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 *(IdSua:1589084)*
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/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	PULVIRENTI Andrea
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 (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CONTE	Angela		PO	1	
2.	LO FIEGO	Domenico Pietro		PO	1	

3.	MASINO	Francesca		RU	1	
4.	PULVIRENTI	Andrea		PA	1	
5.	TAGLIAZUCCHI	Davide		PA	1	
6.	ULRICI	Alessandro		PA	1	

Rappresentanti Studenti	VACCARO LORENZO 257604@studenti.unimore.it LEARDINI EDOARDO 301780@studenti.unimore.it
Gruppo di gestione AQ	FRANCESCA MASINO ANDREA PULVIRENTI DAVIDE TAGLIAZUCCHI LORENZO VACCARO
Tutor	Patrizia FAVA Domenico Pietro LO FIEGO Francesca MASINO Andrea PULVIRENTI

Il Corso di Studio in breve

09/03/2023

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 e da enti di controllo come ASL e istituto zooprofilattico. 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.

Link: http://offertaformativa.unimore.it/corso/infoSua?cds_cod=30-261&lang=ita

QUADRO A1.a

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

Link: http://www.dsv.unimore.it/site/home/dipartimento/organizzazione/articolo128029120.html (Documenti Comitato di indirizzo)

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)

26/05/2023

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, mentre per l'anno successivo, l'11 marzo 2019 è stato convocato in assemblea telematica e per l'ultimo nno è stato convocato in presenza il 18 dicembre 2019. tutti i resoconti delle riunioni sono consultabili al link indicato. 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. 20118/2019 a 75, ridotto a 63 nell'anno accademico 2019/20 per effetto del test di ammissione e riportato a 78 nell'a.a. 2020/21 e ridotto drasticamente a 19 immatricolati per colpa del'introduzione del numero programmato e vari disguidi dovuti alla gestione durante la pandemia.
. Sono stati inoltre discussi gli ottimi risultati della condizione occupazionale e della soddisfazione dei laureati per la formazione ricevuta. Il Comitato di indirizzo ha confermato una generale soddisfazione per i risultati conseguiti e un apprezzamento è stato rivolto al nuovo sistema d valutazione delle competene tramite il test di ingresso.
Di seguito vengono riassunte parti discusse con il comitato nel 2021:

La valutazione dei dati consente di affermare che il corso di studio magistrale mantiene un buon grado di soddisfazione generale. Infatti, se si confrontano i dati attuali con quelli dei due a.a. precedenti si osserva la tendenza dello scorso anno, con una minore dispersione dei dati per quasi tutte le domande del questionario considerate, in alcuni casi con un innalzamento del valore medio. Questo risultato è particolarmente interessante se si considera l'aumento del numero di immatricolati (e quindi di iscritti totali) registrato negli ultimi tre anni accademici: 65 (tot 107) nel 17/18; (tot 146) nel 18/19; 63 nel 19/20 (tot 139), 19 nel 2021/22 (tot 97), 2022/23 20 iscritti (totale 38) . La diminuzione degli iscritti negli ultimi due anni è dovuta all'introduzione di un test selettivo più rigido , all'introduzione del punteggio negativo per le risposte sbagliate e alla paura degli studenti ad affrontare un test di ammissione per un corso a numero programmato. Infatti, a fronte di 60 preimmatricolati lo hanno superato in 21 e immatricolati in 20. Dal prossimo A.A si tornerà all'ingresso libero. .
Nel complesso, i dati esposti per i tre anni accademici considerati consente di evidenziare che l'opera di monitoraggio messa in atto dal CdS, consolidata nel tempo e sempre condivisa con i docenti del CdS e con gli studenti, ha portato a un miglioramento costante della valutazione complessiva del CdS.
Rispetto al secondo Riesame ciclico, compilato nel 2017, nei due anni intercorsi sono da confermare
a. il completamento dell'offerta formativa con l'inserimento di un insegnamento di Diritto alimentare, nel senso dell'accoglimento delle richieste formulate dal Comitato di Indirizzo, che nella coorte 2019/20 è stato suddiviso in 2 moduli da 3 crediti, per rispondere alle esigenze del corso e alle proposte fatte dagli studenti.
b. è stato confermato, rispondente alle esigenze di consultazione, il Comitato di Indirizzo. Con alcuni rappresentanti delle istituzioni e del mondo del lavoro sono stati avviati molti contatti che sono sfociati nell'organizzazione di seminari formativi per gli studenti del CdS magistrale e alcune tesi sperimentali sono state avviate presso aziende e laboratori pubblici e privati. Le attività messe in essere con il coinvolgimento del Comitato sono documentate nei Rapporti di riesame redatti anno per anno e consultabili nei verbali dei Consigli di Corso di studio
Il corso, con il suo presidente come coordinatore, è risultato vincitore di un progetto Erasmus Plus che consentirà da giugno 2023 l'aumento del numero di studenti che svolgono un periodo di studio all'estero Nell'anno 19/20 e 20/21 non sono aumentati e alcune partenze, già formalizzate, sono state bloccate a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19. Le partenze
sono sempre indirizzate a periodi di laboratorio all'estero per svolgere la tesi sperimentale e non per sostenere esami. Ciò è dovuto alla scarsa rispondenza dei nostri insegnamenti (data la specificità del corso in CSA), rispetto agli insegnamenti erogati all'estero.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Resoconto comitato indirizzo 2022

QUADRO A2.a — 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)

QUADRO A2.b | Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)

QUADRO A3.a — Conoscenze richieste per l'accesso

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 curricolari 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.

