



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Scienze e tecnologie alimentari (2024)

Il corso

Codice corso: 28703

Classe di laurea: LM-70

Durata: 2 anni

Lingua: ITA

Modalità di erogazione:

Dipartimento: BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE "CHARLES DARWIN"

Presentazione

Il corso di laurea magistrale interateneo in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare figure professionali adeguate allo svolgimento di 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 degli alimenti. In considerazione della peculiarità delle competenze presenti negli Atenei della Sapienza e della Tuscia e in considerazione della complessità e molteplicità delle funzioni professionali che il laureato magistrale può svolgere, il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Inter-Ateneo è articolato in due curricula: Tecnologie Alimentari e Qualità e Valorizzazione.

Percorso formativo

Qualita' e Valorizzazione

1° anno

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
1046895 BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI	1°	6	ITA
1046896 ECONOMIA AGROALIMENTARE	1°	6	ITA
10596510 LABORATORIO DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE	1°	6	ITA
10616540 METODI SPETTROSCOPICI PER IL CONTROLLO DELLA QUALITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	1°	6	ITA
1046900 MIGLIORAMENTO E CONTROLLO DELLA PRODUZIONE TECNICHE MOLECOLARI NELLA PRODUZIONE E CONTROLLO QUALITA' DEGLI ALIMENTI	2°	12	ITA
BIOTECNOLOGIE METABOLICHE E MIGLIORAMENTO VEGETALE	2°	6	ITA
10616537 INNOVAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - ANALISI CHIMICA E SENSORIALE	2°	12	ITA
ANALISI CHIMICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI	2°	6	ITA
TECNOLOGIE ENZIMATICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	2°	6	ITA
10606824 INDUSTRIE DEI PRODOTTI ALIMENTARI GRUPPO OPZIONALE 1	2°	6	ITA

2° anno

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
1051494 TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	1°	12	ITA
SELEZIONE DEGLI STARTER E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA	1°	6	ITA
CONTROLLO MICROBIOLOGICO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	1°	6	ITA
1051464 DIRITTO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	2°	6	ITA
A SCELTA DELLO STUDENTE	2°	12	ITA
AAF1050 TIROCINIO	2°	12	ITA
AAF1100 LINGUA INGLESE	2°	2	ITA
AAF1008 PROVA FINALE	2°	10	ITA
GRUPPO OPZIONALE 2			

[Tecnologie alimentari](#)**1° anno**

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
10606374 TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ECONOMIA DI IMPRESA	1°	12	ITA
PROCESSI DELLA TECNOLOGIA DEI CEREALI E DELLA BIRRA	1°	6	ITA
10616490 SICUREZZA ALIMENTARE E CONFORMITA' DELLE PRODUZIONI DI ORIGINE VEGETALE	1°	6	ITA
1051500 ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	1°	12	ITA
MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	1°	6	ITA

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
ECONOMIA DEL SETTORE ALIMENTARE 10606374	1°	6	ITA
TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ECONOMIA DI IMPRESA	2°	12	ITA
ECONOMIA DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	2°	6	ITA
1051477 BIOPROCESSI ALIMENTARI E METODOLOGIE MICROBICHE AVANZATE	2°	6	ITA
1051492 INNOVAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - ANALISI SENSORIALE E CONSUMER SCIENCE	2°	12	ITA
TECNOLOGIE ENZIMATICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	2°	6	ITA
ANALISI SENSORIALE E CONSUMER SCIENCE	2°	6	ITA
1051483 ANALITICA TRADIZIONALE E INNOVATIVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE	2°	6	ITA
1051486 ANALISI CHIMICA DI MATRICI AGRO-ALIMENTARI	2°	6	ITA
Gruppo opzionale A14			

2° anno

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
1051494 TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	1°	12	ITA
SELEZIONE DEGLI STARTER E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA	1°	6	ITA
CONTROLLO MICROBIOLOGICO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	1°	6	ITA

Insegnamento	Semestre	CFU	Lingua
A SCELTA DELLO STUDENTE	1°	6	ITA
AAF1044 TIROCINIO	1°	6	ITA
1051464 DIRITTO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	2°	6	ITA
A SCELTA DELLO STUDENTE	2°	6	ITA
AAF1100 LINGUA INGLESE	2°	2	ITA
AAF1014 PROVA FINALE	2°	16	ITA

Gruppi opzionali

Lo studente deve acquisire 6 CFU fra i seguenti esami

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
1046886 ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	1°	1°	6	ITA
10596503 PROTEZIONE INTEGRATA DELLE PIANTE DI INTERESSE ALIMENTARE	1°	1°	6	ITA

Lo studente deve acquisire 6 CFU fra i seguenti esami

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
10606702 ALIMENTAZIONE E DINAMICHE BIOCULTURALI	2°	1°	6	ITA
ETICA DELL'ALIMENTAZIONE E PROCESSI CULTURALI	2°	1°	3	ITA
STORIA E GEOGRAFIA DELL'ALIMENTAZIONE UMANA	2°	1°	3	ITA
1015096 ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE	2°	1°	6	ITA
1046884 CAUSE AMBIENTALI DELLE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI	2°	1°	6	ITA

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
1046892 BIODIVERSITA' E VALORIZZAZIONE DELLE PIANTE	2°	1°	6	ITA
10596287 PARASSITI DA ALIMENTI	2°	1°	6	ITA
10611995 FOOD SYSTEM RE- THINKING	2°	1°	6	ENG
10596502 BOTANICA AMBIENTALE E SOSTENIBILITA' DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI	2°	1°	6	ITA
1046883 PROCESSI E IMPIANTI	2°	2°	6	ITA

Lo studente deve acquisire 6 CFU fra i seguenti esami

Insegnamento	Anno	Semestre	CFU	Lingua
1051485 TECNICHE GENETICHE E MOLECOLARI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DELLE PRODUZIONI ANIMALI	1°	1°	6	ITA
10589617 BIOTECNOLOGIE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	1°	1°	6	ITA

Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare figure professionali adeguate allo svolgimento di 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 degli alimenti. In considerazione della peculiarità delle competenze presenti negli Atenei della Sapienza e della Tuscia e in considerazione della complessità e molteplicità delle funzioni professionali che il laureato magistrale può svolgere, il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Interateneo è articolato in curricula con attività formative comuni nelle aree di apprendimento centrali nella formazione del laureato magistrale riguardanti le tecnologie alimentari, la microbiologia alimentare e il diritto agro-alimentare che per venir offerte contestualmente in entrambe le sedi potranno prevedere l'uso della teledidattica. I percorsi formativi proposti, prevedendo alcuni insegnamenti in alternativa, offrono la possibilità di creare percorsi attenti alle competenze già acquisite o non acquisite atti a favorire la provenienza da più Lauree o da diversi Atenei. L'inserimento di aspetti multidisciplinari allinea il Corso di Studio a linee di intervento formativo definite a livello europeo (in particolare attraverso i progetti ISEKI), creando i presupposti su cui basare il terzo livello di formazione. L'organizzazione dei corsi, definita nel Regolamento didattico, prevederà tirocini e stage per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e per la preparazione della prova finale. Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche

