*(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. 1649 del 19/12/2023, ordinamento decorrente dall'a.a. 2025/26

2. L'anno accademico/coorte di prima applicazione del presente Regolamento è il 2025/26

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 dell'Università di Parma. Le sedi in cui si svolgono le attività didattiche del secondo anno di corso dipendono dal curriculum scelto dallo/dalla studente/essa tra i quattro previsti: a) curriculum "Risk Mitigation", presso Università Cattolica del Sacro Cuore, Sede di Piacenza; b) curriculum "Agri-Food Safety", presso Università di Modena e Reggio-Emilia; c) curriculum "Risk Management", presso Alma Mater Studiorum- Università di Bologna; d) curriculum "Food Safety and Product Design" presso Università degli Studi di Ferrara

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 a 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 che è sede amministrativa del Corso.

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**

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management ha come obiettivo principale l'acquisizione da parte degli studenti di elevate conoscenze, abilità e competenze relative alle problematiche di valutazione e gestione della sicurezza degli alimenti che permettano loro di operare nel settore agroalimentare pubblico e privato con compiti di indirizzo ed in posizioni che necessitino di elaborazione e scelte in autonomia. La formazione del Laureato Magistrale in Food Safety and Food Risk Management è tale da permettergli, al termine del corso di studio, di acquisire le seguenti conoscenze e abilità:
- possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
- essere capace di ottimizzare processi e metodologie e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale in ambito agro-alimentare;
- essere esperto nel valutare e gestire i diversi aspetti della sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e indirizzo riferibili al settore agro-alimentare;
- possedere elevate competenze tecniche per il controllo della sicurezza e dell'igiene degli alimenti anche con l'impiego di metodologie innovative;
- possedere conoscenze e capacità professionali nella gestione del rischio durante i processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti;
- avere competenze avanzate nella gestione e mitigazione del rischio lungo l'intera filiera produttiva agro-alimentare;
- avere 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.

La formazione del Laureato Magistrale in Food Safety and Food Risk Management è tale da permettergli, al termine del corso di studio, di acquisire conoscenze e capacità di comprensione e di interpretazione dei fenomeni, in riferimento a:
- caratteristiche e proprietà (e relativa tracciabilità) degli alimenti e dei loro componenti, modificazioni chimiche e microbiologiche degli alimenti in funzione dei processi produttivi e studio dei fattori che regolano la sicurezza chimica e igienico-sanitaria di materie prime e prodotti finiti;
- problemi della sicurezza e della qualità in relazione ai contaminanti biologici, chimici e fisici degli alimenti; dosi giornaliere accettabili e rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;
- legislazione alimentare e politiche per la sicurezza e la salute pubblica;
- principi di metodologie di comunicazione e gestione delle emergenze nel campo della sicurezza alimentare, nonchè uso di modelli matematici per la predizione del rischio.
Tali competenze permetteranno ai laureati magistrali di:

1) condurre attività di analisi, prevenzione e gestione del rischio alimentare;

2) mettere in pratica strategie di risk assessment e risk mitigation options per ridurre l'esposizione del consumatore a rischi noti e possibili rischi emergenti;

3) applicare sistemi di gestione e controllo finalizzati alla garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, anche nell'ambito dei sistemi di produzione, distribuzione e ristorazione per

l'alimentazione individuale e di collettività;

4) essere in grado di valutare le politiche di gestione e comunicazione del rischio;

5) utilizzare il metodo scientifico di indagine e applicazione delle conoscenze e delle abilità nella soluzione dei problemi in molteplici ambiti della sicurezza alimentare.

Ai fini indicati il corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management prevede l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici specifici del settore alimentare e della valutazione e gestione della sicurezza alimentare sia a carattere generale che specialistico. Tali conoscenze saranno acquisite anche attraverso:
- attività di controllo ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodologie di acquisizione ed elaborazione dati;
- attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie innovative;
- in relazione a obiettivi specifici, attività presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

**Art. 3. Percorso formativo**

Il Corso è strutturato in modo da rappresentare un proseguimento degli studi per i laureati in possesso delle lauree universitarie in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali, ma può essere di interesse anche per laureati in altre discipline scientifico-tecniche nei settori della chimica, biologia, biotecnologia e ingegneria in possesso di un adeguato curriculum.

La struttura del percorso di studio è articolata in un primo anno comune e nella successiva differenziazione in quattro curricula indirizzati a definire specializzazioni più approfondite nelle aree delle metodologie e degli approcci alla mitigazione/riduzione del rischio, alla sicurezza agro-alimentare nella produzione primaria alla gestione del rischio nelle aziende di produzione e trasformazione e alla realizzazione di soluzioni innovative in ambito agroalimentare.per la progettazione e caratterizzazione di nuovi prodotti alimentari sicuri.
La formazione del primo anno comune è volta a fornire agli studenti le competenze indispensabili ad una adeguata valutazione e gestione del rischio nel campo alimentare. Prima di tutto verranno fornite conoscenze adeguate di tecnologie alimentari e microbiologia degli alimenti, con un'enfasi sulla loro connessione con i potenziali rischi. Gli studenti verranno quindi formati sulla valutazione del rischio in base alla natura dei composti chimici e all'esposizione. Tali insegnamenti non possono prescindere da una robusta base di statistica applicata ai sistemi biologici, che sarà impartita nei corsi del primo anno attraverso l'applicazione di casi studio specifici. Una altrettanto robusta competenza sulle sostanze e sugli organismi potenzialmente pericolosi presenti negli alimenti è ritenuta anch'essa indispensabile alla formazione comune, per cui verranno impartiti anche insegnamenti sulle sostanze xenobiotiche, sugli allergeni e sui pericoli biologici negli alimenti. Completerà gli insegnamenti del primo anno un'indispensabile formazione sulla legislazione internazionale nel campo della sicurezza degli alimenti.

Nell'ambito delle 'Ulteriori attività formative', coerentemente con gli obiettivi formativi del Corso di Studio, è prevista un'attività finalizzata all'acquisizione della capacità di comunicazione e di giudizio sul piano etico compresa nell’ambito delle 'Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro'. In tale attività vengono sviluppati contenuti trasversali e generali sui temi dell’etica nella scienza e più in generale sui temi di antropologia del cibo, considerati fondamentali per la formazione dei giovani scienziati in un'ottica internazionale, coerentemente con i corsi di Bioethics presenti in molti corsi di studio di carattere scientifico attivati nel contesto Europeo.
Al fine di ottemperare ai suggerimenti della normativa in merito all’obbligo della conoscenza di

base della lingua italiana per tutti gli studenti che si laureano in Italia, ma soprattutto con il precipuo scopo di fornire, il prima possibile, agli studenti stranieri idonei strumenti linguistici utili per affrontare in maniera più proficua e autonoma la loro esperienza nel contesto accademico nonché in quello socio-culturale del paese che li ospita, viene previsto sin dal primo anno di corso l'inserimento nel piano di studi di un corso di lingua italiana per gli studenti stranieri.
Tale corso potrà essere inserito già dal primo anno di corso nel percorso formativo (piano degli studi) come TAF D, cioè come esame a libera scelta (anche sovrannumerario rispetto al minimo dei 120 previsti), oppure al secondo anno di corso come attività afferente all'ambito delle ulteriori conoscenze linguistiche previste dall'ordinamento didattico in TAF F, con un peso pari a 3 CFU. In quest'ultimo caso, l'attività relativa alla tesi avrà però un peso di 17 CFU anziché di 20 CFU.

