

(English version below)

REGOLAMENTO DIDATTICO

CORSO DI STUDIO MAGISTRALE IN “FOOD SAFETY AND FOOD RISK MANAGEMENT” (CLASSE LM-70)

TITOLO I FINALITA' E ORDINAMENTO DIDATTICO

Art. 1. Premesse e finalità.

1. Il presente Regolamento didattico si riferisce al corso di Studio Magistrale in “Food Safety and Food Risk Management”, classe LM-70 D.M. 16/3/2007, ordinamento dell’a.a. 2019/20.
2. L'anno accademico di prima applicazione del presente Regolamento è il 2020/21.
3. La struttura didattica responsabile del Corso è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma.
5. Il Corso di Laurea Magistrale in “Food Safety and Food Risk Management” è un corso di laurea internazionale interateneo coordinato dall'Università di Parma in convenzione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, l'Alma Mater Studiorum - Università degli Studi di Bologna e l'Università degli Studi di Ferrara.
6. La durata del Corso di Laurea Magistrale è di 2 anni. La sede in cui si svolge l'attività didattica del I anno di corso è il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma. Le sedi in cui si svolgono le attività didattiche del secondo anno di corso dipendono dal curriculum scelto dallo studente tra i tre previsti: a) curriculum “Risk Mitigation”, presso Università Cattolica del Sacro Cuore, Sede di Piacenza; b) curriculum “Agro-Food Safety”, presso Università di Modena e Reggio-Emilia; c) curriculum “Risk Management”, presso Alma Mater Università di Bologna.
5. Il Corso di Studio è erogato interamente in lingua inglese ed è rivolto a studenti italiani e stranieri interessati alle tematiche di valutazione della sicurezza degli alimenti e della gestione del rischio correlato.
6. Il Corso di Studio rilascia il titolo di Dottore Magistrale in “Food Safety and Food Risk Management”, titolo congiunto rilasciato dall'Università di Parma, Università Cattolica del Sacro Cuore (sede di Piacenza), Università di Modena e Reggio-Emilia, Università di Bologna e Università di Ferrara.
7. L'organo cui sono attribuite le responsabilità del Corso di Studio è il Consiglio di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma.

8. Il presente Regolamento, in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo, disciplina i principi generali e l'organizzazione didattica del Corso di Laurea Magistrale per quanto non definito nel predetto Regolamento di Ateneo.

Art. 2. Obiettivi formativi. Percorso formativo, risultati di apprendimento e sbocchi professionali

Gli obiettivi formativi, i percorsi formativi, i risultati di apprendimento e gli sbocchi professionali sono indicati nella Scheda Unica Annuale (SUA) e sul sito del Corso (<https://cdlm-fsafrm.unipr.it>).

Art. 3. Utenza sostenibile e programmazione degli accessi.

Il corso di laurea Magistrale in "Food Safety and Food Risk Management" prevede l'accesso libero. L'iscrizione avviene secondo le modalità comunicate sul sito web dell'Ateneo (www.unipr.it).

Art. 4. Ammissione.

Per frequentare proficuamente il corso di Laurea Magistrale in "Food Safety and Food Risk Management" è necessario avere un'adeguata preparazione di base nella tecnologia alimentare, nella microbiologia degli alimenti, nella chimica degli alimenti, nella produzione primaria, nella nutrizione umana, nonché una conoscenza adeguata della lingua inglese (livello B2).

Prima dell'iscrizione deve essere accertato il possesso dei requisiti curriculari e verificata l'adeguatezza della preparazione personale, secondo le modalità di seguito specificate. Tale accertamento sarà automatico per i candidati in possesso dei titoli di studio italiani che soddisfano le condizioni di seguito specificate, mentre verrà effettuato da un'apposita Commissione di Ammissione indicata dal Presidente del Corso di Studio in tutti gli altri casi.

4.1 Requisiti curriculari

I requisiti curriculari sono automaticamente soddisfatti dal possesso di un diploma universitario di durata triennale nelle classi delle Lauree definite dal DM 270/04: L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-26 (Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari) e L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali), oppure nelle classi delle lauree definite dal DM 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali), nonché di una adeguata conoscenza della lingua inglese, certificata secondo quanto indicato in seguito.

Possono altresì accedere al corso laureati in possesso di titolo di studio di durata triennale in altre classi di Laurea, purché abbiano conseguito nella loro carriera almeno 60 CFU in insegnamenti rilevanti per il corso di Laurea Magistrale in oggetto. Sono considerati rilevanti tutti gli insegnamenti, riferibili ai seguenti settori scientifico-disciplinari:

FIS/01 Fisica sperimentale (Experimental physics)

FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici (Theoretical physics, mathematical models and methods)

FIS/03 Fisica della materia (Physics of matter)

FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare (Nuclear and subnuclear physics)

FIS/05 Astronomia e astrofisica (Astronomy and astrophysics)

FIS/06 Fisica per il sistema terra e il mezzo circumterrestre (Physics of the Earth and of the circumterrestrial medium)

FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) (Applied physics)

FIS/08 Didattica e storia della fisica (Didactics and history of physics)

MAT/01 Logica matematica (Mathematical logic)

MAT/02 Algebra (Algebra)

MAT/03 Geometria (Geometry)

MAT/04 Matematiche complementari (Mathematics education and history of mathematics)

MAT/05 Analisi matematica (Mathematical analysis)

MAT/06 Probabilità e statistica matematica (Probability and statistics)

MAT/07 Fisica matematica (Mathematical physics)

MAT/08 Analisi numerica (Numerical analysis)

MAT/09 Ricerca operativa (Operational research)

INF/01 Informatica (Informatics)

CHIM/01 Chimica analitica (Analytical chemistry)

CHIM/02 Chimica fisica (Physical chemistry)

CHIM/03 Chimica generale e inorganica (General and inorganic chemistry)

CHIM/06 Chimica organica (Organic chemistry)

CHIM/10 Chimica degli alimenti (Food chemistry)

CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni (Chemistry and biotechnology of fermentation)

AGR/01 Economia ed estimo rurale (Agricultural economics and rural appraisal)

AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee (Agronomy and field crops)

AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree (Arboriculture and Fruitculture)

AGR/11 Entomologia generale e applicata (General and applied entomology)

AGR/12 Patologia vegetale (Plant pathology)

AGR/13 Chimica Agraria (Agricultural chemistry)

AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari (Food science and technology)

AGR/16 Microbiologia agraria (Agricultural Microbiology)

AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico (Livestock systems, animal breeding and genetics)

AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale (Animal nutrition and feeding)

AGR/19 Zootecnica speciale (Animal science)

MED/42 Igiene generale e applicata (Hygiene and public health)

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate (Food sciences and dietetics)

BIO/01 Botanica generale (General botany)

BIO/02 Botanica sistematica (Systematic botany)

BIO/03 Botanica ambientale e applicata (Environmental and applied botany)

BIO/04 Fisiologia vegetale (Plant physiology)

BIO/05 Zoologia (Zoology)

BIO/09 Fisiologia (Physiology)

BIO/10 Biochimica (Biochemistry)

BIO/11 Biologia molecolare (Molecular biology)

BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica (Clinical biochemistry and molecular biology)

BIO/13 Biologia applicata (Experimental biology)

BIO/14 Farmacologia (Pharmacology)

BIO/15 Biologia farmaceutica (Pharmaceutical biology)

BIO/16 Anatomia umana (Human anatomy)

BIO/19 Microbiologia generale (General microbiology)

VET/01 Anatomia degli animali domestici (Veterinary anatomy)

VET/02 Fisiologia veterinaria (Veterinary physiology)

VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria (Veterinary pathology)

VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale (Inspection of foods of animal origin)

VET/05 Malattie infettive degli animali domestici (Infectious diseases of domestic animals)

VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali (Parasitology and animal parasitic diseases)

VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria (Veterinary pharmacology and toxicology)

ING-IND/10 Fisica tecnica industriale (Thermal engineering and industrial energy systems)

ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale (Building physics and building energy systems)

IUS/03 Diritto agrario (Agri-food law)

IUS/04 Diritto commerciale (Business Law)

SECS-S/01 Statistica (Statistics)

SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica (Statistics for experimental and technological research)

I CFU devono essere stati acquisiti nell'ambito di insegnamenti, non da progetti di tesi e/o di tirocinio, e devono essere ripartiti in almeno 5 differenti settori tra quelli indicati.

Risulta inoltre necessaria un'adeguata conoscenza della lingua inglese che risulti da una delle seguenti condizioni:

- aver superato, per il conseguimento del titolo di primo livello o in successive attività formative universitarie certificate, un esame destinato all'apprendimento della lingua inglese di livello almeno B2 (con riferimento al Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment – CEFR);
- essere in possesso di una certificazione ufficiale almeno di livello B2 rilasciata da un organismo accreditato dal MIUR;
- aver acquisito un titolo di primo livello erogato ufficialmente in lingua inglese.

Per i laureati all'estero, in possesso di titoli con ordinamenti non articolati in CFU, o in possesso di altri titoli, la verifica dei requisiti curriculari sarà effettuata dalla Commissione di Ammissione considerando le opportune equivalenze tra i contenuti e gli impegni previsti per gli insegnamenti seguiti con profitto e le tabelle sopra indicate.

Per colmare le eventuali carenze gli studenti potranno anche iscriversi a corsi singoli e sostenere il relativo esame, ricevendone regolare attestazione, per un numero massimo di 30 CFU, prima dell'immatricolazione.

4.2 Verifica dell'adeguatezza della preparazione personale

La verifica della preparazione personale è sempre prevista e distinta rispetto al possesso dei requisiti curriculari. Il livello di conoscenza dei contenuti degli insegnamenti afferenti agli SSD di base e caratterizzanti per le classi L-25, L-26 e L-38 (o corrispondenti precedenti) deve essere sufficiente per svolgere con profitto le attività previste nel corso di laurea magistrale in "Food Safety and Food Risk Management".

La verifica della personale preparazione si ritiene assolta se il laureato ha ottenuto un voto di laurea uguale o superiore a 88/110 o equivalente.

Il laureato che ha ottenuto un voto di laurea inferiore a 88/110 è tenuto a sostenere un colloquio finalizzato alla verifica della personale preparazione.

Per i laureandi verrà presa in considerazione la media dei voti al quale potrà seguire un colloquio.

Per i candidati extra-comunitari non residenti con titolo estero, la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale deve garantire la predisposizione di una graduatoria di merito, salvo nel caso di accordi internazionali che prevedano una diversa modalità di ingresso degli studenti.

La Commissione di Ammissione, che valuterà i curricula e la preparazione personale, indicherà anche i settori dove si evidenziano le eventuali carenze formative da colmare per potersi immatricolare.

Art. 5. Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo.

5.1. Curricula.

Il corso di Studio in "Food Safety and Food Risk Management" prevede tre diversi *curricula*, dopo il primo anno comune presso l'Università di Parma:

- a) **Risk Mitigation** (offerto presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, Sede di Piacenza, in collaborazione con l'Università di Parma);
- b) **Agro-Food Safety** (offerto presso l'Università di Modena e Reggio Emilia);
- c) **Risk Management** (offerto presso l'Università di Bologna – Alma Mater, in collaborazione con l'Università di Ferrara).

5.2. Svolgimento attività formative.

1. Entro il 15 giugno di ogni anno, o comunque entro la data stabilita dall'Ateneo, il Consiglio di Dipartimento approva il Manifesto degli Studi del corso di Studio specificando anche gli insegnamenti offerti a libera scelta e precisando, per ogni attività formativa, le modalità di svolgimento, il numero di ore di attività didattica frontale, esercitazioni e attività di laboratorio, la sede, il periodo di svolgimento ed eventuali obblighi di frequenza specifici.

2. Le attività formative previste, corrispondenti a 120 crediti, sono organizzate su base semestrale e distribuite su quattro periodi didattici. Le attività formative possono essere organizzate in lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio e tirocini.