Link: https://www.unimore.it/ateneo/RegolamentoDett.html?R=867 (Regolamento didattico del CdS)

QUADRO A3.b — Modalità di ammissione

20/02/2023

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, attraverso un test costituito da 30 domande chiuse.
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
-meccanismi di alterazione e deterioramento degli alimenti e i metodi per il controllo;
- 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
Per l'anno accademico 2023/24 non è più previsto il numero programmato.

Link: http://www.unimore.it/bandi/StuLau.html (Bando di ammissione al CdS)

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: QUALITA' 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 — 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.	
Capacità di applicare	Il laureato in Controllo e Sicurezza degli Alimenti è in grado di gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti, progettare piani di controllo	

conoscenza e comprensione	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: 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;
-avrà la capacità di garantire, mediante con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.
-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
-Gli insegnamenti fondamentali obbligatori permettono di acquisire la capacità di costruire, mediante l'utilizzo di software dedicati al disegno sperimentale, modelli statistici che descrivano un processo produttivo al fine di ottimizzare

le condizioni operative e prevedere le proprietà del prodotto finito

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
Diritto della sicurezza alimentare url
Metodologie biochimiche agroalimentari url
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management url
Post-harvest losses and their management url
Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari url
Tecniche microbiologiche e gestione della qualità 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
Animal pests in stored agri-food products and their management - Sede di Parma url
Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare url
Biotecnologie di specie batteriche di interesse industriale url
Chemiometria per il controllo degli alimenti url
Chimica e tecnologia degli aromi url
Composti bioattivi e nutraceutici url
Diritto della sicurezza alimentare *(modulo di Diritto della sicurezza alimentare)* url
Diritto della sicurezza alimentare url
Diritto penale della sicurezza alimentare *(modulo di Diritto della sicurezza alimentare)* url

Innovazione di prodotto e di processo url
Metodologie biochimiche agroalimentari url
Microbiologia dei prodotti fermentati url
Miglioramento genetico dei lieviti url
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management url
Post-harvest losses and their management url
Probiotici url
Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari url
Sostenibilità delle produzioni agroalimentari con un approccio circolare url
Tecniche di previsione della shelf life url
Tecniche microbiologiche e gestione della qualità url
Ulteriori competenze linguistiche url
Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale 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 esplicare 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 A4.d — Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

25/05/2023

Le attività affini ed integrative del Corso di Studi includono insegnamenti ed esperienze che concorrono a raggiungere gli obiettivi specifici dell’area di apprendimento dei processi produttivi agroalimentari, per la conoscenza e la comprensione dei processi industriali; area 1 qualita' e sicurezza degli alimenti, per quanto riguarda ciò che concorre a definire gli obiettivi di apprendimento, la conoscenza delle possibili fonti di alterazione della composizione chimica degli alimenti, derivanti dalla presenza di residui xenobiotici e dall'uso errato di additivi e coadiuvanti tecnologici; area 2 gestione della 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 affini e integrative è volta allo sviluppo di processi produttivi e di principi di gestione di un processo, mediante l'introduzione di tecnologie innovative e di valutazione degli effetti delle azioni intraprese

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 superivisione 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

12/06/2023

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.
Di seguito i riporta il Regolamento Didattico del Corso di Studio .
1. In conformità a quanto previsto dall'ordinamento didattico del CdS, lo studente consegue la Laurea magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti con il superamento di una prova finale che consiste nella redazione, presentazione e discussione di una tesi di laurea riguardante lo svolgimento di un consistente lavoro di ricerca sperimentale presso laboratori dell'Università di Modena e Reggio Emilia o presso altri laboratori pubblici e privati qualificati, sotto la guida di un docente, incaricato di seguire la preparazione dello studente. La presentazione della tesi di laurea è svolta davanti ad una commissione di docenti nominata dal Consiglio di Dipartimento. L'elaborato, su richiesta dello studente e d'intesa con il docente relatore, potrà essere redatto e discusso in lingua inglese. In questo caso deve essere predisposto anche un riassunto esteso del lavoro/dell'attività svolto/a in lingua italiana.
2. Per ogni studente viene nominato un relatore (docente o ricercatore dell'Università di Modena e Reggio Emilia), incaricato di seguire la preparazione alla prova finale e di relazionare in merito alla commissione.
La scelta del progetto di tesi e del relativo relatore può essere effettuata in qualsiasi momento dell'anno.
L'assegnazione degli argomenti e l'individuazione del relatore vengono notificati in Consiglio di CdS dopo specifica comunicazione inviata dagli studenti interessati al Presidente del CdS
3. Le commissioni giudicatrici per la prova finale sono nominate dal Direttore del Dipartimento e sono composte da almeno 7 membri, scelti tra i docenti dell'Università di Modena e Reggio Emilia.
4. I CFU attribuiti dall'ordinamento didattico alla prova finale sono suddivisi in CFU per la preparazione della tesi e CFU per la dissertazione limitatamente alle attività svolte all'estero nell'ambito del programma Erasmus, in misura rispettivamente pari all'80% e al 20% del totale dei CFU assegnati alla 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).

