



Informazioni generali sul Corso di Studio

Università	Università degli Studi di SASSARI
Nome del corso in italiano	Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari (<i>IdSua:1618924</i>)
Nome del corso in inglese	Food Quality and Safety
Classe	LM-70 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica
Tasse	https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DEL CARO Alessandra
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di studio in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari
Struttura didattica di riferimento	Agraria (Dipartimento Legge 240)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Medicina Veterinaria
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	DEL CARO	Alessandra		PA	1	
2.	MELONI	Domenico		PA	1	

3.	MONTANARI	Luigi	PA	1
4.	PIGA	Antonio	PO	1
5.	ZARA	Giacomo	PA	1
6.	ZARA	Severino	PA	1

Rappresentanti Studenti	Orrù Valerio
Gruppo di gestione AQ	DOMENICO MELONI SEVERINO ZARA
Tutor	Luigi MONTANARI Alessandra DEL CARO Giacomo ZARA MONICA PERRA



Il Corso di Studio in breve

07/06/2022

Il Corso nasce da un lungo confronto con le realtà produttive regionali del settore alimentare che hanno portato alla progettazione di una Laurea Magistrale indirizzata verso molteplici sbocchi professionali, con particolare riferimento a quelli richiesti: nelle Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata; negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari; negli enti di formazione; nella libera professione. La formazione del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari lo rende idoneo ad accedere agli esami di abilitazione per l'esercizio della professione di Tecnologo alimentare e di Agronomo.

Il presente Corso di LM, unico a livello Regionale, è di tipo Interdipartimentale: Dipartimento di Agraria e Dipartimento di Medicina Veterinaria. La frequenza per le lezioni in aula è obbligatoria.

L'attività didattica si articola in lezioni frontali, seminari, esercitazioni di laboratorio, stage in aziende del territorio, seminari specialistici, attività di sperimentazione e ricerca.

Il corso, distribuito in quattro semestri, prevede didattica frontale, attività di tirocinio e attività di preparazione della tesi. Il Consiglio del CdS ed i singoli docenti/tutor si adopereranno per favorire l'internazionalizzazione, attivando convenzioni con istituti di ricerca stranieri ed aziende dove gli studenti possano effettuare periodi formativi orientati all'acquisizione di nuove competenze rivolte agli ambiti formativi del saper fare e del saper essere (hard skills e soft skills).

Le attività di formazione del modulo erogato da ANGQ (Associazione Nazionale Garanzia della Qualità) all'interno dell'insegnamento di Sicurezza e Qualità degli Alimenti porta al rilascio dell'attestato di qualifica di Auditor / responsabili gruppo di audit di sistemi di gestione ai sensi delle norme UNI EN ISO 19011 e UNI EN ISO 22000 qualificato CEPAS (Certificazione delle Professionalità e della Formazione, accreditato presso ACCREDIA).

Il Tirocinio Pratico Applicativo (TPA), che impegnerà lo studente per una parte consistente del secondo anno, presso un'azienda agroalimentare, con la finalità di conoscere in maniera approfondita tutte le realtà produttive dell'azienda stessa, nonché le funzioni produttive e gestionali ed i relativi: organigramma, funzionigramma, flussi informativi e decisionali, gestione dei tempi e della logistica, sistemi per la sicurezza e politiche aziendali di marketing e per la qualità.

Link: <http://>



QUADRO A1.a

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

29/01/2024

La predisposizione della presente LM è iniziata a dicembre 2016 andando ad individuare le parti interessate. In particolare sono stati consultati: gli studenti ed i neo-laureati della Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (classe L-26: Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari); le aziende del settore agroalimentare tramite le principali associazioni presenti sul territorio (Confindustria, CONFAPI e Confartigianato); il Consorzio Uno di Oristano (sede della Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari); il Comitato per la didattica del Dipartimento di Agraria di UNISS; l'assessorato alle attività Produttive della Regione Autonoma della Sardegna (nella persona dell'Assessore); il Consiglio dell'ordine professionale dei Tecnologi Alimentari della Sicilia e della Sardegna). In particolare gli incontri determinanti del mese di giugno e luglio 2017 con il Direttore Generale di Confindustria Centro-Nord Sardegna ed il Direttore del settore agroalimentare di Confindustria Centro-Nord Sardegna, il Segretario Generale Confartigianato Sardegna, il Vicepresidente regionale e consigliere nazionale di CONFAPI. Tali incontri hanno portato alla definizione, dopo che le suddette associazioni hanno avuto modo di discuterne al loro interno, delle convenzioni quadro con Confindustria Centro-Nord Sardegna e con Confartigianato Imprese Sardegna, che hanno permesso di collegare il presente CdS ad oltre mille imprese (grandi, medie e piccole) del contesto produttivo regionale nel settore agroalimentare.

Negli incontri con l'assessorato alle attività Produttive della Regione Autonoma della Sardegna è stato ribadito che la Regione Sardegna promuove la crescita intelligente, lo sviluppo sostenibile e l'inclusione sociale previsti nella più ampia strategia di "Europa 2020", con la propria Strategia di specializzazione intelligente (Regione Sardegna S3: Smart Specialisation Strategy), finalizzata ad identificare le eccellenze territoriali in termini di ricerca ed innovazione, nonché ad individuarne le potenzialità di crescita.

La S3 ha individuato 6 Aree di Specializzazione dove intervenire in cui la Regione mostra di avere un vantaggio competitivo o un potenziale di crescita qualificata legato a trasformazioni economiche. Una di queste è l'agroindustria:

<http://www.sardegnaprogrammazione.it/index.php?xsl=1384&s=278012&v=2&c=12950>

e, all'interno delle filiere produttive dell'agroindustria, lo specifico comparto dell'agroalimentare:

http://www.sardegnaprogrammazione.it/documenti/35_84_20160912122630.pdf.

D'interesse strategico risulta quindi essere la possibilità di avere, nel territorio regionale, una Laurea Magistrale, di carattere professionalizzante, nel settore delle scienze e tecnologie alimentari, con particolare riferimento alle tematiche di maggior interesse espresse dalle industrie del settore, quali quelle inerenti la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari. Dal dialogo con CONFAPI (associazione che, a livello regionale, è attualmente in fase di ristrutturazione e riorganizzazione della propria struttura sul territorio) si è raggiunto l'accordo di stipulare una convenzione analoga a quelle già stipulate con Confindustria Centro-Nord Sardegna e Confartigianato prima dell'attivazione del presente CdS. Nel mese di settembre 2017 è anche iniziato il confronto con CNA (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa) Sardegna e con Casartigiani Sardegna, che, seppur rappresentando principalmente imprese piccole e/o di carattere familiare, risultano essere estremamente interessate alla formazione del profilo professionale di tecnologo alimentare, attualmente assente nel panorama formativo della regione.

Si è concordato, quindi, di fissare specifici incontri con: CONFAPI regionale, CNA, e Casartigiani nei mesi di marzo-aprile 2018 per finalizzare gli accordi finora presi solo verbalmente, dopo che le suddette associazioni avranno avuto modo di discuterne al loro interno.

Le suddette convenzioni definiscono sia i termini di riferimento quadro dei rapporti fra il Dipartimento di Agraria con le Associazioni (convenzione quadro), sia quelli specifici fra il Dipartimento di Agraria con le aziende loro associate (convenzione attuativa tipo, in allegato alla convenzione quadro). In particolare le associazioni convenzionate s'impegnano a collaborare nell'individuazione delle aziende che ospiteranno gli studenti nel corso del Tirocinio Pratico Applicativo e per l'elaborazione della tesi di laurea ed a collaborare attivamente nell'espletazione degli aspetti gestionali dei suddetti periodi. Si è convenuto che le aziende sosterranno economicamente i costi del presente corso di LM (art. 4, punto 8, convenzione quadro e art. 4, punto 2 convenzione attuativa).

Il Consorzio Uno di Oristano, ente che da oltre vent'anni gestisce e supporta CdS offerti sia da UNISS, sia da UNICA (<http://www.consortiouno.it/>), si è impegnato a sostenere alcuni specifici costi del presente CdS con particolare riferimento a quelli per: lo svolgimento delle attività formative previste per il Tirocinio Pratico applicativo (parte generale); le attività di formazione all'interno dell'insegnamento di "Sicurezza e Qualità degli Alimenti" per lo specifico modulo erogato da ANGQ (Associazione Nazionale Garanzia della Qualità <http://www.angq.com/index.htm>), per la formazione certificata ed il rilascio dell'attestato di qualifica di Auditor/responsabili gruppo di audit di sistemi di gestione, ai sensi delle norme UNI EN ISO 19011 e UNI EN ISO 22000 e qualificato CEPAS (Certificazione delle Professionalità e della Formazione, accreditato presso "ACCREDIA"); gli spostamenti fra Oristano e Sassari (con mezzo appositamente noleggiato) per le attività pratiche-formative da svolgersi presso i laboratori del Dipartimento di Agraria (insegnamenti di Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti e di Biotecnologie micrliche applicate alle produzioni alimentari) e del Dipartimento di Medicina Clinica Sperimentale, (insegnamento di Scienze dell'alimentazione); le docenze esterne (curricolari e di attività seminariale). Si è proceduto, quindi, a prendere in considerazione i principali riferimenti di carattere nazionale ed Europeo, con particolare riferimento a quelli diffusi da: la Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL); l'Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari (AITA); il Coordinamento Nazionale Corsi di Studio in Scienze Tecnologie Alimentari (CoNSTAI); l'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTA); Lo Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore, (EQF - European Qualifications Framework); la European University association (EUA). Si sono inoltre tenuti in considerazione gli specifici riferimenti normativi cogenti, con particolare riferimento a: D.M. 22 ottobre 2004, n. 270 e i Decreti Ministeriali ed Interministeriali con i quali sono state ridefinite, ai sensi del predetto decreto n. 270/2004 le classi dei corsi di L e di LM; il D.L. 31 gennaio 2005, n. 7, convertito dalla legge 31 marzo 2005; il D.L. ottobre 2006, n. 262, convertito dalla legge 24 novembre 2006, n. 286; il D.P.R. 1 febbraio 2010, n. 76; la Legge 30 dicembre 2010, n. 240; il D. Lgs., 27 gennaio 2012, n. 19; il D.L. 29 marzo 2012, n. 49; il D.M. n. 1059 del 23/12/2013; il Regolamento (UE) N. 1288/2013 del PE del Consiglio; il D.I. 9 dicembre 2014 n. 893; il D.M. n. 194 del 27/03/2015; il D.M. n. 168 del 18/03/2016; il D.M. del 8 agosto 2016, n. 635; il D.M n. 987 del 12/12/2016; DM n. 955 el 29/11/2017.

Sulla base di quanto emerso dagli incontri con le parti interessate e tenendo conto dei suddetti riferimenti principali (cogenti e non), sono stati definiti gli obiettivi formativi del presente Corso di Laurea Magistrale ad orientamento professionale ai sensi dell'art. 8 del D.M n. 987 del 12/12/2016. In particolare la formazione dovrà: permettere di completare la formazione dei laureati in classe della L-26 ed aprirsi ad altre possibili classi di Laurea di 1° livello compatibili; formare laureati magistrali in classe LM-70 in grado di superare l'abilitazione professionale di tecnologo alimentare; formare professionisti maturi e capaci di operare efficacemente a livello regionale, nazionale, europeo ed internazionale; avere un'approfondita conoscenza delle procedure e dei sistemi per la qualità e per la garanzia della sicurezza delle produzioni alimentari; apprendere le metodologie di progettazione, erogazione e chiusura degli audits. Quindi il CdS dovrà essere programmato ed erogato in stretta collaborazione con il mondo del lavoro e, grazie a convenzioni con imprese qualificate e/o loro associazioni, una quota di attività curriculare dovrà essere erogata presso le imprese del settore. Si prevede una programmazione degli accessi a livello locale (15 studenti) e si garantisce il monitoraggio delle carriere dei laureati ex-post.

Il CdS si doterà di uno specifico Comitato d'Indirizzo, (6-8 persone), che coinvolgerà le associazioni che raccolgono le industrie alimentari (Confindustria, Confartigianato, Consorzio Uno), un delegato dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, presidente/docenti del CdLM. A seguito dei numerosi incontri avuti con le parti interessate è emerso che il Consorzio Uno e le associazioni industriali e/o le singole industrie supporteranno economicamente il CdS in classe LM-70, in particolare per quanto riguarda il TPA (parte generale) e i costi della convenzione con l'Ente accreditato per la formazione di Auditor Interno (primo livello).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Consultazione parti sociali con convenzioni

► QUADRO A1.b

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

Il Comitato di Indirizzo già istituito al momento della nascita della laurea magistrale in QSPA è stato ulteriormente ampliato in data 16/12/2019, visto l'interesse mostrato anche dal Corso di laurea triennale, facilitato dal fatto che attualmente il Consiglio di corso di Studi è unico per entrambi i corsi.

Per tale motivo il Comitato di Indirizzo è così composto:

- un incaricato dal Consorzio UNO (coordinatore del Comitato di Indirizzo);
- un incaricato da Confindustria Centro Nord Sardegna;
- un incaricato da Confindustria Sardegna Meridionale;
- un incaricato da CONFAPI Sardegna;
- un incaricato da Confartigianato Sardegna;
- un incaricato del Presidente Regionale dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari OTASS;
- il Presidente di Assoenologi (Regione Sardegna);
- il Presidente del Consiglio del Corso di Studio;
- il Presidente della CD: Commissione Didattica e Rapporti con gli Studenti (Tirocinio, Tutorato, Orientamento, Internazionalizzazione, Erasmus) (o facente funzioni);
- il Presidente GAQ-CdS: Gruppo di gestione AQ (commissione qualità) (o facente funzioni);
- Direttore dell'Associazione Nazionale Garanzia della Qualità.

Quest'ultimo componente è stato inserito in quanto è previsto, per gli studenti, il rilascio dell'attestato di qualifica di Auditor/Responsabile di gruppo di Audit di sistemi di gestione ai sensi delle norme UNI EN ISO 19011 e UNI EN ISO 22000, qualificato CEPAS (Certificazione delle Professionalità e della Formazione, accreditato presso ACCREDIA), all'interno dell'insegnamento di Sicurezza e Qualità degli Alimenti II.

L'attività del Comitato di Indirizzo si è svolta totalmente online e si è principalmente concretizzata all'implementazione del numero delle aziende convenzionate per le attività di Tirocinio e per la prova finale, che risultano attualmente essere pari a 23, cioè ad un numero superiore a quanto era stato preventivato per l'AA 2020/2021.

Il Comitato di indirizzo si è impegnato ad implementare il numero delle aziende convenzionate che per l'A/A 2023/2024 sono arrivate ad un numero pari a 37

Link: [\(ELENCO AZIENDE CONVENZIONATE \)](https://consorziouno.it/wp-content/uploads/2024/02/QSPA_2324_Aziende-convenzionate-Tirocinio-febbraio-2024.pdf)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo

 QUADRO A2.a	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
--	--

Tecnologo alimentare e ricercatore nel campo delle tecnologie e biotecnologie produttive degli alimenti.

funzione in un contesto di lavoro:

Programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Gestione delle risorse, materiali e professionali, finalizzata al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico, della sicurezza

alimentare e della qualità, anche con particolare attenzione alla garanzia della sostenibilità, all'economia circolare ed alla bio-based economy. Ricerca e sviluppo di processi e prodotti.

competenze associate alla funzione:

Capacità di progettare e d'intervenire, sia a livello operativo, sia a livello formativo, nella gestione delle risorse, materiali e professionali di processi produttivi e della trasformazione dei prodotti alimentari, dalle materie prime, ai semilavorati, ai prodotti finiti. Capacità di elaborare innovazioni di prodotto, nuovi prodotti alimentari ed innovazioni nei processi produttivi esistenti

sbocchi occupazionali:

Sono previsti sbocchi occupazionali nelle industrie alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca e sviluppo nel settore dei prodotti agroalimentari e nella libera professione (la formazione dal laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari lo rende idoneo ad accedere agli esami di abilitazione per esercizio della professione di Tecnologo alimentare e di Agronomo).

Responsabile di produzione e di linee produttive

funzione in un contesto di lavoro:

Gestione, controllo e conduzione degli impianti, anche complessi, e dei processi di lavorazione, degli alimenti e dei prodotti correlati. Direzione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Capacità gestionali, di controllo e di conduzione degli impianti e dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti correlati. Direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti.

sbocchi occupazionali:

Industrie Alimentari e tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nonché nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata.

Responsabile del controllo di produzione (materie prime, semilavorati e prodotti finiti)

funzione in un contesto di lavoro:

Responsabilità per l'accertamento dei parametri di sicurezza, qualità e di quantità di materie prime alimentari, di semilavorati, di prodotti finiti, di additivi e coadiuvanti tecnologici, dei materiali per il confezionamento e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari, nonché la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

competenze associate alla funzione:

Capacità di valutazione e controllo dei processi di produzione e delle analisi dei prodotti alimentari. In particolare, per quel che concerne l'accertamento ed il controllo dei requisiti e delle specifiche di: materie prime alimentari, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari, nonché la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

sbocchi occupazionali:

Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione.