3. Gli studenti sono tenuti a svolgere entro il I semestre del I anno il Corso sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro, attivato e fruibile sulla piattaforma Elly Sicurezza di UNIPR, per il quale verrà rilasciato attestato di frequenza e superamento del test, valido per le attività presso tutti gli Atenei convenzionati.

4. Le modalità di svolgimento e di conseguimento dei crediti delle attività relative a tirocinio e prova finale sono disciplinate dal regolamento di tesi di Laurea Magistrale disponibile sul sito web del

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, che costituisce appendice integrante del presente regolamento.

5. Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi riportato sul sito web del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, ogni credito formativo corrisponde a:

- 8 ore, se attività didattica frontale;
- 12 ore, se esercitazioni ed attività di laboratorio.

5.3. Verifica e valutazione del profitto.

1. Il Dipartimento definisce i periodi per le verifiche di profitto. Le date delle prove di esame sono rese note secondo le modalità previste dalle normative.

2. Le modalità di verifica del profitto potranno prevedere esami scritti e/o orali, prove in itinere, test con domande a risposta libera o vincolata, prove di laboratorio, esercitazioni al computer, elaborati personali o il riconoscimento di attività formative svolte nell'ambito di programmi di mobilità internazionale.

3. Le modalità di svolgimento dell'attività didattica e le modalità di esame sono pubblicate per ciascun insegnamento nel Syllabus di ciascun corso.

4. L'esame è valutato in trentesimi, con eventuale lode.

5. Per quanto non disciplinato dal presente articolo si rimanda a quanto previsto nei Regolamenti Didattici degli Atenei consorziati.

5.4. Prova finale e conseguimento del titolo.

La Laurea Magistrale in "Food Safety and Food Risk Management" si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione di una tesi di laurea magistrale su un argomento di ricerca originale sviluppato in modo autonomo dal laureando durante il periodo di tirocinio, sotto la supervisione di un relatore. Tirocinio e prova finale sono pertanto fortemente interconnessi in modo tale che lo studente possa acquisire ulteriori capacità operative sviluppando una ricerca originale ma anche la capacità di organizzare i risultati ottenuti in una relazione scritta (tesi di laurea magistrale) e di discuterli criticamente. Lo studio, l'elaborazione e la presentazione (capacità di sintesi e comunicazione) dell'argomento della tesi di laurea magistrale sono parte integrante della prova finale in un percorso didattico sinergico e congiunto. Per essere ammesso all'esame di laurea magistrale lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i CFU previsti dal corso di studio;
- avere effettuato una cospicua parte sperimentale e di approfondimento di temi relativi alla valutazione e gestione della sicurezza alimentare durante il periodo di tirocinio;
- aver elaborato una tesi di laurea magistrale a carattere sperimentale che costituirà l'argomento della prova finale.

La votazione finale della tesi di laurea magistrale è espressa in centodecimi, con eventuale lode.

Il Consiglio di Dipartimento nomina con cadenza annuale un Docente Referente per le Tesi di Laurea Magistrale in “Food Safety and Food Risk Management”, il cui nominativo è indicato sul sito WEB di Dipartimento. L’attività prevista dalla Tesi di Laurea Magistrale può essere svolta in tre diverse modalità:

- TIROCINIO IN MOBILITA' INTERNAZIONALE.
- TIROCINIO PRESSO LE STRUTTURE DEGLI ATENEI CONSORZIATI (presso Dipartimenti o gruppi di ricerca operanti all’interno dell’Università degli Studi di Parma, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università di Modena e Reggio Emilia, Alma Mater – Università di Bologna, Università di Ferrara).
- TIROCINIO PRESSO STRUTTURA ESTERNA (presso Aziende, Enti di diritto pubblico o privato esterni alle Università della Regione Emilia-Romagna (ivi comprese altre Università), con cui siano state stipulate apposite convenzioni.

Le modalità di svolgimento e valutazione della prova finale sono disciplinate dall’apposito Regolamento per lo svolgimento delle attività di tirocinio e formative equivalenti e della prova finale, che costituisce appendice integrante del presente Regolamento e che è disponibile sul sito web del Corso di Laurea Magistrale in “Food Safety and Food Risk Management”.

TITOLO II NORME DI FUNZIONAMENTO

Art. 6. Frequenza ed iscrizione agli anni successivi al primo.

La frequenza alle lezioni è fortemente consigliata, ma non è obbligatoria.

Non sono previsti vincoli per l’ammissione agli anni successivi al primo per gli studenti già iscritti.

Art. 7. Tutorato e orientamento

L’attività di Tutorato è rivolta a tutti gli studenti iscritti per guidarli e sostenerli durante il percorso formativo, garantendo loro un supporto informativo e motivazionale, al fine di favorire il completamento senza ritardi della conclusione degli studi. Sono inoltre previste attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti ai corsi di studio e a coloro che abbiano già conseguito un titolo accademico, per favorirne l’ingresso nel mondo del lavoro.

Sul sito WEB del Corso di Laurea Magistrale in “Food Safety and Food Risk Management” sono disponibili i nominativi dei referenti per attività di orientamento e tutoraggio (<https://cdlm-fsafrm.unipr.it/degree-course/tutor-professors>).

Art. 8. Piano degli studi

All’atto dell’iscrizione al primo anno di corso allo studente è attribuito un piano degli studi standard. Il piano degli studi è riportato sul sito web del Corso di Laurea Magistrale in “Food Safety and Food Risk Management” (<https://cdlm-fsafrm.unipr.it/studying/study-plan>).

E’ altresì facoltà dello studente presentare un piano di studio individuale, che deve comunque soddisfare i requisiti previsti dall’Ordinamento per la coorte di iscrizione.

Nell'ambito delle attività formative "a libera scelta dello studente", il Consiglio di Corso, all'inizio di ogni anno accademico, rende note le attività predisposte, ferma restando la possibilità da parte dello studente di scegliere autonomamente altre attività, coerenti con il progetto formativo, all'interno degli Atenei di Parma, Piacenza, Modena e Reggio, Bologna e Ferrara o presso altre Università e/o Enti pubblici o privati, italiani o stranieri.

E' previsto, altresì, un piano di studi per gli studenti a tempo parziale.