Inoltre, per i candidati che arrivino ad una valutazione complessiva (comprensiva di arrotondamento) di 110/110 può essere proposta la lode che sarà attribuita solo con giudizio unanime della commissione.
Per i candidati che arrivino a una valutazione complessiva (comprensiva di arrotondamento) di almeno 117/110 può essere proposto dalla Commissione l’encomio (solamente se lo studente è in corso). La proposta di encomio può essere avanzata solo con giudizio unanime della commissione. L’encomio sarà attribuito solo a fronte di giudizio favorevole espresso dal Consiglio del Dipartimento di Scienze della Vita, cui spetta l’attribuzione dell’encomio.

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

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: regolamento didattico

Link: http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea-magistrale/articolo1003020810.html

---

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

https://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/organizzazione-didattica.html

QUADRO B2.b — Calendario degli esami di profitto

https://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/organizzazione-didattica.html

QUADRO B2.c — Calendario sessioni della Prova finale

https://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/organizzazione-didattica.html

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	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti link	MASINO FRANCESCA	RU	6	56	✔

		corso 1						
2.	AGR/11	Anno di corso 1	Animal pests in stored agri-food products and their management - Sede di Parma link			6		
3.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare link	CONTE ANGELA	PO	6	48	✔
4.	AGR/16	Anno di corso 1	Biotecnologie di specie batteriche di interesse industriale link	GULLO MARIA	PA	3	24	
5.	AGR/15	Anno di corso 1	Chimica e tecnologia degli aromi link	ANTONELLI ANDREA	PO	6	48	
6.	BIO/10	Anno di corso 1	Composti bioattivi e nutraceutici link	TAGLIAZUCCHI DAVIDE	PA	3	24	✔
7.	AGR/15	Anno di corso 1	Innovazione di prodotto e di processo link	LICCIARDELLO FABIO	PA	6	48	
8.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia dei prodotti fermentati link	GULLO MARIA	PA	6	40	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia dei prodotti fermentati link	ARENA MATTIA PIA	RD	6	16	
10.	AGR/16	Anno di corso 1	Miglioramento genetico dei lieviti link	SOLIERI LISA	PA	6	48	
11.	AGR/12	Anno di corso 1	Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management link			6		
12.	AGR/12	Anno di corso 1	Post-harvest losses and their management link			6		

13.	AGR/16	Anno di corso 1	Probiotici link	SOLIERI LISA	PA	2	16	
14.	AGR/15	Anno di corso 1	Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari link	FAVA PATRIZIA	PA	4	32	
15.	AGR/15	Anno di corso 1	Sostenibilità delle produzioni agroalimentari con un approccio circolare link	MONTEVECCHI GIUSEPPE		3	24	
16.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecniche di previsione della shelf life link	FAVA PATRIZIA	PA	6	48	
17.	AGR/19	Anno di corso 1	Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale link	LO FIEGO DOMENICO PIETRO	PO	8	64	✔

QUADRO B4 | Aule

Descrizione link: Aule Padiglione BESTA
Link inserito: http://www.aule.unimore.it/index.php?content=view_prenotazioni&vista=day&area=58&_lang=it
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Aule Padiglione BESTA

QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratorio Informatico
Link inserito: http://www.aule.unimore.it/index.php?content=view_prenotazioni&vista=day&area=58&_lang=it
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Laboratori

QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Sala Studio

QUADRO B4 Biblioteche

Link inserito: http://www.biblioreggio.unimore.it/site/home.html
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria Interdipartimentale Reggio Emilia

QUADRO B5 Orientamento in ingresso

20/02/2023

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, un docente el corso e il 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.
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 2022 si è svolta la quinta edizione della manifestazione UNIMOREORIENTA ma in forma 'on-Line, causa emergenza coronavirus. Sono on line tutti i contenuti dei corsi proposti da ogni singolo Dipartimento (vedasi i contenuti del link allegato). Per il 2023 la manifestazione di presentazione dei corsi magistrali si svolgerà in primavera.