Esperto per la gestione dei sistemi per la sicurezza e per la qualità degli alimenti e "Lead-auditor"

funzione in un contesto di lavoro:

Progettazione, gestione e miglioramento continuo dei sistemi per la gestione della sicurezza delle produzioni alimentari (GMP, GHP, HACCP) e dei sistemi per la gestione della qualità. Gestione di audits interni finalizzati, all'interno della realtà produttiva, ad una pre-valutazione certificata.

competenze associate alla funzione:

Capacità di valutare il livello raggiunto dai sistemi per la sicurezza e per la qualità in pre-verifica ispettiva e di audit, nonché di rapportarsi direttamente durante le viste di audit esterno e di quelle ispettive con lo specifico team di esperti valutatori incaricati di svolgere i suddetti controlli presso l'azienda.

sbocchi occupazionali:

Sono previsti sbocchi occupazionali nelle industrie alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione e nella libera professione. Sarà inoltre possibile accedere ai corsi di formazione per audit di seconda parte (secondo livello, audit esterni) e successivamente a quelli per audit di terza parte (terzo livello, ente certificatore).

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

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Tecnologi alimentari - (2.3.1.1.8.)
3. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)

 QUADRO A3.a | Conoscenze richieste per l'accesso

07/02/2025

Le lauree di primo livello e magistrali ammesse per l'iscrizione alla presente Laurea Magistrale sono quelle afferenti alle classi:

- L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche),
- L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari),
- L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-2 (Biotecnologie),
- L13 Scienze biologiche, L29 Scienze e tecnologie farmaceutiche,
- L38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali,
- LM-86 (Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali),
- LM-71 (Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale),
- LM-69 (Scienze e Tecnologie Agrarie),
- LM-8 (Biotecnologie Industriali),
- LM-7 (Biotecnologie Agrarie),

- LM9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche,
- LM13 Farmacia e farmacia industriale,
- LM54 Scienze chimiche,
- LM61 Scienze della nutrizione umana.

Le conoscenze iniziali dei candidati saranno verificate da un'apposita commissione e riguarderanno:

- Principi di Matematica e Fisica.
- Chimica generale ed organica.
- Principi Fondamentali delle Produzioni Primarie (vegetali e animali).
- Operazioni Unitarie delle Tecnologie Alimentari.
- Principali Industrie agroalimentari e Microbiologia degli Alimenti.
- Principi Fondamentali di Chimica ed Analisi degli Alimenti;
- Inglese.

All'accesso del corso di laurea magistrale lo studente dovrà avere già acquisito almeno 10 cfu di lingua inglese (L-LIN/12) o avere una certificazione linguistica di livello B1 o superiore. Entro il mese di giugno di ogni anno verranno rese pubbliche le modalità di ammissione e di verifica delle conoscenze richieste.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

09/07/2025

Per accedere alla selezione occorre aver conseguito un titolo di laurea, o titolo equipollente, afferenti alle classi: L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-2 (Biotecnologie), L 13 Scienze biologiche, L 29 Scienze e tecnologie farmaceutiche, L 38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali, LM-86 (Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali), LM-71 (Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale), LM-69 (Scienze e Tecnologie Agrarie), LM-8 (Biotecnologie Industriali), LM-7, (Biotecnologie Agrarie), LM9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche, LM 13 Farmacia e farmacia industriale, LM 54 Scienze chimiche, LM 61 Scienze della nutrizione umana.

Per poter essere ammessi al corso è obbligatorio partecipare al colloquio di ammissione che consiste nella valutazione del curriculum accademico del candidato e nel superamento di un colloquio sui seguenti argomenti specifici:

- Principi elementari di Matematica e Fisica
- Principi di Chimica generale ed organica
- Principi fondamentali delle produzioni primarie (vegetali e animali)
- Operazioni unitarie delle Tecnologie Alimentari
- Principali Industrie Agroalimentari e Microbiologia degli Alimenti
- Principi fondamentali di Chimica ed Analisi degli Alimenti
- Inglese.

Per l'accesso al corso è inoltre richiesta la conoscenza di una lingua comunitaria, diversa dall'Italiano, di livello B1 stabilito all'interno del 'Common European Framework of Reference for Languages'. Per la verifica di tale requisito fanno testo le certificazioni acquisite e il superamento di specifici esami di lingua straniera; qualora tali requisiti non fossero dichiarati, le competenze linguistiche saranno valutate in un apposito colloquio.

Link: <http://>



07/02/2025

Nel primo anno all'interno delle attività formative frontali, verrà previsto almeno il 30% di attività di carattere pratico; inoltre, il corso prevederà una serie di attività svolte attraverso visite didattiche presso industrie alimentari. Il secondo anno sarà interamente dedicato ad attività formative pratiche ed altamente professionalizzanti che saranno svolte all'interno delle industrie alimentari convenzionate. Tali attività si svilupperanno attraverso un percorso di Tirocinio Pratico Applicativo (specialistico) e di una ulteriore attività di ricerca e sperimentazione per l'elaborazione della tesi di laurea. Le attività formative del secondo anno saranno programmate, gestite e portate avanti in stretta collaborazione con le industrie alimentari.

Gli obiettivi formativi del CdLM riguardano principalmente la formazione di un esperto in tecnologie alimentari, con particolare riferimento alle competenze professionali inerenti la sicurezza e la qualità degli alimenti.

Gli obiettivi formativi del CdLM prevedono principalmente undici ambiti di competenze professionalizzanti che devono essere acquisite da parte degli studenti:

1. possedere una solida conoscenza dei processi e delle tecnologie e biotecnologie alimentari (riferimento: test d'ingresso e laurea di primo livello);
2. possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico con particolare riferimento alla capacità di trasferimento tecnologico delle conoscenze a livello pratico attuativo delle imprese (riferimento: attività di Tirocinio Pratico Applicativo e tesi finale);
3. possedere un'elevata capacità di ottimizzare i processi di produzione delle industrie alimentari e di gestire gli specifici aspetti di carattere organizzativo e di controllo (riferimento: sistemi di controllo nelle industrie alimentari, Tirocinio Pratico Applicativo e tesi finale);
4. essere esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente (riferimento: sicurezza e qualità degli alimenti, Tirocinio Pratico Applicativo e tesi finale);
5. possedere elevate competenze tecniche e pratiche per il controllo di qualità e della sicurezza degli alimenti anche con l'impiego di metodologie innovative (riferimento: sicurezza e qualità degli alimenti, gestione degli starter e microbiologia predittiva, analisi fisiche e sensoriali degli alimenti, scienze dell'alimentazione, Tirocinio Pratico Applicativo e tesi finale);
6. avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare (riferimento: sicurezza e qualità degli alimenti, gestione degli starter e microbiologia predittiva, analisi fisiche e sensoriali degli alimenti, scienze dell'alimentazione, Tirocinio Pratico Applicativo e tesi finale);
7. possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine ed impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti (riferimento: test d'ingresso e laurea di primo livello, sistemi di controllo nelle industrie alimentari, Tirocinio Pratico Applicativo e tesi finale);
8. possedere conoscenze avanzate sulla valutazione degli aspetti sensoriali e di quelli alimentari dei principali alimenti, nonché delle principali metodiche e strategie applicative anche al fine di valutare le opinioni dei consumatori (riferimento: scienze dell'alimentazione, merceologia e marketing dei prodotti alimentari, analisi fisiche e sensoriali degli alimenti);
9. avere competenze avanzate nella gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse (riferimento: merceologia e marketing dei prodotti alimentari, analisi fisiche e sensoriali degli alimenti, Tirocinio Pratico Applicativo e tesi finale);
10. aver sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico (riferimento: specifici workshop e lavori di gruppo, Tirocinio Pratico Applicativo e tesi finale);
11. essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari (riferimento: test d'ingresso e laurea di primo livello).

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

Il corso di Laurea Magistrale in "Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari" fornisce conoscenze e capacità che riguardano i settori di seguito riportati: settore della trasformazione e produzione degli alimenti e dei controlli di processo e di prodotto; settore della merceologia e del marketing dei prodotti alimentari; settore dell'alimentazione e della nutrizione umana; settore delle biotecnologie microbiche avanzate applicate alle produzioni alimentari; settore della valutazione sensoriale e strutturale degli alimenti; settore della sicurezza e qualità degli alimenti, all'interno del quale sarà fornita agli studenti l'opportunità di essere qualificati (a superamento dell'apposito modulo formativo) come "lead auditor" di sistema di autocontrollo (HACCP) e di gestione per la qualità.

Conoscenza e capacità di comprensione

L'insieme complessivo delle suddette capacità acquisite avrà un effetto sinergico offrendo la capacità di comprendere complessivamente l'insieme dei fattori produttivi e di controllo dell'intero comparto agroalimentare sotto i molteplici aspetti che lo caratterizzano.

La suddetta offerta formativa sarà sinergicamente completata da un percorso pratico-applicativo di circa 6 mesi presso le industrie alimentari convenzionate mirato ad ampliare le abilità del "saper fare" e del "saper essere", con particolare riferimento alle specifiche esigenze delle imprese agroalimentari. Gli studenti raggiungeranno una conoscenza appropriata in merito all'applicazione delle norme obbligatorie e volontarie per la certificazione della sicurezza e della qualità nelle industrie alimentari, inclusa l'attuazione dei controlli ufficiali degli alimenti e sarà inoltre data agli studenti l'opportunità di essere qualificati, a superamento dell'apposito modulo di 40 ore, come lead auditor di sistema di autocontrollo (HACCP) e di gestione per la qualità. Il livello previsto di Conoscenze e comprensione verrà verificato attraverso le attività di esercitazione, le attività sul campo e, soprattutto, attraverso gli esami di profitto e la prova finale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva agroalimentare, gli aspetti applicativi delle nozioni apprese sono riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi:

- la familiarità nell'uso dei sistemi di controllo dei processi produttivi;
- la padronanza dei principi per l'applicazione on-line, in line ed off-line dei sistemi di controllo;
- la regolamentazione inherente la merceologia dei prodotti alimentari, degli organi di controllo e dell'etichettatura dei prodotti alimentari;
- le strategie di marketing, anche grazie della valutazione delle opinioni dei

- consumatori;
- l'individuazione dei targets destinatari di prodotti alimentari tradizionali ed innovativi;
 - le valutazioni degli aspetti alimentari e nutrizionali degli alimenti, finalizzati sia alla corretta etichettatura degli alimenti, sia ad una corretta strategia di comunicazione nei confronti del consumatore;
 - l'applicazione di tecniche biotecnologiche innovative nei processi produttivi e la relativa valutazione dell'efficacia applicativa;
 - l'utilizzo delle più appropriate tecniche per la valutazione sensoriale degli alimenti, nonché la progettazione e la gestione di appositi panel-test finalizzati alle valutazioni di tipo discriminante e descrittivo;
 - la messa a punto dei principali sistemi per la gestione della qualità (ISO 9000, BRC; IFS) e per la sicurezza alimentare (GMP, GHP, HACCP);
 - la progettazione e l'erogazione di Audit;
 - l'utilizzo delle conoscenze acquisite per una valutazione globale dei processi produttivi del settore agroalimentare e dei relativi alimenti prodotti sotto i molteplici aspetti dei controlli di produzione, delle valutazioni nutrizionali e sensoriali, delle innovazioni biotecnologiche, del controllo della sicurezza e della qualità, delle strategie di marketing.

I principali strumenti che permetteranno il raggiungimento delle suddette capacità riguardano sia le specifiche lezioni frontali, sia le attività pratiche degli specifici insegnamenti. Sarà inoltre possibile sia implementare, sia verificare il livello raggiunto grazie al lungo periodo di tirocinio e tesi che gli studenti svolgeranno presso le aziende del settore agroalimentare convenzionate.

► QUADRO A4.b.2

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

controlli di processo

Conoscenza e comprensione

Gli studenti conseguiranno una visione completa dei processi produttivi delle tecnologie alimentari e dei controlli di processo e di prodotto dei processi produttivi grazie ai seguenti risultati di apprendimento attesi: strumenti di base di modellistica e di analisi dei sistemi di automazione dei controlli automatici nelle industrie alimentari, comprendendo l'analisi delle specifiche, la gestione del progetto dei sistemi e l'approfondimento dei principali software di gestione. Le attività formative che realizzano i suddetti risultati di apprendimento sono ascrivibili agli insegnamenti di "Sistemi di controllo nelle Industrie Alimentari" (percorso formativo A) o "Principi delle Tecnologie Alimentari: operazioni unitarie e processi" (percorso formativo B) e "Tecnologie e Biotecnologie Applicate"; nonché al "Tirocinio Pratico Applicativo" e, se scelta come area di approfondimento, nel corso della "Prova Finale" (tesi di laurea).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiranno le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva agroalimentare, degli aspetti applicativi delle nozioni apprese che sono riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: la familiarità nell'uso dei sistemi di controllo dei processi produttivi; la padronanza dei principi per l'applicazione on-line, in line ed off-line dei sistemi di controllo; l'applicazione delle suddette conoscenze e capacità acquisite come parte integrante per una

valutazione globale dei processi produttivi del settore agroalimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PRINCIPI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI: OPERAZIONI UNITARIE E PROCESSI [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

SISTEMI DI CONTROLLO NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI [url](#)

TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE APPLICATE [url](#)

TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)

merceologia e marketing dei prodotti alimentari

Conoscenza e comprensione

Gli studenti conseguiranno una visione completa degli strumenti di base di merceologia e più approfonditamente di merceologia degli alimenti, conoscenze dei diversi settori delle industrie agroalimentari e diverse strategie di marketing dei prodotti nonché la valutazione del collocamento sui mercati nazionale, europeo ed internazionale dei prodotti alimentari. Particolare attenzione sarà riservata all'analisi di marketing: comportamento del consumatore, analisi dei mercati e dei competitors, innovazione e lancio nuovi prodotti.

Le attività formative che realizzano i suddetti risultati di apprendimento sono principalmente ascrivibili all'insegnamento di "Merceologia e Marketing dei Prodotti Alimentari" nonché al "Tirocinio Pratico Applicativo" e, se scelta come area di approfondimento, nel corso della "Prova Finale" (tesi di laurea).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiranno le abilità nell'usufruire delle conoscenze della regolamentazione inherente la merceologia dei prodotti alimentari, degli organi di controllo e dell'etichettatura dei prodotti alimentari; delle strategie di marketing, anche grazie della valutazione delle opinioni dei consumatori; l'individuazione dei targets destinatari di prodotti alimentari tradizionali ed innovativi; l'applicazione delle suddette conoscenze e capacità acquisite come parte integrante per una valutazione globale dei processi produttivi del settore agroalimentare e dei relativi alimenti prodotti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (*modulo di MERCEOLOGIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI*) [url](#)

MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (*modulo di MERCEOLOGIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI*) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)

scienze dell'alimentazione

Conoscenza e comprensione

Acquisizione di un quadro generale sui principali concetti e metodi nonché sugli strumenti di base utilizzati per la valutazione degli alimenti e dei relativi principi alimentari e nutrizionali da inserire in una dieta, con particolare riferimento alle diverse condizioni fisiologiche.

Le attività formative che realizzano i suddetti risultati di apprendimento sono principalmente ascrivibili all'insegnamento di "Scienze dell'Alimentazione" nonché al "Tirocinio Pratico Applicativo" e, se scelta come area di approfondimento, nel corso della "Prova Finale" (tesi di laurea).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti conseguiranno le capacità necessarie per la valutazione degli aspetti alimentari e nutrizionali degli alimenti, finalizzati sia alla corretta etichettatura degli alimenti, sia ad una corretta strategia di comunicazione nei confronti del consumatore. Saranno inoltre in grado d'individuare le strategie per l'innovazione di prodotto mirate a fasce di consumatori specifici (e.g. celiaci, vegetariani, ecc.) e/o a particolari esigenze alimentari (prodotti alimentari ricchi in fibre, alimenti probiotici, vitaminizzati, ecc.). Gli studenti, inoltre, sapranno utilizzare le suddette conoscenze e capacità acquisite come parte integrante per una valutazione globale dei processi produttivi del settore agroalimentare e dei relativi alimenti prodotti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PROVA FINALE [url](#)

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE [url](#)

TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)

biotecnologie applicate alle produzioni alimentari

Conoscenza e comprensione

Gli studenti conseguiranno le conoscenze necessarie per la progettazione e la gestione dei bioprocessi come aspetto di base fondamentale della qualità alimentare; innovazioni atte a promuovere una solida attività economica; strumenti per la gestione della sicurezza alimentare e il miglioramento della qualità degli alimenti dal punto di vista microbiologico con particolare riferimento al controllo dei fattori che regolano la crescita, l'attività metabolica e la selezione dei microrganismi negli ecosistemi alimentari.

Le attività formative che realizzano i suddetti risultati di apprendimento sono ascrivibili agli insegnamenti di “Biotecnologie Microbiche avanzate per le produzioni alimentari” e “Tecnologie e Biotecnologie Applicate”; nonché al “Tirocinio Pratico Applicativo” e, se scelta come area di approfondimento, nel corso della “Prova Finale” (tesi di laurea).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiranno una visione critica delle potenzialità delle biotecnologie microbiche e della microbiologia predittiva nel settore alimentare e saranno in grado di interpretare dati, elaborare idee e progettare innovazione sia nell'ambito della produzione di alimenti fermentati, sia nell'ambito del controllo microbiologico degli alimenti. Saranno inoltre in grado di progettare e proporre l'applicazione di specifiche tecniche biotecnologiche innovative nei processi produttivi e di valutarne quindi la relativa efficacia applicativa. Gli studenti, inoltre, sapranno utilizzare le suddette conoscenze e capacità acquisite come parte integrante per una valutazione globale dei processi produttivi del settore agroalimentare e dei relativi alimenti prodotti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOTECNOLOGIE MICROBICHE AVANZATE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE APPLICATE [url](#)

TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)

valutazione degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Gli studenti conseguiranno le conoscenze teoriche, pratiche e degli strumenti più idonei atti a caratterizzare un prodotto alimentare; la conoscenza delle principali analisi fisiche e delle diverse metodologie sensoriali fornirà allo

studente gli strumenti necessari a valutare gli alimenti sia per quanto riguarda il controllo di qualità aziendale sia per ciò che concerne l'identità dei prodotti stessi; lo studente, alla fine del corso, acquisirà delle conoscenze di base e avanzate sul ruolo delle analisi fisiche e sensoriali nella valutazione delle caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari.

