

## **REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SICUREZZA E QUALITÀ AGROALIMENTARE**

### **Art. 1**

#### **Oggetto del Regolamento**

1. Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione didattica e lo svolgimento delle attività formative del Corso di Sicurezza e Qualità Agroalimentare (SIQUAL) in coerenza con le linee di indirizzo del Senato Accademico e del Consiglio del Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) e nel rispetto di quanto disposto dallo [Statuto](#), dal [Regolamento Didattico di Ateneo](#) e dal Regolamento di Dipartimento.
2. Il Corso è retto dal Consiglio di Corso di Studio ai sensi dell'art. 10 del [Regolamento Didattico di Ateneo](#).

### **Art. 2**

#### **Denominazione e classe di appartenenza**

E' attivato presso l'Università degli Studi della Tuscia (DIBAF) il Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza e Qualità Agroalimentare, classe LM70.

### **Art. 3**

#### **Obiettivi formativi del Corso di Laurea Magistrale**

1. L'obiettivo formativo specifico del corso di Laurea Magistrale in SIQUAL è rappresentato dalla formazione di figure professionali dotate delle basi scientifiche e della preparazione teorica e pratica necessarie per svolgere attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità delle materie prime di origine animale e vegetale a destinazione alimentare e degli alimenti trasformati, soprattutto relativamente alle innovazioni di processo-prodotto ed alle tecnologie della post-raccolta.
2. Il corso mira a far acquisire allo studente:
  - una solida base di conoscenze teoriche e pratiche relativamente al controllo della qualità chimica e microbiologica e sulla sicurezza dei prodotti di origine animale e vegetale, anche con l'impiego di metodologie innovative;
  - abilità alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico-economico sia su quello umano ed etico;
  - padronanza del lessico tecnico della lingua Inglese, in particolare per quanto riguarda il settore agroalimentare;
  - capacità di impostare e gestire progetti di ricerca e di sviluppo nelle fasi di trasformazione industriale;
  - competenze avanzate per la gestione di imprese operanti in diversi settori di filiera e per la fornitura di consulenza e di servizi nei settori della qualità e della sicurezza alimentare;
  - conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare.

In particolare, il corso di laurea magistrale in SIQUAL ha il fine di preparare laureati della classe LM-70 che,

- posseggano conoscenze e competenze, anche operative e di laboratorio, nel settore delle tecnologie della post-raccolta (con particolare riferimento al prodotto fresco, alle tecnologie avanzate di analisi non distruttiva ed alle tecniche di preparazione per il mercato, tracciabilità e trasporto dei prodotti, alla tecnologia di preparazione della IV gamma), delle biotecnologie delle fermentazioni e della sostenibilità delle industrie del settore agroalimentare e delle tecnologie innovative di conservazione e trasformazione degli alimenti per preservare la qualità e promuovere la detossificazione degli alimenti di origine animale e vegetale, nonché nella valutazione dell'impatto ambientale delle industrie alimentari;
- posseggano le informazioni necessarie e le competenze per svolgere attività di ricerca e per valutare la fattibilità tecnica di nuovi processi e prodotti alimentari

3. Per quanto riguarda gli sbocchi occupazionali e professionali, i laureati del corso in Sicurezza e Qualità Agroalimentare potranno operare:

- nelle industrie alimentari e nelle aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
- nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata dei prodotti alimentari;
- negli Enti pubblici e privati che svolgono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- negli enti di formazione, negli uffici studi e nella libera professione, con particolare riferimento a
  - o innovazione *tout court* dei processi e prodotti dell'industria alimentare,
  - o ottimizzazione dei processi di conservazione e di trasformazione dei prodotti alimentari, come pure allo sviluppo di nuovi prodotti di IV gamma,
  - o ottimizzazione dei processi di produzione di coadiuvanti ed imballaggi per l'industria alimentare e delle relative linee di produzione,
  - o sviluppo di progetti di ricerca e sviluppo industriale nel settore agro-alimentare,
  - o messa a punto di tecniche innovative per la valutazione della qualità totale dei prodotti finiti ed ai relativi aspetti igienico-sanitari,
  - o studio di nuove strategie distribuzione,
  - o valutazione dell'impatto ambientale e alla messa a punto di strategie di riduzione delle principali categorie di impatto.