Descrizione link: Evento UNIMOREORIENTA 2020
Link inserito: https://www.unimore.it/unimoreorienta/
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: file orientamento

QUADRO B5 Orientamento e tutorato in itinere

26/05/2023

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/Dicembre 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

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: file orientamento in itinere raggruppato

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

26/05/2023

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. Con il notevole incremento delle iscrizioni, tale modalità è stata incrementata e le convenzioni nuove fatte con il dipartimento sono aumentate.
Vengono compilati format di gradimento sia per gli stage interni a UNIMORE che per quelli esterni.
Il presidente, coadiuvato con un referente per il tutorato, valuta e porta in consiglio i giudizzi esoressi dai tutor e dagli studenti in stage nell'ottica di un miglioramento continuo.
Sono stati applicati i sistemi di valutazione Almalaurea.
Questo sistema ci consente di avere una valutazione della qualità degli stage, sia interni che esterni, che, pur avendo come obiettivo la tesi sperimentale, vengono valutati con il sistema alma laurea. nell'anno in corso ne sono stati valutati 42

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 regolamenta, 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.

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.
La Novità importante del 2021 è che siamo in attesa della pubblicazione dei risultati di ERASMUS *. Infatti abbiamo presentato un progetto triennale con le Università di Portogallo, Spagna, Repubblica Ceca e coordinato dalla Francia

Referente di Dipartimento per i progetti Erasmus - Dott.ssa Federica Pellati
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.Il Presidente Prof Andrea PULVIRENTI informa che, dopo aver vino come CSA l'Ersamus plus (KEY 2), si sta procedendo ad attivare il primo BIP del DSV.

Per questo il presidente ha preso contatti con il dott. Sblendorio e con dott.ssa Chiara Grani dell'ufficio relazioni internazionali UNIMORE, oggi presenti in questo consiglio.

Dal confronto con i colleghi RELINT, si è deciso di attivare un Blended Intensive Programmes (BIP) Come coordinatori (sia in entrata, per 20 studenti, che in uscita per lo stesso numero).

- Uno dei punti di forza del BIP è la sua componente multidisciplinare, la organizzeremo con Praga, Caen, Valencia, 20 studenti in uscita e 20 studenti in entrata per ogni partner.

Le Università partecipanti saranno: Université Caen Normandie, Universitat Politecnica de Valencia, Czech University of Life Sciences Prague.

Tutto ciò aiuterà il nostro corso e l'itero dipartimento a migliorare il grado di internazionalizzazione. Si comunica che con i partner si sono già avviate le consultazioni per i contenuti dei corsi e che si sono scelte le tre settimane a partire dal 12 giugno 2023.

Tutto ciò aiuterà il nostro corso e il DSV a migliorare il grado di internazionalizzazione.

Descrizione link: Elenco Convenzioni area agroalimentare
Link inserito: https://www.unimore.it/AZdoc/Elencosedistudio-ScienzedellaVitaexAgraria.pdf

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Romania	Technical University of Cluj-Napoca		15/05/2018	solo italiano
2	Romania	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj Napoca		19/02/2015	solo italiano

3	Spagna	CONSORZIO		11/01/2016	solo italiano
4	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	06/02/2014	solo italiano
5	Spagna	Universidad de CÃ¡diz		15/07/2014	solo italiano
6	Spagna	Universitat Rovira I Virgili	28675-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/07/2014	solo italiano
7	Spagna	University of Barcelona		30/01/2018	solo italiano
8	Turchia	Ege University		27/01/2014	solo italiano
9	Ungheria	Szent IstvÃ¡n University		21/05/2014	solo italiano
10	Ungheria	University of Pannonia - Veszpremi Egyetem		20/12/2013	solo italiano

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

08/03/2023

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. Anche nel 2019 si è svolto l'annuale incontro con i rappresentanti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAER) nelle persone del dott. Michele Mascaro (Presidente) e del dott. Francesco Fenga. Il programma della giornata è stato:
- Presentazione dell'ordine e prospettive di lavoro : attività istituzionale, Seminari ed esercitazioni
- I bisogni delle persone e i loro livelli di pensiero
- Le sei D dell'innovazione tecnologica
- Tecniche di negoziazione, con esercitazioni pratiche

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)

- nel corso del 2021 sono stati organizzati vari 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 e con diverse sedi degli istituti zooprofilattici.

- 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.
- il dott. Gaetano Cammilleri, Ricercatore presso l'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, ha tenuto un seminario dal titolo: 'Trasposizione del sistema qualità di Accreditamentonegli enti sanitari di diritto pubblico: l'esempio del C.re.n.a'.
- 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.
- seminario di 2 ore 'La dichiarazione di conformità dei MOCA: diritti e doveri degli utilizzatori finali degli imballaggi per alimenti' svolta da Dott.ssa Daniela Aldrigo, Responsabile della Area Tecnica dell'Istituto Italiano Imballaggio.
Nel mese di novembre 2018 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' (settima edizione). 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.
Infine, ogni anno viene organizzato un incontro tra i nostri studenti e l'associazione egli industriali diReggio Emilia (UNINDUSTRIA RE), presso la loro sede.