Le attività formative che realizzano i suddetti risultati di apprendimento sono principalmente ascrivibili all'insegnamento di "Analisi fisiche e sensoriali degli Alimenti" ed in parte saranno anche approfondite nel corso pratico di "Tecnologie e Biotecnologie Applicate" nonché durante il "Tirocinio Pratico Applicativo" e, se scelta come area di approfondimento, nel corso della "Prova Finale" (tesi di laurea).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiranno una visione avanzata delle potenzialità offerte dall'utilizzo delle più appropriate tecniche per la valutazione sensoriale degli alimenti. Saranno inoltre in grado di progettare e gestire appositi panel-test finalizzati a valutazioni di tipo discriminante e descrittivo, e di valutarne in maniera critica ed appropriata, i risultati ottenuti, grazie anche ad appositi software per la gestione e valutazione dei dati. Gli studenti, inoltre, sapranno utilizzare le suddette conoscenze e capacità acquisite come parte integrante per una valutazione globale dei processi produttivi del settore agroalimentare e dei relativi alimenti prodotti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)

sicurezza e qualità degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Gli studenti raggiungeranno una conoscenza appropriata in merito all'applicazione delle norme obbligatorie e volontarie per la certificazione della sicurezza e della qualità nelle industrie alimentari, inclusa l'attuazione dei controlli ufficiali degli alimenti; la certificazione di processo e di prodotto, la rintracciabilità analitica e documentale, l'HACCP e le relative metodiche analitiche applicabili al controllo di qualità e di sicurezza degli alimenti; il quadro generale del sistema europeo per il controllo delle derrate alimentari. Sarà inoltre data agli studenti l'opportunità di essere qualificati, a superamento dell'apposito modulo di 40 ore, come "lead auditor" di sistema di autocontrollo (HACCP) e di gestione per la qualità.

Le attività formative che realizzano i suddetti risultati di apprendimento sono ascrivibili agli insegnamenti di "Sicurezza e Qualità degli Alimenti 1", "Sicurezza e Qualità degli Alimenti 2", "Tecnologie e Biotecnologie Applicate"; nonché al "Tirocinio Pratico Applicativo" e, se scelta come area di approfondimento, nel corso della "Prova Finale" (tesi di laurea).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiranno capacità specifiche per la progettazione e per la messa a punto dei principali sistemi per la gestione della qualità (ISO 9000, BRC, IFS, ecc.) e per la sicurezza alimentare (GMP, GHP, HACCP); la progettazione, l'erogazione di Audit e la relativa valutazione dei risultati; l'utilizzo delle conoscenze acquisite per una valutazione globale dei processi produttivi del settore agroalimentare e dei relativi alimenti prodotti che, finalizzata alle logiche di sicurezza e qualità, prende in considerazione i molteplici aspetti dei controlli di produzione, delle valutazioni nutrizionali e sensoriali, delle innovazioni biotecnologiche, delle strategie di marketing, ecc..

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PROVA FINALE [url](#)

SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI 1 [url](#)

SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI 2 [url](#)

TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine degli studi il laureato avrà la capacità di confrontare e discutere i risultati sperimentali e di redigere appropriate relazioni di check-point e conclusive ed esporle in documenti di lavoro sintetici e/o approfonditi, nonché di esporre oralmente i suddetti risultati. Avrà la capacità di reperire e vagliare fonti di informazioni di carattere generale e di carattere tecnico-scientifico approfondito, dati, letteratura scientifica, utili a migliorare la sicurezza, la qualità, l'efficacia e l'efficienza delle produzioni alimentari, anche in termini di sostenibilità ambientale, economia circolare e bio-based economy. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà tramite la valutazione degli esiti conseguiti nelle discipline caratterizzanti e nelle materie opzionali scelte dallo studente e con la valutazione del grado di autonomia e di capacità di lavorare singolarmente e in gruppo durante le attività pratiche svolte nel corso di ogni singolo insegnamento e del tirocinio pratico applicativo, nonché nello svolgimento dell'attività assegnata in preparazione della prova finale. L'organizzazione didattica stimola gli studenti ad un approccio proattivo, caratterizzato da un elevato grado di autonomia (nelle scelte, nell'apprendimento critico, nell'organizzazione dello studio).

Abilità comunicative

Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone pari grado ed inferiori dal punto di vista formativo e funzionale, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese. È inoltre capace di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con funzioni professionali superiori, esponendo risultati ottenuti, idee innovative, stato dell'arte di progetti in corso. È capace di interagire con altre persone al di fuori delle realtà produttive, di collaborare e di adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche diverse. La verifica dell'acquisizione delle abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, avverrà tramite la valutazione degli elaborati relativi alle attività di laboratorio, delle prove in itinere previste per le singole discipline e degli elaborati predisposti per il termine del tirocinio pratico applicativo e per la prova finale che verrà esposto oralmente alla commissione di laurea. Le specifiche attitudini alla comunicazione saranno stimolate e verificate grazie all'organizzazione di specifici lavori di gruppo multidisciplinare di carattere tecnico-scientifico, economico ed etico, nonché tramite il supporto fornito per la stesura e successiva valutazione dell'elaborato di tirocinio e della prova finale (tesi di laurea).

Capacità di apprendimento

Le principali competenze professionalizzanti che acquisiranno gli studenti sono principalmente riconducibili ai seguenti ambiti:

- processi delle tecnologie e biotecnologie alimentari; padronanza del metodo scientifico e capacità di trasferimento tecnologico delle conoscenze a livello pratico attuativo delle imprese;
- ottimizzazione e gestione dei processi di produzione delle industrie alimentari; progettazione e gestione dei sistemi di qualità e di sicurezza anche con l'impiego di metodologie innovative;
- svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore;
- progettazione e gestione di macchine ed impianti utilizzati nei processi di produzione degli alimenti; valutazione degli aspetti fisici e sensoriali degli alimenti;
- gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari;
- comunicazione, lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico, sia su quello umano ed etico; utilizzo fluente della lingua inglese (almeno livello B2).

Le suddette conoscenze, interagendo sinergicamente fra loro e grazie allo stimolo dei docenti che saranno via via coinvolti, forniscono strumenti cognitivi avanzati indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze del settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare il percorso formativo verso la soluzione dei molteplici problemi applicativi dell'intera filiera produttiva agroalimentare.

I laureati avranno sviluppato quelle abilità di apprendimento che permettono di continuare gli studi in specifiche specializzazioni del settore, in master di II livello, in corsi di dottorato di ricerca e/o di inserirsi direttamente con approccio proattivo nel mondo del lavoro. La capacità di apprendimento sarà valutata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento delle attività relative al tirocinio pratico applicativo e della prova finale.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

07/02/2025

Nell'ambito delle attività affini ed integrative sono inseriti da un minimo di 12 ad un massimo di 18 CFU complessivi i cui insegnamenti risultano coerenti con gli obiettivi del corso di studio. L'obiettivo della acquisizione dei CFU previsti nelle attività affini e integrative da parte della componente studentesca è quello di incrementare le conoscenze e abilità attraverso l'integrazione e una visione ancora più avanzata delle attività caratterizzanti già presenti nell'ordinamento didattico del corso. In particolar modo i CFU scelti permetteranno agli studenti di avere una visione completa dei controlli di processo e di prodotto dei processi produttivi attraverso l'analisi dei sistemi di automazione dei controlli automatici nelle industrie alimentari e l'approfondimento dei software di gestione. In questo modo gli studenti acquisiranno familiarità nell'uso dei sistemi di controllo dei processi produttivi e padronanza dei principi per l'applicazione on-line, in line ed off-line

dei sistemi di controllo. Inoltre, all'interno delle materie affini e integrative è prevista l'acquisizione di competenze di merceologia degli alimenti e di funzionamento degli organismi di controllo che la regolamentano, di etichettatura dei prodotti alimentari e di riconoscimento delle frodi. Tutto questo viene sviluppato anche attraverso il contatto diretto con le aziende previsto all'interno degli insegnamenti inseriti tra le attività affini e integrative.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

07/02/2025

La prova finale consiste nella stesura e successiva discussione di un elaborato/tesi, a carattere applicativo-sperimentale. In particolare, la laurea in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari si consegna con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una Commissione di docenti. L'elaborato, di carattere sperimentale e/o applicativo, sarà attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio oppure sarà relativo all'approfondimento di altre tematiche affrontate durante il corso di studio. Queste attività, a partire da un sintetico, ma esaustivo, studio e approfondimento dello stato dell'arte, possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- monitoraggio e valutazione critica di uno o più processi o attività produttive del settore agroalimentare, ivi compresi i sistemi di controllo ed i relativi software gestionali;
- progettazione tecnico-economica di attività produttive agroalimentari o di parte di esse e/o di specifici interventi innovativi di processo e/o di prodotto;
- valutazione degli aspetti fisico-sensoriali di prodotti agroalimentari tradizionali e/o innovativi, correlati o meno ad apposite analisi di mercato e di studi finalizzati all'implementazione e/o messa a punto di nuove metodologie di valutazione;
- valutazioni ed innovazioni di carattere microbiologico e biotecnologico applicate e/o da applicare lungo la filiera produttiva agroalimentare, ivi incluse le specifiche analisi e valutazioni di carattere microbiologico;
- analisi, valutazione critica e possibili interventi d'implementazione o progettazione dei sistemi per l'assicurazione e la gestione della sicurezza e della qualità dei prodotti agroalimentari e dei relativi processi produttivi.

La valutazione della prova finale seguirà i criteri stabiliti dal Regolamento didattico del Dipartimento di Agraria, con eventuali specifiche integrazioni del Regolamento didattico del CdS.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

28/05/2025

La prova finale, a cui corrispondono 22 crediti formativi, consiste nella stesura e successiva discussione di un elaborato/tesi, a carattere applicativo-sperimentale. In particolare, la laurea in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari si consegna con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di uno o più relatori, di cui almeno uno docente, anche di altro Ateneo. La discussione della tesi è pubblica e si svolge davanti ad una commissione composta da docenti dell'Ateneo ed è presieduta dal presidente del Corso di Studio o da un docente da lui delegato. La tesi di laurea magistrale può essere scritta in italiano o in lingua inglese; qualora sia scritta in italiano, essa dovrà contenere un riassunto esteso scritto in lingua inglese.

L'elaborato, di carattere sperimentale e/o applicativo, sarà attinente all'approfondimento di una o più aree specifiche affrontate dallo studente durante il tirocinio oppure sarà relativo all'approfondimento di altre tematiche affrontate durante il corso di studio. Queste attività, a partire da un sintetico, ma esaustivo, studio ed approfondimento dello stato dell'arte, possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- monitoraggio e valutazione critica di uno o più processi o attività produttive del settore agroalimentare, ivi compresi i sistemi di controllo ed i relativi software gestionali;
- progettazione tecnico-economica di attività produttive agroalimentari o di parte di esse e/o di specifici interventi innovativi di processo e/o di prodotto;
- valutazione degli aspetti fisico-sensoriali di alimentari derivanti da prodotti agroalimentari tradizionali e/o innovativi, correlati o meno ad apposite analisi di mercato ed a studi finalizzati all'implementazione e/o messa a punto di nuove metodologie di valutazione;
- valutazioni ed innovazioni di carattere microbiologico e biotecnologico applicate e/o da applicare lungo la filiera produttiva agroalimentare, ivi incluse le specifiche analisi e valutazioni di carattere microbiologico;
- analisi, valutazione critica e possibili interventi d'implementazione o progettazione dei sistemi per l'assicurazione e la gestione della sicurezza e della qualità dei prodotti agroalimentari e dei relativi processi produttivi, ivi compresi quelli inerenti la tracciabilità, rintracciabilità, la certificazione di produzioni tipiche, biologiche, ecc..

La valutazione della prova finale seguirà i criteri stabiliti dal Regolamento didattico del Dipartimento di Agraria, con alcune specifiche integrazioni. In particolare sarà riconosciuta un'apposita premialità per gli studenti che redigeranno lo scritto delle prova finale (tesi di laurea) in lingua inglese. Sarà inoltre tenuto conto della valutazione di merito dell'attività di tirocinio. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 22 CFU, lo studente deve aver conseguito tutti gli altri 98 CFU rimanenti previsti dall'ordinamento di studi.

Il regolamento per la prova finale approvato dal CCdS è reperibile ai siti:

<https://consorziouno.it/qspa/>

Link: <http://>



► QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Link: <https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/regolamenti-corsi-di-studio>

► QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://agrariaweb.uniss.it/it/node/2137>

► QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://uniss.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do;jsessionid=C605E487B87A0039EFE1FBF786C00A52.esse3-uniss-prod-04>

► QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/laurea>

► QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link	DEL CARO ALESSANDRA	PA	8	64	

2.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE AVANZATE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI link	ZARA SEVERINO	PA	6	32	
3.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE AVANZATE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI link	ZARA GIACOMO	PA	6	16	
4.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>modulo di MERCEOLOGIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>) link	ARRU BRUNELLA		6	48	
5.	SECS-P/13	Anno di corso 1	MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>modulo di MERCEOLOGIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>) link	CUCCA LUIGI		4	32	
6.	SECS-P/13 AGR/01	Anno di corso 1	MERCEOLOGIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI link				10	
7.	AGR/15	Anno di corso 1	PRINCIPI DELLE OPERAZIONI UNITARIE (<i>modulo di PRINCIPI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI: OPERAZIONI UNITARIE E PROCESSI</i>) link	PIGA ANTONIO	PO	1	8	
8.	AGR/15	Anno di corso 1	PRINCIPI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI: OPERAZIONI UNITARIE E PROCESSI link				8	
9.	BIO/09	Anno di corso 1	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE link	CARTA VALERIA		7	56	
10.	VET/04	Anno di corso 1	SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI 1 link	MELONI DOMENICO	PA	6	48	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI 2 link	MONTANARI LUIGI	PA	10	80	
12.	ING-IND/10	Anno di corso 1	SISTEMI DI CONTROLLO NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI link			8	64	
13.	AGR/15	Anno di	TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE APPLICATE link	MONTANARI LUIGI	PA	5	40	

	corso		
	1		
	Anno		
14. NN	di corso	ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE link	8
	2		
	Anno		
15. L-LIN/12	di corso	INGLESE TECNICO link	8
	2		
	Anno		
16. PROFIN_S	di corso	PROVA FINALE link	22
	2		
	Anno		
17. NN	di corso	TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO link	22
	2		

► QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule - sede di Oristano

Link inserito: http://www.consortiouno.it/Avvisi/Archivio/2014/EGST_Aule_lezioni.html

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule a disposizione - sede di Oristano

► QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori - sede di Oristano

► QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Strutture sede di Oristano

Link inserito: <http://www.consortiouno.it/Servizi/Strutture/>

► QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche - sede di Oristano

► QUADRO B5

Orientamento in ingresso

15/06/2022

È stata istituita in data 16/12/2019 la Commissione Didattica e Rapporti con gli Studenti (Tirocinio, Tutorato, Orientamento, Internazionalizzazione, Erasmus) che sostituisce la vecchia Commissione Didattica. Tale Commissione è unica per i due corsi di laurea (triennale TVEA e magistrale QSPA).

I compiti di tale commissione sono i seguenti: esamina le pratiche degli studenti (abbreviazioni di corso, corsi liberi, domande di tirocinio pratico applicativo, corretto svolgimento del tirocinio); supporta ed informa gli studenti interessati alle attività didattico-formative da svolgersi all'estero; organizza incontri mirati ad informare le parti interessate sui contenuti e sull'andamento dei CdS e ascolta gli studenti almeno a cadenza semestrale; si confronta con i rappresentanti dei CdS presso la Commissione Paritetica; si riunisce per discutere della riorganizzazione del carico didattico, dell'armonizzazione dei programmi; vigila sulla coerenza con quanto previsto nei documenti di programmazione della didattica; supporta le attività del Comitato d'Indirizzo e si interfaccia con il Gruppo Assicurazione Qualità (GAQ); svolge la funzione di organo di tutorato dei CdS anche in stretto contatto con il Comitato d'Indirizzo; può elaborare proposte di modifica e/o riorganizzazione dei CdS, anche in collaborazione con il Comitato di Indirizzo e il Gruppo Assicurazione Qualità; promuove azioni di dematerializzazione della documentazione e delle procedure anche tramite riunioni telematiche e report su supporto informatico; sulla base delle esperienze maturate, propone innovazioni e modifiche di attribuzione di funzione della CD stessa, che saranno presentate e valutate dal CCdS; si può organizzare in sottocommissioni con specifici compiti, le cui risultanze saranno riportate al Presidente della CD;

Link inserito: <http://>

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

15/06/2022

Verrà istituito (in una seduta del Consiglio di CdS) un organo di tutorato del corso di laurea che lavorerà in stretto contatto con la Commissione Paritetica ed il Comitato d'indirizzo e della quale faranno parte i Rappresentanti degli studenti. Il compito sarà quello di predisporre azioni mirate di orientamento ed assistenza, acquisendo informazioni attraverso incontri collettivi e individuali. Tali attività saranno necessarie per rilevare puntualmente le necessità e difficoltà degli studenti dall'atto dell'iscrizione e lungo tutto il corso degli studi per assicurare la proficua frequenza dei corsi, migliorare la qualità dell'apprendimento e delle competenze individuali e maturare i crediti con regolarità.