Il Consiglio di Corso, ai sensi dell'art. 33 del Regolamento Didattico di Ateneo e in conformità con l'apposito regolamento di Ateneo di cui al comma 1 dello stesso articolo, individua specifici percorsi formativi, distribuendo le attività formative in un arco temporale pari fino al doppio di quello ordinariamente previsto, per gli studenti impegnati a tempo parziale cioè quelli che per giustificate ragioni di gli insegnamenti previsti dal piano didattico e di sostenere nei tempi legali le relative prove di valutazione.

Il Piano Didattico per gli studenti a tempo parziale è riportato in calce al presente regolamento.

Art. 9. Trasferimenti

Il trasferimento da altri corsi di studio o da altri atenei è consentito previa verifica di tutti i requisiti di cui all'Art. 4 del presente Regolamento e nel rispetto della normativa vigente. In presenza di riconoscimenti e/o convalide, il Consiglio di Corso di Studio propone l'anno di corso di iscrizione.

Art. 10 – Iscrizione a corsi singoli

È ammessa la possibilità di iscriversi a singoli corsi di insegnamento e per un numero massimo di 30 CFU ferma restando la possibilità di incrementare il suddetto numero di CFU per motivate esigenze formative da parte del Consiglio di Corso di Studio. La data ultima per l'acquisto dei corsi singoli è il 30 settembre 2020 per i corsi erogati nel primo semestre e il 22 febbraio 2021 per i corsi erogati nel secondo semestre. Per gli studenti che si iscrivono a insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale essere in possesso del certificato relativo all'espletamento del Corso Sicurezza rilasciato dall'Università di Parma.

Art.11 Norme generali

Per gli aspetti prettamente amministrativi il candidato deve comunque fare sempre riferimento al Manifesto degli Studi pubblicato annualmente sul sito di Ateneo.

La domanda di immatricolazione può essere presentata esclusivamente on-line, secondo le modalità riportate nel sito www.unipr.it alla voce Manifesto degli Studi.

TITOLO III NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 12. Entrata in vigore e validità del regolamento.

Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2020-21 e rimane valido per ogni coorte per un periodo almeno pari al numero di anni di durata normale del corso di studio o comunque sino all'emanazione del successivo regolamento.

Su richiesta degli studenti, il Consiglio di Dipartimento si pronuncia riguardo alla corretta applicazione delle norme del presente Regolamento.

Art. 13. Modifiche al Regolamento.

Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Presidente del Consiglio di Corso di Studio o da almeno un terzo dei membri del Consiglio e devono essere approvate con il voto favorevole della maggioranza assoluta dei presenti.

**Laurea Magistrale Internazionale Interateneo in
“Food Safety and Food Risk Management” (LM 70)**

PIANO DEGLI STUDI

Anno 1

Comune per tutti i curricula

(Sede: UNIPR)

	TAF	CFU	SSD
First semester			
Risk characterization and exposure assessment in food			
Food toxicology (Mod. I)	C	6	BIO/14
Exposure assessment and risk/benefit evaluation (Mod. II)	B	6	BIO/09
Food Technology and Microbiology			
Food Technology (Mod. I)	B	6	AGR/15
Food Microbiology (Mod. II)	B	6	AGR/16
Biostatistics	C	6	SECS-S/01
Second semester			
Hazard identification in primary production			
Plant Health (Mod. I)	B	6	AGR/12
Animal welfare (Mod. II)	B	6	AGR/19
Biological hazards in food	C	6	VET/04
Xenobiotics in food	B	6	CHIM/10
Food Law and International policies	B	6	IUS/03
Anthropology of Food	F	3	NN
TOT		63	
Exams		7	

Anno 2**Curriculum: Risk mitigation**

(Sede: UNIPC)

	TAF	CFU	SSD
First semester			
Mitigation of risk in food production	B	6	AGR/15
Emerging risks	B	6	AGR/16
Mitigation of process-related toxicants	B	6	CHIM/10
Food Allergens	B	6	CHIM/06
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Anno 2**Curriculum: Agri-Food Safety**

(Sede: UNIMORE)

	TAF	CFU	SSD
First semester			
Animal pests in stored agri-food products and their management	B	6	AGR/11
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management	B	6	AGR/12
Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products			
Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)	C	3	AGR/16
Good agricultural practices and identity preservation (Mod II)	C	3	AGR/02
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Post-harvest diseases and their management	B	6	AGR/12
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Anno 2**Curriculum: Risk Management**

(Sede: UNIBO)

	TAF	CFU	SSD
First semester			
Advanced food processing and packaging	B	6	AGR/15
Advanced and predictive food microbiology	B	6	AGR/16
Farm biosecurity and foodborne risk			
Foodborne risk traceability (Mod. I)	C	3	VET/04
Farm biosecurity and zoonotic diseases prevention (Mod. II)	C	3	VET/05
Risk assessment of food products to human health			
Evaluation of adverse health effects from human exposure to foodborne hazards (Mod. I)	C	3	BIO/14
Innovative approach for risk assessment in microbiome food value chain (Mod. II)	C	3	CHIM/11
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

**Laurea Magistrale Internazionale Interateneo in
“Food Safety and Food Risk Management” (LM 70)**

PIANO DEGLI STUDI PART-TIME

Anno 1

Comune per tutti i curricula

(Sede: UNIPR)

	TAF	CFU	SSD
First slot – attivo a.a 2020/21			
Risk characterization and exposure assessment in food	B	6	BIO/09
Exposure assessment and risk/benefit evaluation (Mod. II)	C	6	BIO/14
Food toxicology (Mod. I)			
Food Technology and Microbiology			
Food Technology (Mod. I)	B	6	AGR/15
Food Microbiology (Mod. II)	B	6	AGR/16
Xenobiotics in food	B	6	CHIM/10
Second slot – attivo a.a. 2021/22			
Hazard identification in primary production			
Plant Health (Mod. I)	B	6	AGR/12
Animal welfare (Mod. II)	B	6	AGR/19
Food Law and International policies	B	6	IUS/03
Biological hazards in food	C	6	VET/04
Biostatistics	C	6	SECS-S/01
Anthropology of Food	F	3	NN
TOT		63	
Exams		7	