pratiche, che prevedono esercitazioni, laboratorio e visite tecniche in aziende del settore alimentare. Anche per migliorare le conoscenze linguistiche, nell'ambito di tutte le attività formative verrà privilegiata la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese e sono assegnati ulteriori crediti alle 'ulteriori conoscenze linguistiche'. Per il completamento del percorso formativo sono, inoltre, previsti tirocini e stage per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e per la preparazione della prova finale. Il regolamento didattico del corso di laurea magistrale definirà, nel rispetto dei limiti normativi, la quota dell'impegno orario complessivo a disposizione dello studente per lo studio personale o per altre attività formative di tipo individuale. Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo ha il fine di preparare laureati che: abbiano una solida base di conoscenze teoriche e pratiche relativamente al controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti di origine animale e vegetale, anche con l'impiego di metodologie innovative; abbiano 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; siano capaci di impostare e gestire progetti di ricerca e di sviluppo nelle fasi di trasformazione industriale; abbiano le conoscenze e le competenze necessarie per valutare la fattibilità tecnica di nuovi processi e prodotti alimentari; abbiano 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; abbiano conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare. In particolare, il corso ha l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze avanzate, 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, del diritto alimentare, dell'economia e marketing dei prodotti agroalimentari, della sostenibilità ambientale 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. Il corso ha, inoltre, l'obiettivo di formare una figura professionale che ricopra ruoli di responsabilità nella progettazione e nello svolgimento di attività che implicano l'uso di metodologie avanzate nel settore della ricerca nel settore agro-alimentare e competenze di tipo economico gestionale utili ad individuare e sostenere i processi di valorizzazione dei prodotti. Sulle solide basi scientifiche prerequisito per accedere al Corso di Laurea Magistrale si poggeranno degli approfondimenti allo studio dei Sistemi Biologici con i metodi della Systems Biology e delle tecnologie "-omiche", utili a comprendere i miglioramenti ai processi di produzione portati dai metodi biotecnologici. I metodi di analisi complessiva dell'alimenti di tipo fingerprinting saranno introdotti per fornire ai laureati quegli strumenti innovativi necessari alla caratterizzazione molecolare dei prodotti, con particolare rilievo per i metodi che rivelano l'origine ed utili alla rilevazione delle frodi. Anche le conoscenze relative al funzionamento delle organizzazioni imprenditoriali verranno illustrate e trasferite attraverso una specifica impostazione teorico-concettuale sistemica, definita A.S.V (approccio sistemico vitale). In particolare, attraverso il percorso formativo proposto, che prevede una integrazione di conoscenze dell'ambito chimico, biologico e agro-alimentare, lo studente acquisirà autonomia nel padroneggiare tecnologie innovative riguardanti: la determinazione della qualità e provenienza dei prodotti agricoli, le fermentazioni microbiche e le bioconversioni, la diagnostica di patologie nei vegetali (stress abiotici e biotici), la trasformazione e la conservazione dei prodotti agroalimentari, le produzioni vegetali e difesa delle colture per una agricoltura ecosostenibile. Nel percorso di formazione potranno essere inseriti a scelta dello studente insegnamenti riguardanti la sociologia e la filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione. Lo scopo è quello di formare un'attitudine critica nei confronti dei linguaggi del cibo, e di tutti quei fenomeni culturali legati all'alimentazione che tendono a produrre, nello spazio e nel tempo, significati umani e sociali fondamentali e diversificati. In questo modo, sarà possibile ottenere una lettura multidimensionale sia dei territori sia delle scelte legate alla valorizzazione e sostenibilità dei prodotti. Gli obiettivi formativi verranno raggiunti attraverso corsi rivolti a presentare agli studenti lo stato dell'innovazione nei vari settori, valorizzando l'approccio multidisciplinare.

Profilo professionale

Profilo

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di formare figure professionali adeguate allo svolgimento di 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 degli alimenti. In particolare, attraverso il percorso formativo proposto, che prevede una integrazione di conoscenze dell'ambito chimico, biologico e agro-alimentare, lo studente acquisirà autonomia nel padroneggiare tecnologie innovative riguardanti: la determinazione della qualità e provenienza dei prodotti agricoli, le fermentazioni microbiche e le bioconversioni, la trasformazione e la conservazione dei prodotti agroalimentari, le produzioni vegetali e difesa delle colture per una agricoltura ecosostenibile. Il laureato magistrale in Scienze e

Tecnologie Alimentari ha le competenze professionali necessarie per gestire il continuo miglioramento delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sicurezza, la sostenibilità ed eco-compatibilità dei processi industriali e lo sviluppo di innovazioni di processo e di prodotto, anche attraverso l'impiego di strumentazioni complesse. Nel percorso di formazione potranno essere inseriti a scelta dello studente insegnamenti riguardanti la sociologia e la filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione. Lo scopo è quello di formare un'attitudine critica nei confronti dei linguaggi del cibo, e di tutti quei fenomeni culturali legati all'alimentazione che tendono a produrre, nello spazio e nel tempo, significati umani e sociali fondamentali e diversificati. In questo modo, sarà possibile ottenere una lettura multidimensionale sia dei territori sia delle scelte legate alla valorizzazione e sostenibilità dei prodotti. La professione di Tecnologo Alimentare classificata con il codice ISTAT 2.3.1.1.4 prevede l'Esame di Stato per l'iscrizione all'ordine professionale.

Funzioni

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, ricerca e sviluppo, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

Competenze

Le competenze del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari riguardano la gestione di funzioni professionali finalizzate al continuo miglioramento delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sicurezza, la sostenibilità ed eco-compatibilità dei processi industriali e lo sviluppo di innovazioni di processo e di prodotto, anche attraverso l'impiego di strumentazioni complesse.

Sbocchi lavorativi

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari potranno operare nelle industrie alimentari e nelle aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di alimenti, bevande e relativi ingredienti, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, nelle aziende impegnate nella fabbricazione di macchine per l'industria alimentare e delle bevande, negli Enti pubblici e privati che svolgono attività di ricerca, pianificazione, analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari e della salute del consumatore, negli Enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione, in alberghi e ristoranti. Il corso, inoltre, prepara alle professioni di scienze della salute e della vita (codice ISTAT 2.3 della Classificazione delle Professioni 2011) e, in particolare, quelle di: "Biotecnologi" (codice ISTAT 2.3.1.1.4); "Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale" (codice ISTAT 2.6.2.2.2); "Docenti della formazione e dell'aggiornamento professionale" (codice ISTAT 2.6.5.3.1).

Frequentare

Laurearsi

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato scritto relativo ad un'attività sperimentale mono o multidisciplinare svolta presso un laboratorio di ricerca universitario o di altre strutture scientifiche pubbliche o private, con le quali siano state stipulate apposite convenzioni (tesi sperimentale). La prova finale dovrà consentire allo studente di approfondire le conoscenze sull'argomento oggetto di sperimentazione, sia per gli aspetti scientifici che per quelli 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, e di un Controrelatore, che è tenuto a fornire un supporto critico di revisione della bozza finale.

