classe di Lauree Magistrali pari al 69. Il 50% dei laureati hanno dichiarato decisamente elevato l'utilizzo delle competenze acquisite nel lavoro svolto, in linea con la media nazionale per i CdS della stessa classe di laurea magistrale pari al 49%). Gli stessi intervistati hanno espresso un grado di soddisfazione per il lavoro svolto pari a 6.9 (su una scala da 1 a 10) (media nazionale 7.5)

Descrizione link: Pagina Dati CdS

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044722.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****30/03/2018**

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****15/04/2018**

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 di Scienze della Vita

<http://www.dsv.unimore.it/site/home/dipartimento/regolamenti-e-modulistica.html>):

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. Maria Gullo, Alessandro Ulrici e la Dott.ssa Emanuela Losi, Coordinatore didattico. In mancanza di studenti formalmente eletti, il CdS si avvale del contributo di studenti designati portavoce degli studenti, che partecipano ai lavori del Gruppo AQ. Il gruppo AQ del CdS cura la stesura della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), della Relazione Annuale di Monitoraggio AQ del CdS, analizza la Relazione Annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti e suggerisce azioni correttive. Segue la attuazione delle azioni correttive in esso contenute attraverso verifiche periodiche.

Il Presidente di CdS cura la revisione del Sistema di Gestione del Corso di Studio e cura inoltre la compilazione della SUA-CdS. Come tutti i CdS appartenenti al Dipartimento di Scienze della Vita, il CdS in Controllo e Sicurezza degli Alimenti fa riferimento al Responsabile AQ del Dipartimento, Prof.ssa Lorena Rebecchi, per il coordinamento sia tra i diversi CdS del Dipartimento che verso il PQA.

L'Assicurazione della Qualità del Corso di Studio in Controllo e Sicurezza degli Alimenti viene attuata mediante il controllo dei Processi di gestione, riesame e miglioramento del Corso di Studio descritti nell'Allegato Sistema di Gestione del CdS di Controllo e Sicurezza degli Alimenti fanno riferimento al documento redatto dal PQA sui Processi di Gestione dei CdS a livello di Ateneo.

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

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

15/04/2018

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: Monitoraggio annuale, 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

Nel processo di gestione del CdS in Controllo e Sicurezza degli Alimenti (vedi allegato nel quadro D2), questi processi sono descritti in termini di: attività da svolgere, finalità dell'attività, responsabilità primaria, responsabilità di supporto, modalità operative, tempistica.

Nel documento allegato viene riportata la tempistica da rispettare per l'espletamento dei 5 processi e dei relativi sotto-processi e la Responsabilità Primaria

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione e scadenze

QUADRO D4

Riesame annuale

30/03/2018

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso in italiano RD	Controllo e sicurezza degli alimenti
Nome del corso in inglese RD	Food safety and control
Classe RD	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea-magistrale/articolo1003020810.html
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

RD

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.	GULLO	Maria	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. Microbiologia dei prodotti fermentati
2.	LO FIEGO	Domenico Pietro	AGR/19	PO	1	Caratterizzante	1. Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale
3.	MANSERVISI	Silvia	IUS/03	PA	1	Caratterizzante	1. Diritto della sicurezza alimentare
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

7.	FAVA	Patrizia	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari 2. Tecniche di previsione della shelf life
----	------	----------	--------	----	---	-----------------	---

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
BAFFIONI	GRETA	202333@studenti.unimore.it	
BUONFINO	ALESSIA	203533@studenti.unimore.it	
OLIVIERI	ALESSIA	202551@studenti.unimore.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
FAVA	PATRIZIA
GULLO	MARIA
LOSI	EMANUELA
ULRICI	ALESSANDRO

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
PULVIRENTI	Andrea		
MASINO	Francesca		

LO FIEGO	Domenico Pietro		
FAVA	Patrizia		

Programmazione degli accessi

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

Sedi del Corso

DM 987 12/12/2016 Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso:Amendola - Pad Besta 2 42100 - REGGIO EMILIA	
Data di inizio dell'attività didattica	15/10/2018
Studenti previsti	60

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

R^{AD}

Codice interno all'ateneo del corso

30-261^2018^PDS0-2018^246

Massimo numero di crediti riconoscibili

12 DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)

Date delibere di riferimento

R^{AD}

Data di approvazione della struttura didattica

22/03/2018

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione

23/03/2018

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 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.

*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 9 marzo 2018 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. 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 ANVUR*](#)

- 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 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.

Offerta didattica erogata

		coorte CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2018	171802730	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti <i>semestrale</i>	AGR/15	Francesca MASINO <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	64
2	2018	171802733	Avversità dei prodotti ortofrutticoli in postraccolta e loro gestione (modulo di Patologia delle derrate agrovegetali) <i>semestrale</i>	AGR/12	Emilio STEFANI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	32
3	2018	171802735	Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare <i>semestrale</i>	BIO/10	Angela CONTE <i>Professore Ordinario</i>	BIO/10	48
4	2017	171801144	Chemimetria per il controllo degli alimenti <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Alessandro ULRICI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/01	64
5	2018	171802736	Chimica e tecnologia degli aromi <i>semestrale</i>	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	48
6	2017	171801341	Diritto della sicurezza alimentare <i>semestrale</i>	IUS/03	Docente di riferimento Silvia MANSERVISI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	IUS/03	48
7	2018	171803206	Elementi di economia circolare nell'ambito delle tecnologie agroalimentari <i>semestrale</i>	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	24
8	2018	171802738	Funghi Micotossigeni: epidemiologia e controllo (modulo di Patologia delle derrate agrovegetali) <i>semestrale</i>	AGR/12	Fittizio DOCENTE		16
9	2018	171802739	Innovazioni di prodotto e food packaging	AGR/15	Fabio LICCIARDELLO <i>Ricercatore a t.d.</i>	AGR/15	48