Con il bagaglio comune erogato al I anno di corso gli studenti potranno, nel secondo anno, specializzare la loro formazione nei curricula sopra citati.
Il curriculum dedicato agli aspetti di mitigazione/riduzione del rischio si occuperà di fornire competenze specifiche sulle modalità di riduzione del rischio collegato alla produzione alimentare, con approfondimenti sulla mitigazione del rischio durante la produzione nell'industria alimentare, sulla mitigazione delle sostanze tossiche ed infine sui metodi di prevenzione dei nuovi rischi emergenti.
Il curriculum dedicato alla sicurezza della produzione primaria porrà l'enfasi sulla valutazione e gestione del rischio nella produzione primaria, con approfondimenti sui pericoli biologici in generale, sulle infezioni in campo e post-raccolta, sugli animali infestanti e sulle contaminazioni fungine, nonché sulle modalità di gestione di queste fonti di rischio.
Il curriculum dedicato alla gestione del rischio nelle aziende di produzione e trasformazione fornirà le competenze per una gestione efficace dei rischi in campo alimentare, con approfondimenti specifici sulla gestione delle tecnologie di processo, sulla predizione del rischio microbiologico, la gestione delle zoonosi, ed infine sulle metodologie per l'esecuzione di una corretta valutazione del rischio sui prodotti alimentari finiti. Il curriculum dedicato al design di prodotti innovati sicuri fornirà le competenze per la formulazione di prodotti alimentari innovativi, l'uso di tecniche analitiche avanzate e l'applicazione di approcci nanotecnologici per la sicurezza alimentare.

Il percorso formativo si concluderà con un periodo di tesi presso università, aziende e enti di controllo e/o istituzioni o da svolgere in mobilità internazionale. La tesi ha carattere sperimentale consistente nell'esecuzione della parte sperimentale, nell'elaborazione e discussione dei risultati nonché nella stesura dell'elaborato e la redazione di un elaborato finale (tesi) da discutere davanti alla Commissione di Laurea.
La discussione della tesi di laurea verterà su un argomento di ricerca originale sviluppato durante il periodo di tesi sotto la supervisione di un relatore. In questo modo lo/la studente/essa potrà 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.

**Art. 4. Risultati di apprendimento**

### 4.1 Conoscenza e capacità di comprensione

Il laureato magistrale in Food Safety and Food Risk Management deve dimostrare di possedere un'integrata ed adeguata conoscenza di base delle discipline chimiche, biologiche, microbiologiche e tecnologiche, relative alla produzione, alla conservazione e alla distribuzione degli alimenti, sapendole utilizzare per la comprensione dei processi e delle problematiche di sicurezza lungo l'intera catena alimentare. Inoltre, deve possedere conoscenze specifiche relative agli aspetti tossicologici e di valutazione dell'esposizione attraverso la dieta e dei rischi/benefici correlati, alla valutazione e caratterizzazione dei pericoli negli alimenti, alle metodologie ed agli approcci

tradizionali ed innovativi per la mitigazione e gestione del rischio, alla legislazione alimentare anche nell'ambito del global training.
I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla frequenza delle lezioni frontali, alla partecipazione a visite guidate d'istruzione e ai seminari di approfondimento svolti durante il corso d'insegnamento. I risultati potranno altresì essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica anche non oggetto di valutazione finale, prove d'esame orali, prove d'esame scritte.
Il laureato magistrale in Food Safety and Food Risk Management deve essere in possesso di conoscenze utili al saper operare in ambiti che prevedono:
- analisi e comprensione degli aspetti di sicurezza chimica, biologica e microbiologica nelle produzioni alimentari, in relazione alla composizione dei prodotti, alle caratteristiche delle materie prime e alle diverse condizioni di trasformazione applicate;
- capacità di innovazione nella gestione complessiva delle imprese alimentari e del sistema agro-alimentare con particolare riferimento alla sicurezza;
- sviluppo di procedure per la caratterizzazione della sicurezza di prodotti tradizionali ed innovativi;
- capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto di processi di trasformazione alimentare innovativi finalizzati alla sicurezza;
- capacità di sviluppare alimenti per differenti gruppi di consumatori e di calcolare i valori nutrizionali;
- capacità di sviluppare ed applicare approcci e metodologie per la valutazione del rischio;
- capacità di sviluppare ed applicare approcci e metodologie per la gestione e minimizzazione del rischio.
- padronanza delle tecniche microbiologiche avanzate e della microbiologia predittiva;
- padronanza delle metodologie di indagine tossicologiche e nutrizionali per la valutazione dei rischi/benefici associati alla dieta;
- padronanza delle strategie e delle metodologie per la gestione del post-harvest e della conservazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- padronanza delle metodologie di progettazione di processi e prodotti dell'industria alimentare, ai fini della sicurezza e nel rispetto della sostenibilità ambientale;
- padronanza delle problematiche della certificazione e legislazione alimentare.

### 4.2 Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Food Safety and Food Risk Management deve essere in possesso di conoscenze utili al saper operare in ambiti che prevedono:
- analisi delle relazioni tra composizione chimica, caratteristiche microbiologiche, struttura e proprietà fisiche degli alimenti come determinate da diverse condizioni di trasformazione delle materie prime;
- capacità di valutazione delle problematiche emergenti correlate alla sicurezza degli alimenti, anche in relazione all'uso di nuove tecnologie e allo sviluppo di prodotti innovativi;
- capacità di individuare le strategie necessarie per lo sviluppo di strategie di mitigazione delle problematiche di sicurezza degli alimenti durante i processi di trasformazione e distribuzione;
- padronanza delle tecniche microbiologiche avanzate e della microbiologia predittiva;
- padronanza delle metodologie genetico-molecolari per la qualità, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- padronanza delle metodologie di progettazione di processi e prodotti dell'industria alimentare in grado di massimizzare la sicurezza degli alimenti, nel rispetto della sostenibilità ambientale e del risparmio dei consumi energetici e di acqua;
- padronanza delle problematiche della certificazione e legislazione alimentare.
La capacità di applicare le conoscenze e comprensione acquisite e di trasferirle in ambito lavorativo sarà conseguita anche grazie alla presentazione di casi studio durante le attività didattiche tradizionali, alla partecipazione attiva alle esercitazioni di laboratorio, applicando metodi di calcolo e attraverso lo sviluppo del lavoro di tesi. La verifica del raggiungimento di tali capacità

avverrà nell'ambito delle prove di esame orali e/o scritte sulle singole discipline e, in particolare, con la valutazione della preparazione e della presentazione dell'elaborato finale di tesi da parte della commissione di laurea

### 4.3 Autonomia di giudizio

Al termine degli studi il laureato magistrale possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse problematiche di sicurezza alimentare in un contesto produttivo e di mercato globale, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità, l'efficacia e l'efficienza nelle imprese alimentari, anche in termini di sostenibilità ambientale. L'autonomia di giudizio e la consapevolezza del proprio ruolo professionale si sviluppano e si conseguono, principalmente, attraverso l'azione dei docenti in aula, che solleciteranno gli studenti a immedesimarsi nelle possibili situazioni professionali ed a proporre interpretazioni individuali sia di risultati tecnico-scientifici, sia di eventi specifici legati al contesto produttivo e distributivo dei prodotti alimentari. La verifica di questo risultato di apprendimento è demandata ai singoli docenti responsabili delle attività formative, anche tramite l'organizzazione di lavori di gruppo, presentazioni e discussione di casi-studio, di relazioni scritte

### 4.4. Abilità comunicative

Il laureato al termine degli studi ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, l'inglese. Queste attitudini gli consentiranno di esplicare responsabilmente la propria attività professionale in contesti in cui è richiesta una specifica capacità di relazionarsi con competenze diverse e di differente livello, anche in ambito internazionale. Queste abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente e per iscritto propri elaborati, relativi anche ad attività di gruppo. La partecipazione a tirocini, stage, seminari e attività di internazionalizzazione consente di acquisire ulteriori possibili strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente. Nelle valutazioni degli elaborati individuali, delle prove di grado e finali la qualità e l'efficacia della comunicazione concorrono in modo determinante alla formazione del giudizio complessivo.