Anno 2**Curriculum: Risk mitigation**

(Sede: UNIPC)

	TAF	CFU	SSD
First slot – attivo a.a. 2022/23			
Mitigation of risk in food production	B	6	AGR/15
Emerging risks	B	6	AGR/16
Mitigation of process-related toxicants	B	6	CHIM/10
Food Allergens	B	6	CHIM/06
Students' free choice	D	6	
Second slot– attivo a.a. 2023/24			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Anno 2**Curriculum: Agri-Food Safety**

(Sede: UNIMORE)

	TAF	CFU	SSD
First slot - attivo a.a. 2022/23			
Post-harvest diseases and their management	B	6	AGR/12
Animal pests in stored agri-food products and their management	B	6	AGR/11
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management	B	6	AGR/12
Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products			
Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)	C	3	AGR/16
Good agricultural practices and identity preservation (Mod II)	C	3	AGR/02
Students' free choice	D	6	
Second slot – attivo a.a. 2023/24			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Anno 2**Curriculum: Risk Management**

(Sede: UNIBO)

	TAF	CFU	SSD
First slot - attivo a.a. 2022/23			
Advanced Food Processing and Packaging	B	6	AGR/15
Advanced and predictive food microbiology	B	6	AGR/16
Farm biosecurity and foodborne risk			
Foodborne risk traceability	C	3	VET/04
Farm biosecurity and zoonotic diseases prevention	C	3	VET/05
Risk assessment of food products to human health			
Evaluation of adverse health effects from human exposure to foodborne hazards	C	3	BIO/14
Innovative approach for risk assessment in microbiome food value chain	C	3	CHIM/11
Students' free choice	D	6	
Second slot– attivo a.a. 2023/24			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Educational Regulations
Master of Science in
“FOOD SAFETY AND FOOD RISK MANAGEMENT”
(Class LM 70)

Title I
Objectives and Didactic Rules

Art. 1. Premises and Purposes.

1. This Educational Regulation refers to the Master's Degree Program in “Food Safety and Food Risk Management”, Italian class LM70 D.M. 16/3/2007, organization of the academic year 2019/20.
2. The academic year of first application of this Regulation is 2019/20.
3. The teaching structure responsible for the course is the Department of Food and Drug, University of Parma.
5. The Master's Degree Program in “Food Safety and Food Risk Management” is an inter-university international degree course coordinated by the University of Parma in collaboration with the Catholic University of the Sacred Heart of Piacenza, the University of Modena and Reggio Emilia, Alma Mater Studiorum - University of Bologna and University of Ferrara.
6. The duration of the Master's Degree Course is 2 years. The site where the teaching activities of the first year of the course takes place is the Department of Food and Drug Sciences, University of Parma. The venues in which the second-year course activities take place depend on the curriculum chosen by the student, among the following three: a) "Risk Mitigation" curriculum, at the Catholic University of the Sacred Heart, Piacenza Campus; b) "Agro-Food Safety" curriculum, at the University of Modena and Reggio-Emilia; c) "Risk Management" curriculum, at Alma Mater University of Bologna.
5. The Study Program is taught entirely in English and is open to Italian and foreign students interested in the themes of food safety assessment and related risk management.
6. The Degree Course grants the title of Master of Science (MSc) in “Food Safety and Food Risk Management”, a joint degree awarded by the University of Parma, Catholic University of the Sacred Heart (Piacenza branch), University of Modena and Reggio-Emilia, University of Bologna and University of Ferrara.
7. The responsible organism for the Study Program is the Department of Food and Drug of the University of Parma.
8. These Regulations, in accordance with the University Didactic Regulations, rule the general principles and the didactic organization of the Master's Degree Course, for whatever is not defined in the aforementioned University Regulations.

Art. 2. Educational Objectives. Educational path, Learning Outcomes, Career Opportunities

The educational objectives, educational paths, learning outcomes and career opportunities are indicated in the Unique Annual Report (SUA) and on the Course website (<https://cdlm-fsafrm.unipr.it>).

Art. 3. Sustainable users and access programming.

For the Academic Year 2019/20 the MSc in “Food Safety and Food Risk Management” is an open access course. The enrollment is to be done according to the modalities communicated on the University of Parma web site (www.unipr.it).

Art. 4. Admission.

The MSc Program in “Food Safety and Food Risk Management” has no access restrictions other than those established by law and by the present regulation.

In order to profitably attend the MSC in “Food Safety and Food Risk Management” it is necessary to have an adequate basic knowledge in food technology, food microbiology, food chemistry, primary production, human nutrition, as well as an adequate knowledge of the English language (level B2).

Before enrollment, both the possession of the suitable curricular requisites and the adequacy of the personal preparation are to be verified, according to the methods specified below. Candidates in possession of Italian qualifications that meet the conditions specified below will be admitted without any restriction, while all the other cases will be verified by a special Admission Commission, indicated by the President of the Study Program.

4.1 Curricular Requisites

The curricular requirements are automatically satisfied by the possession of a three-year Italian university Bachelor Degree in the Degree classes defined by the Italian DM 270/04: L-25 (Agricultural and Forestry Sciences and Technology), L-26 (Agri-Food Science and Technology) e L-38 (Zootechnical Sciences and Sciences of Animal Production), or in the Degree Classes defined by the Italian DM 509/99: 20 (Agricultural, Agri-Food and Forestry Sciences and Technologies) e 40 (Zootechnical Sciences and Sciences of Animal Production), as well as an adequate knowledge of English language, certified as indicated below.

Perspective students in possession of a different Bachelor Degree than the ones listed above can also be enrolled, if they have acquired in their career at least 60 ECTS relevant for the present MSc course.