Organizzazione

Presidente del Corso di studio - Presidente del Consiglio di area didattica

Cesare Manetti

Tutor del corso

CRISTINA MAZZONI

Maurizio Ruzzi

ANNA CARBONE

Marcello Fidaleo

MICHELA VERNI

CARLO GIUSEPPE RIZZELLO

Andrea Bellincontro

EMANUELE ZANNINI

CESARE MANETTI

Manager didattico

Rappresentanti degli studenti

MICHAEL PALMAS

GIACOMO BUGLIA

Docenti di riferimento

CESARE MANETTI

EMANUELE ZANNINI

CRISTINA MAZZONI

Maurizio Ruzzi

Andrea Bellincontro

Marcello Fidaleo

DIANA DE SANTIS

Regolamento del corso

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI Art. 1 Oggetto del Regolamento Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione didattica e lo svolgimento delle attività formative del Corso di laurea magistrale interateneo in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, in coerenza con le linee di indirizzo del Senato Accademico dei due Atenei partner (le Università degli studi di Roma "La Sapienza" e della Tuscia) e del Consiglio dei dipartimenti di riferimento di Sapienza (Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin") e Tuscia (Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici Alimentari e Forestali, DIBAF) e nel rispetto di quanto disposto dallo Statuto e dal Regolamento Didattico dei due Atenei partner e dal Regolamento dei Dipartimenti sopraccitati. La supervisione e l'organizzazione delle attività didattiche sono affidate alla Commissione Didattica Permanente Interateneo (CDPI) e al Consiglio di Corso di Studio, come previsto dal Regolamento di funzionamento del corso di studio Art. 2 Denominazione e classe di appartenenza 1. È attivato presso l'Università degli Studi della Tuscia il Corso di Laurea magistrale (D.M. n. 270) in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, della Classe delle lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70) di cui al D.M. 16 marzo 2007 "Determinazione delle classi delle lauree universitarie", in conformità con il relativo Ordinamento Didattico disciplinato nel Regolamento Didattico di Ateneo. 2. Il Corso di Laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" ha, come Dipartimenti di riferimento, il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF), presso Tuscia, e il Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin", presso Sapienza. 3. La struttura didattica competente è il Consiglio di Corso di Studio Interateneo, di seguito indicato con CCS. 4. Il presente Regolamento, in armonia con il Regolamento Didattico dei due Atenei partner ed il Regolamento dei dipartimenti

di riferimento, disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Laurea per quanto non definito dai predetti Regolamenti. 5. Il presente regolamento viene annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica ed è di conseguenza legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione. 6. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del DIBAF (Tuscia) e del "Charles Darwin" (Sapienza), fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti possano essere mutuati o tenuti presso altri corsi di studio della sede amministrativa di riferimento. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte presso altre strutture didattiche e scientifiche delle Università degli Studi della Tuscia e di Sapienza, nonché presso enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche. 7. Il corso è articolato in due curricula: • Tecnologie alimentari (Tuscia); • Qualità e Valorizzazione (Sapienza). Art. 3 Organi del Corso di Studio 1. Sono organi del Corso di Studio: a. il Consiglio del Corso di Studio Interateneo; b. il Presidente e il Presidente vicario del Corso di Studio; c. la Commissione Didattica Permanente Interateneo. 2. Le funzioni dei singoli organi sono definite nel Regolamento di funzionamento del Corso di Studio Interateneo Art. 4 Requisiti di ammissione Per l'accesso alla Laurea Magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, e aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti indicate nella tabella ministeriale della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), ovvero nei seguenti settori scientifici disciplinari: AGR/01-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/15-19, BIO/01-05, BIO/09-11, BIO/13, BIO/18-19, CHIM/01-03, CHIM/06-07, CHIM/10-12, FIS/01-08, INF/01, ING-IND/08-12, ING-IND/22, ING-IND/25, ING-INF/05-06, MAT/01-09, MED/01; MED/03, MED/07, MED/42, MED/49-50, SECS-P/01, SECS-P/07-08, SECS-P/10, SECS-S/01-02, IUS/03, IUS/14, VET/01, VET/04. Per essere ammessi al corso, gli studenti devono dimostrare di aver acquisito un livello di Inglese B1o aver acquisito nel percorso universitario almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese. Inoltre, per frequentare proficuamente il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, è necessaria un'adeguata capacità di utilizzo dei principali strumenti informatici (elaborazione di testi, utilizzo di fogli elettronici di calcolo, progettazione e gestione di database, utilizzo di strumenti di presentazione). Gli studenti che non sono in possesso di tali requisiti curriculari possono iscriversi a corsi singoli, come previsto dal Manifesto degli Studi di Ateneo, e sostenere i relativi esami prima dell'iscrizione alla laurea magistrale. Potranno partecipare alla selezione per l'accesso al corso di laurea magistrale anche gli studenti che non abbiano ancora conseguito la laurea, fermo restando l'obbligo di conseguirla entro la data indicata nel manifesto degli Studi del relativo anno accademico. Art. 5 Modalità di verifica delle conoscenze in ingresso La rispondenza del requisito curriculare (60 CFU) e della preparazione personale sarà verificata da una Commissione, nominata dal Consiglio di Corso di Studio Interateneo, che comunicherà alla Segreteria Studenti l'elenco degli studenti in possesso di entrambi i requisiti richiesti (curriculari e di personale preparazione). I laureati che provengono da Atenei diversi da quello responsabile amministrativo del corso di Laurea Magistrale dovranno presentare, con le modalità e nei tempi definiti nel Bando di Ammissione, una autocertificazione del percorso precedente, per consentire la valutazione e l'accertamento da parte dell'apposita Commissione dei requisiti curriculari previsti. In ogni caso, l'ammissione al corso di laurea magistrale richiede una verifica dell'adeguatezza della preparazione di base dello studente, quindi il possesso di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire il corso di laurea magistrale e i curricula in cui la medesima è articolata. La Commissione valuterà il risultato della prova di verifica della preparazione e qualora non positivo proporrà un percorso formativo atto ad integrare le competenze e le conoscenze necessarie per il suo superamento, prerequisito per l'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. I risultati della prova saranno comunicati agli studenti dalla Commissione via e-mail. Le date delle prove di verifica della preparazione saranno indicate nel bando di ammissione pubblicato sul sito WEB del corso di studio e dell'Ateneo presso il quale lo studente si iscrive. Per conoscere le scadenze e le modalità per la presentazione i candidati dovranno accedere alla pagina dedicata all'Offerta formativa dal portale WEB dell'Ateneo presso il quale lo studente si iscrive e che cura gli aspetti amministrativi e gestionali. Art. 6 Passaggi, trasferimenti, abbreviazioni di corso, riconoscimento crediti Passaggi e trasferimenti Le domande di passaggio di studenti provenienti da altri corsi di laurea magistrale o specialistica degli Atenei La Sapienza e Tuscia e le domande di trasferimento di studenti provenienti da altre Università, da Accademie militari o da altri istituti militari d'istruzione superiore sono subordinate ad approvazione da parte del Consiglio di Corso di Studio Interateneo, o da apposita Commissione nominata annualmente dallo stesso Consiglio, che: • valuta la possibilità di riconoscimento totale o parziale della carriera di studio fino a quel momento seguita, con la convalida di parte o di tutti gli esami sostenuti e degli eventuali crediti acquisiti, la relativa votazione; nel caso di passaggio fra corsi ex D.M. 270 della stessa classe vanno riconosciuti almeno il 50% dei crediti acquisiti in ciascun SSD (art. 3 comma 9 del D.M. delle classi di laurea magistrale); • indica l'anno di corso al quale lo studente viene iscritto; • stabilisce l'eventuale obbligo formativo aggiuntivo da assolvere; • formula il piano di completamento per il conseguimento del titolo di studio. Le richieste di trasferimento al corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari devono essere presentate entro le scadenze e con le modalità specificate nel Manifesto Generale degli Studi di Ateneo. A tale scopo gli studenti dovranno accedere al Portale dello Studente dell'Ateneo presso il quale lo studente è iscritto e seguire le procedure indicate nella pagina dedicata all'Offerta formativa. Abbreviazioni di corso Chi è già in