#### Art. 4

##### Requisiti di ammissione e modalità di verifica

1. Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza e Qualità Agroalimentare devono essere in possesso della laurea, o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, nonché dei seguenti requisiti curriculari:

- aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, non meno di 15 CFU nei settori scientifici disciplinari MAT/01-09, FIS/01-07, CHIM/01-12, SECS-S/01 e INF/01.

2. Il Corso di Laurea Magistrale è ad accesso libero.

3. L'adeguatezza della personale preparazione è verificata mediante una prova scritta di ammissione che avrà la finalità di valutare la preparazione individuale nelle aree di conoscenza ritenute propedeutiche per l'accesso al corso,

- biochimica,
- genetica,

- microbiologia.

Il superamento del test è indispensabile per l'iscrizione al corso di laurea magistrale in SQUAL.

4. Il Consiglio di Corso di Studio, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa con particolare attenzione alla verifica della non avvenuta obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione al corso di laurea magistrale di coloro che sono in possesso di un diploma di laurea conseguito secondo i vecchi ordinamenti.

#### **Art. 5**

##### **CFU per conseguimento del titolo, studenti a tempo pieno e a tempo parziale**

1. Per conseguire la laurea magistrale è necessario acquisire 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).
2. All'atto dell'immatricolazione o dell'iscrizione agli anni successivi gli studenti possono optare tra impegno a tempo pieno o a tempo parziale secondo quanto disposto dall'art. 22 del [Regolamento Didattico di Ateneo](#) e dal Regolamento studenti a tempo parziale (disponibili sul sito web di Ateneo).

#### **Art. 6**

##### **Riconoscimento di crediti in caso di passaggio da altro corso di studio**

1. Gli studenti che chiedono il passaggio da un altro Corso di Studio, di questa o di altra Università, potranno richiedere il riconoscimento dei CFU già acquisiti.
2. La Giunta di Dipartimento, su proposta del Consiglio di Corso di Studio, assicura il riconoscimento dei crediti già maturati dallo studente secondo i seguenti criteri:
  - i crediti formativi universitari acquisiti in corsi della stessa classe (LM70) sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative.
  - i crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studio di diversa classe, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali sono riconosciuti previa valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

La quota di CFU riconosciuti allo studente che si trasferisce da altro corso di laurea magistrale è, comunque, non inferiore al 50% di quelli già maturati dallo studente relativamente ai medesimi settori scientifico-disciplinari previsti dall'ordinamento didattico del corso di laurea magistrale in SQUAL.

3. Il riconoscimento dei CFU già acquisiti è deliberato dalla Giunta di Dipartimento su proposta del Consiglio di Corso di Studio.

#### **Art. 7**

##### **Riconoscimento crediti per programmi di mobilità studentesca**

I crediti formativi universitari acquisiti dallo studente nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca all'estero sono riconosciuti dalla Giunta di Dipartimento, su proposta del Consiglio di Corso di Studio, sulla base dei seguenti criteri: valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti. Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del corso di

studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative.

### **Art. 8**

#### **Organizzazione della didattica**

1. L'ordinamento didattico del Corso di studio è organizzato secondo il Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, in modo da soddisfare i requisiti della Classe LM70.
2. L'ordinamento didattico è inserito nella banca dati dell'Offerta Formativa del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ai sensi dell'art. 9, c. 3, del D.M. n. 270/2004 e nel sito del Dipartimento e costituisce parte integrante del presente regolamento.
3. Il percorso degli studi è organizzato in semestri.
4. Non sono previste propedeuticità per le singole attività formative.

### **Art. 9**

#### **Elenco e caratteristiche degli insegnamenti**

L'elenco degli insegnamenti con l'indicazione dei SSD, della loro pertinenza alle attività caratterizzanti e affini e integrative, dell'articolazione in moduli, degli obiettivi formativi specifici di ogni insegnamento, dei CFU assegnati per ogni insegnamento, della lingua di base dell'insegnamento se diversa dall'italiano, della ripartizione degli insegnamenti fra gli anni di durata normale del corso sono riportati sul sito web del Dipartimento.