		<i>semestrale</i>			(art. 24 c.3-b L. 240/10)		
		Metodologie biochimiche agroalimentari <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Davide TAGLIAZUCCHI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/10	64	
10 2017	171801151			Docente di riferimento Maria GULLO <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/16	64	
11 2018	171802740	Microbiologia dei prodotti fermentati <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Patrizia FAVA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	48	
12 2018	171803486	Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Patrizia FAVA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	32	
13 2018	171802743	Tecniche di previsione della shelf life <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Andrea PULVIRENTI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/16	80	
14 2017	171801155	Tecniche microbiologiche e gestione della qualità <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Domenico Pietro LO FIEGO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/19	80	
15 2018	171802744	Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale <i>semestrale</i>	AGR/19				ore totali 760

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU		
		Ins	Off	Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	CHIM/01 Chimica analitica			
	<i>Chemiometria per il controllo degli alimenti (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/10 Biochimica			
	<i>Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Metodologie biochimiche agroalimentari (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	<i>Tecniche microbiologiche e gestione della qualità (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	52	52	45 - 54
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	<i>Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Chimica e tecnologia degli aromi (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della produzione e gestione.	<i>Innovazioni di prodotto e food packaging (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	<i>Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	6 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 51 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			60	51 - 66
Attività affini	settore	CFU		
		Ins	Off	Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/16 Microbiologia agraria			
	<i>Microbiologia dei prodotti fermentati (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario			12 - 18 min
	<i>Diritto della sicurezza alimentare (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12
	IUS/17 Diritto penale			

*Diritto penale della sicurezza alimentare (2 anno) -
3 CFU - semestrale - obbl*

Totale attività Affini	12	12 - 18
Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	12 - 12
Per la prova finale	32	32 - 32
Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
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 4		
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 - 132



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

R^{ad}

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	45	54	-
	BIO/10 Biochimica			
	CHIM/01 Chimica analitica			
Discipline della produzione e gestione.	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 - 66

Attività affini

R^{ad}

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			
	BIO/09 - Fisiologia			
	ING-IND/35 - Ingegneria economico-gestionale	12	18	12
	IUS/03 - Diritto agrario			

Totale Attività Affini

12 - 18

Altre attività
R^{AD}

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		32	32
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	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		4	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività

48 - 48

Riepilogo CFU
R^{AD}

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

111 - 132

Comunicazioni dell'ateneo al CUN



La modifica proposta per il Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti riguarda principalmente la parte testuale, che è stata adeguata al Regolamento didattico del corso di studio, approvato dagli Organi Accademici dell'Università di Modena e Reggio Emilia il 18 ottobre 2017.

La tabella delle attività formative non è stata modificata, ad eccezione della ridefinizione del valore massimo di CFU attribuiti alle attività formative caratterizzanti dell'ambito delle Discipline delle tecnologie alimentari, portandolo da 60 a 54 per rientrare nei parametri della realizzabilità del corso di studio.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe



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. Nello specifico, per quanto attiene l'SSD AGR/16, presente sia nelle attività caratterizzanti che in quelle affini, la scelta è motivata dal fatto che la didattica programmata prevede l'erogazione di un insegnamento AGR/16 dai contenuti caratterizzanti e professionalizzanti in accordo con gli obiettivi formativi generali e specifici del corso di studio. Il secondo insegnamento AGR/16 presente nella didattica programmata, pur rivestendo un ruolo importante per il completamento della formazione dello studente, ha contenuti formativi molto specifici e delimitati ad una particolare branca della microbiologia alimentare. Si è deciso inoltre di mantenere l'SSD AGR/15 tra le Attività Affini e Integrative per lasciare ampio respiro a questo SSD qualora dovessero intervenire esigenze di ampliamento della didattica in questo settore per far fronte a nuove e specialistiche competenze richieste ai laureati magistrali in Controllo e Sicurezza degli Alimenti. Per quanto attiene l'SSD BIO/09, il suo inserimento nelle attività affini è motivato dalla presenza tra gli esami curriculari di un insegnamento di Biochimica della Nutrizione e della Sicurezza Alimentare che affronta gli aspetti biochimici della nutrizione umana nell'ottica della sicurezza degli alimenti. Qualora si ravvisasse la necessità di erogare un insegnamento specificatamente focalizzato sulla fisiologia della nutrizione, la presenza in elenco del SSD BIO/09 consentirebbe l'adeguamento della offerta formativa alle mutate esigenze del corso di studio in termini di formazione dei laureati. Il SSD IUS/03 è stato inserito tra le Attività Affini e Integrative, in quanto l'insegnamento di Diritto erogato nel corso di studio ha l'obiettivo di fornire allo studente 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, integrandosi con le conoscenze acquisite in altri

insegnamenti che si focalizzano però sulla normativa specifica di settore.

Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

)