possesso del titolo di laurea quadriennale, quinquennale, specialistica acquisita secondo un ordinamento previgente, o di laurea magistrale acquisita secondo un ordinamento vigente e intenda conseguire un ulteriore titolo di studio può chiedere al Consiglio di Corso di Studio Interateneo, o ad apposita Commissione nominata annualmente dallo stesso Consiglio, l'iscrizione ad un anno di corso successivo al primo. Le domande sono valutate dal Consiglio di Corso di Studio Interateneo, o da apposita Commissione nominata annualmente dallo stesso Consiglio, che in proposito: • valuta la possibilità di riconoscimento totale o parziale della carriera di studio fino a quel momento seguita, con la convalida di parte o di tutti gli esami sostenuti e degli eventuali crediti acquisiti, la relativa votazione; nel caso di passaggio fra corsi ex D.M. 270 della stessa classe vanno riconosciuti almeno il 50% dei crediti acquisiti in ciascun SSD (art. 3 comma 9 del D.M. delle classi di laurea magistrale); • indica l'anno di corso al quale lo studente viene iscritto e la sede presso la quale lo dovrà iscriversi; • stabilisce l'eventuale obbligo formativo aggiuntivo da assolvere; • formula il piano di completamento per il conseguimento del titolo di studio. Le richieste devono essere presentate entro le scadenze e con le modalità specificate nel Manifesto Generale degli Studi dell'Ateneo presso il quale lo studente è iscritto e che cura gli aspetti amministrativi e gestionali. A tale scopo gli studenti dovranno accedere alla pagina web e seguire le procedure indicate nella pagina dedicata all'Offerta formativa del portale WEB di Ateneo. Criteri per il riconoscimento crediti

Possono essere riconosciuti tutti i Crediti Formativi Universitari (CFU) già acquisiti se relativi ad insegnamenti che abbiano contenuti, documentati attraverso i programmi degli insegnamenti, coerenti con uno dei percorsi formativi previsti dal corso di laurea magistrale. Per i passaggi da corsi di studio della stessa classe è garantito il riconoscimento di un minimo del 50% dei crediti di ciascun settore scientifico disciplinare. Il Consiglio di Corso di Studio Interateneo, o da apposita Commissione nominata annualmente dallo stesso Consiglio, può deliberare l'equivalenza tra Settori scientifico disciplinari (SSD) per l'attribuzione dei CFU sulla base del contenuto degli insegnamenti ed in accordo con l'ordinamento del corso di laurea magistrale. I CFU già acquisiti relativi agli insegnamenti per i quali, anche con diversa denominazione, esista una manifesta equivalenza di contenuto con gli insegnamenti offerti dal corso di laurea magistrale possono essere riconosciuti come relativi agli insegnamenti con le denominazioni proprie del corso di laurea magistrale a cui si chiede l'iscrizione. In questo caso, il Consiglio di Corso di Studio Interateneo, o da apposita Commissione nominata annualmente dallo stesso Consiglio, delibera il riconoscimento con le seguenti modalità: • se il numero di CFU corrispondenti all'insegnamento di cui si chiede il riconoscimento coincide con quello dell'insegnamento per cui viene esso riconosciuto, l'attribuzione avviene direttamente; • se i CFU corrispondenti all'insegnamento di cui si chiede il riconoscimento sono in numero diverso rispetto all'insegnamento per cui esso viene riconosciuto, il Consiglio di Corso di Studio Interateneo esaminerà il curriculum dello studente ed attribuirà i crediti eventualmente dopo colloqui integrativi. Il Consiglio di Corso di Studio Interateneo, o l'apposita Commissione nominata annualmente dallo stesso Consiglio, può riconoscere come crediti le conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione le Università abbiano concorso. Tali crediti vanno a valere sui CFU relativi agli insegnamenti a scelta dello studente. Le attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di CFU nell'ambito di corso di laurea non possono essere nuovamente riconosciute nell'ambito del corso di laurea magistrale. Art. 7

Piani di completamento (percorso formativo) Ogni studente deve ottenere l'approvazione ufficiale del proprio completo percorso formativo prima di poter verbalizzare esami relativi ad insegnamenti che non siano obbligatori per tutti gli studenti, pena l'annullamento dei relativi verbali d'esame. Lo studente può ottenere tale approvazione presentando un piano di completamento individuale, che deve essere valutato dal Presidente o dal Presidente vicario o da apposita commissione nominata annualmente dal Consiglio di Corso di Studio Interateneo per l'approvazione, che avverrà tramite apposita procedura sul sistema dell'Ateneo presso il quale lo studente è iscritto e che cura gli aspetti amministrativi e gestionali. Il Presidente o il Presidente vicario del Consiglio di Corso di Studio Interateneo, o apposita commissione designata annualmente dallo stesso Consiglio, verifica che gli insegnamenti a scelta indicati siano effettivamente congruenti col percorso formativo. In caso negativo, lo studente viene invitato a modificare l'elenco degli insegnamenti e a sottomettere nuova richiesta di approvazione. La definizione di un piano di completamento può essere effettuata, di norma, una sola volta per ogni anno accademico, nelle date definite. Modifica dei piani di completamento Lo studente che abbia già presentato un piano di completamento può, in un successivo anno accademico, presentare un differente piano di completamento. In ogni modo, gli esami già verbalizzati non possono essere sostituiti. Art. 8

Modalità didattiche Le attività didattiche sono di tipo convenzionale e in teledidattica distribuite su base semestrale. Gli insegnamenti sono impartiti attraverso lezioni ed esercitazioni in aula e attività in laboratorio, organizzando l'orario delle attività in modo da consentire allo studente un congruo tempo da dedicare allo studio personale. La durata nominale del corso di laurea magistrale è di 4 semestri, pari a due anni. Ulteriori dettagli riguardanti l'offerta formativa sono disponibili sul sito WEB di Ateneo nella pagina dedicata all'Offerta formativa. Crediti formativi universitari (Il presente articolo riporta quanto previsto dalla normativa vigente, in caso di modifiche e/o integrazioni della normativa, la stessa deve considerarsi prevalente rispetto a quanto previsto in questo regolamento). Le attività formative che fanno capo ai corsi di studio attivati dall'Università danno luogo all'acquisizione da parte degli studenti che ne usufruiscono di crediti formativi universitari (CFU), ai sensi della normativa vigente. Un credito