È stata istituita in data 16/12/2019 la Commissione Didattica e Rapporti con gli Studenti (Tirocinio, Tutorato, Orientamento, Internazionalizzazione, Erasmus) che sostituisce la vecchia Commissione Didattica. Tale Commissione è unica per i due corsi di laurea (triennale TVEA e magistrale QSPA).

I compiti di tale commissione sono i seguenti: esamina le pratiche degli studenti (abbreviazioni di corso, corsi liberi, domande di tirocinio pratico applicativo, corretto svolgimento del tirocinio); supporta ed informa gli studenti interessati alle attività didattico-formative da svolgersi all'estero; organizza incontri mirati ad informare le parti interessate sui contenuti e sull'andamento dei CdS e ascolta gli studenti almeno a cadenza semestrale; si confronta con i rappresentanti dei CdS

presso la Commissione Paritetica; si riunisce per discutere della riorganizzazione del carico didattico, dell'armonizzazione dei programmi; vigila sulla coerenza con quanto previsto nei documenti di programmazione della didattica; supporta le attività del Comitato d'Indirizzo e si interfaccia con la Gruppo Assicurazione Qualità (GAQ); svolge la funzione di organo di tutorato dei CdS anche in stretto contatto con il Comitato d'Indirizzo; può elaborare proposte di modifica e/o riorganizzazione dei CdS, anche in collaborazione con il Comitato di Indirizzo e il Gruppo Assicurazione Qualità; promuove azioni di dematerializzazione della documentazione e delle procedure anche tramite riunioni telematiche e report su supporto informatico; Sulla base delle esperienze maturate, propone innovazioni e modifiche di attribuzione di funzione della CD stessa, che saranno presentate e valutate dal CCdS; si può organizzare in sottocommissioni con specifici compiti, le cui risultanze saranno riportate al Presidente della CD; È Coordinata dal Presidente della CD (Prof.ssa Alessandra Del Caro) che nomina un collega 'facente funzioni' (Prof. Costantino Fadda).

Link inserito: <http://>

► QUADRO B5

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

15/06/2022

Il lungo periodo di tirocinio con valutazione finale ha richiesto la convenzione con diverse aziende del territorio e nazionali https://consorziouno.it/wp-content/uploads/2021/03/QSPA_2021_Aziende-convenzionate-Tirocinio-marzo-2021.pdf
Durante lo svolgimento del tirocinio l'attività di formazione e di orientamento è seguita e verificata da un tutore scientifico designato dal CCdS o da un'apposita commissione per il tirocinio incaricata del Consiglio, in veste di responsabile didattico-organizzativo, e da un responsabile aziendale, indicato dal soggetto ospitante. Di comune accordo fra responsabile aziendale e tutor scientifico del soggetto promotore, parte del periodo per le attività formative del tirocinio e/o della tesi di laurea potrà essere svolto al di fuori dell'azienda. Gli studenti saranno seguiti lungo tutto il percorso e il lavoro svolto verrà valutato da una apposita commissione che elaborerà un punteggio in funzione delle competenze acquisite dallo studente.

Il regolamento del TPA approvato dal CCdS è reperibile ai siti:

<https://consorziouno.it/qspa/attivita-didattica/#up>

https://consorziouno.it/wp-content/uploads/2020/05/QSPA_RegolamentoTirocinio.pdf

Link inserito: <http://>

► 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.

L'Ateneo di Sassari, tramite accordi bilaterali stipulati con università straniere, offre la possibilità di svolgere un periodo di studio o di tirocinio all'estero. Gli studenti in mobilità ospitati presso le istituzioni partner possono seguire corsi, sostenere esami, effettuare un tirocinio o ricercare materiale didattico per la tesi di laurea.

I programmi di mobilità, che possono durare dai 3 ai 12 mesi, danno l'opportunità di vivere un'esperienza di studio all'estero, approfondire la conoscenza delle lingue straniere e confrontarsi con culture e realtà universitarie differenti.

Presso il Dipartimento è presente un Comitato per l'internazionalizzazione (composto da docenti, studenti e dal referente didattico) che si occupa di promuovere i tutti i programmi di mobilità (Erasmus, Ulisse, ecc...), di assistere gli studenti nella scelta della sede e nella presentazione della candidatura, di valutare l'esperienza svolta dallo studente all'estero attraverso il riconoscimento di crediti formativi universitari.

L'Università di Sassari è collegata, attraverso appositi accordi di partenariato Erasmus, con oltre 200 università, distribuite in 34 Paesi appartenenti all'Unione Europea o partecipanti al Programma Erasmus (<https://en.uniss.it/study/erasmus>).

L'offerta delle possibilità di studio all'estero dell'Università di Sassari è particolarmente ampia e comprende 42 università spagnole (tra cui Barcellona, Madrid, Valencia, Valladolid, Albacete, Cordoba), 24 università tedesche (tra cui Freiburg, Hannover, Mainz, Heidelberg, Leipzig), 22 università francesi (tra cui Parigi, Montpellier, Grenoble, Bordeaux, Toulouse), 17 università portoghesi (tra cui Lisbona, Porto, Coimbra), una decina di università, rispettivamente, in Gran Bretagna (tra cui Londra, Cardiff, Liverpool, Edimburgo-Scozia), in Turchia (tra cui Ankara e Istanbul), in Romania (tra cui Bucarest e Brasov), in Polonia (tra cui Krakow e Warsaw), e molte altre in Belgio, Olanda, Grecia, Repubblica Ceca, Ungheria, Svezia, Austria, Svizzera, Bulgaria, Danimarca, Irlanda. È inoltre presente una Commissione Erasmus del dipartimento di Agraria che, oltre a valutare le richieste di partecipazione ai bandi Erasmus Plus, svolge una continua e proficua azione di supporto ed informazione per tutti gli studenti interessati. In particolare la commissione offre un supporto costante sia agli "incoming" che agli studenti "outgoing" attraverso:

- l'accertamento del percorso di studio effettuato dallo studente;
- codifica del voto, trascrizione degli esami e dei relativi crediti per la convalida degli esami;
- estensione della rete di collegamento con le università europee;
- orientamento degli studenti nella scelta della sede presso la quale usufruire della borsa di studio;
- assegnazione delle borse di studio disponibili. Link inserito:

https://www.uniss.it/sites/default/files/elenco_sedi_erasmus_2020_2021_sms_bando_gennaio_2020_5.pdf

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Brasile	Universidade Estadual Paulista		02/04/2014	solo italiano
2	Brasile	Universidade Estadual Paulista		02/04/2014	solo italiano
3	Brasile	Universidade Federal de Ouro Preto		02/04/2014	solo italiano
4	Colombia	Universidad Nacional de Colombia		02/04/2014	solo italiano
5	Colombia	Universidad Nacional de Colombia		02/04/2014	solo italiano
6	Finlandia	Turun Yliopisto		01/01/2015	solo italiano
7	Grecia	National and Kapodistrian University of Athens		01/01/2015	solo italiano
8	Polonia	Uniwersytet Mikołaja Kopernika W Toruniu		01/01/2015	solo italiano

9	Polonia	Wroclaw University of Economics	01/01/2015	solo italiano
10	Portogallo	Instituto PolitÃ©cnico de SantarÃ©m	01/01/2015	solo italiano
11	Portogallo	Polytechnic Institute of Coimbra - College of Agriculture	01/01/2015	solo italiano
12	Regno Unito	Cardiff University	01/01/2015	solo italiano
13	Repubblica Ceca	VysokÃ¡ Ã kola Chemicko-TechnologickÃ¡ v Praze / University of Chemistry and Technology, Prague, (UCT)	01/01/2015	solo italiano
14	Romania	Universitatea Transilvania din Brasov	01/01/2015	solo italiano
15	Spagna	Superior de IngenierÃa AgronÃ³mica y del Medio Natural (ETSIAMN)	01/01/2015	solo italiano
16	Spagna	Universidad del País Vasco	01/01/2015	solo italiano
17	Spagna	Universida de Huelva	01/01/2015	solo italiano
18	Spagna	Universidad Católica San Antonio de Murcia	01/01/2015	solo italiano
19	Spagna	Universidad Jaume I	01/01/2015	solo italiano
20	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de Elche	01/01/2015	solo italiano
21	Spagna	Universidad Politécnica de Madrid	01/01/2015	solo italiano
22	Spagna	Universidad de Castilla La Mancha, Campus Albacete E.T.S.I.A.	01/01/2015	solo italiano
23	Spagna	Universidad de Córdoba	01/01/2015	solo italiano
24	Spagna	Universidad de Córdoba - Escuela Técnica Superior de IngenierÃa AgronÃ³mica y de Montes (ETSIAM)Campus de Rabanales	01/01/2015	solo italiano
25	Spagna	Universidad de Extremadura - Badajoz	01/01/2015	solo italiano
26	Spagna	Universidad de León	01/01/2015	solo italiano
27	Spagna	Universidad de Sevilla	01/01/2015	solo italiano
28	Spagna	Universidad de Valladolid	01/01/2015	solo italiano

29	Spagna	Universitat Politecnica di Catalunya (UPC) Escola Superior de Agricultura de Barcellona	01/01/2015	solo italiano
30	Spagna	Universitat Ramon Llull	01/01/2015	solo italiano
31	Spagna	Universitat de Les Balears	01/01/2015	solo italiano
32	Spagna	Universitat de Lleida	01/01/2015	solo italiano
33	Sudafrica	Tshwane University of Technology	02/04/2014	solo italiano
34	Sudafrica	Tshwane University of Technology	02/04/2014	solo italiano
35	Svizzera	Bern University of Applied Sciences School of Agricultural, Forest and Food Sciences HAFL	01/01/2015	solo italiano
36	Ungheria	University of Debrecen	30/11/2018	solo italiano
37	Ungheria	University of Pannonia	01/01/2015	solo italiano

► QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

15/06/2022

Il CdS si doterà di uno specifico Comitato d'Indirizzo, non troppo numeroso (6-8 persone), che coinvolgerà le associazioni che raccolgono le industrie alimentari (Confindustria, Confartigianato, Consorzio Uno), un delegato dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, presidente/docenti del CdLM. In futuro il comitato potrebbe essere leggermente allargato e occuparsi di entrambi i livelli di Laurea. È d'altronde auspicabile che, come avviene per gli altri CdS, si arrivi a costituire un unico Consiglio di CdS per i due livelli di laurea. È anche possibile che, in futuro, essendo presenti i due livelli formativi, emerga l'esigenza di fare "scorrere" da un livello ad un altro qualche insegnamento e di armonizzare al meglio i due percorsi formativi, che saranno sempre distinti, ma funzionali l'uno per l'altro.

Le associazioni industriali e/o le singole industrie dovranno supportare economicamente il/i CdS (in particolare LM-70) in particolare per quanto riguarda il TPA (parte generale) e i costi della convenzione con l'Ente accreditato per la formazione di "Auditor Interno (primo livello)". Fra le altre attività il suddetto comitato d'indirizzo fornirà anche un ottimo supporto di consulenza e logistico sulle opportunità di lavoro post-laurea.

Il Centro Orientamento, attraverso l'Ufficio stage e tirocini e l'Ufficio job placement offre un supporto a laureandi e laureati. I servizi offerti in particolare comprendono:

- Incontri di orientamento professionale sia individuali che di gruppo;
- Supporto nella compilazione e valutazione dei curricula vitarum e della lettera di presentazione;
- Gestione banca dati laureati;
- Assistenza nell'elaborazione di un progetto professionale.;
- Incrocio tra domande e offerte di lavoro.

In particolare al seguente indirizzo è possibile reperire tutte le informazioni relative ai servizi di Job placement dell'Ateneo di Sassari:-<http://www.uniss.it/didattica/orientamento/job-placement>

Sarà inoltre possibile fornire apposite indicazioni in merito alle possibilità di svolgere periodi di tirocinio o attività lavorativa

all'estero, sia in Europa che in paesi extraeuropei. Il servizio è indirizzato ai laureati presso l'Ateneo di Sassari in cerca di una prima collocazione, di una riqualificazione professionale e/o in cerca di nuove opportunità lavorative e alle imprese che ricerchino e vogliano avvalersi di specifiche professionalità da inserire a vario titolo all'interno del proprio organico. L'Ufficio offre supporto nella compilazione dei curricula e della lettera di presentazione nel favorire incontri di orientamento professionale sia individuali, sia di gruppo. Altre attività di supporto riguarderanno: la messa a punto e la gestione di un'apposita banca dati laureati; l'assistenza nell'elaborazione di un progetto professionale; il supporto alle aziende nell'utilizzo dei servizi placement; l'analisi delle esigenze dell'impresa per la definizione e la scelta dei profili professionali; l'incrocio tra domande e offerte di lavoro.

Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7) sono:

1. Le industrie alimentari;
2. Gli organi istituzionali per il controllo degli alimenti (e.g. il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – ICQRF);
3. Le imprese della grande distribuzione organizzata, in particolare per quanto riguarda la professione di "Buyer" e di controllo della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, di valutazione sensoriale ed indagini di mercato;
4. Le imprese di ristorazione, pubbliche e private, in particolare per quanto riguarda la professione di "Buyer", di controllo della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, di valutazione sensoriale ed indagini di mercato.

Il Consorzio Uno parteciperà attivamente al monitoraggio delle carriere ex-post degli studenti, secondo un'esperienza ventennale che ha dato, nel tempo, risultati molto buoni (<http://www.consorziouno.it/1000laureati/index.html>)

Link inserito: <http://>

► QUADRO B5	Eventuali altre iniziative
-------------	----------------------------

15/06/2022

Sono in programma specifiche attività seminariali che coinvolgeranno: esperti di chiara fame internazionale; professionisti di altre parti interessate al presente CdLM, come ad esempio, Sardegna Ricerche, Porto Conte Ricerche, l'IZSS (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna), l'ARA (Associazione Regionale Allevatori), altri enti Regionali (e.g. AGRIS).
Link inserito: <http://>

► QUADRO B6	Opinioni studenti
-------------	-------------------

04/09/2025

Le rilevazioni delle opinioni degli studenti quest'anno sono risultate nettamente superiori rispetto all'anno precedente.
Di seguito vengono riportati i dati puntuali così come rilevati per l'a.a. 2024/2025. LA scala va da 1 a 10 dove 10 rappresenta il punteggio massimo ottenibile.

D1: le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?
- Punteggio medio: 9,0.

D2: il carico di studio di questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?
- Punteggio medio: 9,3.

D3: il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?
- Punteggio medio: 9,5.

D4: i test intermedi (ove presenti) sono utili all'apprendimento e alla preparazione di questo specifico insegnamento?
- Punteggio medio: 9,6.

D5: le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?
- Punteggio medio: 9,8.

D6: gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono stati rispettati?

- Punteggio medio: 9,8.
D7: il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?
 - Punteggio medio: 9,6.
D8: il docente espone gli argomenti in modo chiaro?
- Punteggio medio: 9,6.
D9: le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) risultano utili ai fini dell'apprendimento?
- Punteggio medio: 9,6.
D10: l'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio?
- Punteggio medio: 9,8.
D11: il docente si è mostrato disponibile a fornire chiarimenti e spiegazioni?
- Punteggio medio: 9,8.
D12: sei interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?
- Punteggio medio: 9,2.
D13: sei complessivamente soddisfatto/a dell'insegnamento?
- Punteggio medio: 9,3.
- La variazione positiva, rispetto all'anno precedente, è legata probabilmente ad una maggiore attenzione alla organizzazione complessiva del corso di studio e al fatto che la componente studentesca è poco numerosa quindi il supporto del corpo docente e del personale tecnico amministrativo durante tutto il percorso è ottimale. Questo aspetto è confermato anche dalla grande attenzione da parte dei docenti e del personale tecnico amministrativo, verso particolari attività presenti all'interno del corso quali il corso per Lead Auditor e il corso di Tecnologie e Biotehnologie applicate che ogni anno viene svolto presso importanti aziende del settore agroalimentare al di fuori dell'isola, che mostrano spesso delle criticità sia di natura economica, legate ai ritardi nella erogazione delle risorse da parte della Regione Sardegna, sia di natura organizzativa per il reperimento di grosse aziende del settore agroalimentare che possano dare disponibilità allo svolgimento del corso sopra citato.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione studenti a.a 2024/25

► QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

04/09/2025

L'opinione dei laureati intervistati che, in valore assoluto, nell'anno solare 2024 sono stati 12 viene sotto riportata. I laureati intervistati si sono iscritti al corso di laurea dal 2021.

Il 91,7 % dei laureati intervistati sostiene di aver frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti, mentre la restante parte (8,3%) non ha risposto a tale domanda.

Il 91,7 % dei laureati ha ritenuto il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso di studio e come sopra l'8,3% non ha risposto al quesito.