### 4.5 Capacità di apprendimento

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che possano garantire al laureato magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale della sicurezza degli alimenti e nell'ambito della ricerca scientifica e tecnologica collegata. Una particolare attenzione è riservata agli strumenti delle nuove tecnologie informatiche, sia per quanto attiene alle forme di comunicazione che per tutto ciò che riguarda l'elaborazione dei dati e la ricerca di informazioni. Sia nelle attività formative caratterizzanti che in quelle affini ed integrative, nell'ambito dei corsi istituzionali e dei seminari integrativi, ampio spazio sarà dedicato all'acquisizione di metodologie e abilità per aumentare le occasioni di sviluppo personale. Il principale strumento di verifica dell'apprendimento raggiunto, in riferimento a questo specifico descrittore, è rappresentato dalla valutazione dello studente da parte del suo relatore di tesi. E' infatti in occasione dell'elaborazione di un progetto scientifico originale che lo studente può manifestare più chiaramente l'abilità raggiunta nell'accedere a nuove opportunità di conoscenza e sviluppo personale.

**Art. 5 Sbocchi professionali**

Gli ambiti occupazionali specifici del laureato magistrale sono i seguenti:

- l'industria alimentare, con particolare riferimento alle funzioni di responsabile della ricerca e sviluppo, della gestione dell'innovazione e della gestione e comunicazione della qualità e della sicurezza alimentare;
- le industrie produttrici di ingredienti, additivi, materiali ausiliari, macchine e impianti per l'industria

alimentare, con particolare riferimento alla funzione di ricerca e sviluppo;
- gli Enti di ricerca pubblica e privata nell'ambito della sicurezza alimentare;
- gli enti di controllo e regolatori nazionali e internazionali in materia di sicurezza alimentare;
Il laureato in Food Safety and Food Risk Management potrà inoltre svolgere un ruolo di esperto di divulgazione sulla sicurezza ed il rischio in campo alimentare.

**5.1 Funzione in un contesto di lavoro:**
Il corso intende formare figure professionali dotate di una approfondita padronanza di metodologie e contenuti scientifici generali e inerenti la valutazione e gestione della sicurezza alimentare, in grado di adattarsi velocemente all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare in un contesto di mercato globale.
Il laureato magistrale in Food Safety and Food Risk Management, quindi:
i) opera a diversi livelli della filiera alimentare con un approccio problem solving e olistico sui temi della sicurezza alimentare;
ii) progetta e integra i sistemi di gestione della sicurezza alimentare;
iii) gestisce la sicurezza degli alimenti con un approccio “from farm to consumer”: dalla produzione delle materie prima, alla trasformazione, alla conservazione e distribuzione fino al consumatore finale.
Nelle aziende alimentari i laureati magistrali in Food Safety and Risk Management svolgono ruoli di responsabilità per quanto riguarda gli aspetti di sicurezza legati a:
i) approvvigionamento delle materie prime;
ii) controllo di processo;
iii) sviluppo di nuovi prodotti;
iv) commercializzazione e distribuzione a livello europeo ed extraeuropeo.

**5.2 competenze associate alla funzione:**
Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato magistrale:
i) la capacità di conduzione aziendale;
ii) la capacità di consulenza nel settore della valutazione, gestione e mitigazione delle problematiche di sicurezza alimentare per aziende che operano su mercati internazionali, con particolare attenzione al global trading;
iii) la capacità di valutare e gestire la sicurezza e gli aspetti igienici dei prodotti alimentari sia nel corso delle fasi produttive sia durante la shelf-life;
iv) la capacità di organizzare e condurre team specificatamente dedicati all'integrazione delle normative vigenti e delle nuove conoscenze scientifiche in termini di rischi emergenti per indirizzare la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti, anche in termini di novel food;
v) la capacità di organizzare e condurre team dedicati alla gestione delle emergenze e alla comunicazione del rischio mediante media e social media.
vi) la capacità di dirigere i servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnico-scientifica;
vii) l'impiego mediante concorso nell'Amministrazione pubblica (ASL e Enti Locali come iscritto all'albo dei Tecnologi Alimentari), negli enti di controllo e negli organismi internazionali.

## Art. 6 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 annualmente sul sito web dell’Ateneo e sul sito di corso di studio https://corsi.unipr.it/en/cdlm-fsafrm/modalita-di-iscrizione-e-scadenze

## Art. 7. 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.

**7.1 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 e DM1648/2023: 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:

PHYS-01/A (ex FIS/01)
PHYS-02/A (exFIS/02)
PHYS-03/A (ex FIS/03)
PHYS-02/A (ex FIS/04)
PHYS-05/A (ex FIS/05)
PHYS-05/B (ex FIS/06)
PHYS-06/A (ex FIS/07)
PHYS-06/B (ex FIS/08)
MATH-01/A (ex MAT/01)
MATH-02/A (ex MAT/02)
MATH-02/B (ex MAT/03)
MATH-01/B (ex MAT/04)
MATH-03/A (ex MAT/05)
MATH-03/B (ex MAT/06)
MATH-04/A (ex MAT/07)
MATH-05/A (ex MAT/08)
MATH-06/A (ex MAT/09)
INFO-01/A (ex INF/01)
CHEM-01/A (ex CHIM/01)
CHEM-02/A (ex CHIM/02)
CHEM-03/A (ex CHIM/03)
CHEM-05/A (ex CHIM/06)
CHEM-07/B (ex CHIM/10)
CHEM-07/C (ex CHIM/11)
AGRI-01/A (ex AGR/01)
AGRI-02/A (ex AGR/02)
AGRI-03/A (ex AGR/03)
AGRI-05/A (ex AGR/11)
AGRI-05/B (ex AGR/12)
AGRI-06/B (ex AGR/13)
AGRI-07/A (ex AGR/15)
AGRI-08/A (ex AGR/16)
AGRI-09/A (ex AGR/17)
AGRI-09/B (ex AGR/18)
AGRI-09/C (ex AGR/19)
MEDS-24/B (ex MED/42)
MEDS-08/C (ex MED/49)

BIOS-01/A (ex BIO/01)
BIOS-01/B (ex BIO/02)
BIOS-01/C (ex BIO/03)
BIOS-02/A (ex BIO/04)
BIOS-03/A (ex BIO/05)
BIOS-06/A (ex BIO/09)
BIOS-07/A (ex BIO/10)
BIOS-08/A (ex BIO/11)
BIOS-09/A (ex BIO/12)
BIOS-10/A (ex BIO/13)
BIOS-11/A (ex BIO/14)
BIOS-01/D (ex BIO/15)
BIOS-12/A (ex BIO/16)
BIOS-15/A (ex BIO/19)

MVET-01/A (ex VET/01)
MVET-01/B (ex VET/02)
MVET-02/A (ex VET/03)
MVET-01/B (ex VET/04)
MVET-03/A (ex VET/05)
MVET-03/B (ex VET/06)
MVET-04/A (ex VET/07)
IIND-07/A (ex ING-IND/10)
IIND-07/B (ex ING-IND/11)
GIUR-03/B (ex IUS/03)
GIUR-02/A (ex IUS/04)
STAT-01/A (ex SECS-S/01)
STAT-01/B (ex SECS-S/02)

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 MUR;

- 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.