formativo universitario — nel seguito chiamato credito — è l'unità di misura del lavoro dello studente e corrisponde al numero delle ore definito dai decreti attuativi del DM 270/2004. Il lavoro dello studente comprende le ore di lezione (minimo 8 ore), di esercitazione e/o di laboratorio (ove previsti, minimo 8 ore e indicativamente 12 ore), quelle relative alle prove in itinere e di esame, ai seminari e a tutte le altre attività formative (ove previste, 25 ore di formazione professionalizzante); comprende, inoltre, le ore di studio e di impegno personale, necessarie per preparare le prove di valutazione e per svolgere le attività formative non direttamente collegate alla didattica in aula (tesi sperimentale, progetti, tirocini in azienda o Enti di Ricerca convenzionati, competenza linguistica e informatica, ecc.). I crediti corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il superamento di un esame o di un'altra forma di verifica del profitto prevista. Il sistema dei crediti formativi universitari coincide con il sistema ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) e pertanto un (1) credito formativo universitario equivale a un (1) credito ECTS. Calendario didattico (Il presente articolo riporta quanto previsto dalla normativa vigente, in caso di modifiche e/o integrazioni della normativa, la stessa deve considerarsi prevalente rispetto a quanto previsto in questo regolamento). L'attività didattica di ogni anno accademico inizia il 1° ottobre e termina il 30 settembre; ogni anno accademico è articolato in due semestri. L'orario settimanale delle lezioni è stabilito all'inizio di ciascun semestre. Il Calendario didattico potrà prevedere tre periodi ordinari di svolgimento degli esami: a) Il primo periodo ordinario degli esami si svolge nei mesi di gennaio/febbraio, e comunque può iniziare a partire dal termine dell'attività didattica relativa al primo semestre; comprende almeno due appelli nei quali lo studente può sostenere tutti gli esami relativi al ciclo didattico appena concluso. b) Il secondo periodo ordinario degli esami si svolge nei mesi di giugno/luglio, e comunque può iniziare a partire dal termine dell'attività didattica relativa al secondo semestre; comprende almeno due appelli durante i quali lo studente può sostenere tutti gli esami del secondo ciclo didattico appena concluso e gli esami relativi al primo ciclo precedente. c) Il terzo periodo ordinario degli esami si svolge nei mesi di settembre/ottobre, e termina comunque prima dell'inizio dell'attività didattica; comprende almeno un appello, nel quale lo studente può sostenere tutti gli esami del primo e del secondo ciclo didattico. I periodi di lezione e di esami, di norma, non sono sovrapposti. Prove d'esame (Il presente articolo riporta quanto previsto dalla normativa vigente, in caso di modifiche e/o integrazioni della normativa, la stessa deve considerarsi prevalente rispetto a quanto previsto in questo regolamento). La valutazione del profitto individuale dello studente, per ciascun insegnamento, viene espressa mediante l'attribuzione di un voto in trentesimi, nel qual caso il voto minimo per il superamento dell'esame è 18/30, oppure di una idoneità. Alla valutazione finale possono concorrere i seguenti elementi: • un esame scritto, che può essere distribuito su più prove scritte da svolgere durante ed alla fine del corso; • un esame orale, che può prevedere una verifica intermedia e una prova finale alla fine del corso; • il lavoro svolto in autonomia dallo studente. Art. 9 Modalità di frequenza e propedeuticità La frequenza è fortemente consigliata. Non ci sono propedeuticità per accedere alle prove di esame dei diversi insegnamenti del Corso di Studio. Lo studente può sostenere gli esami di profitto senza limiti di annualità. Art. 10 Regime a tempo parziale I termini e le modalità per la richiesta del regime a tempo parziale nonché le relative norme sono stabilite nel Manifesto di Ateneo e sono consultabili sul sito web dell'Ateneo presso il quale lo studente è iscritto e che cura gli aspetti amministrativi e gestionali. Art. 11 Studenti fuori corso e validità dei crediti acquisiti (Il presente articolo riporta quanto previsto dalla normativa vigente, in caso di modifiche e/o integrazioni della normativa, la stessa deve considerarsi prevalente rispetto a quanto previsto in questo regolamento). Secondo quanto stabilito dai Regolamenti Didattici degli Atenei partner, lo studente si considera fuori corso quando, avendo frequentato tutte le attività formative previste dal regolamento didattico, non abbia superato tutti gli esami e non abbia acquisito il numero di crediti necessario al conseguimento del titolo entro 2 anni. Ai sensi della normativa in vigore: • lo studente a tempo pieno che sia fuori corso deve superare le prove mancanti al completamento della propria carriera universitaria entro il termine di 6 anni dall'immatricolazione/iscrizione; • lo studente a tempo parziale che sia fuori corso deve superare le prove mancanti al completamento della propria carriera universitaria entro il termine del doppio degli anni concordati per il tempo parziale. Art. 12 Tutorato Gli studenti del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari possono usufruire dell'attività di tutorato svolta dai docenti indicati dal Consiglio di Corso di Studio Interateneo. I docenti disponibili come tutor e le modalità di tutorato verranno pubblicizzate per ciascun anno accademico sulle pagine WEB dedicate al Corso di Laurea Magistrale, cui si accede attraverso la sezione Offerta Formativa del portale di Ateneo o del sito DIBAF. Art. 13 Percorsi di eccellenza Al momento non sono previsti percorsi di eccellenza per gli studenti meritevoli. Art. 14 Prova finale Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve aver conseguito tutti i CFU previsti dall'ordinamento didattico per le attività diverse dalla prova finale e deve aver adempiuto alle formalità amministrative previste dal Regolamento didattico dell'Ateneo che cura gli aspetti amministrativi e gestionali. La prova finale consiste nella discussione di una tesi di Laurea Magistrale. La tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è un elaborato scritto originale, redatto sotto la guida di un docente Relatore, che lo studente laureando presenta e discute davanti ad una Commissione di Laurea al termine del corso di studi, cioè dopo aver superato tutti gli esami previsti dal Corso di Laurea Magistrale. L'elaborato è la sintesi di un lavoro sperimentale svolto dal laureando sotto la guida di un Relatore che sarà garante della scientificità del metodo seguito e della correttezza dell'interpretazione proposta e costituisce una parte fondamentale del percorso formativo. Il tema della tesi deve appartenere ad un

corso di insegnamento curriculare dello studente. Il Corso di Laurea Magistrale è fortemente dedicato allo sviluppo di capacità sperimentali autonome che possono portare a sbocchi professionali dei laureati. La tesi di laurea sperimentale si configura come una esperienza scientifica originale che il laureando svolge presso uno dei laboratori dei Dipartimenti a cui afferisce il Corso Interateneo; previa autorizzazione del Presidente o del Presidente vicario del Consiglio di Corso di Studio Interateneo è consentito svolgere il lavoro sperimentale frequentando laboratori di altri Dipartimenti degli Atenei La Sapienza e Tuscia o di altre strutture scientifiche pubbliche o private, con le quali siano state stipulate apposite convenzioni. La votazione finale è di competenza esclusiva della Commissione di laurea Interateneo, il Consiglio di Corso di Studio Interateneo invita le Commissioni esaminatrici a tener conto nella valutazione dell'eccellenza della carriera accademica dello studente, dell'originalità e della rilevanza scientifica della tesi di laurea magistrale, della prova finale, del completamento degli studi entro il periodo previsto dall'ordinamento didattico e della partecipazione a programmi di mobilità studentesca internazionale. La Commissione di laurea esprime la votazione in centodecimi e può, all'unanimità, concedere al candidato il massimo dei voti con lode