L'organizzazione degli esami è stata ritenuta soddisfacente dall' 83,4% dei laureati (66,7% sempre o quasi sempre e il 16,7% per più della metà degli esami).

Il grado di soddisfazione del rapporto con i docenti è stato assolutamente positivo per il 100% degli intervistati (50% decisamente si e 50% più si che no), dato notevolmente migliorato rispetto all'anno precedente.

Il 91,7% si ritiene complessivamente soddisfatto del corso di laurea (75% decisamente si, 16,7 più si che no). Anche in questo caso il dato risulta notevolmente migliorato rispetto all'anno precedente.

Le aule sono state giudicate sempre o spesso adeguate dal 91,7% degli intervistati.

Le postazioni informatiche sono state frequentate dall' 83,3% degli intervistati e valutate in numero adeguato dall'80% degli intervistati.

Le attrezzature per le altre attività didattiche sono state frequentate dal 100% degli intervistati e giudicate sempre e quasi sempre adeguate (66,7% degli intervistati) e spesso adeguate (33,3% degli intervistati).

Il 100% degli intervistati ha usufruito dei servizi di biblioteca e la valutazione è stata decisamente (83,3%) o abbastanza

positiva (16,7%).

Infine, il 91,7% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso dell'Ateneo, mentre l'8,3% sceglierrebbe un altro corso e un altro Ateneo. Tale dato è superiore al precedente (anno 2023).

L'analisi complessiva delle risposte degli intervistati esprime un ottimo grado di soddisfazione dei laureati del corso di LM in QSPA con un incremento importante di tutte le percentuali sopra riportate rispetto agli anni precedenti.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei laureati 2024/245



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

04/09/2025

Il numero di immatricolati nell'a.a. 2024/2025 è stato di 5 studenti (su un massimo di 15 previsti dall'accesso programmato locale), numero inferiore rispetto all'anno precedente. Di questi 4 iscritti provengono dalla classe di laurea L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari), mentre una studentessa proviene dalla classe di laurea LM-13. Nel 2024/2025 ancora non risultano

abbandoni. Il numero di iscritti fuoricorso per il 24/25 è pari al 18.8%. Il numero di crediti conseguiti mediamente da ciascuno studente nel corso dell'aa 2024/2025 risulta essere pari a 33,5 (i dati sono parziali in quanto si riferiscono alla sessione degli esami di febbraio e luglio 2025).

Il 100 % ha superato il modulo, qualificato CEPAS, ISO 22000 (erogato nel secondo semestre) pertanto tutti gli studenti risultano Lead Auditor qualificati. Si prevede, inoltre, che entro la fine dell'anno solare in corso (2025), il 90% degli studenti avrà terminato gli esami del primo anno (avrà quindi acquisito 65 CFU) e avrà iniziato il periodo di svolgimento del TPA e della TESI. Il voto medio degli esami sostenuti è pari a 25,6 sui 33,5 CFU acquisiti. Nell'A/A 2024/2025 si è laureato un solo studente (il dato è parziale in quanto si riferisce ad una sola seduta di laurea) e il voto medio di laurea risulta essere pari a 105.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati ingresso, percorso, uscita

► QUADRO C2

Efficienza Esterna

04/09/2025

La valutazione fa riferimento alla condizione occupazionale dei laureati ad aprile 2025 (dati AlmaLaurea) consultabile al sito:

<https://www2.almal Laurea.it/cgi-ph/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&annolau=3&corstipo=LS&ateneo=70029&facolta=tutti&gruppo=tutti&pa=70029&classe=11078&postcorso=0900107307100001&isstella=0&areageografica=tutti@ione=tutti&>

Il riferimento è relativo all'anno di indagine 2024. I laureati risultano 6 e 4 sono le interviste ottenute. Il voto di laurea medio è di 108,5. La durata degli studi è di 2,6 anni. Il tasso di occupazione è del 75%. Il 25% non lavorava al momento dell'indagine ma ha lavorato dopo la laurea. Il numero di occupati è 3, di questi il 67% ha iniziato a lavorare dopo la laurea e ha trovato occupazione a soli pochi giorni dalla laurea. Il tipo di lavoro si divide tra: tempo indeterminato (33%), tempo determinato (33%) e contratti formativi (33%). Di questi il 33% svolge professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione e il 67% svolge professioni tecniche. Per ciò che concerne le caratteristiche dell'impresa per il 100% sono private. Prevalentemente si occupano di agricoltura per il 67%, e commercio per il 33%. Il 67% dei laureati lavora in Sardegna mentre il 33% nel Nord-Est d'Italia. Infine, chi già lavorava prima della laurea ha notato un elevato utilizzo delle competenze acquisite con la laurea (100%) e ritengono la formazione professionale acquisita con la laurea notevolmente adeguata. Inoltre, ritengono che la laurea per l'attività lavorativa possa non essere richiesta ma è necessaria per il 67% dei laureati e per il 33% non è richiesta ma è utile. La retribuzione mensile netta media risulta di 1542 euro. Infine, il 100 % dei laureati ritiene che la laurea, nel lavoro da loro svolto, sia molto efficace. La soddisfazione per il lavoro svolto, valutata su una scala da 1 a 10, ha raggiunto il valore di 8,3.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizioni occupazionali

► QUADRO C3

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

04/09/2025

Non è stato ancora formalizzato un modulo per il rilevamento puntuale delle opinioni degli enti e imprese con accordi di stage per il tirocinio curriculare previsto dal presente CdS. Il Piano di Studi prevede un Tirocinio Pratico Applicativo, corrispondente a 22 CFU che, a scelta da parte dello studente/ssa, può essere ampliato di ulteriori 8 CFU con ulteriori attività di carattere pratico applicativo.

Il tirocinio può essere svolto presso un'azienda del settore agro-alimentare oppure di servizio a tale settore (e.g. ente di certificazione, laboratorio di analisi, associazione di produttori, ecc.). A tal fine il CdS ha stipulato, già a partire dal 2018, specifiche convenzioni quadro con le associazioni interessate della Regione Sardegna: Confindustria, CONFAPPI e Confartigianato, al fine di veicolare specifiche convenzioni attuative con le aziende ad esse associate.

Il grado di soddisfazione da parte del territorio può essere rilevato dal numero di aziende convenzionate che, attualmente (rilevazione settembre 2024) risulta essere di 39 tra aziende e centri di ricerca. La soddisfazione delle aziende che accettano il/la tirocinante, la si evince dalle valutazioni richieste ai tutor aziendali per ogni singolo studente/ssa alla fine del percorso di tirocinio pratico applicativo. Infatti, i tutor aziendali devono obbligatoriamente stilare un giudizio sullo studente/ssa basandosi sulle capacità e competenze dello studente/ssa in entrata e in uscita, le sue capacità di relazionarsi con gli altri e lavorare in team e sulla capacità di risolvere i problemi che possono manifestarsi all'interno dell'azienda. Allo stato attuale più del 90% dei tirocinanti ha ricevuto un giudizio medio che va tra l'ottimo e l'eccellente. Spesso inoltre, gli studenti, una volta laureati, trovano impiego presso le aziende dove hanno svolto il periodo di TPA e la tesi di laurea. Nell'anno 2024, il tasso di occupazione dei laureati è stato del 75 % e il 100 % dei laureati lavora proprio presso imprese private, alcune delle quali hanno assunto lo studente/ssa che avevano svolto il tirocinio presso la loro azienda.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni tirocinio



► QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

06/03/2019

Descrizione link: Politiche per la qualità di Ateneo

Link inserito: https://www.uniss.it/sites/default/files/politiche_qualita_approvate_20 - 23 luglio 18_0.pdf

► QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

15/06/2022

Il sistema di gestione della qualità del CdS è impostato secondo i principi generali delle norme UNI:EN:ISO serie 9000 e di quanto indicato dagli organi di governo e di controllo dell'Ateneo, con particolare riferimento all'Area Programmazione e Controllo Direzionale, all'Ufficio Qualità, al Nucleo di Valutazione ed al Presidio di qualità.

In particolare il gruppo di lavoro per la qualità del CdS si rapporterà al Sistema qualità di Dipartimento

<https://agrariaweb.uniss.it/it/dipartimento/gruppo-di-lavoro-lassicurazione-della-qualita-glaq-d> e svolgerà una funzione di supporto alle valutazioni ed alle decisioni strategiche del CdDip e del CdS. Le principali figure ed organi istituzionali di AQ sono:

Presidente il CdS / Coordinatore: il Presidente il CdS coordina il sistema di AQ del CdS e vigila sul rispetto degli adempimenti previsti dalle norme e dai regolamenti specifici, avvalendosi della collaborazione del responsabile qualità del CdS, del responsabile qualità di Dipartimento, della commissione paritetica e del gruppo di riesame, in coerenza con quanto indicato dagli organi centrali di Ateneo sul tema dell'AQ. Attualmente il coordinatore della presente proposta di CdS è il Prof. Antonio Piga (Direttore Vicario e PO di Scienze e Tecnologie Alimentari) che provvederà, appena saranno note le valutazioni per l'attivazione del presente CdS, a convocare tutti i docenti interessati al fine: di insediare ufficialmente il CCdS, di attivare le procedure per la nomina del Presidente del CdS; di programmare fattivamente le attività dell'AA 2018-19.

Responsabile qualità di CdS e di Dipartimento: Il Sistema Qualità di Dipartimento è coordinato dal Gruppo di Lavoro per l'Assicurazione della Qualità (GLAC) e svolge il ruolo previsto dal regolamento generale di Ateneo e dagli altri regolamenti applicabili; assicura che i processi necessari per il sistema di assicurazione della qualità del CdS siano stabiliti, attuati e tenuti aggiornati e promuove la consapevolezza dell'importanza dell'assicurazione della qualità nell'ambito di tutta l'organizzazione. Fra i docenti del CdS hanno dato disponibilità a far parte del gruppo qualità tutti i docenti di riferimento. Appena si instituirà ufficialmente il CCdS, saranno nominati i componenti del gruppo della qualità del CdS e del relativo responsabile. Il Presidente/Coordinatore del CdS, che dovrà avvalersi dei prodotti elaborati dal gruppo della qualità del CdS vigilando al tempo stesso sull'efficacia del lavoro svolto, non farà parte del gruppo stesso.

Commissione paritetica di CdS: svolge il ruolo previsto dallo statuto dell'Università degli Studi di Sassari. In particolare, svolge attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica e dei servizi resi agli studenti da parte dei docenti e delle strutture. Valuta, inoltre, se al riesame annuale conseguano efficaci interventi correttivi effettuati dai CdS negli anni successivi. Sarà nominata nel più breve tempo possibile, una volta che si sapranno i nominativi degli studenti ammessi al presente CdS e si relazionerà, quindi, anche tramite la Commissione Paritetica di Dipartimento e con il Comitato dipartimentale per la Didattica.

Comitato d'Indirizzo del CdS: Il CdS si dovrà di uno specifico Comitato d'Indirizzo, (6-8 persone), che coinvolgerà le associazioni che raccolgono le industrie alimentari (Confindustria, Confartigianato, Consorzio Uno), un delegato dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, presidente/docenti del CdLM. Il Comitato d'Indirizzo, nell'ambito del sistema qualità, svolgerà funzioni di supporto nella fase di riesame, in particolar modo al fine di valutare il livello di rispondenza dei risultati

ottenuti con le aspettative espresse dalle parti interessate ed inoltre contribuirà a vigilare, affiancando il Presidente del CdS e del gruppo qualità, sui contenuti e sull'efficacia della didattica erogata.

Gruppo di riesame: redige il rapporto di riesame, analizzando la situazione corrente del CdS, sottolineando i punti di forza e le opportunità di miglioramento e proponendo i corrispondenti obiettivi, indicatori e traguardi/valori obiettivo (target).

Attualmente sono stati individuati, come possibili componenti,

Consiglio di Corso di Studio e Consiglio di Dipartimento:

Approvano le Schede di Monitoraggio Annuale e il Rapporto di Riesame Ciclico(RR) , il suo contenuto e collabora al buon andamento dell'AQ del CdS.

Link inserito: <http://>

► QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

15/06/2022

Vengono programmate tutte le attività riguardanti il miglioramento sia del sistema di gestione per la qualità, sia delle prestazioni del CdS. I lavori del gruppo per la Qualità del CdS comprendono l'analisi delle relazioni della Commissione paritetica e del Comitato d'Indirizzo.

Il CdS organizza le sue funzioni attraverso riunioni periodiche delle diverse commissioni che operano per garantire un'efficace erogazione della didattica. I soggetti attivi che supportano il CdS sono rappresentati da: Presidente; Consiglio; Commissione didattica; Commissione paritetica didattica e di tirocinio pratico applicativo, Commissione tutorato, Comitato d'Indirizzo di CdS. La Commissione didattica, consultando anche i presidenti delle Commissioni paritetica didattica e di tirocinio pratico applicativo e tutorato, funge anche da Presidio di Qualità e Gruppo di riesame.

In particolare,

- 1) Il Presidente del CdS convoca il Consiglio del CdS a cadenza mensile per approvare le delibere che permettono un'efficace erogazione della didattica nel rispetto delle norme che regolano il corso.
- 2) La Commissione Tutorato ascolta gli studenti almeno a cadenza semestrale per verificare la natura delle difficoltà che gli studenti incontrano nel loro percorso formativo.
- 3) La Commissione Paritetica Didattica e di Tirocinio Pratico Applicativo esamina le pratiche degli studenti (abbreviazioni di corso, corsi liberi, domande di tirocinio pratico applicativo, corretto svolgimento del tirocinio); la commissione si riunisce mensilmente e ogni qualvolta ci sono pratiche studenti da esaminare.
- 4) La Commissione Didattica si riunisce per discutere della riorganizzazione del carico didattico, dell'armonizzazione dei programmi e affronta altri aspetti della didattica legati al raggiungimento dell'obiettivo di migliorare il percorso di studi. Le riunioni hanno una cadenza variabile e sono condizionate dalle scadenze legate alla presentazione dell'offerta didattica.
- 5) Il Comitato di Indirizzo, nell'ambito del sistema qualità, svolgerà funzioni di supporto nella fase di riesame, in particolar modo al fine di valutare il livello di rispondenza dei risultati ottenuti con le aspettative espresse dalle parti interessate ed inoltre contribuirà a vigilare, affiancando il Presidente del CdS e del gruppo qualità, sui contenuti e sull'efficacia della didattica erogata.
- 6) La commissione AQ svolge le funzioni di gruppo di riesame e opera il monitoraggio di tutti gli indicatori della qualità didattica del CdS. Sulla base dei risultati delle proprie indagini e di quelle delle altre Commissioni del CdS elabora i Rapporti di Riesame proponendo le misure atte a migliorare la Didattica. L'attività della Commissione è continua ma i risultati del lavoro vengono formalizzati con riunioni mediamente trimestrali.

Link inserito: <http://>

► QUADRO D4

Riesame annuale

07/03/2018

Le modalità ed i tempi del Riesame sono definiti nelle Linee Guida per l'Assicurazione Qualità dell'Ateneo di Sassari (https://www.uniss.it/sites/default/files/linee_guida_aq_aggiornamento_2017.pdf) e saranno periodicamente aggiornate e messe a disposizione, in tempo utile, dal Presidio Qualità.

In particolare, con riferimento alla comunicazione del 6 luglio 2017 dell'ANVUR si terrà conto degli indicatori per il monitoraggio e l'autovalutazione. Tali indicatori sono attualmente aggiornati al 1 luglio 2017 e sono disponibili sul portale per la Qualità delle Sedi e dei Corsi di Studio (banca dati SUA-CdS). Sarà monitorato, grazie anche al lavoro del Presidio Qualità dell'Ateneo, l'aggiornamento periodico previsto.

Il CCdS terrà conto della relazione annuale e dei rapporti annuali di autovalutazione e di quanto emerso dai confronti con la Commissione Paritetica nell'evidenziare sia eventuali problemi nella conduzione del CdS, sia azioni di miglioramento per il superamento delle criticità al fine di elaborare le azioni di miglioramento da proporre nella stesura del rapporto di riesame ciclico.

► QUADRO D5

Progettazione del CdS

07/03/2018

La predisposizione della presente LM è iniziata a dicembre 2016 andando ad individuare le parti interessate. In particolare sono stati consultati: gli studenti ed i neo-laureati della Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (classe L-26: Scienze e Tecnologie AgroAlimentari); le aziende del settore agroalimentare tramite le principali associazioni presenti sul territorio (Confindustria, CONFAPI e Confartigianato); il Consorzio Uno di Oristano (sede della laurea in Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari); il Comitato per la didattica del Dipartimento di Agraria di UNISS; l'assessorato alle attività Produttive della Regione Autonoma della Sardegna (nella persona dell'Assessore, Dr.ssa Maria Grazia Piras); l'ordine professionale dei Tecnologi Alimentari della Sicilia e della Sardegna (nella persona della Dr.ssa Rosa Palmeri). In particolare gli incontri determinanti del mese di giugno e luglio 2017 con: il Dr. Giansimone Masia, il Dr. Roberto Chironi ed il sig. Gianni Simula (Confindustria

Centro-Nord Sardegna); il Dr. Stefano Mameli ed il Dr. Marco Franceschi (Confartigianato); il Dr. Italo Senes (CONFAPI) e il sig. Gianni Simula; hanno portato alla definizione, dopo che le suddette associazioni hanno avuto modo di discuterne al loro interno, delle convenzioni quadro con Confindustria Centro-Nord Sardegna e con Confartigianato Imprese Sardegna, che hanno permesso di collegare il presente CdS ad oltre mille imprese (grandi, medie e piccole) del contesto produttivo regionale nel settore agroalimentare.