QUADRO B5 Eventuali altre iniziative

21/08/2022

Al fine di dare visibilità al Corso di Laurea in Controllo e sicurezza degli alimenti, dal maggio 2013 esiste una pagina sul social network Facebook, gestita ancora dall'ex Presidente del CdS magistrale (prof.ssa Patrizia Fava), in collaborazione con l'attuale presidente prof. Andrea Pulvirenti. In breve tempo la pagina ha raggiunto un elevato numero di contatti e viene consultata periodicamente sia dagli studenti attualmente iscritti al corso, da quelli già laureati, ma anche da utenti non direttamente collegabili al corso stesso. Nella pagina è possibile trovare notizie scientifiche o di divulgazione scientifica su argomenti riguardanti l'alimentazione, la sicurezza degli alimenti, le tematiche emergenti nel mondo delle tecnologie alimentari e della sicurezza alimentare; inoltre, vengono veicolate notizie e informazioni, avvisi urgenti e segnalazioni rivolte specificatamente agli studenti iscritti.
Link inserito: https://www.facebook.com/pages/Controllo-e-Sicurezza-degli-Alimenti/200463943434960?bookmark_t=page

QUADRO B6 Opinioni studenti

08/03/2023

Le tabelle allegate a questo quadro forniscono informazioni sul giudizio espresso dagli studenti nel corso degli anni 2017/18, 2018/2019 e 2019/2020, 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 si' e 'Più si che no',
- d02: Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?
Il materiale didattico è stato considerato adeguato da una percentuale altissima di studenti; ottimi risultati se confruntati a livello di Ateneo e di Dipartimento
- d05: Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?
La percentuale di studenti che hanno espresso un giudizio positivo è superiore rispetto agli anni passati
- d07: Il docente espone gli argomenti in modo chiaro e rigoroso?

La percentuale di risposte positive è stata più alta rispetto al triennio di riferimento.
- d10: Il docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?
Il docente è risultato effettivamente reperibile secondo per la quasi totalitò degli studenti intervistati (ottimi anche all'interno dell'Ateneo e del Dipartimento).
- d14:Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?
Risulta complessivamente soddisfatto il 90% degli studenti intervistati, superando la media del triennio di riferimento.
Commento: l'opinione degli studenti sulla qualità degli indicatori di docenza si posiziona a valori molto elevati , a testimonianza dell'attenzione che il corpo docente pone nel relazionarsi con gli studenti nella didattica e nelle azioni di tutorato. Va messo in evidenza che i valori dell'ultimo anno accademico sono i più elevati del triennio,con più di 600 studenti intervistati.

Pdf inserito: visualizza

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

21/08/2022

Nelle tabelle allegate si riportano i dati rilevati da ALMALAUREA riguardanti la soddisfazione dei laureati. Il numero totale di laureati intervistati nel 2020 è stato elevato). un'alta percentuale di intervistati si è dichiarato decisamente soddisfatto del corso di studio nel suo complesso. Il dato, si posiziona abbondantemente al di sopra della media nazionale per i CdS delle classi del settore agroalimentare.
Altri indici valutati, considerando solo la percentuale di intervistati che ha espresso il giudizio 'Decisamente Si' hanno mostrato che il corso si posiziona al di sopra delle medie del territorio e della Nazone. Nello specifico risulta eccellente per:
1) Rapporto con i docenti
2) Sostenibilità del carico didattico
3) Valutazione attrezzature per altre attività didattiche (laboratori, esperienze pratiche, etc): sempre o spesso adeguate
4) Iscrizione allo stesso CdS dell'Ateneo
) incremento di stage eseri.
Va migliorata l'internazionalizzazione perchè pochi studenti fanno periodi all'estero, i BIP ci aiuteranno a farli partire tutti

Descrizione link: Pagina Dati CdS
Link inserito: http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/dati.html

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

25/08/2022

I dati di ingresso, nel lasso temporale 2015/16 ¿ 2010/21 , mostrano un incremento delle iscrizioni, passate 133 (a.a. 19/20 - 122 regolari, anno accademico 20/21 133 regolari)). Importante è rilevare l'elevato numero di studenti definiti 'iscritti regolari al CdS' rispetto al numero totale di iscritti:, superiore rispetto alla media nazionale per la stessa classe di laurea nello stesso a.a.). 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:
Il CdS mantiene quindi un alto grado di attrattività verso l'esterno,
La percentuale di studenti che proseguono con l'iscrizione al II anno del Cds è elevata (basso tasso di abbandono).
La regolarità del percorso è anche dimostrata dall'elevata percentuale di studenti che si laurea i corso, pari al 87% (valore superiore alla media nazionale 83%), media perfetta degli ultimi tre anni, nonostante con l'incremento di studenti non si abbia più un favorevole rapporto studenti/docenti (incremento degli immatricolati).
tutti gli indicatori sono favorevoli, supeori sia all'area giografica che ai dati nazionali.
con l'introduzione del numero chiuso si è avuto un calo dastico delle immatricolazioni, per l'anno accdemico in corso gli studenti sono stati solo 18.
Neo del corso risulta sempre l'esperienza estera ma, Il Presidente Prof Andrea PULVIRENTI informa che, dopo aver vino come CSA l'Ersamus plus (KEY 2), si sta procedendo ad attivare il primo BIP del DSV.