Assicurazione qualità

Consultazioni iniziali con le parti interessate

I docenti coinvolti nell'offerta formativa proposta hanno costituito un Comitato Ordinatore che si è riunito a più riprese per definire la struttura del Corso valorizzando le competenze della sede, confrontando i percorsi offerti a livello nazionale e regionale nella stessa classe di laurea e tenendo presente le professioni a cui abilita la Laurea specifica. In particolare è stato tenuto presente il testo della LEGGE 18 gennaio 1994, n. 59 Ordinamento della professione di tecnologo alimentare. (GU n.21 del 27-1-1994 - Suppl. Ordinario n. 14) e DECRETO-LEGGE 9 maggio 2003, n. 105 (Disposizioni urgenti per le università e gli enti di ricerca nonché in materia di abilitazione all'esercizio di attività professionali). (GU n.110 del 14-5-2003). Come parti interessate all'istituzione del corso è stato sentito l'Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari (OTA) e alcune associazioni di categoria, anche durante incontri pubblici. Significativa per l'inizio dei lavori di progettazione è stata la giornata organizzata presso il Dipartimento di Biologia Ambientale dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" il 21 ottobre 2013, dove erano rappresentate organizzazioni che operano con scopo di indagare e promuovere la qualità come modello di riferimento nei processi di sviluppo, mediante la creazione di una rete di rapporti culturali, scientifici, istituzionali, territoriali ed economici in grado di dare forza alle qualità italiane. In tale incontro il progetto formativo è stato presentato e input di miglioramento sono stati offerti in particolare per la valorizzazione dei tirocini formativi curricolari, che verranno svolti coinvolgendo l'apposita struttura che Sapienza si è data aderendo al progetto SOUL Sistema Orientamento Università Lavoro. (<http://www.jobsoul.it>). Successivamente vi sono state ulteriori occasioni specifiche di confronto con il mondo della professione, di particolare rilievo quella del 4 giugno 2014 in occasione del ventennale della Legge istitutiva dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari tenuto in Sapienza dove rappresentanti dell'ISFOL e di Ministeri interessati hanno inquadrato ruoli e competenze. In quella occasione il Presidente del Consiglio Universitario Nazionale e il Presidente del Coordinamento dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari hanno dato un quadro dell'offerta formativa attuale. Il Comitato Ordinatore ha quindi incontrato nuovamente l'OTA il giorno 12 novembre 2014 a valle del processo di messa a punto del corso. È stata utilizzata una metodologia per la costruzione del progetto che ha messo a frutto l'esperienza maturata da alcuni membri del Comitato Ordinatore nel progetto CampusONE, e del PerCorso Qualità Sapienza per il Corso di Laurea in biotecnologie Agro-Industriali, culturalmente collegato al Corso di Laurea Magistrale in oggetto. Infatti, anche prima dell'implementazione del sistema AVA (Autovalutazione, Valutazione periodica, Accreditamento), in attuazione delle disposizioni della legge 20/12/2010, n. 240 e del decreto legislativo 27/01/2012, n. 19, Sapienza ha maturato un'importante esperienza avviando nel 2005 un proprio sistema di Assicurazione della Qualità per i corsi di studio, basato sul modello informativo del Consiglio Nazionale per la Valutazione del Sistema Universitario (CNVSU), denominato PerCorso Qualità, che presuppone una progettazione e una gestione dei corsi secondo criteri finalizzati al perseguimento e al miglioramento continuo della qualità. Tutte le parti interessate hanno concordato che il Corso risponde alla vocazione agro-alimentare del territorio laziale e propone una nuova visione sistemica integrata delle competenze necessarie alla valorizzazione e tutela dei prodotti dell'industria agro-alimentare. Le sue competenze nelle discipline scientifiche ed economiche consentiranno al Laureato di interagire con gli addetti del settore assicurando anche alle aziende di piccolissime dimensioni, che costituiscono l'architrave del sistema imprenditoriale italiano, in un'unica figura professionale le competenze in grado di valorizzare i prodotti, agganciandole con una visione critica e consapevole ad iniziative di rete. I rappresentanti delle parti interessate hanno ribadito il loro impegno nelle azioni di supporto per gli stage, per le iniziative rivolte all'occupazione dei laureati e a fornire, nei limiti delle rispettive disponibilità, contributi economici per ottimizzare l'erogazione dell'offerta formativa. La proposta di istituzione del nuovo corso risulta in linea con le direttive fissate nell'incontro del 19 gennaio 2009 tra Sapienza e Ordini Professionali e con la razionalizzazione dell'Offerta Formativa della Sapienza, orientata, oltre che ad una riduzione del numero dei corsi, alla loro diversificazione nelle classi che mostrano un'attrattività elevata e per le quali vi è una copertura di docenti più che adeguata. Il 27 gennaio 2015, si è tenuto l'incontro conclusivo, a livello di Ateneo, della consultazione con le Parti Sociali. Durante tale incontro sono stati acquisiti i pareri favorevoli delle organizzazioni consultate.

Consultazioni successive con le parti interessate

La Facoltà di Scienze di Sapienza ha organizzato un incontro consultivo tra le Parti interessate il giorno 9 marzo 2016. All'incontro hanno partecipato, oltre al Preside e ai membri del Comitato di Monitoraggio, in rappresentanza dei Corsi di Studio, i rappresentanti degli Ordini Professionali, tra cui l'Ordine Nazionale di Biologi (ONB), l'Ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari e alcuni rappresentanti di enti e imprese, fra cui ISPRA, Omegafarm,