Negli incontri con l'assessorato alle attività Produttive della Regione Autonoma della Sardegna è stato ribadito che la Regione Sardegna promuove la crescita intelligente, lo sviluppo sostenibile e l'inclusione sociale previsti nella più ampia strategia di Europa 2020, con la propria Strategia di specializzazione intelligente (Regione Sardegna S3: Smart Specialisation Strategy), finalizzata ad identificare le eccellenze territoriali in termini di ricerca ed innovazione, nonché ad individuarne le potenzialità di crescita.

La S3 ha individuato 6 Aree di Specializzazione dove intervenire in cui la Regione mostra di avere un vantaggio competitivo o un potenziale di crescita qualificata legato a trasformazioni economiche. Una di queste è l'agroindustria: <http://www.sardegnaprogrammazione.it/index.php?xsl=1384&s=278012&v=2&c=12950>

e, all'interno delle filiere produttive dell'agroindustria, lo specifico comparto dell'agroalimentare:

http://www.sardegnaprogrammazione.it/documenti/35_84_20160912122630.pdf.

D'interesse strategico risulta quindi essere la possibilità di avere, nel territorio regionale, una Laurea Magistrale nel settore delle scienze e tecnologie alimentari, con particolare riferimento alle tematiche di maggiore interesse espresse dalle industrie del settore, quali quelle inerenti la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari.

Dal dialogo con CONFAPI (associazione che, a livello regionale, è attualmente in fase di ristrutturazione e riorganizzazione della propria struttura sul territorio) si è raggiunto l'accordo di stipulare una convenzione analoga a quelle già stipulate con Confindustria Centro-Nord Sardegna e Confartigianato prima dell'attivazione del presente CdS. Nel mese di settembre 2017 è anche iniziato il confronto con CNA (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa) Sardegna e con Casartigiani Sardegna, che, seppur rappresentando principalmente imprese piccole e/o di carattere familiare, risultano essere estremamente interessate alla formazione del profilo professionale di tecnologo Alimentare,

attualmente assente nel panorama formativo della regione.

Si è concordato, quindi, di fissare specifici incontri con: CONFAPI regionale, CNA, e Casartigiani nei mesi di marzo-aprile 2018 per finalizzare gli accordi finora presi solo verbalmente, dopo che le suddette associazioni avranno avuto modo di discuterne al loro interno.

Le suddette convenzioni definiscono sia i termini di riferimento quadro dei rapporti fra il Dipartimento di Agraria con le Associazioni (convenzione quadro), sia quelli specifici fra il Dipartimento di Agraria con le aziende loro associate (convenzione attuativa tipo, in allegato alla convenzione quadro). In particolare le associazioni convenzionate s'impegnano a collaborare nell'individuazione delle aziende che ospiteranno gli studenti nel corso del Tirocinio Pratico Applicativo (per circa un semestre accademico) e per l'elaborazione della tesi di laurea (per circa un semestre accademico) ed a collaborare attivamente nell'espletazione degli aspetti gestionali dei suddetti periodi. Si è convenuto che le aziende sosterranno economicamente i costi del presente corso di LM (art. 4, punto 8, convenzione quadro e art. 4, punto 2 convenzione attuativa).

Il Consorzio Uno di Oristano, ente che da oltre vent'anni gestisce e supporta CdS offerti sia da UNISS, sia da UNCA (<http://www.consortiouno.it/>) si è impegnato a sostenere alcuni specifici costi del presente CdS con particolare riferimento a quelli per: lo svolgimenti delle attività formative previste per il Tirocinio Pratico applicativo; le attività di formazione all'interno dell'insegnamento di Sicurezza e Qualità degli Alimenti per lo specifico modulo erogato da ANGQ (Associazione Nazionale Garanzia della Qualità <http://www.angq.com/index.htm>) per la formazione certificata ed il rilascio dell'attestato di qualifica di Auditor / responsabili gruppo di audit di sistemi di gestione ai sensi delle norme UNI EN ISO 19011 e UNI EN ISO 22000 riconosciuto da IRCA (International Register of Certificated Auditors) e qualificato CEPAS (Certificazione delle Professionalità e della Formazione, accreditato presso ACCREDIA); gli spostamenti per le attività pratiche-formative da svolgersi presso altre sedi, quelle presso i laboratori del Dipartimento di Agraria (insegnamenti di Analisi fisiche e sensoriali degli Alimenti e di Biotecnologie Microbiche applicate alle produzioni alimentari) e del Dipartimento di Medicina Clinica Sperimentale, (insegnamento di Scienze dell'alimentazione); le docenze esterne (curricolari e di attività seminariale), nonché quelle dell'insegnamento di Tecnologie e Biotecnologie Applicate che si svolgerà presso aziende agroalimentari che si trovano fuori regione.

Si è proceduto quindi a prendere in considerazione i principali riferimenti di carattere Nazionale ed Europeo, con particolare riferimento a quelli diffusi da: la Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAI); l'Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari (AITA); il Coordinamento Nazionale Corsi di Studio in Scienze Tecnologie Alimentari (CoNSTAI); l'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTA); Lo Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore, (EQF - European Qualifications Framework); la European University association (EUA). Si sono inoltre tenuti in considerazione gli specifici riferimenti normativi cogenti, con particolare riferimento a: D.M. 22 ottobre 2004, n. 270 e i Decreti Ministeriali ed Interministeriali con i quali sono state ridefinite, ai sensi del

predetto decreto n. 270/2004 le classi dei corsi di L e di LM; il D.L.31 gennaio 2005, n. 7, convertito dalla legge 31 marzo 2005; il

D.L. ottobre 2006, n. 262, convertito dalla legge 24 novembre 2006, n. 286; il D.P.R. 1 febbraio 2010, n. 76; la Legge 30 dicembre 2010, n. 240; il D. Lgs., 27 gennaio 2012, n. 19; il D.L. 29 marzo 2012, n. 49; il D.M. n. 1059 del 23/12/2013; il Regolamento (UE) N. 1288/2013 del PE del Consiglio; il D.I. 9 dicembre 2014 n. 893; il D.M. n. 194 del 27/03/2015; il D.M. n. 168 del 18/03/2016; il D.M. del 8 agosto 2016, n. 635; il D.M n. 987 del 12/12/2016; DM n. 955 del 29/11/2017.

Sulla base di quanto emerso dagli incontri con le parti interessate e tenendo conto dei suddetti riferimenti principali (cogenti e non), sono stati definiti gli obiettivi formativi del presente Corso di Laurea Magistrale. In particolare la formazione dovrà: permettere di completare la formazione dei laureati in classe della L-26 ed aprirsi ad altre possibili classi di Laurea di 1° livello compatibili; formare Laureati Magistrali in classe LM-70 in grado di superare l'abilitazione professionale di Tecnologo Alimentare; formare professionisti maturi e capaci di operare efficacemente a livello regionale, nazionale, europeo ed internazionale; avere un'approfondita conoscenza delle procedure e dei sistemi per la qualità e per la garanzia della sicurezza delle produzioni alimentari; apprendere le metodologie di progettazione, erogazione e chiusura degli audits. Quindi il CdS dovrà essere programmato ed erogato in stretta collaborazione con il mondo del lavoro e, grazie a convenzioni con imprese qualificate e/o loro associazioni, circa un anno accademico di attività di curriculari dovranno essere erogate presso le imprese del settore. Si prevede una programmazione degli accessi a livello locale (15 studenti) e si garantisce il monitoraggio delle carriere dei laureati ex-post.

Il CdS si doterà di uno specifico Comitato d'Indirizzo, (6-8 persone), che coinvolgerà le associazioni che raccolgono le industrie alimentari (Confindustria, Confartigianato, Consorzio Uno), un delegato dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, presidente/docenti del CdLM. A seguito dei numerosi incontri avuti con le parti interessate è emerso che il Consorzio Uno e le associazioni industriali e/o le singole industrie supporteranno economicamente il CdS in classe LM-70, in particolare per quanto riguarda il TPA (parte generale) e i costi della convenzione con l'Ente accreditato per la formazione di Auditor

Interno (primo livello).

Obiettivi formativi specifici del Corso e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati.

Gli obiettivi formativi del CdLM prevedono principalmente undici ambiti di competenze che devono essere acquisiti da parte degli studenti:

1. possedere una solida conoscenza dei processi e delle tecnologie e biotecnologie alimentari (riferimento: test d'ingresso e laurea di primo livello);
2. possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico con particolare riferimento alla capacità di trasferimento tecnologico delle conoscenze a livello pratico attuativo delle imprese (riferimento: attività di TPA e per la tesi finale);
3. possedere un'elevata capacità di ottimizzare i processi di produzione delle industrie alimentari e di gestire gli specifici aspetti di carattere organizzativo e di controllo (riferimento: sistemi di controllo nelle industrie alimentari, TPA e tesi finale);
4. essere esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente (riferimento: sicurezza e qualità degli alimenti, TPA e tesi finale);
5. possedere elevate competenze tecniche e pratiche per il controllo di qualità e della sicurezza degli alimenti anche con l'impiego di metodologie innovative (riferimento: sicurezza e qualità degli alimenti, gestione degli starter e microbiologia predittiva, analisi fisiche e sensoriali degli alimenti, scienze dell'alimentazione, TPA e tesi finale);
6. avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare (riferimento: sicurezza e qualità degli alimenti, gestione degli starter e microbiologia predittiva, analisi fisiche e sensoriali degli alimenti, scienze dell'alimentazione, TPA e tesi finale);
7. possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine ed impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti (riferimento: test d'ingresso e laurea di primo livello, sistemi di controllo nelle industrie alimentari, TPA e tesi finale);
8. possedere conoscenze avanzate sulla valutazione degli aspetti sensoriali e di quelli alimentari dei principali alimenti, nonché delle principali metodiche e strategie applicative anche al fine di valutare le opinioni dei consumatori (riferimento: scienze dell'alimentazione, merceologia e marketing dei prodotti alimentari, analisi fisiche e sensoriali degli alimenti);
9. avere competenze avanzate nella gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse (riferimento: merceologia e marketing dei prodotti alimentari, analisi fisiche e sensoriali degli alimenti, TPA e tesi finale);
10. aver sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico (riferimento: specifici workshop e lavori di gruppo, TPA e tesi finale);
11. essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari (riferimento: test d'ingresso e laurea di primo livello).

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati.

Tecnologo alimentare, esperto per la gestione dei sistemi per la sicurezza e la qualità degli alimenti, auditor accreditato (di primo livello), ricercatore nel campo delle tecnologie e biotecnologie produttive degli alimenti

Funzione in un contesto di lavoro:

Le attività formative sono finalizzate all'apprendimento della corretta applicazione dei principi tecnico scientifici per la gestione della sicurezza e della qualità delle produzioni agroalimentari.

In particolare, le attività che i laureati magistrali della classe potranno svolgere sono:

1. l'ottimizzazione e la gestione di linee produttive di processi di produzione nelle industrie alimentari;
2. la progettazione e l'implementazione di innovazioni, di processo e di prodotto;
3. la partecipazione, l'elaborazione e la gestione nei sistemi per la sicurezza e la qualità lungo l'intera filiera produttiva agroalimentare;
4. la partecipazione pro-attiva allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare;
5. la progettazione e la gestione di macchine ed impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti;
6. la valutazione degli aspetti sensoriali e di quelli alimentari dei principali alimenti;
7. le valutazioni di mercato di prodotti esistenti e/o di prodotti innovativi;
8. le attività di comunicazione e di marketing aziendale;
9. le interazione con gli specifici organi di controllo preposti per attività di verifica ispettiva e/o audit;
10. audit interni.

Piano degli studi.

Il corso, distribuito in quattro semestri, prevede sia attività di didattica frontale, sia periodi dedicati ai tirocini formativi ed alla preparazione della tesi. Lo studente potrà svolgere il periodo di tirocino all'interno delle industrie del settore agroalimentare che, grazie alla stipula di apposite convenzioni, saranno interessate a partecipare alla formazione degli studenti ed all'interno di strutture di ricerca messe a disposizione dal Dipartimento di Agraria, e/o presso Enti di ricerca esterni territoriali, nazionali o internazionali, previa apposita convenzione.

Al fine di poter erogare la didattica efficacemente e coerentemente con gli obiettivi formativi definiti con le parti interessate, il presente Corso di LM è di tipo Interdipartimentale: Dipartimento di Agraria e Dipartimento di Medicina Veterinaria, dove il Dipartimento guida è quello di Agraria.

Il primo anno sarà prevalentemente orientato all'acquisizione di competenze nel campo delle tecnologie dei sistemi di controllo dei processi delle tecnologie alimentari, della scienza dell'alimentazione, della merceologia e marketing dei prodotti alimentari, della microbiologia agroalimentare avanzata, della sicurezza e qualità delle produzioni agroalimentari, dell'analisi fisica e sensoriale degli alimenti, della visione di attività produttive agroalimentari esistenti al di fuori della Regione Sardegna. Il secondo anno sarà dedicato principalmente ad attività pratico-applicative, ed in particolare all'approfondimento delle conoscenze della lingua inglese e di attività formative a scelta dello studente e si completerà con le attività pratiche formative indirizzate all'alta professionalizzazione durante il periodo di tirocino e tesi di laurea in collaborazione con le imprese del settore agroalimentare e le associazioni che le rappresentano.

L'attività didattica si articola in lezioni, seminari, esercitazioni di laboratorio, stage in aziende del territorio, seminari specialistici, attività di ricerca, al fine di acquisire le conoscenze, competenze e le abilità capaci di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro.

La frequenza per le lezioni in aula e per le esercitazioni è obbligatoria (raccolta firme di presenza e possibilità di sostenere gli esami con non più del 20% di ore di assenza).

Il Consiglio del CdS ed i singoli docenti/tutor si adopereranno per favorire l'internazionalizzazione, attivando convenzioni con istituti di ricerca stranieri ed aziende dove gli studenti possano effettuare periodi formativi orientati all'acquisizione di nuove competenze.

Ogni insegnamento del primo anno dovrà avere una forte impronta pratica-applicativa (almeno il 30% dedicate alle esercitazioni) e non dovrà ripercorrere percorsi formativi già effettuati nel primo livello di Laurea.

Le attività formative frontali dovranno essere organizzate e gestite in maniera "multidisciplinare" gestita e coordinata dal "titolare referente" dell'insegnamento e prevedere spazi formativi specifici: di richiamo alle materie di base (chimica, biologia, matematica, agronomia, ecc.) applicate allo specifico insegnamento; di coinvolgimento "seminariale" su argomenti d'interesse per la professione del tecnologo Alimentare, anche prevedendo, qualora possibile, il rilascio di appositi attestati (e.g. 40 ore – 6 CFU – corso "Auditor").

Il comitato d'indirizzo, tramite il presidente il CdS (del coordinatore del CdS in prima battuta) e grazie al supporto della Commissione Didattica, vigilerà sull'erogazione delle attività formative e della coerenza con quanto previsto nei documenti di programmazione didattica, anche grazie appositi questionari anonimi che saranno sottoposti agli studenti che potranno essere valutati, in via riservata, immediatamente alla fine di ogni semestre.

Possibili obiettivi formativi, contenuti principali e metodologie delle attività formative

Sistemi di controllo nelle Industrie Alimentari – 8 CFU (anno 1, sem. 1)

(Percorso formativo A; SSD ING-IND/10)

Obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire strumenti di base di modellistica e di analisi dei sistemi di automazione dei controlli automatici nelle industrie alimentari, comprendendo l'analisi delle specifiche, la gestione progetto sistemi e l'approfondimento dei principali software di gestione.

Contenuti principali e metodologie. Partendo dai principi di base delle conoscenze che gli studenti già posseggono in merito alle operazioni unitarie, alle macchine operatrici ed ai processi delle tecnologia alimentare, l'insegnamento affronta le seguenti tematiche: metodologie e statistiche nelle industrie alimentari; la teoria dei sistemi; i controlli automatici (principi generali e principali tecnologie applicate); controlli ad anello aperto; controlli ad anello chiuso (retroazione); controlli in retroazione di sistemi (LTI e LIT); controllori a logica programmata (PLC); controllo Proporzionale-Integrale-Derivativo (PID); software di controllo e di gestione dei processi nelle industrie alimentari; applicazione dei sistemi automatici di controllo nelle industrie alimentari con esempi pratici presso le aziende.

Principi delle Tecnologie Alimentari: operazioni unitarie e processi (AGR/15) – 8 CFU (anno 1, sem.1)

(Percorso formativo B per gli studenti che necessitano approfondire conoscenze nel SSD AGR/15)

Obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire strumenti di base in merito alle principali operazioni unitarie delle tecnologie alimentari e ad alcuni processi di trasformazione delle industrie alimentari. L'insegnamento è rivolto esclusivamente agli studenti che al momento dell'iscrizione alla presente Laurea Magistrale non possiedono sufficienti conoscenze di base nel settore delle Tecnologie Alimentari. Oltre agli specifici approfondimenti di carattere tecnico-scientifici, saranno fornite le conoscenze, gli strumenti e le metodologie necessarie per affrontare le complesse tematiche dell'intera filiera agroalimentare che verranno trattate ed approfondite durante l'intero percorso formativo.