Per questo il presidente ha preso contatti con il dott. Sblendorio e con dott.ssa Chiara Grani dell'ufficio relazioni internazionali UNIMORE, oggi presenti in questo consiglio.

Dal confronto con i colleghi RELINT, si è deciso di attivare un Blended Intensive Programmes (BIP) Come coordinatori (sia in entrata, per 20 studenti, che in uscita per lo stesso numero).

- Uno dei punti di forza del BIP è la sua componente multidisciplinare, la organizzeremo con Praga, Caen, Valencia, 20 studenti in uscita e 20 studenti in entrata per ogni partner.

Le Università partecipanti saranno: Université Caen Normandie, Universitat Politecnica de Valencia, Czech University of Life Sciences Prague.

Tutto ciò aiuterà il nostro corso e l'itero dipartimento a migliorare il grado di internazionalizzazione. Si comunica che con i partner si sono già avviate le consultazioni per i contenuti dei corsi e che si sono scelte le tre settimane a partire dal 12 giugno 2023.

Tutto ciò aiuterà il nostro corso e il DSV a migliorare il grado di internazionalizzazione.

Descrizione link: Pagina Dati CdS
Link inserito: http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/dati.html

QUADRO C2 — Efficacia Esterna

25/08/2022

I dati occupazionali ISTAT confermano il CDS in cima rispetto all'area geografica e al riferimento nazonale. Più del 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. Gli stessi intervistati hanno espresso un grado di soddisfazione per il lavoro svolto sempre superiore alla media nazionale.
I dati confermati negli ultimi anni

Descrizione link: Pagina Dati CdS
Link inserito: http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/dati.html

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

21/08/2022

Il Corso di Studi in Controllo e Sicurezza degli Alimenti non prevede nel suo piano studi tirocini curriculari e stages presso aziende esterne. Tuttavia, svolgono stage esterni in numero superiore alla media nazionale e di area.
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 afferenza del CdS e i soggetti esterni, pubblici e/o privati. Nel corso degli ultimi anni accademici c'è stata un'impennata delle convenzioni con aziende alimentari, per consentire lo sviluppo di tesi sperimentali in azienda, molte volte tali rapporti si concretizzano nell'assunzione del neolaureato.
Tutto ciò a testimonianza dela soddisfazione mostrata dagli imprenditori che ospitano uno studente in tesi.
Link inserito: http://

QUADRO D1 — Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

20/02/2023

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

30/05/2023

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 (Modifcato nel 2022)
• 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, il Gruppo AQ e il 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, per il coordinamento sia tra i diversi CdS dei 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

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Sistema di gestione

QUADRO D3 — Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

26/05/2023

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, aggornato durante il 2022, 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: Tabella di monitoraggio

QUADRO D4 — Riesame annuale

25/08/2022

Vi elenchiamo di seguito come ci valutano gli studenti e, nelle tabelle allegate a fine di questa breve discussone, troverete i confronti a livello nazionale.
La valutazione dei dati consente di affermare che il corso di studio magistrale mantiene un buon grado di soddisfazione generale. Infatti, se si confrontano i dati attuali con quelli dei due a.a. precedenti si osserva la tendenza dello scorso anno, con una minore dispersione dei dati per quasi tutte le domande del questionario considerate, in alcuni casi con un innalzamento del valore medio. Questo risultato è particolarmente interessante se si considera l'aumento del numero di immatricolati (e quindi di iscritti totali) registrato negli ultimi tre anni accademici: 65 (tot 107) nel 17/18; 74 (tot 146) nel 18/19; 63 nel 19/20 (tot 139). La lieve diminuzione degli iscritti dell'ultimo anno è dovuta all'introduzione di un test selettivo più rigido rispetto al colloquio degli anni precedenti. Infatti, a fronte di 115 preimmatricolati lo hanno superato in 63. Quindi a un aumento del numero dei questionari compilati corrisponde anche un miglioramento, se pur non significativo statisticamente, del giudizio generale di soddisfazione degli studenti.
Punti di forza individuati
Nel complesso, i dati esposti per i tre anni accademici considerati consente di evidenziare che l'opera di monitoraggio messa in atto dal CdS, consolidata nel tempo e sempre condivisa con i docenti del CdS e con gli studenti, ha portato a un miglioramento costante della valutazione complessiva del CdS.
Rispetto al secondo Riesame ciclico, compilato nel 2017, nei due anni intercorsi sono da confermare