Digital Video ecc. Ha partecipato anche una giornalista scientifica, vista l'importanza della comunicazione per ricercatrici e ricercatori nel presentare le loro ricerche ad un pubblico costituito non soltanto da specialisti ma anche da non addetti ai lavori. Riguardo al Corso di Laurea Magistrale nella Classe LM-70 Il rappresentante dell'Ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari, ha posto l'accento sulla necessità di curare gli aspetti applicativi e di specializzazione auspicando un potenziamento dei laboratori di analisi e tecnologici al fine di fornire allo studente gli strumenti necessari per avviare e condurre impianti di trasformazione alimentare. Successivamente, per iniziativa dell'Università degli studi della Tuscia e di DIBAF, la discussione sulle esigenze formative è stata approfondita attraverso un ampio processo partecipativo, sia a carattere nazionale, confronto tra i Coordinatori dei corsi di laurea/laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, sia tramite la consultazione con il mondo del lavoro, delle professioni e dei servizi, che ha visto il coinvolgimento diretto di: Rappresentanti di aziende agro-alimentari presenti sul territorio; Rappresentanti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio e dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Viterbo (28/10/2016, 15/11/2016 e 20/02/2017); il Segretario Generale della Camera di Commercio di Viterbo (20/02/2017); il Direttore Generale del CREA [20/02/2017]; Rappresentanti di Confagricoltura (28/10/2016); professionisti del settore alimentare (Nadia Morbarigazzi [Barilla G. e R. Fratelli], Ferdinando Novelli [Gruppo Novelli], Roberto Nardi [RO.NA S.a.S], Roberto Luneia [Analysis S.r.L.], Paolo Gentilini [Biscotti P. Gentilini], Luigi Serino [Birra Peroni S.r.L.], Roberto Righetti [Cesare Fiorucci S.p.A.], Carlo Rotunno [NOMAD Foods Europe]; 18/03/2016 e 28/10/2016) e del settore enologico (Dominga Cotarella [Azienda Vinicola Falesco S.r.L.], Andrea Pecchioni [Selecta,WineJob], Pericle Paciello [Domini di Castellare di Castellina]; 27/5/2016). La consultazione con il mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, preceduta dall'invio di materiale preparatorio, ha evidenziato la necessità di potenziare la didattica in merito agli aspetti legati alle produzioni e alle realtà industriali del settore alimentare ed enologico e la piena corrispondenza dell'Offerta Formativa con le esigenze del mondo del lavoro. La discussione è stata ampia e approfondita e ha coinvolto attivamente tutti i partecipanti. Oltre ad aver fornito indicazioni, gli esperti hanno valutato in modo positivo tutte le scelte compiute nella definizione del corso di laurea magistrale interateneo. Il giorno 11 maggio 2021 si è svolta una consultazione telematica delle parti sociali che ha visto coinvolti: Salvatore Velotto [Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio]; Luigi Serino [Birra Peroni S.r.L.]; Riccardo Cotarella [Azienda Vinicola Falesco S.r.L., ex-Presidente dell'Assoenologi]; Lorenzo Foschi [Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Viterbo]; Niccolò Barberani [Azienda Agricola Barberani]; Paolo Torlai e Edoardo Conte [Bolton Food SpA]; Carlo Hausmann [Direttore Generale Agro Camera]; Stefano Gasbarra [Direttore CEFAS]; Fabio Mencarelli [Università di Pisa]; Mauro Moresi [Esperto di Operazioni unitarie dell'industria alimentare, già Professore Ordinario del SSD AGR/15 presso l'Università degli studi della Tuscia ed ex-Presidente di SISTAL]. Gli esperti hanno valutato in modo positivo le scelte compiute nella definizione del corso di laurea magistrale inter-ateneo suggerendo di potenziare la didattica in merito agli aspetti legati al disegno igienico degli impianti utilizzati nell'industria alimentare, alla progettazione di laboratori di trasformazione degli alimenti, alla gestione manageriale delle imprese alimentari, al "problem solving" e alle analisi chimiche e microbiologiche e alla certificazione degli alimenti. Il giorno 04 marzo 2024, a Sapienza Università di Roma, si è svolta una riunione dell'Advisory Board del CdS Inter-Ateneo che ha visto coinvolti: Salvatore Velotto [Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio]; Carlo Hausmann [Direttore Generale Agro Camera di Roma]; Maria Cristina Di Domizio [Federalimentare] e Mauro Moresi [Accademico dei Georgofili, Esperto di Operazioni unitarie dell'industria alimentare, già Professore Ordinario del SSD AGR/15 presso l'Università degli studi della Tuscia ed ex-Presidente di SISTAL]. I componenti dell'Advisory Board hanno valutato in modo positivo l'offerta formativa suggerendo di potenziare la didattica in merito a: innovazione di prodotto, con particolare riferimento agli alimenti ad alto valore aggiunto e ai nutraceutici; valorizzazione degli alimenti tradizionali e dei prodotti delle filiere regionali con maggiori criticità economiche (filiera del latte e dei prodotti di trasformazione); disegno tecnico ed igienico degli impianti di trasformazione; impatto ambientale della filiera alimentare.

Organizzazione e responsabilità della AQ del Cds

STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITÀ AQ A LIVELLO DI ATENEO Il modello di Assicurazione Qualità degli Atenei, definito dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR), prevede specifici ruoli e responsabilità per la gestione dei processi di assicurazione e valutazione interna della qualità e dell'efficacia delle attività didattiche, di ricerca e di terza missione/impatto sociale. In particolare, è prevista l'attuazione di un approccio sistemico e integrato in grado di ottenere il coinvolgimento e la partecipazione attiva degli Organi coinvolti nel processo di Assicurazione della Qualità (AQ), dal personale docente a quello tecnico-amministrativo, nonché degli stakeholder, ai fini del raggiungimento degli obiettivi di qualità e di miglioramento. Un ruolo d'impulso significativo, nell'ambito della definizione e dell'attuazione dei processi orientati alla valutazione, al miglioramento e all'assicurazione della qualità, è attribuito al Presidio di Qualità. Il Presidio di Qualità di Ateneo (PQA) è una struttura operativa che supervisiona lo svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ di tutto l'Ateneo, sulla base degli indirizzi degli Organi di Governo. È stato