### 7.2 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 in caso di candidature pervenute in numero superiore al contingente annualmente fissato, 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. 8. Organizzazione didattica e svolgimento del percorso formativo.**

**8.1.Curricula.**

Il corso di Studio in "Food Safety and Food Risk Management" prevede quattro 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 Studiorum)

d) **Food Safety and Product Design** (offerto presso l'Università di Ferrara)

**8.2. Svolgimento attività formative.**

Entro le scadenze fissate 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.

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.

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 dedicata di UNIPR, per il quale verrà rilasciato attestato di frequenza al superamento del relativo test, necessario per poter accedere alle attività didattiche di laboratorio .

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 Corso di Studio, che costituisce appendice integrante del presente regolamento.

Per gli insegnamenti elencati nel piano degli studi riportato sul sito web del Corso di Studio, ogni credito formativo, nel rispetto di quanto prescritto dall'art. 21 c.4 del Regolamento Didattico di Ateneo, corrisponde a:

- 8 ore, se attività didattica frontale;

- 12 ore, se esercitazioni e/o attività di laboratorio.

L'eventuale organizzazione di attività didattiche in **modalità non convenzionale**, ai sensi dell'art. 27 del Regolamento didattico di Ateneo, potrà essere definita annualmente e secondo scadenze e modalità indicate dalla normativa nonchè dalle sedi consorziate coinvolte nell'attivazione delle stesse seppur nel rispetto della tipologia di erogazione che caratterizza questo corso di studio e che si configura come convenzionale ai sensi del D.M. 1835 del 06.12.2024 , art.3 c.1.

**8.3. Verifica e valutazione del profitto.**

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.

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.

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

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

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

**8.4. 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/tesi, sotto la supervisione di un relatore. Tirocinio/tesi 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 Corso di Studio individua un/una Docente Referente per le Tesi di Laurea Magistrale in "Food Safety and Food Risk Management", il cui nominativo è indicato sul sito WEB di Corso di studio. 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 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".

## Art. 9 - Monitoraggio della qualità della didattica

1. Il Consiglio di Corso di Studio, avvalendosi anche del Gruppo di Riesame (GdR) e del Responsabile dell'Assicurazione della Qualità (RAQ) nominati al suo interno e in collaborazione con il Presidio della Qualità dipartimentale e con il Presidio della Qualità di Ateneo, mette in atto, per la parte ad esso spettante, le procedure necessarie per il monitoraggio della qualità della didattica, per il controllo del rispetto degli orari di lezione e di ricevimento dei/delle singoli/e docenti e per la libera fruizione delle strutture didattiche e di studio da parte degli studenti e delle studentesse. Esso inoltre adotta tutte le iniziative idonee a promuovere un coinvolgimento pieno e costante della totalità dei/delle docenti del Corso di Studio nelle attività istituzionali volte a garantire la qualità della didattica (https://saf.unipr.it/it/dipartimento/qualita-di-dipartimento; https://saf.unipr.it/it/didattica/qualita-della-didattica;
https://corsi.unipr.it/en/cdlm-fsafrm/organizzazione-del-corso ).
2. Il Consiglio, inoltre, mette in atto tutte le strategie necessarie per massimizzare la compilazione dei questionari di rilevazione dell'opinione studenti (OPIS). L'OPIS infatti, è uno strumento finalizzato a rilevare l'opinione degli studenti/delle studentesse al fine di migliorare la didattica, la qualità e l'organizzazione dei corsi di studio e costituisce parte integrante del sistema di valutazione dell'Ateneo.

# TITOLO II
# NORME DI FUNZIONAMENTO

## Art. 10. 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. 11. 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://corsi.unipr.it/en/cdlm-fsafrm/tutor-studenti ).

**Art. 12. Piano degli studi**

All'atto dell'iscrizione al primo anno di corso allo/alla studente/essa 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".

E' altresì facoltà dello/della studente/essa presentare un piano di studio individuale, che deve comunque
soddisfare i requisiti previsti dall'Ordinamento per la coorte di iscrizione.
Data la presenza di insegnamenti che prevedono attività di laboratorio è requisito fondamentale per lo/la studente/essa essere in possesso della certificazione che attesti l'espletamento del Corso sulla Sicurezza sui luoghi di Lavoro erogato dall'Università di Parma.
Il completamento del suddetto Corso sulla Sicurezza **non dà adito ad alcun riconoscimento di CFU in carriera.**
Risultano esonerati dal sostenere il corso sulla sicurezza in oggetto gli studenti, provenienti da Corsi di Studio dell'Ateneo di Parma, che nell'ambito della precedente carriera abbiano già completato in UniPR il suddetto corso di formazione da non oltre 5 anni.

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

Il Consiglio di Corso, ai sensi dell'art. 35 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. 13. – Attività formative a libera scelta**
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/della studente/essa di scegliere autonomamente altre attività, coerenti con il progetto formativo ed erogate in lingua inglese, all'interno degli Atenei di Parma, Piacenza, Modena e Reggio, Bologna e Ferrara.

Il Consiglio di Corso di Studio prevede altresì che lo/la **studente/essa del II anno di corso** possa inserire nel suo piano degli studi esami a scelta **da un minimo obbligatorio di 9 CFU di TAF D**, così come previsto dal piano degli studi standard, **sino ad un massimo di 15 CFU** (6 CFU in più rispetto al minimo obbligatorio previsto). Non è consentita l'introduzione di un numero di attività opzionali che comporti lo "sforamento" del limite massimo di 15 CFU.
**I CFU sovrannumerari di cui sopra concorrono al calcolo della media ai fini della determinazione del voto di laurea .**

Nell'ambito del suddetto range compreso dai 9 CFU minimi obbligatori previsti al massimo consentito di 15 CFU potranno essere contemplate**, fatti salvi riconoscimenti di attività sostenute in**

**carriere pregresse**, le scelte effettuate dallo/dalla studente/essa nell'ambito delle tipologie di TAF D suggerite ogni anno dal Corso di Studio. Le suddette tipologie, di norma, potranno prevedere:

1. Insegnamenti opzionali attivati *ad hoc* dal corso di studio nell'ambito dei quattro curricula
2. attività formative fondamentali incardinate sui curricula diversi da quelli per i quali gli stessi studenti hanno effettuato la loro scelta e a cui quindi afferiscono.
3. insegnamenti erogati in lingua inglese ed attivati nell'ambito dell'offerta formativa degli Atenei consorziati purché erogati da Corsi di studio di pari livello (Lauree Magistrali).

In quest'ultimo caso il Consiglio di Corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management definisce annualmente opportuna procedura e tempistica attraverso cui esprimere un preventivo parere in merito alle scelte così dette *"fuori offerta"* proposte dagli studenti in relazione ai TAF D.