All the courses belonging to the following Italian sectors are considered to be relevant:

FIS/01 Fisica sperimentale (Experimental physics)

FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici (Theoretical physics, mathematical models and methods)

FIS/03 Fisica della materia (Physics of matter)

FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare (Nuclear and subnuclear physics)

FIS/05 Astronomia e astrofisica (Astronomy and astrophysics)

FIS/06 Fisica per il sistema terra e il mezzo circumterrestre (Physics of the Earth and of the circumterrestrial medium)

FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) (Applied physics)

FIS/08 Didattica e storia della fisica (Didactics and history of physics)

MAT/01 Logica matematica (Mathematical logic)

MAT/02 Algebra (Algebra)

MAT/03 Geometria (Geometry)

MAT/04 Matematiche complementari (Mathematics education and history of mathematics)

MAT/05 Analisi matematica (Mathematical analysis)

MAT/06 Probabilità e statistica matematica (Probability and statistics)

MAT/07 Fisica matematica (Mathematical physics)

MAT/08 Analisi numerica (Numerical analysis)

MAT/09 Ricerca operativa (Operational research)

INF/01 Informatica (Informatics)

CHIM/01 Chimica analitica (Analytical chemistry)

CHIM/02 Chimica fisica (Physical chemistry)

CHIM/03 Chimica generale e inorganica (General and inorganic chemistry)

CHIM/06 Chimica organica (Organic chemistry)

CHIM/10 Chimica degli alimenti (Food chemistry)

CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni (Chemistry and biotechnology of fermentation)

AGR/01 Economia ed estimo rurale (Agricultural economics and rural appraisal)

AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee (Agronomy and field crops)

AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree (Arboriculture and Fruitculture)

AGR/11 Entomologia generale e applicata (General and applied entomology)

AGR/12 Patologia vegetale (Plant pathology)

AGR/13 Chimica Agraria (Agricultural chemistry)

AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari (Food science and technology)

AGR/16 Microbiologia agraria (Agricultural Microbiology)

AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico (Livestock systems, animal breeding and genetics)

AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale (Animal nutrition and feeding)

AGR/19 Zootecnica speciale (Animal science)

MED/42 Igiene generale e applicata (Hygiene and public health)

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate (Food sciences and dietetics)

BIO/01 Botanica generale (General botany)

BIO/02 Botanica sistematica (Systematic botany)

BIO/03 Botanica ambientale e applicata (Environmental and applied botany)

BIO/04 Fisiologia vegetale (Plant physiology)

BIO/05 Zoologia (Zoology)

BIO/09 Fisiologia (Physiology)

BIO/10 Biochimica (Biochemistry)

BIO/11 Biologia molecolare (Molecular biology)

BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica (Clinical biochemistry and molecular biology)

BIO/13 Biologia applicata (Experimental biology)

BIO/14 Farmacologia (Pharmacology)

BIO/15 Biologia farmaceutica (Pharmaceutical biology)

BIO/16 Anatomia umana (Human anatomy)

BIO/19 Microbiologia generale (General microbiology)

VET/01 Anatomia degli animali domestici (Veterinary anatomy)

VET/02 Fisiologia veterinaria (Veterinary physiology)

VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria (Veterinary pathology)

VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale (Inspection of foods of animal origin)

VET/05 Malattie infettive degli animali domestici (Infectious diseases of domestic animals)

VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali (Parasitology and animal parasitic diseases)

VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria (Veterinary pharmacology and toxicology)

ING-IND/10 Fisica tecnica industriale (Thermal engineering and industrial energy systems)

ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale (Building physics and building energy systems)

IUS/03 Diritto agrario (Agri-food law)

IUS/04 Diritto commerciale (Business Law)

SECS-S/01 Statistica (Statistics)

SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica (Statistics for experimental and technological research)

The 60 ECTS have to have been acquired in courses, not in Stages or Thesis Projects, and should belong to at least 5 different courses among the ones indicated above..

Moreover, an adequate knowledge of the English language is necessary, resulting from the fulfillment of one of the following conditions:

- to have passed, for the attainment of the first level Bachelor degree or in subsequent certified university training activities, an exam for the learning of the English language at (at least) B2 level (with reference to the Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment - CEFR);
- To possess an official certification of English knowledge at (at least) B2 level issued by an accredited organism;
- To possess a three year Bachelor Degree officially taught in English language.

For students having obtained the Bachelor Degree abroad, and/or in possession of qualifications with systems without ECTS, or in possession of other qualifications, the verification of the curricular requirements will be carried out by the Admission Commission, considering the appropriate equivalences between the contents of the courses attended by the student (and passed with positive evaluation) and the tables above.

4.2 Verification of the adequacy of personal preparation

The personal preparation will always be verified, and it is distinct from the simple possession of the curricular requirements.

For students coming from the Italian Bachelor Degrees belonging to the Degree classes defined by the Italian DM 270/04: L-25 (Agricultural and Forestry Sciences and Technology), L-26 (Agri-Food Science and Technology) e L-38 (Zootechnical Sciences and Sciences of Animal Production) (or equivalent) the knowledge level provided will be considered sufficient to carry out the activities foreseen in the MSc "Food Safety and Food Risk Management". In those cases, personal preparation will be automatically considered adequate if the first level qualification presented for the admission to the MSC has been achieved with a final mark of not less than 88/110 or equivalent.

In the case of graduates with a first grade mark lower than the value indicated above, and/or in possession of a foreign qualification, and/or in possession of other qualifications, the Admission Committee will proceed with the verification of the final grade achieved, if available, or with the verification of the average grade, if available, or that of the individual courses. The Commission might also use individual interviews.

The Admission Commission will then evaluate the curricula and the personal preparation for every single student, and will also indicate the sectors where potential training deficiencies are present, which must be removed in order to be enrolled. In order to remove those deficiencies and to be able to re-apply for enrollment, students can also enroll in individual courses and take the relevant exam, receiving a regular certificate, for a maximum number of 30 ECTS.

For extra-EU non-resident candidates only, with a foreign qualification, the verification of the adequacy of personal preparation must also guarantee the preparation of a merit ranking list, except in the case of international agreements that provide for a different student enrollment method.

Art. 5. Didactic Organization and Development of the Educational Path.

5.1. Curricula.

The MSc Degree in “Food Safety and Food Risk Management” is divided in three different *curricula* (specialisations), after the first common year at the University of Parma:

- d) **Risk Mitigation** (offered by the the Catholic University of the Sacred Heart, Piacenza, in collaboration with the University of Parma;
- e) **Agro-Food Safety** (offered by the University of Modena e Reggio Emilia);
- f) **Risk Management** (offered by the Alma Mater University of Bologna, in collaboration with the University of Ferrara).