Contenuti principali e metodologie. Aspetti introduttivi e principi base. Proprietà alterative degli alimenti. Attività dell'acqua. Stabilizzazione degli alimenti attraverso applicazione del calore: principi teorici; parametri D, Z e F. Sterilizzazione e pastorizzazione: impianti, calcolo dei tempi con i metodi generali e formula. Effetti sugli alimenti. Blanching. Cottura. Tostatura. Frittura. Stabilizzazione degli alimenti attraverso la rimozione od il blocco dell'acqua di costituzione. Operazioni di concentrazione: osmosi diretta, osmosi inversa e ultrafiltrazione, evaporazione, crio-concentrazione. Essiccamiento. Liofilizzazione. Congelamento e Surgelazione. Separazione per via meccanica: centrifugazione, filtrazione. La Filiera agroalimentare e concetti di base: qualità, sicurezza, salubrità e specificità degli alimenti. Industrie olearie: classificazione commerciale degli oli; le olive; il processo di produzione dell'olio extra vergine di oliva; le caratteristiche chimico-fisiche e qualitative dell'olio extra vergine d'oliva; gli oli di semi. Industrie dei cereali: i mulini e la produzione di sfarinati; il pane; la pasta; il malto e la birra. Industrie lattiero-casearie e derivati del latte: i latti alimentari: processi produttivi e classificazione merceologica; la caseificazione e i formaggi: processi produttivi e classificazione; lo yogurt e le bevande lattiche fermentate; il gelato. Industrie delle conserve vegetali ed animali: principi generali e principali elementi caratterizzanti. Industrie enologiche. Cenni generali.

Si svolgeranno esercitazioni ed esercizi di calcolo in classe. Potranno inoltre essere effettuate alcune visite didattiche presso industrie alimentari regionali.

Merceologia e Marketing dei Prodotti Alimentari – 9 CFU (anno 1, sem. 1)

(SSD: AGR/01, CFU 6; SECS-P/13, CFU 3 - Docente di riferimento: AGR/01)

Obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire strumenti di base di merceologia e più approfonditamente di merceologia degli alimenti, approfondire quindi le conoscenze dei diversi settori delle industrie agroalimentari e le diverse strategie di marketing dei prodotti nonché la valutazione del collocamento sui mercati nazionale, europeo ed internazionale.

Particolare attenzione sarà riservata all'analisi di marketing: comportamento del consumatore, analisi dei mercati e dei competitors, innovazione e lancio nuovi prodotti.

Contenuti principali e metodologie.

- SECS-P/13 (CFU 3) - Attività di carattere prevalentemente seminariale sulle seguenti tematiche: Il ruolo delle Scienze Merceologiche nello scambio internazionale delle merci; la merceologia doganale; le aree di libero scambio, l'unione doganale, l'Unione Europea; cenni sulla normativa doganale (Il Codice Doganale Comunitario Reg. CEE N.2913/92, il Codice Doganale Comunitario Reg.CE N.450/2008 , il Codice doganale dell'Unione Reg. UE N.952/2013); la merceologia dei prodotti alimentari; i concetti di frode, alterazione, adulterazione, sofisticazione ecc. dei prodotti alimentari; sistemi e principali organi di controllo e di supporto nazionali, europei ed internazionali dei prodotti alimentari.

- AGR/01 (CFU 6) - Il ruolo e l'evoluzione del marketing nell'impresa agroalimentare: il ruolo del marketing nel sistema economico; fondamenti teorici del marketing d'impresa; richiami di microeconomia e forme di mercato. Le tipologie di scambio nel sistema agroalimentare: tipologie di scambio nei diversi mercati; analisi di canale; commodities e specialities; acquirente industriale e consumatore finale (caratteri e bisogni). L'analisi del comportamento del consumatore: fonti informative; il MIS e la sua gestione; metodi dell'analisi quantitativa; metodi dell'analisi qualitativa. Il marketing strategico nelle le piccole e medie imprese agroalimentari: elaborazione della strategia di marketing; analisi dell'attrattività dei mercati; il Piano Marketing. L'esecuzione del piano marketing: prodotto/i e segmenti di mercato; le politiche di prezzo; logistica e distribuzione dei prodotti alimentari; la comunicazione d'impresa e le iniziative collettive. Tecniche di scambio e negoziazione nel settore agroalimentare: il merchandising e la logistica dei prodotti alimentari; contratti, forniture e sub-forniture; la documentazione mercantile; il marketing internazionale.

Scienze dell'Alimentazione – 8 CFU (anno 1, sem. 1)

(SSD: BIO/09)

Obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire un quadro generale sui principali concetti e metodi nonché sugli strumenti di base utilizzati per la valutazione degli alimenti e dei relativi principi alimentari e nutrizionali da inserire in una dieta, con particolare riferimento alle diverse condizioni fisiologiche.

Contenuti principali e metodologie. Glossario nutrizionale. Richiami di chimica degli alimenti (carboidrati, lipidi, proteine, sali minerali, vitamine, acidi organici, antiossidanti, enzimi, ecc.). Dagli alimenti ai nutrienti e cenni di fisiologia della digestione dei principi alimentari ed assorbimento dei nutrienti. Significato del termine 'dieta' ed importanza di una corretta

alimentazione nelle varie età e condizioni fisiologiche. Bisogni alimentari e nutrizionali dell'organismo umano e loro soddisfacimento. Modificazioni della composizione corporea e dei bisogni nutrizionali con l'età, il sesso e la condizione fisiologica. Metodi di valutazione e stima della composizione corporea. Determinazione e dei bisogni di energia e dei principi alimentari energetici (proteine, lipidi e carboidrati). Qualità nutrizionale delle proteine, dei lipidi e dei carboidrati alimentari. La fibra alimentare: proprietà chimico-fisiche ed effetti fisiologici. Biodisponibilità del calcio e del ferro alimentare. FAO/WHO/UN: riferimenti internazionali ed ufficiali sui bisogni nutrizionali. Dieta razionale: basi scientifiche dei criteri di distribuzione dell'energia giornaliera tra principi alimentari energetici. Composizione chimica e caratteristiche nutrizionali dei principali gruppi di alimenti: latte e derivati, uova, carni e prodotti della pesca, cereali e legumi, grassi ed oli, vegetali e frutta. Porzioni giornaliere consigliate di alimenti e la piramide alimentare. Malnutrizioni primarie a secondarie: per difetto e per eccesso. I disordini alimentari (cenni). Per le specifiche attività pratiche di laboratorio, saranno utilizzati i laboratori della sede di Sassari, grazie ai fondi messi a disposizione dal Consorzio uno che permetteranno, a bisogno, di sostenere le spese di trasferimento giornaliero a Sassari.

Biotecnologie Microbiche avanzate per le produzioni alimentari – 6 CFU (anno 1, sem. 1)

(SSD: AGR/16)

Obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire le conoscenze inerenti la progettazione e la gestione dei bioprocessi come base fondamentale per consentire il miglioramento continuo della qualità alimentare e assicurare una solida attività economica. Il corso fornirà agli studenti i principali strumenti per la gestione della sicurezza alimentare e il miglioramento della qualità degli alimenti dal punto di vista microbiologico con particolare riferimento al controllo dei fattori che regolano la crescita, l'attività metabolica e la selezione dei microrganismi negli ecosistemi alimentari. Gli studenti acquisiranno una visione critica delle potenzialità delle biotecnologie microbiche e della microbiologia predittiva nel settore alimentare. Dovranno inoltre essere in grado di interpretare dati, elaborare idee e progettare innovazione nell'ambito della microbiologia degli alimenti.

Contenuti principali e metodologie. Biotecnologie microbiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti. Il microbiota degli alimenti. I probiotici. I biofilm microbici e la loro gestione. Gli starter microbici, caratterizzazione, produzione e gestione degli starter nelle fermentazioni. Gestione degli starter misti. Produzione di metaboliti funzionali e di biopeptidi. Gli antimicrobici naturali.

La microbiologia predittiva. Definizione di microbiologia predittiva. Concetti di base della microbiologia predittiva. Crescita microbica nei sistemi alimentari. Modelli strutturati e non strutturati. Selezione dei microrganismi per la formulazione di nuovi prodotti, previsione della shelf-life, previsione della sicurezza e analisi dei rischi. Conoscenza dei software e degli strumenti della microbiologia predittiva.

Esercitazioni di laboratorio. Applicazione di modelli matematici predittivi (crescita, inattivazione, etc). Casi studio e utilizzo dei principali software disponibili. Utilizzo di bioreattori per la produzione di biomassa microbica e starter. Progettazione di bioprocessi applicati alla produzione di alimenti fermentati e potenzialmente probiotici. Per le specifiche attività pratiche di laboratorio, saranno utilizzati i laboratori della sede di Sassari, grazie ai fondi messi a disposizione dal Consorzio uno che permetteranno, a bisogno, di sostenere le spese di trasferimento giornaliero a Sassari.

Sicurezza e Qualità degli Alimenti 1 (VET/04) - 5 CFU (anno 1, sem. 2)

Obiettivo dell'insegnamento: è quello di fornire informazioni circa l'applicazione delle norme obbligatorie e volontarie operanti nella certificazione della sicurezza e della qualità nelle industrie alimentari, con particolare riferimento a quelle dei prodotti di origine animale, inclusa l'attuazione dei controlli ufficiali degli alimenti. Gli ambiti di applicazione riguardano la certificazione di processo e di prodotto, la rintracciabilità analitica e documentale, l'HACCP e le relative metodiche analitiche applicabili al controllo di qualità e di sicurezza degli alimenti. Sarà inoltre fornito un quadro generale del sistema europeo per il controllo delle derrate alimentari.

Contenuti principali e metodologie. La rintracciabilità. Procedure di Ritiro/richiamo e notifica ai sensi del Reg. 178/2002. Norma UNI EN ISO 22005:2008. Linee guida del Codex Alimentarius sull'igiene degli alimenti. La gestione igienica degli stabilimenti: programma dei prerequisiti (requisiti strutturali, prerequisiti operativi e SSOPs); principi ed applicazione della sequenza logica dell'HACCP. Redazione del manuale HACCP. I manuali di Corretta prassi igienica. Principi dell'analisi del rischio (Generalità, scopi e fasi dell'analisi del rischio). Metrica della Sicurezza. Applicazione dell'HACCP nelle filiere dei prodotti di origine animale (workshop sulla redazione di un piano di autocontrollo).

Il contesto internazionale e quadro legislativo di riferimento sulla sicurezza ed igiene degli alimenti, comunitario e nazionale. L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. Il sistema Europeo di Rapid Alert for Food and Feed (RASFF). Il contesto normativo Italiano ed Europeo per la gestione del rischio. Le Autorità Competenti Centrali e locali.

Organizzazione, pianificazione, procedure e strumenti del Controllo Ufficiale (ispezione, audit, campionamento, sorveglianza, monitoraggio e verifica). Introduzione agli standard Europei per le attività di auditing e le linee guida per il

controllo dei sistemi di gestione (UNI EN ISO 19011). I laboratori per il controllo ufficiale: Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Sicurezza e Qualità degli Alimenti 2 (AGR/15) - 10 CFU (anno 1, sem. 2)

Obiettivo dell'insegnamento: è quello di fornire informazioni circa l'applicazione delle norme obbligatorie e volontarie operanti nella certificazione della sicurezza e della qualità nelle industrie alimentari, con particolare riferimento a quelle dei prodotti di origine vegetale, inclusa l'attuazione dei controlli ufficiali degli alimenti. Gli ambiti di applicazione riguardano la certificazione di processo e di prodotto, la rintracciabilità analitica e documentale, l'HACCP e le relative metodiche analitiche applicabili al controllo di qualità e di sicurezza degli alimenti. Sarà inoltre data agli studenti l'opportunità di essere qualificati, a superamento dell'apposito modulo di 40 ore, come auditor di primo livello (audit interno) di sistema di autocontrollo (HACCP) e di gestione per la qualità.

Contenuti principali e metodologie. Sicurezza, qualità e specificità degli alimenti (concetti generali e metodi); approccio per processi e logica dei sistemi; i sistemi di qualità; definizione di sistema di qualità; la progettazione dei sistemi per la qualità; i modelli concettuali dei sistemi per la qualità; la formalizzazione del sistema di qualità (manuale della qualità); il sistema delle informazioni; il Quality Function Deployment; la gestione del controllo di qualità e della relativa certificazione (di processo e di prodotto); introduzione alle norme volontarie UNI EN ISO serie 9000; le certificazioni BRC, IFS; limiti e sviluppo dei sistemi per la gestione della qualità; certificazioni regolamentate UE; le autorità competenti ed i controlli per la repressione delle frodi; applicazione dell'HACCP nelle filiere vegetali (workshop sulla redazione di un piano di autocontrollo).

- ANGQ e Docente AGR/15 (CFU 5 – 40 ore) – Corso per auditor interno di sistema di gestione per la qualità. (Modulo 40 ore, compresa la valutazione finale).

Formazione sulle norme UNI EN ISO 19011 e UNI EN ISO 22000 riconosciuta da IRCA (International Register of Certificated Auditors) e qualificata CEPAS (Certificazione delle Professionalità e della Formazione, accreditato presso "ACCREDIA"). Programma dettagliato negli allegati 5 e 6.

Analisi fisiche e sensoriali degli Alimenti (AGR/15) – 8CFU (anno 1, sem. 2)

Obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire allo studente le conoscenze teoriche, pratiche e gli strumenti più idonei atti a caratterizzare un prodotto alimentare. La conoscenza delle principali analisi fisiche e delle diverse metodologie sensoriali fornirà allo studente gli strumenti necessari a valutare gli alimenti sia per quanto riguarda il controllo di qualità aziendale sia per ciò che concerne l'identità dei prodotti stessi. Lo studente, alla fine del corso, acquisirà delle conoscenze di base e avanzate sul ruolo delle analisi fisiche e sensoriali nella valutazione delle caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari.

Contenuti principali e metodologie. Importanza del ruolo delle analisi fisiche e sensoriali nel controllo di qualità e di processo degli alimenti. Applicazione delle analisi fisiche e sensoriali alla qualità degli alimenti. Analisi sensoriale: introduzione all'analisi sensoriale. Fisiologia degli organi di senso. Psicofisiologia della percezione: soglie di percezione, risposte agli stimoli, diverse sensibilità, errori di origine fisiologica e psicologica. Attributi sensoriali degli alimenti. Il laboratorio di analisi sensoriale. I giudici di analisi sensoriale: selezione e addestramento. Uso delle scale di misura.

Metodi di analisi sensoriale: test discriminanti, descrittivi e affettivi. Test di preferenza ed accettabilità. Tecniche statistiche di base e avanzate applicate all'analisi sensoriale degli alimenti. Applicazione e problemi di analisi sensoriale nelle aziende. Analisi della struttura dei prodotti alimentari: comportamento reologico dei materiali. Proprietà fisiche dei prodotti alimentari: sforzo, deformazione, gradiente di velocità, elasticità. Viscosità degli alimenti: fluidi newtoniani, fluidi non newtoniani. Viscoelasticità degli alimenti. Misurazione della consistenza degli alimenti: viscosimetri rotazionali, capillari, penetrometri, strumenti da taglio, Texture analyzer, determinazione della TPA (Texture profile Analysis). Correlazioni fra misurazioni fisiche e valutazioni sensoriali. Analisi del colore dei prodotti alimentari: la percezione del colore. Luce ed interazione con gli alimenti. Spazi colorimetrici: sistema C.I.E., Munsell, Yxy. Misurazione strumentale del colore e delle differenze cromatiche, cause di variabilità cromatica. Strumentazione colorimetrica: colorimetria tristimolo e spettrofotometria. Colore degli alimenti e cambiamenti durante i processi di trasformazione e conservazione. Analisi dell'immagine (Image analysis): obiettivi, strumentazione e applicazione su matrici alimentari. Naaso elettronico e lingua elettronica. Per le specifiche attività pratiche di laboratorio, saranno utilizzati i laboratori della sede di Sassari, grazie ai fondi messi a disposizione dal Consorzio uno che permetteranno, a bisogno, di sostenere le spese di trasferimento giornaliero a Sassari.

Tecnologie e Biotecnologie Applicate – 6 CFU (anno 1, sem. 2)

(SSD: AGR/15, CFU 3; AGR/16, CFU 3 - Docente di riferimento: AGR/15)

Obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire allo studente la possibilità di verificare le conoscenze già acquisite presso realtà produttive del settore agroalimentare costatandone direttamente "in loco" la trasferibilità e le metodologie applicative. Si tratta di un insegnamento modulare della durata di 5 giorni preferibilmente presso aziende che svolgono le

proprie attività produttive fuori regione.

Contenuti principali e metodologie.

- AGR/15 (CFU 3) – Il modulo relativo al SSD AGR/15 dell'insegnamento di Tecnologie e Biotecnologie Applicate è da considerarsi di carattere affine-integrativo e non professionalizzante. In particolare l'attività didattica di 3 CFU di AGR/15 svolgerà un completamento a carattere integrativo delle conoscenze che gli studenti avranno già acquisito nel corso delle attività didattiche previste nel corso degli insegnamenti del medesimo SSD grazie ad un approfondimento didattico-formativo che verrà svolto presso realtà produttive del territorio nazionale. Le suddette attività saranno articolate in tre momenti distinti. Un primo momento di carattere frontale in cui il docente, insieme ai responsabili dell'azienda interessata (responsabile di produzione, responsabile del sistema qualità, direttore dello stabilimento, ecc.) illustrerà in maniera dettagliata le specificità produttive e di controllo della sicurezza e della qualità dell'azienda. Un secondo momento in cui, insieme ai responsabili aziendali, si andrà lungo le linee di produzione per prendere visione diretta sia di quanto appreso durante le attività didattiche di tipo frontale, sia di quanto appena illustrato in azienda sulle principali tematiche di controllo dei processi produttivi, sia, grazie anche alla visita dei laboratori aziendali, dei sistemi delle metodologie applicate per la gestione della sicurezza e qualità. Un terzo momento conclusivo (debriefing) in cui, ritornati nella "aula" aziendale, gli studenti potranno porre domande ed approfondire specifici interessi emersi durante la vista lungo le linee produttive ed i laboratori.