**ART. 14 Lingua italiana per stranieri**

Viene altresì prevista la possibilità riservata agli studenti stranieri (non madrelingua italiana), di prevedere tra i loro insegnamenti un **corso di "Lingua italiana per stranieri"**.

Tale corso potrà essere inserito nel loro percorso formativo:

- come TAF D (esame a libera scelta) selezionandolo dall'offerta dei corsi attivati in Ateneo e anticipato al I Anno rispetto agli altri corsi opzionali previsti al II anno, eventualmente anche sovrannumerario rispetto al minimo dei 120 CFU del percorso formativo.

- oppure l'attività **Language for foreign students** di 3 CFU prevista al II Anno.

  In quest'ultimo caso, i 3 CFU previsti ridurranno i CFU dedicati all'attività di tesi/ tirocinio (che avrà un peso di 17 CFU anziché 20 CFU).

Pertanto:

- Se lo/la studente/essa straniero effettuerà la scelta del corso di "Lingua italiana per stranieri" come corso opzionale al I Anno il suo periodo di Tesi/Tirocinio (previsto al II Anno) avrà un peso pari **a 20 CFU** (come per studenti madrelingua italiana)

- Se lo/la studente/essa NON effettuerà la scelta di questo opzionale al I Anno il suo periodo di Tesi/Tirocinio (previsto al II Anno) avrà un peso di 17 CFU e, contestualmente, lo/la studente/essa dovrà sostenere anche l'insegnamento **Language for foreign students** di 3 CFU.

La previsione nel quadro delle attività formative di un corso di lingua italiana per stranieri risponde alla necessità di ottemperare ai suggerimenti della normativa ma soprattutto al precipuo scopo di fornire agli studenti stranieri, sin dal I anno di corso, idonei strumenti linguistici utili per affrontare in maniera più proficua e autonoma la loro esperienza nel contesto accademico nonché in quello socio-culturale del paese che li ospita.

**Art. 15. Trasferimenti**

Il trasferimento da altri corsi di studio o da altri atenei è consentito previa verifica di tutti i requisiti di cui all'Art. 7 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. 16 Riconoscimento crediti**

Ai sensi dell'art. 38 del Regolamento didattico di Ateneo possono essere riconosciuti esami sostenuti in una carriera magistrale pregressa. Iriconoscimenti di CFU, sono deliberati dal Consiglio di Corso di Studio a seguito di opportuna valutazione effettuata dalla Commissione Didattica interna al Consiglio di Corso di Studio e da esso delegata ad una preventiva valutazione delle istanze sulle carriere studenti.
La modalità di richiesta di convalida/riconoscimento crediti avviene unicamente secondo i tempi e i modi indicati sul sito web del corso di studio. **Non sono previste valutazioni preventive**

I crediti formativi universitari acquisiti sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di studio sulla base dei seguenti criteri: analisi del programma svolto; valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente / la studentessa ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti è altresì valutata l'eventuale obsolescenza delle competenze acquisite dal punto di vista culturale e professionale

Possono essere riconosciuti fino ad un massimo di 12 cfu per attività, competenze e abilità di cui all'art. 2 – comma 1 del DI 931 del 04-07-2024, sulla base della valutazione della stretta coerenza con gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi del corso di studio

**Art. 17 – Iscrizione a corsi singoli**

*1.* 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
2. La data ultima per l'acquisto dei corsi singoli è di norma il 30 settembre per i corsi erogati nel primo semestre e il 24 febbraio per i corsi erogati nel secondo semestre. Per gli studenti e le studentesse 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. Le modalità di acquisto dei corsi singoli sono dettagliate sul sito web di Ateneo.
3. L'acquisto dei corsi singoli non è in alcun modo consentito e concepito quale strumento al fine di anticipare e precorrere i tempi per l'iscrizione al corso di studio in oggetto, per la quale dovranno essere posseduti e rispettati i requisiti, le modalità e le tempistiche stabiliti annualmente.

**Art.18 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. 19. Entrata in vigore e validità del regolamento.**

Il presente Regolamento didattico entra in vigore con la coorte di studenti immatricolati nell'a.a. 2025-26 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. 20. 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 R)**
**Ex DM 1649/2023**
**Codice 5124**
**Piano degli studi**

**Year 1**
**Common for all the curricula**
(Location: PR)

| **Insegnamento** | **TAF** | **CFU** | **SSD** |
|---|---|---|---|
| First semester | | | |
| **Risk Assessment of chemical compounds**<br>8 CFU LEZ+1 LAB/Eserc. (64 + 12 ore) | B | 9 | CHEM-07/B<br>(CHIM/10) |
| **Food Allergens: Molecular Approaches and Regulatory aspects**<br>8 CFU LEZ+1 CFU Eserc. (64 + 12 ore) | C | 9 | CHEM-05/A<br>(CHIM/06) |
| **Food Technology and Microbiology**<br>Food Technology (Mod. I)<br><br>Food Microbiology (Mod. II)<br>(*5 CFU Lez. +1 CFU Lab. X 4 turni)* | <br>B<br><br>B | <br>6<br><br>6 | <br>AGRI-07/A<br>(AGR/15)<br><br>AGRI-08/A<br>AGR/16 |
| **Lingua Italiana per stranieri**<br>***Possibilità di inserimento come corso a libera scelta riservata unicamente a studenti stranieri*** | D | 6 | |
| Second semester | | | |
| **Biological hazards in food** | C | 6 | MVET-02/B<br>(VET/04) |
| **Hazard identification in primary production**:<br>Plant Health (Mod. I)<br><br>Animal welfare (Mod. II) | <br>B<br><br>B | <br>6<br><br>6 | <br>AGRI-05/B<br>(AGR/12)<br><br>AGRI-09/C<br>(AGR/19) |
| **Exposure assessment and risk/benefit evaluation** | B | 6 | BIOS-06/A<br>(BIO/09) |
| **Food Law and Ethics:**<br><br>**Food Law and International policies** (Mod. I)<br><br>**Ethics and Anthropology of Food** (Mod. II) | <br><br>B<br><br>F | <br><br>6<br><br>3 | <br><br>GIUR-03/B<br>(IUS/03)<br><br>NN |
| **TOT** | | **63** | |
| **Exams** | | 7 | |

**Year 2**
**Curriculum: Agri-Food Safety**
(Location: MORE)

| | TAF | CFU | SSD |
|---|---|---|---|
| First semester | | | |
| **Animal pests in stored agri-food products and their management** | B | 6 | AGRI-05/A (AGR/11) |
| **Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management** | B | 6 | AGRI-05/B (AGR/12) |
| **Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products**<br>Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)<br>Good agricultural practices and identity preservation (Mod II) | <br>C<br>C | <br>3<br>3 | <br>AGRI-08/A (AGR/16)<br>AGRI-02/A (AGR/02) |
| **Safety assessment of fruits and vegetables processing**<br>I Mod. Control of Microbial growth in mixed and selected fermentation<br>II Mod. Validation of heat treatment effectiveness | <br>B<br>B | <br>3<br>3 | <br>AGRI-08/A (AGR/16)<br>AGRI-07/A (AGR/15) |
| Second semester | | | |
| | | | |
| **Students' free choice**<br>(range 9-15) semester Free | D | 9 | |
| | | | |
| **Studenti madre lingua italiana o studenti stranieri che hanno inserito già nel piano degli studi come TAF D il corso di Lingua Italiana per stranieri** | | | |
| **Practical training:** | | | |
| Internship at external structure (STA) | E | 20 | |
| Internship at University Structure (STI) | E | 20 | |
| Internship within the international Mobility Program (STE) | E | 20 | |
| **Studenti stranieri che devono ancora sostenere il corso di lingua italiana per stranieri:** | | | |
| **Language for Foreing Students** | E | 3 | NN |
| **Practical training:** | | | |
| Internship at external structure (STA) | E | 17 | |
| Internship at University Structure (STI) | E | 17 | |
| Internship within the international Mobility Program (STE) | E | 17 | |
| | | | |
| **Final Dissertation (PROFIN_S)** | E | 4 | |
| **TOT** | | **57** | |
| **Exams** | | 5 | |