5.2. Development of teaching activities.

1. By June 15th of each year, or in any case by the date set by the University, the Department Council approves the Study Manifesto of the MSc Degree, specifying also the free choice courses offered and specifying, for each educational activity, the methods, the number of hours of frontal teaching activities, exercises and laboratory activities, the venue, the period and any specific attendance obligations.

2. The duration of the MSc Degree Program in "Food Safety and Food Risk Management" is 2 years. The training activities provided, corresponding to 120 ECTS, are organized on a six-monthly basis and spread over four teaching periods. The training activities can be organized in lectures, exercises, laboratory activities and internships.

3. Students are obliged to attend, before the ending of the first semester of the first year, the Course on “Safety in Working Environments”, activated and usable on the online platform “Elly Sicurezza” from the university, for which they will receive the certificate of attendance and of having passed the test, valid for all the Universities affiliated.

4. The procedures for carrying out the activities related to the internship and the final examination, and to obtaine the relative ECTS, are governed by the MSc Thesis regulation available on the website of the Department of Food and Drug Sciences, which constitutes an integral appendix to this regulation.

5. For the courses listed in the study plan on the website of the Department of Food and Drug Science, each ECTS corresponds to:

- 8 hours, if frontal teaching activity;
- 12 hours, if exercises and laboratory activities.

5.3. Verification and evaluation of the student preparation

1. The Department defines the periods for the exams. The dates of the exams are announced with the modalities prescribed by the regulations.

2. The methods for verifying the student preparation may include written and/or oral exams, ongoing tests, tests with free or multiple answers questions, laboratory tests, computer exercises, personal papers or the recognition of training activities carried out in the field of international mobility programs.
3. The methods of performing the teaching activities and the methods of examination are published for each course in the corresponding Syllabus.
4. The exam is evaluated on a scale of 30, with possible “cum laude” appraisal.
5. For anything not covered by this regulation, please refer to the provisions of the University Academic Regulations.

5.4. Final Exam and MSc Degree awarding.

The MSc Degree in “Food Safety and Food Risk Management” is awarded after passing the final exam (MSc Degree final exam), which consists of the discussion of a MSc Thesis on an original research topic independently developed by the graduating student during the internship period, under the supervision of a supervisor. Internship and final examination are therefore strongly interconnected, so that the student can acquire further operational skills by developing an original research but also the ability to organize the obtained results in a written report (MSc Degree Thesis) and to discuss them critically. The study, the elaboration and the presentation (synthesis and communication skills) of the subject of the MSc Degree Thesis are part of the final exam, in a synergic and joint didactic path.

To be admitted to the MSc Degree final exam the student must:

- have passed the exams for the acquisition of all the credits required by the course, with the exception of the ones related to the final exam;
- have carried out, during the training period, a consistent experimental part and in-depth studies in a field related to the evaluation and management of food safety;
- have developed an experimental MSc Degree thesis that will be the subject of the final exam.

The final grade of the MSc Thesis is expressed in a 110 scale, with possible “cum laude” appraisal.

The Course Council annually appoints a Reference Professor for the MSc Degree Theses in “Food Safety and Food Risk Management”, whose name is indicated on the Department's and Course website.

The activity foreseen by the MSc Degree Thesis can be carried out in three different ways:

- Internship in International Mobility
- Internship in University Structures (at Departments or Research Groups operating within the University of Parma, Piacenza, Modena and Reggio Emilia, Bologna, Ferrara).
- Internship in External Structures (at companies, public or private organism outside the University of Parma Piacenza, Modena and Reggio Emilia, Bologna, Ferrara (including other universities), with which specific agreements have been stipulated.

The procedures for executing and evaluating the final examination are governed by the specific Regulations the internship and equivalent training activities and the final exam, which constitutes an integral appendix to these Regulations and which is available on the website of the MSc Degree Program in "Food Safety and Food Risk Management" (<https://cdlm-fsafrm.unipr.it/laurearsi/tesi-di-laurea-prova-finale>).

Title II

Functioning Regulations

Art. 6. Student Attendance and admission into the second year.

Lecture attendance by the students is strongly suggested, but it is not compulsory.

There are no limitations whatsoever for the admission to the second year for the already registered students.

Art. 7. Tutoring and Career Orientation Activities

The Tutoring activity is offered to all registered students to guide and support them during the training course, guaranteeing an informative and motivational support, in order to facilitate the completion without delay of the studies. The study path is supported by the presence of Tutors. Career Orientation activities are also provided for students enrolled in degree programs and for those who have already achieved an academic degree, to facilitate their job placement.

On the WEB site of the MSc Degree Course in “Food Safety and Food Risk Management” the names of the contact professors for orientation and tutoring activities are available (<https://cdlm-fsafrm.unipr.it/il-corso/docenti-di-reference-and-teacher-tutor>)

Art. 8. Study Plan

When registering for the first year of the course, the student is given a standard study plan. The study plan is reported on the website of the Master's Degree in “Food Safety and Food Risk Management” (<https://cdlm-fsafrm.unipr.it/studiare/piano-degli-studi>).

It is also possible for the student to present an individual study plan, which must in any case meet the requirements of the Course Regulations.

As part of the "freely chosen" training activities, the Course Council, at the beginning of each academic year, prepares a list of the offered activities. The student can choose among those activities, or independently choose other activities, consistent with the training project, within the Universities of Parma, Piacenza, Modena and Reggio, Bologna and Ferrara or at other universities and / or public or private, Italian or foreign, institutions.

Art. 9. Transfer

The transfer from other Degrees from the Universities of Piacenza, Parma, Modena and Reggio Emilia, Bologna or Ferrara, or from other universities, is allowed, pending the verification of all the requirements set forth in Art. 4 of this Regulation and in compliance with the current legislation. If specific courses can be recognized as already fulfilled by external activities or course, the Course Council proposes the year of the course of registration.

Art. 10. General Rules

For any administrative aspects, the student must always refer to the Study Manifesto published annually on the University website.