- AGR/16 (CFU 3) – Il modulo relativo al SSD AGR/16 dell'insegnamento di Tecnologie e Biotecnologie Applicate sono da considerarsi di carattere affine-integrativo e non professionalizzante. In particolare l'attività didattica di 3 CFU di AGR/16 permetterà di svolgere approfondimenti di carattere affine-integrativi alle conoscenze che gli studenti avranno già acquisito nel corso delle attività didattiche previste durante l'insegnamento di "Biotecnologie Microbiche avanzate per le produzioni alimentari" nonché a quelle approfondite nell'insegnamento di "Sicurezza e Qualità degli Alimenti", per gli specifici argomenti di carattere microbiologico. Le suddette attività di carattere integrativo saranno articolate in tre momenti distinti. Un primo momento di carattere frontale in cui il docente, insieme ai responsabili dell'azienda interessata (responsabile di produzione, responsabile del sistema qualità, direttore dello stabilimento, ecc.) illustrerà in maniera dettagliata le specificità produttive di carattere biotecnologico e di sicurezza microbiologica delle produzioni aziendali. Un secondo momento in cui, insieme ai responsabili aziendali, si andrà lungo le linee di produzione per prendere visione diretta degli specifici momenti produttivi di carattere microbiologico e biotecnologico e presso i laboratori aziendali per il controllo microbiologico dei processi produttivi. Un terzo momento conclusivo (debriefing) in cui, ritornati nella "aula" aziendale, gli studenti potranno porre domande ed approfondire specifici interessi emersi durante la vista lungo le linee produttive.

Inglese Tecnico (L-LIN/12)– 5 CFU (anno 2, sem. 1)

Obiettivo dell'insegnamento è quello di portare lo studente lo studente ad essere in grado di superare un esame di un'ora al livello B1+ del CEF (Common European Framework) in lingua inglese ed essere quindi pronto per affrontare il livello B2, con particolare riferimento alle terminologie tecnico-scientifiche specifiche del settore agroalimentare. Per potere affrontare il presente 'insegnamento, lo studente deve possedere una conoscenza della lingua tramite un esame riconosciuto dal dipartimento del livello B1 e/o del CEF (Common European Framework) in lingua inglese.

Contenuti principali e metodologie. Ripasso su tutti i tempi verbali; uso dei tempi verbali presente e passato nel raccontare un narrativo; le differenze fra used to e would; i comparativi e superlativi del livello intermedio; le 'question tags'; tutti i periodi ipotetici incluso del terzo grado; le frasi subordinate relative; il discorso indiretto e i vari modelli dei verbi (say/tell, ecc.); idiomi del futuro; collocazioni per descrivere il tempo cronologico; il lessico generale per parlare di se stesso, gestire i fraintendimenti, arrivare a un accordo, fare richieste formali, dare notizie, essere un bravo ospite, esprimere incertezze, e dare/ricevere avvertenze. Tutte le lezioni frontali di teoria e di esercitazione saranno erogate interamente in lingua inglese. Saranno utilizzati vari metodi multimediali come ascolto e visione dei filmati. Al fine di agevolare il rapido apprendimento ed utilizzo nelle attività pratiche applicative, come il TPA, l'insegnamento potrà essere progettato ed erogato in modo intensivo (full-immersion) all'inizio del secondo AA. La valutazione finale si svolge al fine corso e saranno possibili vari metodi di verifica di apprendimento: le domande a scelte multipla; abbinare il lessico con il loro significato in lingua inglese; riconoscere e riportare i verbi irregolari e plurali irregolari; comprensione di un testo con domande a risposta breve o vero/falso; tradurre le frasi da italiano ad inglese; riscrivere le frasi nella forma adeguata (p.es. da affermativo a negativo, ecc.); riordinare le parole per formare la frase; completare varie frasi con le coniugazioni appropriate; scrivere un breve testo di comprensione.

Attività a scelta dello studente – 8 CFU (anno 2, sem. 1)

Lo studente, ai sensi di quanti previsto alla lettera "a)" del comma 5, dell'art. 10, del DM 270/04 e di quanto precisato dal parere generale del CUN n. 1311 del 29/01/2015, può scegliere liberamente 8 crediti tra le attività formative i insegnamenti dell'Ateneo, purché quest'ultimi vengano giudicati dal CdS, coerenti con il progetto formativo e non sovrapponibili con i

contenuti culturali già presenti nel piano di studi. Al fine d'indirizzare gli studenti verso scelte proficue e di orientarli verso percorsi il più possibile in linea con quanto richiesto dal mondo del lavoro, il Consiglio del CdS, nel rispetto e fatto salvo il libero arbitrio di scelta degli studenti, elaborerà uno o più percorsi a scelta consigliati.

TPA: Tirocinio Pratico Applicativo – 22 CFU (anno 2, sem. 2)

Ogni studente individua un docente di riferimento ed un'azienda dove trascorrere un periodo di 21 settimane per un impegno complessivo di 550 ore. L'azienda del settore agroalimentare oppure di servizio a tale settore (e.g. ente di certificazione, laboratorio di analisi, associazione di produttori, ecc.) sarà selezionata fra quelle appositamente convenzionate con il Dipartimento di Agraria secondo quanto in precedenza indicato. Durante lo svolgimento del tirocinio l'attività di formazione e di orientamento è seguita e verificata da un tutore scientifico designato dal Consiglio di Corso di Laurea o da un'apposita commissione per il tirocinio incaricata del Consiglio, in veste di responsabile didattico-organizzativo, e da un responsabile aziendale, indicato dal soggetto ospitante.

Per ciascun tirocinante viene predisposto un progetto formativo e di orientamento contenente:

- il nominativo del tirocinante;
- i nominativi del tutore e del responsabile aziendale;
- obiettivi e modalità di svolgimento del tirocinio, con l'indicazione dei tempi di presenza in azienda;
- le strutture aziendali (stabilimenti, sedi, reparti, uffici) presso cui si svolge il tirocinio;
- gli estremi identificativi delle assicurazioni INAIL e per la responsabilità civile.

La durata del periodo di permanenza in azienda sarà di circa 6 mesi lavorativi per le attività di tirocinio e potrà prolungarsi di ulteriori sei mesi per le attività della tesi di laurea. Di comune accordo fra responsabile aziendale e tutore scientifico del soggetto promotore, parte del periodo per le attività formative del tirocinio e/o della tesi di laurea potrà essere svolto al di fuori dell'azienda. L'azienda si riserva di valutare, secondo proprie modalità e principi, il tirocinante prima di accettarlo in azienda e si può quindi avvalere della facoltà di non accettarlo. Il periodo trascorso in azienda come tirocinante-tesista non costituisce alcun rapporto di lavoro con l'azienda e non è fonte di maturazione di alcun diritto da parte dello studente per ogni forma d'impiego presso l'azienda stessa.

Durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento il tirocinante è tenuto a: svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento; rispettare le norme in materia di igiene, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro; mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni e conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio.

In particolare la finalità precipua del periodo formativo del TPA è quella di arrivare a conoscere in maniera approfondita tutte le realtà produttiva dell'azienda stessa, nonché le funzioni produttive e gestionali ed i relativi: organigramma, funzionigramma, flussi informativi e decisionali, gestione dei tempi e della logistica, sistemi per la sicurezza e politiche aziendali di marketing e per la qualità.

Alla fine del periodo di TPA ogni studente redigerà un elaborato in cui descriverà gli approfondimenti e le attività svolte nella parte specialistica (massimo 20 pagine). L'elaborato sarà presentato ad un'apposita commissione (che includerà delegati aziendali) e valutato. La valutazione avrà un peso (da determinare con apposito regolamento) nella valutazione del voto di Laurea Magistrale.

Prova finale – 25 CFU (anno 2, sem. 2)

La prova finale, a cui corrispondono 26 crediti formativi, consiste nella stesura e successiva discussione di un elaborato/tesi, a carattere applicativo-sperimentale. In particolare, la laurea in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari si consegna con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di uno o più relatori, di cui almeno uno docente, anche di altro Ateneo. La discussione della tesi è pubblica e si svolge davanti ad una commissione composta da 7 a 11 docenti dell'Ateneo e presieduta dal presidente del Corso di Studio o da un docente da lui delegato. La tesi di laurea magistrale può essere scritta in italiano o in lingua inglese; qualora sia scritta in italiano, essa dovrà contenere un riassunto esteso scritto in lingua inglese.

L'elaborato, di carattere sperimentale e/o applicativo, sarà attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio oppure sarà relativo all'approfondimento di altre tematiche affrontate durante il corso di studio. Queste attività, a partire da un sintetico, ma esaustivo, studio ed approfondimento dello stato dell'arte, possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- monitoraggio e valutazione critica di uno o più processi o attività produttive del settore agroalimentare, ivi compresi i sistemi di controllo ed i relativi software gestionali;
- progettazione tecnico-economica di attività produttive agroalimentari o di parte di esse e/o di specifici interventi innovativi di processo e/o di prodotto;
- valutazione degli aspetti fisico-sensoriali ed alimentari di prodotti agroalimentari tradizionali e/o innovativi, correlati o

- meno ad apposite analisi di mercato e di studi finalizzati all'implementazione e/o messa a punto di nuove metodologie di valutazione;
- valutazioni ed innovazioni di carattere microbiologico e biotecnologico applicate e/o da applicare lungo la filiera produttiva agroalimentare, ivi incluse le specifiche analisi e valutazioni di carattere microbiologico;
 - analisi, valutazione critica e possibili interventi d'implementazione o progettazione dei sistemi per l'assicurazione e la gestione della sicurezza e della qualità dei prodotti agroalimentari e dei relativi processi produttivi.

La valutazione della prova finale seguirà i criteri stabiliti dal Regolamento didattico del Dipartimento di Agraria, con alcune specifiche integrazioni. In particolare sarà riconosciuta un'apposita premialità per gli studenti che redigeranno lo scritto delle prova finale (tesi di laurea) in lingua inglese. Sarà inoltre tenuto conto della valutazione di merito dell'attività di tirocinio. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 25 CFU, lo studente deve aver conseguito tutti i 95 CFU rimanenti previsti dall'ordinamento di studi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda di Progettazione del Corso di Studio

► QUADRO D6

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

06/03/2019

Descrizione link: Linee strategiche per l'offerta formativa dell'Ateneo

Link inserito: https://www.uniss.it/sites/default/files/linee_strategiche_didattica_def_1.pdf

► QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



► Informazioni generali sul Corso di Studio

Università	Università degli Studi di SASSARI
Nome del corso in italiano	Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari
Nome del corso in inglese	Food Quality and Safety
Classe	LM-70 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica
Tasse	https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

► Corsi interateneo R&D



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	DEL CARO Alessandra
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di studio in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari
Struttura didattica di riferimento	Agraria (Dipartimento Legge 240)
Altri dipartimenti	Medicina Veterinaria

 Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	DLCLSN64R43I452U	DEL CARO	Alessandra	AGR/15	07/F1	PA	1	
2.	MLNDNC71L10A192I	MELONI	Domenico	VET/04	07/H2	PA	1	
3.	MNTLGU60P21F205E	MONTANARI	Luigi	AGR/15	07/F1	PA	1	
4.	PGINTN65A09L235M	PIGA	Antonio	AGR/15	07/F1	PO	1	
5.	ZRAGCM71C12I452Q	ZARA	Giacomo	AGR/16	07/I1	PA	1	
6.	ZRASRN68C02I452K	ZARA	Severino	AGR/16	07/I1	PA	1	

 Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Orrù	Valerio		



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
MELONI	DOMENICO
ZARA	SEVERINO



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
ZARA	Giacomo		Docente di ruolo
DEL CARO	Alessandra		Docente di ruolo
MONTANARI	Luigi		Docente di ruolo
PERRA	MONICA		Docente non di ruolo



Programmazione degli accessi



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

▶	Sede del Corso	◀
---	-----------------------	---

**Sede: 095038 - ORISTANO
Via del Carmine snc 09170 - ORISTANO**

Data di inizio dell'attività didattica 01/10/2025

Studenti previsti 9

▶	Eventuali Curriculum	◀
---	-----------------------------	---

Non sono previsti curricula

▶	Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor	◀
---	--	---

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
DEL CARO	Alessandra	DLCLSN64R43I452U	
MONTANARI	Luigi	MNTLGU60P21F205E	
PIGA	Antonio	PGINTN65A09L235M	
MELONI	Domenico	MLNDNC71L10A192I	
ZARA	Giacomo	ZRAGCM71C12I452Q	
ZARA	Severino	ZRASRN68C02I452K	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

--	--	--

COGNOME	NOME	SEDE
ZARA	Giacomo	
DEL CARO	Alessandra	
MONTANARI	Luigi	
PERRA	MONICA	



▶ | **Altre Informazioni**



Codice interno all'ateneo del corso A179^2025

Massimo numero di crediti riconoscibili 24 max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

▶ | **Date delibere di riferimento**



Data di approvazione della struttura didattica 30/01/2025

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 19/02/2025

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni 30/09/2017 - 01/12/2016

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento 17/01/2018

▶ | **Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione**



▶ | **Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento**



i 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 obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
- 5. Risorse previste*
- 6. Assicurazione della Qualità*

Pdf inserito: [visualizza](#)



Il Comitato Regionale di Coordinamento, si è riunito in data 17 gennaio 2018, alle presenza del:

- Rettore dell'Università di Cagliari;
 - Rettore dell'Università di Sassari;
 - Assessore alla pubblica istruzione, beni culturali, informazione, spettacolo e sport della Regione Sardegna;
- Dopo aver esaminato la documentazione trasmessa dall'Ateneo, relativamente al corso in esame, ha espresso all'unanimità parere favorevole all'istituzione del presente corso.



► | Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	2025	292502111		ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Alessandra DEL CARO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	64
2	2025	292502112		BIOTECNOLOGIE MICROBICHE AVANZATE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Giacomo ZARA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	16
3	2025	292502112		BIOTECNOLOGIE MICROBICHE AVANZATE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Severino ZARA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	32
4	2025	292502113		ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di MERCEOLOGIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/01	Brunella ARRU		48
5	2024	292501456		INGLESE TECNICO <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Monica PERRA		80
6	2025	292502115		MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di MERCEOLOGIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	SECS-P/13	Luigi CUCCA		32
7	2025	292502116		PRINCIPI DELLE OPERAZIONI UNITARIE (modulo di PRINCIPI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI: OPERAZIONI UNITARIE E PROCESSI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Antonio PIGA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	8
8	2025	292502119		SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE <i>semestrale</i>	BIO/09	Valeria CARTA		56
9	2025	292502120		SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI 1 <i>semestrale</i>	VET/04	Docente di riferimento Domenico MELONI	VET/04	48

					<i>Professore Associato (L. 240/10)</i>
10	2025	292502121	SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI 2 <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Luigi MONTANARI AGR/15 <u>80</u> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>
11	2025	292502122	SISTEMI DI CONTROLLO NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	ING-IND/10	Docente non specificato 64
12	2025	292502123	TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE APPLICATE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Luigi MONTANARI AGR/15 <u>40</u> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>
					ore totali 568

Navigator Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE			



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI 2 (1 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE APPLICATE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>BIOTECNOLOGIE MICROBICHE AVANZATE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> 	29	29	24 - 32
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> 	6	6	6 - 12
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	<p>BIO/09 Fisiologia</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> <p>VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI 1 (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> 	13	13	7 - 16
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti		48		48 - 60

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività		20	12	12 -

formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari		18 min 12
	↳ <i>PRINCIPI DELLE OPERAZIONI UNITARIE (1 anno) - 1 CFU - semestrale</i>		
	↳ <i>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 7 CFU - semestrale</i>		
ING-IND/10 Fisica tecnica industriale			
↳ <i>SISTEMI DI CONTROLLO NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale</i>			
SECS-P/13 Scienze merceologiche			
↳ <i>MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			12
			12 - 18

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 10
Per la prova finale		22	20 - 25
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	8	4 - 8
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	22	18 - 24
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0 - 4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		60	50 - 71

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
CFU totali inseriti	120 110 - 149

Navigatore Repliche		
Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE		



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti

R&D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	24	32	18
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/07 Genetica agraria AGR/19 Zootecnia speciale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	6	12	-
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica CHIM/10 Chimica degli alimenti ING-IND/10 Fisica tecnica industriale MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	7	16	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:



Attività affini
R&D

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	18	12



Altre attività
R&D

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	8	10
Per la prova finale	20	25
Ulteriori conoscenze linguistiche	4	8
Abilità informatiche e telematiche	-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)		
Tirocini formativi e di orientamento	18	24
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-



Riepilogo CFU

RD

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

110 - 149



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

RD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

RD



Note relative alle attività di base

RD



Note relative alle attività caratterizzanti

RD



Note relative alle altre attività

RD