### **Art. 10**

#### **Tipologia delle forme didattiche**

1. Il percorso formativo prevede l'utilizzazione di diverse forme di insegnamento aventi differenti obiettivi specifici e distinto significato pedagogico.
2. Nel percorso sono previste:
  - lezioni frontali;
  - esercitazioni pratiche;
  - attività formative finalizzate alla acquisizione di capacità professionali specifiche, che comprendono esperienze presso laboratori di ricerca esterni, esperienze di lavoro (tirocinio) presso strutture pubbliche o private di servizio o di produzione.

### **Art. 11**

#### **Forme di verifica del profitto e di valutazione**

1. Per ciascuna attività formativa è previsto un accertamento finale il cui superamento permette l'acquisizione dei crediti attribuiti alla attività formativa in oggetto.
2. Gli accertamenti finali possono consistere in:
  - esami di profitto;
  - prove di idoneità.
3. Gli esami di profitto possono essere effettuati nei periodi dedicati, denominati sessioni d'esame, e nelle sessioni straordinarie fissate ogni ultimo venerdì del mese.
4. Le competenze relative al tirocinio sono verificate attraverso la valutazione (art. 13 del presente Regolamento) di una relazione scritta delle attività svolte.

## **Art. 12**

### **Prova finale**

1. La laurea magistrale in Sicurezza e Qualità Agroalimentare si consegue con il superamento della prova finale che consiste nella presentazione e discussione, davanti ad una Commissione giudicatrice, di una tesi di laurea sperimentale elaborata, in forma scritta e in modo originale, sotto la guida di un docente Relatore. La tesi di laurea si configura come una esperienza scientifica originale che il laureando svolge presso un laboratorio di ricerca del Dipartimento o di altre strutture scientifiche pubbliche o private, con le quali siano state stipulate apposite convenzioni. Le attività formative relative alla preparazione della prova finale prevedono un carico didattico pari a 22 CFU, per un impegno complessivo medio di 550 ore. La tesi può essere scritta in italiano o in inglese e dovrà essere redatta secondo le linee di una pubblicazione su rivista scientifica. La prova finale dovrà consentire al laureando di approfondire le conoscenze sull'argomento oggetto di sperimentazione, sia per gli aspetti scientifici, sia per gli aspetti di carattere professionale. Nel lavoro di tesi, il laureando è supportato dall'assistenza di un Relatore, che sia garante della scientificità del metodo seguito e della correttezza dell'interpretazione proposta, eventualmente di uno o più correlatori, e di un Controrelatore, che è tenuto a fornire un supporto critico di revisione della bozza finale. Il Relatore ed il Controrelatore della tesi sono docenti del Corso di Studi in SIQUAL oppure membri del Dipartimento afferenti ad un settore scientifico disciplinare di interesse del Corso di Laurea Magistrale. Gli eventuali correlatori sono docenti o esperti della materia provenienti da enti di ricerca pubblici o privati o dal mondo produttivo. Su richiesta dello studente, il Coordinatore del corso di studi può autorizzare come Relatore un docente di ruolo esterno al Dipartimento o di altro Ateneo (anche estero), purché sia individuato come correlatore un docente componente del Consiglio di Corso di Studi. Il Relatore ed il Controrelatore predispongono un giudizio scritto sulla tesi, che è messo a disposizione della Commissione prima della seduta di laurea.

2. La tesi è discussa davanti ad una Commissione nominata dal Direttore su proposta del Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio.

3. Per il conseguimento della laurea magistrale lo studente dovrà superare con esito positivo la prova finale. Per essere ammesso alla prova finale, lo studente deve aver acquisito tutti i crediti previsti dal piano di studi ivi compresi quelli relativi alla preparazione della prova finale.

4. Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi, con possibilità di far seguire la lode al punteggio massimo (110/110).

La Commissione assegnerà la votazione sulla base dei seguenti criteri:

- media dei voti in trentesimi, ponderata con i crediti;
- eccellenza della carriera accademica dello studente (lodi) e partecipazione a programmi di mobilità studentesca internazionale (fino a un massimo di 1 punto);
- completamento degli studi entro il periodo previsto (fino a un massimo di 2 punti);
- qualità della tesi (fino a un massimo di 7 punti).