a. il completamento dell'offerta formativa con l'inserimento di un insegnamento di Diritto alimentare, nel senso dell'accoglimento delle richieste formulate dal Comitato di Indirizzo, che nella coorte 2019/20 è stato suddiviso in 2 moduli da 3 crediti, per rispondere alle esigenze del corso e alle proposte fatte dagli studenti.
b. è stato confermato, rispondente alle esigenze di consultazione, il Comitato di Indirizzo. Con alcuni rappresentanti delle istituzioni e del mondo del lavoro sono stati avviati molti contatti che sono sfociati nell'organizzazione di seminari formativi per gli studenti del CdS magistrale e alcune tesi sperimentali sono state avviate presso aziende e laboratori pubblici e privati. Le attività messe in essere con il coinvolgimento del Comitato sono documentate nei Rapporti di riesame redatti anno per anno e consultabili nei verbali dei Consigli di Corso di studio
Nel Rapporto di Riesame Ciclico precedente erano state evidenziate alcune criticità, sollevate dal Comitato di Indirizzo, ma anche dagli studenti del CdS. Le attività programmate precedentemente , Ampliamento della offerta formativa con elementi di food packaging, sono state intraprese: è stato attivato dall'anno accademico 2019/2020 un insegnamento di Food Packaging fondamentale.
Anche per questo anno l'aumento del numero di studenti che svolgono un periodo di studio all'estero rimane un obiettivo anche se nell'anno 19/20 non sono aumentati e alcune partenze,
2
già formalizzate, sono state bloccate a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19. Le partenze
sono sempre indirizzate a periodi di laboratorio all'estero per svolgere la tesi sperimentale e non per sostenere esami. Ciò è dovuto alla scarsa rispondenza dei nostri insegnamenti (data la specificità del corso in CSA), rispetto agli insegnamenti erogati all'estero. Si ricorda che da Novembre il CDS risulta coinvolto in un ERASMUS PLUS KEY II, ed in atto ha l'attivazione di un BIP che porterà tutti gli studenti del corso distribuiti nelle università Partner (Praga, Caen, Valencia).

Link inserito: http://

QUADRO D5 — Progettazione del CdS

25/05/2022

Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: gestione del CDS

QUADRO D6 — Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

QUADRO D7 — Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

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/articolo1003020810.html
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio 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 studi, 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; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PULVIRENTI Andrea
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 (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CNTNGL56T63F497B	CONTE	Angela	BIO/10	05/E	PO	1	
2.	LFGDNC59H28D766U	LO FIEGO	Domenico Pietro	AGR/19	07/G	PO	1	
3.	MSNFNC71P59Z112F	MASINO	Francesca	AGR/15	07/F	RU	1	
4.	PLVNDR72A05C351E	PULVIRENTI	Andrea	AGR/16	07/I	PA	1	
5.	TGLDVD75C13F240M	TAGLIAZUCCHI	Davide	BIO/10	05/E	PA	1	
6.	LRCLSN71P06G393X	ULRICI	Alessandro	CHIM/01	03/A	PA	1	

Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Controllo e sicurezza degli alimenti

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
VACCARO	LORENZO	257604@studenti.unimore.it	
LEARDINI	EDOARDO	301780@studenti.unimore.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
MASINO	FRANCESCA
PULVIRENTI	ANDREA
TAGLIAZUCCHI	DAVIDE
VACCARO	LORENZO

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
LO FIEGO	Domenico Pietro		Docente di ruolo
FAVA	Patrizia		Docente di ruolo
PULVIRENTI	Andrea		Docente di ruolo
MASINO	Francesca		Docente di ruolo

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:via Amendola, 2 - Padiglione Besta - REGGIO EMILIA	
Data di inizio dell'attività didattica	25/09/2023
Studenti previsti	65

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
CONTE	Angela	CNTNGL56T63F497B	REGGIO EMILIA
PULVIRENTI	Andrea	PLVNDR72A05C351E	REGGIO EMILIA
MASINO	Francesca	MSNFNC71P59Z112F	REGGIO EMILIA
ULRICI	Alessandro	LRCLSN71P06G393X	REGGIO EMILIA
LO FIEGO	Domenico Pietro	LFGDNC59H28D766U	REGGIO EMILIA
TAGLIAZUCCHI	Davide	TGLDVD75C13F240M	REGGIO EMILIA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE

LO FIEGO	Domenico Pietro	REGGIO EMILIA
FAVA	Patrizia	REGGIO EMILIA
PULVIRENTI	Andrea	REGGIO EMILIA
MASINO	Francesca	REGGIO EMILIA