istituito per la prima volta con il D.R. 504/2013 del 16 maggio 2013. L'ultima modifica della sua composizione è stata disposta con il D.R. 667/2022 del 20/12/2022. Per favorire la diffusione delle logiche e delle procedure del Sistema di Assicurazione della Qualità in tutto l'Ateneo, è stata stabilita la seguente composizione: - un delegato del Rettore per la Qualità, con competenze ed esperienze specifiche e comprovate, con funzioni di Presidente del Presidio; - sei rappresentanti dei Dipartimenti, selezionati con criteri di competenza e esperienza; - due unità di personale tecnico-amministrativo, selezionate con criteri di competenza e esperienza; - un rappresentante degli studenti, selezionato con criteri di competenza dalla Consulta degli studenti; - un Dirigente, esperto in materia di valutazione e assicurazione della qualità. L'Ateneo ha altresì istituito il Presidio di Qualità presso ciascuna delle sedi decentrate accreditate dal MUR: 1. Presidio di Qualità del corso di laurea in Scienze della montagna, Classe L-25 e del corso di laurea magistrale in Gestione digitale dell'Agricoltura e del territorio montano, con sede didattica a Rieti; 2. Presidio di Qualità per i corsi di studio in 'Scienze biologiche ambientali', Classe L-13 e in 'Biologia ed ecologia marina', Classe LM-6, del Dipartimento di Scienze ecologiche e biologiche (DEB), e in 'Economia aziendale', Classe L-18 e 'Circular economy', Classe LM-76 'del Dipartimento di Economia, Ingegneria, Società e Impresa, con sede didattica a Civitavecchia RM. Funzioni del Presidio di Qualità di Ateneo Il Presidio di Qualità di Ateneo (PQA) sovrintende al corretto funzionamento del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo e svolge funzioni di coordinamento, accompagnamento e attuazione delle politiche di Assicurazione della Qualità per la formazione, la ricerca e la terza missione; svolge attività di monitoraggio delle procedure, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di Ateneo nella gestione dei processi di qualità. Inoltre, organizza attività di informazione e formazione per il personale a vario titolo coinvolto nel processo e attività di monitoraggio sull'organizzazione della formazione e la ricerca. In sintesi, il PQA: - supporta le strutture dell'Ateneo nella costruzione dei processi per l'Assicurazione della Qualità e delle relative procedure, proponendo strumenti comuni per l'AQ; - svolge attività di supervisione e monitoraggio dell'attuazione delle procedure AQ; - attiva ogni iniziativa utile per promuovere la cultura della qualità all'interno di un processo unico di assicurazione della qualità, concernente gli aspetti inerenti alla didattica, alla ricerca e alla terza missione/impatto sociale; - organizza e coordina le attività di monitoraggio e la raccolta dati preliminare alle valutazioni del NdV; - assicura il flusso informativo da e verso il Nucleo di Valutazione e le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti. Strutture di supporto Il Presidio di Qualità, per lo svolgimento di suoi compiti, si avvale del supporto dei seguenti Uffici, coinvolti a vario titolo nei processi di riferimento: - Ufficio Assicurazione Qualità - Ufficio Offerta Formativa - Ufficio Ricerca e Trasferimento Tecnologico - Ufficio Rapporti con gli Enti - Ufficio Personale docente - Servizio Contabilità e Tesoreria - Servizio Informatica e Telecomunicazioni Per un maggior dettaglio delle funzioni delle strutture di supporto si rimanda al documento allegato al presente quadro. Attori del Sistema di AQ dell'Offerta Didattica Nel diagramma allegato è rappresentata la struttura organizzativa del Sistema AQ dell'Ateneo. In esso vengono evidenziati, nelle linee generali, i principali flussi informativi e comunicativi atti a fornire evidenza delle attività di Assicurazione della Qualità e di valutazione dei CdS, della Ricerca e della Terza Missione, in applicazione del Sistema AVA, nonché la centralità del Sistema di AQ e il suo ruolo a garanzia della sua attuazione e del suo miglioramento, operati sulla base di un confronto con: - gli Organi di Governo dell'Ateneo; - il Presidio di Qualità; - le organizzazioni rappresentative, a livello nazionale e internazionale, della produzione di beni e servizi, delle professioni; - il Nucleo di Valutazione (NdV); - i Dipartimenti; - i Corsi di Studio (CdS); - i Corsi di Dottorato di Ricerca (PhD); - le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti; - i soggetti responsabili della qualità dei CdS e dei PhD; - i soggetti responsabili della qualità della ricerca e della terza missione; - i soggetti responsabili dei processi di valutazione interna. Eventi formativi più recenti organizzati dal PQA e attività di audit: - Audit dei Dipartimenti e dei Corsi di Studio condotti dal Nucleo di Valutazione: CdS Scienze delle Foreste e della Natura L-25 (DAFNE), 28 gennaio 2019 CdS Economia Aziendale L-18 (DEIM), 28 gennaio 2019 CdS Scienze dei Beni Culturali L-1 (DISUCOM), 4 marzo 2019 CdS Pianificazione e Progettazione del paesaggio e dell'Ambiente L-21 (DIBAF), 4 marzo 2019 CdS Conservazione e Restauro dell'Ambiente e delle Foreste LM-73 (DAFNE), 4 marzo 2019 CdS Conservazione e Restauro dei Beni Culturali LMR/02 (DIBAF), 4 marzo 2019 Dipartimento DISTU, 10 maggio 2022 CdS Giurisprudenza LMG/01 (DISTU), 10 maggio 2022 CdS Archeologia e storia dell'arte. Tutela e valorizzazione LM-2 & LM-89 (DISTU), 11 maggio 2022 - "Miglioramento dei processi di Assicurazione della Qualità: le schede di insegnamento come elemento di trasparenza", Seminario di In-Formazione, Viterbo, 14 febbraio 2022 - "La rappresentanza attiva degli studenti per l'Assicurazione della Qualità", Incontro di In-Formazione, Viterbo, 15 aprile 2019 - "Ciclo Seminari di In-Formazione 2017": 1. Nuove Linee Guida AVA, 22 febbraio 2017; 2. L'assicurazione della qualità dei corsi di studio, 22 novembre 2017 - "L'Università tra competenze didattiche e di ricerca: quale sviluppo per la professionalità del docente nell'azione di insegnamento?", Prof. Ettore Felisatti, Viterbo - Complesso S. Maria in Gradi, 17 Settembre 2015 - "La gestione del sistema di qualità di Ateneo", Prof. Gianluca Piovesan, Dott.ssa Elsa Serpico, Viterbo, 8 giugno 2015 - "Il Sistema di Assicurazione della Qualità dell'Università della Tuscia", Prof. Gianluca Piovesan, Viterbo, 31 marzo 2015 - "Redazione documenti AVA", Dott.ssa Elsa Serpico, Viterbo, 12 e 19 gennaio 2015 - Workshop "L'assicurazione della qualità nelle Università e il coordinamento con il sistema AVA: stato di applicazione e opportunità di miglioramento", Viterbo, 16 dicembre 2014 - Audit interno sulla qualità dei Corsi di Studio - Incontro con i Presidenti dei CCS dell'area umanistica, 03 dicembre 2014 - Audit interno

sulla qualità dei Corsi di Studio – Incontro con i Presidenti dei CCS dell'area scientifica, 24 novembre 2014 - “Research evaluation: comparing methodologies and indicators”, Dott. Giovanni Abramo, Viterbo, 12 Novembre 2014 - “L'esercizio VQR 2004-2010 e la valutazione dei dipartimenti”, Prof. Giacomo Poggi, Viterbo, 7 luglio 2014
Eventi formativi organizzati da soggetti esterni - “L'Assicurazione della Qualità nel Dottorato di Ricerca”, Incontro ANVUR - CONVUI e CONPAQ, 24 ottobre 2022 - “Presidio della Qualità: composizione, compiti e rapporti con la governance”, Workshop CONPAQ, 26 maggio 2021 - “Nuclei di Valutazione e funzioni degli Organismi Indipendenti di Valutazione”, Fondazione CRUI, Settembre – novembre 2020 - “Le procedure di Accredimento Periodico”, Prof. Massimo Tronci, Roma, 14 Ottobre 2015 - “Progettazione, attivazione e gestione dei Corsi di Studio in Qualità”, Prof. Vincenzo Zara, Prof. Alfredo Squarzoni, Roma, 27 e 28 Febbraio 2014
Il Presidio di Qualità ha attivato iniziative volte a massimizzare il coinvolgimento dell'intera comunità (studenti, docenti, personale tecnico amministrativo) dell'Ateneo sui temi della qualità. In particolare, oltre ai sopracitati Incontri di 'In Formazione', sono state organizzate periodicamente riunioni con i Presidenti dei Consigli di Corso di Studio e delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, al fine di fornire indicazioni sui processi e le procedure nonché coordinare la redazione dei documenti del Sistema AVA e recepire eventuali osservazioni/suggerimenti, nell'ottica del miglioramento continuo. A partire dall'a.a. 2016/2017, su proposta del Presidio di Qualità, l'Ateneo organizza una 'Settimana della Rilevazione delle opinioni degli studenti frequentanti' per ciascun semestre, periodo durante il quale gli studenti sono invitati e motivati dai docenti in aula ad eseguire la rilevazione della loro opinione. L'iniziativa prevede che i docenti illustrino agli studenti il sistema AVA per sottolineare l'importanza del ruolo dello studente e delle rappresentanze studentesche nell'Assicurazione della Qualità dei Corsi di Studio e per spiegare in cosa consiste la rilevazione della loro opinione. Infine, sono stati organizzati alcuni cicli di seminari rivolti agli studenti del CdS di Marketing e Qualità, al fine dello sviluppo di progetti per la simulazione di audit dei corsi di studio e la mappatura dei processi dell'Ateneo. Contatti: Prof. Francesco Sestili, Presidente del Presidio di Qualità Tel. 0761.357267 e-mail francescosestili@unitus.it Ufficio Assicurazione Qualità Tel. 0761.357956 e-mail presidio@unitus.it