**Year 2**
**Curriculum: Risk mitigation**

(Location: PC)

| | TAF | CFU | SSD |
|---|---|---|---|
| First semester | | | |
| **Mitigation of risk in food production** | B | 6 | AGRI-07/A (AGR/15) |
| **Emerging risks** | B | 6 | AGRI-08/A (AGR/16) |
| **Mitigation of process-related toxicants** | B | 6 | CHEM-07/B (CHIM/10) |
| **Risk Analysis of regulated products**<br><br>**I Mod.: Food Additives and Enzymes** | B | 3 | AGRI-08/A (AGR/16) |
| Second semester | | | |
| **Risk Analysis of regulated products**<br><br>**II Mod.: Plant new genomic technologies** | B | 3 | AGRI-06/A (AGR/07) |
| **Students' free choice**<br>(range 9-15) semester Free | D | 9 | |
| | | | |
| **Studenti madre lingua italiana o studenti stranieri che hanno inserito già nel piano degli studi come TAF D il corso di Lingua Italiana per stranieri** | | | |
| **Practical training** | | | |
| Internship at external structure<br>(STA) | E | 20 | |
| Internship at University Structure<br>(STI) | E | 20 | |
| Internship within the international Mobility Program<br>(STE) | E | 20 | |
| **Studenti stranieri che devono ancora sostenere il corso di lingua italiana per stranieri:** | | | |
| **Language for Foreing Students** | E | 3 | NN |
| **Practical training:** | | | |
| Internship at external structure<br>(STA) | E | 17 | |
| Internship at University Structure<br>(STI) | E | 17 | |
| Internship within the international Mobility Program<br>(STE) | E | 17 | |
| **Final Dissertation**<br>**(PROFIN_S)** | E | 4 | |
| **TOT** | | **57** | |
| **Exams** | | 5 | |

**Year 2**
**Curriculum: Risk Management**
(Location: BO)-

| | TAF | CFU | SSD |
|---|---|---|---|
| First semester | | | |
| **Advanced Food Processing and Packaging** | B | 6 | AGRI-07/A (AGR/15) |
| **Advanced and predictive food microbiology** | B | 6 | AGRI-08/A (AGR/16) |
| **Farm biosecurity and foodborne risk**<br>Foodborne risk traceability<br>Farm biosecurity and zoonotic diseases prevention | <br><br>C<br><br>C | <br><br>3<br><br>3 | <br><br>MVET-02/B (VET/04)<br><br>MVET-03/A (VET/05) |
| **Risk assessment of food products to human health** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Evaluation of adverse health effects from human exposure to foodborne hazards<br><br>Innovative approach for risk assessment in microbiome food value chain | C<br><br>C | 3<br><br>3 | BIOS-11/A (BIO/14)<br><br>CHEM-07/C (CHIM/11) |
| | | | |
| **Students' free choice**<br>(range 9-15) semester Free | D | 9 | |
| **Studenti madre lingua italiana o studenti stranieri che hanno inserito già nel piano degli studi come TAF D il corso di Lingua Italiana per stranieri** | | | |
| **Practical training** | | | |
| Internship at external structure<br>(STA) | E | 20 | |
| Internship at University Structure<br>(STI) | E | 20 | |
| Internship within the international Mobility Program<br>(STE) | E | 20 | |
| **Studenti stranieri che devono ancora sostenere il corso di lingua italiana per stranieri:** | | | |
| **Language for Foreing Students** | E | 3 | NN |
| **Practical training:** | | | |
| Internship at external structure<br>(STA) | E | 17 | |
| Internship at University Structure<br>(STI) | E | 17 | |
| Internship within the international Mobility Program<br>(STE) | E | 17 | |
| | | | |
| **Final Dissertation**<br>**(PROFIN_S)** | E | 4 | |
| **TOT** | | **57** | |
| **Exams** | | 5 | |

**Curriculum: Food safety and product design**
(Location: UNIFE)

| | **TAF** | **CFU** | **SSD** |
|---|---|---|---|
| **First semester** | | | |
| Innovation in Food Additives | B | 6 | (AGR/15)<br>AGRI-07/A |
| Omic sciences for food safety<br><br>I Mod. Fundamentals of advanced omic technologies<br><br><br><br>II Mod. Metabolomic assessment of food product safety | <br><br>B<br><br><br>B | (6)<br><br>3<br>(2Lez+1Lab)<br><br>3 | <br><br>(CHIM/01)<br>CHEM-01/A<br><br>(CHIM/10)<br>CHEM-07/B |
| Enzymes and biocalatysis in<br>food development | C | 6<br>(5lez+1Lab.) | (CHIM/11)<br>CHEM-07/C |
| Nanotechnological approaches in foods safety | C | 6 | (CHIM/09)<br>CHEM-08/A |
| | | | |
| **Students' free choice**<br>(range 9-15) semester Free | D | 9 | |
| **Studenti madre lingua italiana o studenti stranieri che hanno inserito già nel piano degli studi come TAF D il corso di Lingua Italiana per stranieri** | | | |
| **Practical training** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Internship at external structure (STA) | E | 20 | |
| Internship at University Structure (STI) | E | 20 | |
| Internship within the international Mobility Program (STE) | E | 20 | |
| **Studenti stranieri che devono ancora sostenere il corso di lingua italiana per stranieri:** | | | |
| **Language for Foreing Students** | E | 3 | NN |
| **Practical training:** | | | |
| Internship at external structure (STA) | E | 17 | |
| Internship at University Structure (STI) | E | 17 | |
| Internship within the international Mobility Program (STE) | E | 17 | |
| | | | |
| **Final Dissertation (PROFIN_S)** | E | 4 | |
| **TOT** | | **57** | |
| **Exams** | | 5 | |