Altre Informazioni

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

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 mutuazioni 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 deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno ***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 obbiettivi 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 mutuazioni dalla Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie, definite a seguito di incontri del delegato alla didattica con le Facoltà; la disponibilità di aule e laboratori è adeguata. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.
Requisiti di efficienza: il numero medio annuo di crediti acquisiti per studente nel corso presente nell'ordinamento precedente è sotto la media di Ateneo. I docenti della Facoltà risultano efficientemente utilizzati. Il numero di iscritti nell'ultimo anno è aumentato; il tasso di abbandono tra il primo e secondo anno è nullo. Il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti mediante la risposta al questionario di valutazione della didattica risulta crescente nel tempo. Il Dipartimento di Scienze Agrarie, cui appartiene buona parte dei docenti, si colloca nella terza fascia di merito su cinque all'interno del progetto di valutazione della Ricerca nell'Ateneo per gli anni 04-05.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	172304316	**Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti** *semestrale*	AGR/15	**Docente di riferimento** Francesca MASINO *Ricercatore confermato*	AGR/15	56
2	2023	172304322	**Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Angela CONTE *Professore Ordinario*	BIO/10	48
3	2023	172304334	**Biotecnologie di specie batteriche di interesse industriale** *semestrale*	AGR/16	Maria GULLO *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/16	24
4	2022	172301970	**Chemiometria per il controllo degli alimenti** *semestrale*	CHIM/01	**Docente di riferimento** Alessandro ULRICI *Professore Associato confermato*	CHIM/01	64
5	2023	172304340	**Chimica e tecnologia degli aromi** *semestrale*	AGR/15	Andrea ANTONELLI *Professore Ordinario*	AGR/15	48
6	2023	172304344	**Composti bioattivi e nutraceutici** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Davide TAGLIAZUCCHI *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/10	24
7	2022	172301972	**Diritto della sicurezza alimentare** (modulo di Diritto della sicurezza alimentare) *semestrale*	IUS/03	Silvia MANSERVISI *Professore Associato (L. 240/10)*	IUS/03	24
8	2022	172301974	**Diritto penale della sicurezza alimentare** (modulo di Diritto della sicurezza alimentare) *semestrale*	IUS/17	Francesco DIAMANTI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	IUS/17	24
9	2023	172304358	**Innovazione di prodotto e di processo** *semestrale*	AGR/15	Fabio LICCIARDELLO *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/15	48
10	2022	172301988	**Metodologie biochimiche agroalimentari** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Davide TAGLIAZUCCHI *Professore*	BIO/10	48

					Associato (L. 240/10)		
11	2023	172304364	**Microbiologia dei prodotti fermentati** *semestrale*	AGR/16	Mattia Pia ARENA *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	AGR/16	16
12	2023	172304364	**Microbiologia dei prodotti fermentati** *semestrale*	AGR/16	Maria GULLO *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/16	40
13	2023	172304368	**Miglioramento genetico dei lieviti** *semestrale*	AGR/16	Lisa SOLIERI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/16	48
14	2023	172304392	**Probiotici** *semestrale*	AGR/16	Lisa SOLIERI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/16	16
15	2023	172304376	**Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari** *semestrale*	AGR/15	Patrizia FAVA *Professore Associato confermato*	AGR/15	32
16	2023	172304379	**Sostenibilità delle produzioni agroalimentari con un approccio circolare** *semestrale*	AGR/15	Giuseppe MONTEVECCHI		24
17	2023	172304382	**Tecniche di previsione della shelf life** *semestrale*	AGR/15	Patrizia FAVA *Professore Associato confermato*	AGR/15	48
18	2022	172302004	**Tecniche microbiologiche e gestione della qualità** *semestrale*	AGR/16	**Docente di riferimento** Andrea PULVIRENTI *Professore Associato confermato*	AGR/16	64
19	2023	172304387	**Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale** *semestrale*	AGR/19	**Docente di riferimento** Domenico Pietro LO FIEGO *Professore Ordinario*	AGR/19	64
						ore totali	760

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ *Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Chimica e tecnologia degli aromi (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Innovazione di prodotto e di processo (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Tecniche di previsione della shelf life (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *Tecniche microbiologiche e gestione della qualità (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* BIO/10 Biochimica ↳ *Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Metodologie biochimiche agroalimentari (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* CHIM/01 Chimica analitica ↳ *Chemiometria per il controllo degli alimenti (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	52	52	45 - 54
Discipline della produzione e gestione.	AGR/19 Zootecnia speciale ↳ *Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	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	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *Microbiologia dei prodotti fermentati (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/03 Diritto agrario ↳ *Diritto della sicurezza alimentare (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl* IUS/17 Diritto penale ↳ *Diritto penale della sicurezza alimentare (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*	12	12	12 - 18 min 12
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 attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		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

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/10 Biochimica CHIM/01 Chimica analitica	45	54	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale	6	12	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		51		

Totale Attività Caratterizzanti	51 - 66

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	

Attività formative affini o integrative	12	18	12

Totale Attività Affini	12 - 18

Altre attività
RaD

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
RaD

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

Note relative alle attività caratterizzanti