The enrollment application can be submitted exclusively online, according to the procedures indicated on the website (www.unipr.it) in the Study Manifesto.

Title III **Final and Transitional Rules**

Art. 11. Validity of the present Regulation.

This Educational Regulation enters into force with the cohort of students enrolled in the academic year 2019-20 and remains valid for each cohort for a period at least equal to the number of years of the normal duration of the MSc Degree or in any case until the next regulation is issued.

At the request of the students, the Department Council deliberates concerning the correct application of this Regulation.

Art. 12. Modifications of the present Regulation.

Modifications to this Regulation are proposed by the President of the Course Council or by at least one third of the members of the Course Council, and must be approved with the favorable vote of the absolute majority of those present during the meeting of the Course Council.

**International and Inter-University Master of Science in
“Food Safety and Food Risk Management”
(LM 70)**

Study Plan

First year

Common for all curricula

(Seat: UNIPR)

	TAF	ECTS	SSD
First semester			
Risk characterization and exposure assessment in food			
Food toxicology (Mod. I)	C	6	BIO/14
Exposure assessment and risk/benefit evaluation (Mod. II)	B	6	BIO/09
Food Technology and Microbiology			
Food Technology (Mod. I)	B	6	AGR/15
Food Microbiology (Mod. II)	B	6	AGR/16
Biostatistics	C	6	SECS-S/01
Second semester			
Hazard identification in primary production			
Plant Health (Mod. I)	B	6	AGR/12
Animal welfare (Mod. II)	B	6	AGR/19
Biological hazards in food	C	6	VET/04
Xenobiotics in food	B	6	CHIM/10
Food Law and International policies	B	6	IUS/03
Anthropology of Food	F	3	NN
TOT		63	
Exams		7	

Second year**Curriculum: Risk mitigation**

(Seat: UNIPC)

	TAF	ECTS	SSD
First semester			
Mitigation of risk in food production	B	6	AGR/15
Emerging risks	B	6	AGR/16
Mitigation of process-related toxicants	B	6	CHIM/10
Food Allergens	B	6	CHIM/06
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Second year**Curriculum: Agri-Food Safety**

(Seat: UNIMORE)

	TAF	ECTS	SSD
First semester			
Animal pests in stored agri-food products and their management	B	6	AGR/11
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management	B	6	AGR/12
Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products			
Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)	C	3	AGR/16
Good agricultural practices and identity preservation (Mod II)	C	3	AGR/02
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Post-harvest diseases and their management	B	6	AGR/12
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Second year**Curriculum: Risk Management**

(Seat: UNIBO)

	TAF	ECTS	SSD
First semester			
Advanced food processing and packaging	B	6	AGR/15
Advanced and predictive food microbiology	B	6	AGR/16
Farm biosecurity and foodborne risk			
Foodborne risk traceability (Mod. I)	C	3	VET/04
Farm biosecurity and zoonotic diseases prevention (Mod. II)	C	3	VET/05
Risk assessment of food products to human health			
Evaluation of adverse health effects from human exposure to foodborne hazards (Mod. I)	C	3	BIO/14
Innovative approach for risk assessment in microbiome food value chain (Mod. II)	C	3	CHIM/11
Students' free choice	D	6	
Second semester			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

**International and Inter-University Master of Science in
“Food Safety and Food Risk Management”
(LM 70)**

Part-Time Study Plan

First year

Common for all curricula

(Seat: UNIPR)

	TAF	ECTS	SSD
First slot – attivo a.a 2020/21			
Risk characterization and exposure assessment in food	B	6	BIO/09
Exposure assessment and risk/benefit evaluation (Mod. II)	C	6	BIO/14
Food toxicology (Mod. I)			
Food Technology and Microbiology			
Food Technology (Mod. I)	B	6	AGR/15
Food Microbiology (Mod. II)	B	6	AGR/16
Xenobiotics in food	B	6	CHIM/10
Second slot – attivo a.a. 2021/22			
Hazard identification in primary production			
Plant Health (Mod. I)	B	6	AGR/12
Animal welfare (Mod. II)	B	6	AGR/19
Food Law and International policies	B	6	IUS/03
Biological hazards in food	C	6	VET/04
Biostatistics	C	6	SECS-S/01
Anthropology of Food	F	3	NN
TOT		63	
Exams		7	

Second year**Curriculum: Risk mitigation**

(Seat: UNIPC)

	TAF	ECTS	SSD
First slot – attivo a.a. 2022/23			
Mitigation of risk in food production	B	6	AGR/15
Emerging risks	B	6	AGR/16
Mitigation of process-related toxicants	B	6	CHIM/10
Food Allergens	B	6	CHIM/06
Students' free choice	D	6	
Second slot– attivo a.a. 2023/24			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Second year**Curriculum: Agri-Food Safety**

(Seat: UNIMORE)

	TAF	ECTS	SSD
First slot - attivo a.a. 2022/23			
Post-harvest diseases and their management	B	6	AGR/12
Animal pests in stored agri-food products and their management	B	6	AGR/11
Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management	B	6	AGR/12
Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products			
Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)	C	3	AGR/16
Good agricultural practices and identity preservation (Mod II)	C	3	AGR/02
Students' free choice	D	6	
Second slot – attivo a.a. 2023/24			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	

Second year**Curriculum: Risk Management**

(Seat: UNIBO)

	TAF	ECTS	SSD
First slot - attivo a.a. 2022/23			
Advanced Food Processing and Packaging	B	6	AGR/15
Advanced and predictive food microbiology	B	6	AGR/16
Farm biosecurity and foodborne risk			
Foodborne risk traceability	C	3	VET/04
Farm biosecurity and zoonotic diseases prevention	C	3	VET/05
Risk assessment of food products to human health			
Evaluation of adverse health effects from human exposure to foodborne hazards	C	3	BIO/14
Innovative approach for risk assessment in microbiome food value chain	C	3	CHIM/11
Students' free choice	D	6	
Second slot– attivo a.a. 2023/24			
Students' free choice	D	6	
Practical training	F	17	
Internship at external structure			
Internship at University Structure			
Internship within the international Mobility Program			
Final Dissertation	E	4	
TOT		57	
Exams		5	