***PIANO DEGLI STUDI STUDENTI PART TIME***

**Laurea Magistrale Internazionale Interateneo in**
**Food Safety and Food Risk Management (LM 70 R)**
**Codice 5124**

**Year 1**
**Common for all the curricula**
(Location: PR)

| **Insegnamento** | **TAF** | **CFU** | **SSD** |
|---|---|---|---|
| 1 Slot – I Anno attivo dal 2025/2026 | | | |
| **Risk Assessment of chemical compounds** | B | 9 | CHEM-07/B (CHIM/10) |
| **Food Allergens: Molecular Approaches and Regulatory aspects** | C | 9 | CHEM-05/A (CHIM/06) |
| **Food Technology and Microbiology**<br>Food Technology (Mod. I)<br><br>Food Microbiology (Mod. II)<br>(*5 CFU Lez. +1 CFU Lab. X 4 turni)* | <br>B<br><br>B | <br>6<br><br>6 | <br>AGRI-07/A (AGR/15)<br><br>AGRI-08/A (AGR/16) |
| **Lingua Italiana per stranieri**<br>***Possibilità di inserimento come corso a libera scelta riservata unicamente a studenti stranieri*** | D | 6 | |
| Totale CFU obbligatori 1 SLOT – I anno | | **30** | |
| **2 Slot – I Anno attivo dal 2026/2027** | | | |
| **Biological hazards in food** | C | 6 | MVET-02/B (VET/04) |
| **Hazard identification in primary production**:<br>Plant Health (Mod. I) | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Animal welfare (Mod. II) | B<br><br>B | 6<br><br>6 | AGRI-05/B (AGR/12)<br><br>AGRI-09/C (AGR/19) |
| **Exposure assessment and risk/benefit evaluation** | B | 6 | BIOS-06/A (BIO/09) |
| **Food Law and Ethics**<br><br>**Food Law and International policies** (Mod. I)<br><br>**Ethics and Anthropology of Food** (Mod. II) | B<br><br>F | 6<br><br>3 | GIUR-03/B (IUS/03)<br><br>NN |
| Totale CFU obbligatori 2 SLOT – I anno | | **33** | |
| | | **63** | |
| **Exams** | | 7 | |

**Year 2**
**Curriculum: Agri-Food Safety**
(Location: MORE)

| **Insegnamento** | **TAF** | **CFU** | **SSD** |
|---|---|---|---|
| 1 Slot – II Anno attivo dal 2027/2028 | | | |
| **Animal pests in stored agri-food products and their management** | B | 6 | AGRI-05/A (AGR/11) |
| **Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management** | B | 6 | AGRI-05/B (AGR/12) |
| **Biotechnology and Agronomy for safety and identity preservation of agrifood products**<br><br>Biotechnology and safety aspects of vegetable-based foods (Mod I)<br><br>Good agricultural practices and identity preservation (Mod II) | C<br><br>C | 3<br><br>3 | AGRI-08/A (AGR/16)<br><br>AGRI-02/A (AGR/02) |
| **Safety assessment of fruits and vegetables processing**<br><br>I Mod. Control of Microbial growth in mixed and selected fermentation<br>II Mod. Validation of heat treatment effectiveness | B<br><br>B | 3<br><br>3 | AGRI-08/A (AGR/16)<br><br>AGRI-07/A (AGR/15) |
| Students' free choice | D | 6 | |
| Totale CFU obbligatori 1 SLOT – II anno | | 30 | |
| **2 Slot – II Anno attivo dal 2028/2029** | | | |
| Students' free choice | D | 3 | |
| Practical training | E | 20/17***** | |
| Internship at external structure (STA) | | | |
| Internship at University Structure (STI) | | | |
| Internship within the international Mobility Program (STE) | | | |
| Language for Foreing Students **** | E | 3 | |
| **Final Dissertation** | E | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **(PROFIN_S)** | | | |
| Totale CFU obbligatori 2 SLOT – II anno | | **27/24** | |
| **TOT** | | **57** | |
| **Exams** | | 5 | |

****** only for foreign students who have yet to take the Italian language course for foreigners**

**Year 2**
**Curriculum: Risk mitigation**
(Location: PC)

| **Insegnamento** | **TAF** | **CFU** | **SSD** |
|---|---|---|---|
| 1 Slot – II Anno attivo dal 2027/2028 | | | |
| **Mitigation of risk in food production** | B | 6 | AGRI-07/A (AGR/15) |
| **Emerging risks** | B | 6 | AGRI-08/A (AGR/16) |
| **Mitigation of process-related toxicants** | B | 6 | CHEM-07/B (CHIM/10) |
| **Risk Analysis of regulated products**<br>**I Mod.: Food Additives and Enzymes** | B | 3 | AGRI-08/A (AGR/16) |
| **Risk Analysis of regulated products**<br>**II Mod.: Plant new genomic technologies** | B | 3 | AGRI-06/A (AGR/07) |
| Students' free choice | D | 6 | |
| Totale CFU obbligatori 1 SLOT – II anno | | 30 | |
| **2 Slot – II Anno attivo dal 2028/2029** | | | |
| Students' free choice | D | 3 | |
| **Practical training** | E | 20/17***** | |
| Internship at external structure (STA) | | | |
| Internship at University Structure (STI) | | | |
| Internship within the international Mobility Program (STE) | | | |
| **Language for Foreing Students****** | E | 3 | NN |
| **Final Dissertation (PROFIN_S)** | E | 4 | |
| Totale CFU obbligatori 2 SLOT – II anno | | **27/24** | |
| **TOT** | | **57** | |
| **Exams** | | 5 | |

****** only for foreign students who have yet to take the Italian language course for foreigners**

**Year 2**
**Curriculum: Risk Management**
(Location: BO)-

| **insegnamento** | **TAF** | **CFU** | **SSD** |
|---|---|---|---|
| 1 Slot – II Anno attivo dal 2027/2028 | | | |
| **Advanced Food Processing and Packaging** | B | 6 | AGRI-07/A (AGR/15) |
| **Advanced and predictive food microbiology** | B | 6 | AGRI-08/A (AGR/16) |
| **Farm biosecurity and foodborne risk**<br>Foodborne risk traceability<br>Farm biosecurity and zoonotic diseases prevention | C<br>C | 3<br>3 | MVET-02/B (VET/04)<br>MVET-03/A (VET/05) |
| **Risk assessment of food products to human health**<br>Evaluation of adverse health effects from human exposure to foodborne | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| hazards<br><br>Innovative approach for risk assessment in microbiome food value chain | C<br><br>C | 3<br><br>3 | BIOS-11/A (BIO/14)<br><br>CHEM-07/C (CHIM/11) |
| **Students' free choice** | D | 6 | |
| Totale CFU obbligatori 1 SLOT – II anno | | 30 | |
| **2 Slot – II Anno attivo dal 2028/2029** | | | |
| **Students' free choice** | D | 3 | |
| **Practical training** | E | 20/17***** | |
| Internship at external structure (STA) | | | |
| Internship at University Structure (STI) | | | |
| Internship within the international Mobility Program (STE) | | | |
| **Language for Foreing Students*** ** | E | 3 | NN |
| **Final Dissertation (PROFIN_S)** | E | 4 | |
| Totale CFU obbligatori 2 SLOT – II anno | | **27/24** | |
| **TOT** | | **57** | |
| **Exams** | | 5 | |