La qualità della tesi sarà valutata secondo i seguenti criteri:

- originalità e rilevanza scientifica della tesi;
- complessità delle metodologie impiegate;
- rispondenza delle osservazioni sperimentali con gli obiettivi della tesi;
- qualità dell'esposizione.

L'assegnazione del voto finale è basata sui punteggi riportati nel regolamento disponibile sul sito web del Corso di Studi e del Dipartimento per ciascuno dei suddetti quattro criteri.

### **Art. 13**

#### **Riconoscimento di crediti per *stage* e tirocini**

1. Per le attività di tirocinio lo studente potrà ottenere il riconoscimento di 2 CFU dopo idoneità espressa dal docente tutore.
2. Per i periodi di studio all'estero si applica quanto previsto dall'art. 7 del presente Regolamento.

### **Art. 14**

#### **Regole di presentazione dei piani di studio individuali**

1. I piani di studio individuali dovranno essere presentati dagli studenti in Segreteria Didattica entro il 30 ottobre previa approvazione di una Commissione a ciò designata.
2. I piani di studio devono prevedere, per il raggiungimento dei 120 CFU richiesti per il conseguimento della laurea magistrale, anche le seguenti attività formative:
  - a scelta libera dello studente, 12 CFU;
  - tirocinio, 2 CFU;
  - prova finale, 22 CFU.

### **Art. 15**

#### **Tutorato**

Sono previste ai sensi dell'art. 13 del [Regolamento Didattico di Ateneo](#) le seguenti attività di tutorato:

- accoglienza, assistenza didattica e sostegno agli studenti al fine di promuoverne un'attiva partecipazione alla vita universitaria e la mobilità internazionale;
- supporto finalizzato al contenimento degli abbandoni e alla velocizzazione del percorso formativo.

Le attività di tutorato sono svolte dai docenti del Corso di Studio anche con la collaborazione di studenti scelti sulla base di appositi bandi redatti dall'Ateneo con le modalità previste dal relativo regolamento interno.

Per ciascuno studente è previsto l'affiancamento di un tutore, scelto tra i docenti afferenti al corso stesso e nominato dal Direttore su proposta del Coordinatore del Corso di Studio.

I tutori riferiscono in CCS qualsiasi notizia ritenuta utile per migliorare l'efficacia del corso o risolvere eventuali difficoltà degli studenti.

### **Art. 16**

#### **Attività di ricerca**

Le attività di ricerca che caratterizzano il profilo del Corso di Studio e sono di supporto alle attività formative sono strettamente collegate alle aree di conoscenza di cui all'art. 3 del presente Regolamento.

### **Art. 17**

#### **Obblighi degli studenti**

La frequenza alle attività formative non è obbligatoria, ad eccezione del tirocinio.

### **Art. 18**

#### **Valutazione della qualità dell'organizzazione e dei risultati della didattica**

1. Il Dipartimento attua iniziative per la valutazione e il monitoraggio delle attività didattiche con le seguenti modalità:



Università degli Studi della Tuscia – Dibaf  
Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in  
“Sicurezza e qualità agroalimentare”  
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013)

- entro le ultime tre settimane di ciascun semestre, gli studenti dovranno compilare le schede di valutazione della didattica somministrate per ogni insegnamento (le schede saranno analizzate dal Nucleo di Valutazione);
- sarà effettuata un monitoraggio semestrale (Aprile-Ottobre) del numero di CFU acquisiti per studente;
- sarà effettuata un monitoraggio annuale del tasso di abbandono, analizzandone le possibili cause.

2. Il Consiglio di Corso di Studio provvede annualmente alla valutazione dei risultati della didattica utilizzando gli indicatori numerici per la didattica, definiti a livello Ministeriale e di Ateneo, forniti dal referente informatico di Dipartimento.

### **Art. 19**

#### **Norme finali**

1. Per quanto non disciplinato dal presente Regolamento si rinvia al [Regolamento Didattico di Ateneo](#) ed al Regolamento di Dipartimento.
2. Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio del Corso e approvate dal Consiglio di Dipartimento nonché dal Senato Accademico.