****** only for foreign students who have yet to take the Italian language course for foreigners**

**Curriculum: Food safety and product design**
(Location: UNIFE)-

| **Insegnamento** | **TAF** | **CFU** | **SSD** |
|---|---|---|---|
| 1 Slot – II Anno attivo dal 2027/2028 | | | |
| Innovation in Food Additives | B | 6 | (AGR/15) AGRI-07/A |
| Omic sciences for food safety<br><br>I Mod. Fundamentals of advanced omic technologies<br><br>II Mod. Metabolomic assessment of food product safety | <br><br>B<br><br>B | (6)<br><br>3 (2Lez+1Lab)<br><br>3 | <br><br>(CHIM/01) CHEM-01/A<br><br>(CHIM/10) CHEM-07/B |
| Enzymes and biocalatysis in food development | C | 6 (5lez+1Lab.) | (CHIM/11) CHEM-07/C |
| Nanotechnological approaches in foods safety | C | 6 | (CHIM/09) CHEM-08/A |
| **Students' free choice** | D | 6 | |
| Totale CFU obbligatori 1 SLOT – II anno | | 30 | |
| **2 Slot – II Anno attivo dal 2028/2029** | | | |
| **Students' free choice** | D | 3 | |
| **Practical training** | E | 20/17***** | |
| Internship at external structure (STA) | | | |
| Internship at University Structure (STI) | | | |
| Internship within the international Mobility Program (STE) | | | |
| **Language for Foreing Students**** ** | E | 3 | NN |
| **Final Dissertation (PROFIN_S)** | E | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Totale CFU obbligatori 2 SLOT – II anno | | **27/24** | |
| **TOT** | | **57** | |
| **Exams** | | 5 | |

****** only for foreign students who have yet to take the Italian language course for foreigners**

**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 2023/2024.

2. The academic year of first application of this Regulation is 2022/23

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) "Agri-Food Safety" curriculum, at the University of Modena and Reggio-Emilia; c) "Risk Management" curriculum, at Alma Mater University of Bologna, d) "Food Safety and Product Design" at University of Ferrara.

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**

The educational objectives, educational paths, learning outcomes, and career opportunities are indicated in the Unique Annual Report (SUA) and on the Course website.

The Master's Degree Program in Food Safety and Food Risk Management has the primary objective of enabling students to acquire advanced knowledge, skills, and competencies related to the evaluation and management of food safety issues, allowing them to operate in the public and private agri-food sector with directive tasks and in positions that require independent analysis and decision-making. The training of the Master's Graduate in Food Safety and Food Risk Management is designed to ensure that, at the end of the study program, they acquire the following knowledge and abilities:

- to have a solid cultural foundation and a good mastery of the scientific method;- to be able to optimize processes and methodologies and manage research and industrial development projects in the agri-food sector;- to be experienced in evaluating and managing the various aspects of food safety, including compliance with regulations regarding the safety of operators and environmental protection;- to have adequate knowledge and professional skills for carrying out complex coordination and management activities related to the agri-food sector;- to possess high technical skills for controlling food safety and hygiene, including the use of innovative methodologies;

- possess knowledge and professional skills in risk management during food processing and transformation; - have advanced competencies in risk management and mitigation along the entire agri-food production chain; - have developed personal attitudes towards communication, multidisciplinary teamwork, and judgment skills both on a technical-economic level and on a human and ethical level.

The training of the Master's Graduate in Food Safety and Food Risk Management is designed to enable them, at the end of the course of study, to acquire knowledge and understanding and interpret phenomena, with reference to: - characteristics and properties (and related traceability) of food and their components, chemical and microbiological changes in food based on production processes and study of the factors that regulate the chemical safety and hygiene of raw materials and finished products; - issues of safety and quality in relation to biological, chemical, and physical contaminants of food; acceptable daily doses and assessable risk in the consumption of substances contained or conveyed by the diet; - food legislation and policies for safety and public health; - principles of communication methodologies and emergency management in the field of food safety, as well as the use of mathematical models for prediction.

1) conduct activities for the analysis, prevention, and management of food risk; 2) implement risk assessment strategies and risk mitigation options to reduce consumer exposure to known risks and potential emerging risks; 3) apply management and control systems aimed at ensuring the safety of food products, also within the production, distribution, and catering systems for individual and collective nutrition; 4) be able to evaluate risk management and communication policies; 5) use the scientific method of investigation and application of knowledge and skills in problem-solving across multiple areas of food safety.

For the indicated purposes, the Master’s Degree Course in Food Safety and Food Risk Management provides for the acquisition of in-depth knowledge about the specific technical aspects of the food sector and the assessment and management of food safety both in general and specialized contexts. Such knowledge will also be acquired through: - control activities and practical exercises dedicated to the knowledge of data acquisition and processing methodologies; - activities aimed at deepening knowledge of innovative technologies; - in relation to specific objectives, activities at companies, public administration structures, and laboratories, as well as study stays at other Italian and European universities, including within the framework of international agreements.

**Art. 3. Educational path**

The Course is structured to represent a continuation of studies for graduates holding university degrees in Food Science and Technology, Agricultural and Forestry Science and Technology, and Animal Science and Technology, but it may also be of interest to graduates in other scientific and technical disciplines in the fields of chemistry, biology, biotechnology, and engineering who have an adequate curriculum.

The structure of the study program is divided into a common first year and subsequent differentiation into four curricula aimed at defining more in-depth specializations in the areas of methodologies and approaches to risk mitigation/reduction, food security in primary production, risk management in production and processing companies, and the development of innovative solutions in the agri-food sector for the design and characterization of new safe food products.

The first common year training is aimed at providing students with the essential skills for appropriate risk assessment and management in the food field. First of all, adequate knowledge of food technologies and food microbiology will be provided, with an emphasis on their connection with potential risks. Students will then be trained on risk assessment based on the nature of chemical compounds and exposure. Such teachings cannot ignore a robust foundation of statistics applied to biological systems, which will be imparted in the first-year courses through the application of specific case studies. A similarly robust understanding of potentially hazardous substances and organisms present in food is also deemed essential for the common training, therefore teachings on xenobiotic substances, allergens, and biological hazards in food will also be provided. It will complete the first year studies with an essential training on international legislation in the field of food safety.

As part of the 'Additional training activities', consistent with the educational objectives of the Degree Course, an activity aimed at acquiring the ability to communicate and make ethical judgments is provided within the framework of 'Other knowledge useful for entering the job market'. In this activity, transversal and general content on the themes of ethics in science and, more generally, on the themes of food anthropology is developed, considered fundamental for the training of young scientists from an international perspective, in line with the Bioethics courses present in many scientific degree programs offered in the European context.

In order to comply with the recommendations of the regulations regarding the obligation of basic knowledge of the Italian language for all students graduating in Italy, but especially with the specific aim of providing, as soon as possible, foreign students with suitable linguistic tools to tackle their experience in the academic context as well as in the socio-cultural environment of the host country in a more fruitful and autonomous manner, it is planned from the first year of the course to include an Italian language course for foreign students in the study plan.

This course can be included from the first year of the program in the educational path (study plan) as TAF D, that is, as an elective exam (also in excess of the minimum of 120 required), or in the second year of the program as an activity related to further language knowledge required by the educational regulations in TAF F, with a weight of 3 ECTS. In the latter case, however, the activity related to the thesis will have a weight of 17 ECTS instead of 20 ECTS.

With the common curriculum provided in the first year of the course, students will be able to specialize their training in the aforementioned curricula in the second year. The curriculum dedicated to risk mitigation/reduction aspects will focus on providing specific skills on ways to reduce risk related to food production, with insights on risk mitigation during production in the food industry, on the mitigation of toxic substances, and finally on methods for preventing new emerging risks.

The curriculum dedicated to the safety of primary production will emphasize the assessment and management of risk in primary production, with insights into biological hazards in general, field and post-harvest infections, pest animals, and fungal contamination, as well as the management methods for these sources of risk. The curriculum dedicated to risk management in production and processing companies will provide the skills for effective risk management in the food sector, with specific insights into the management of process technologies, prediction of microbiological risk, management of zoonoses, and finally methodologies for conducting a proper risk assessment of finished food products.

The curriculum dedicated to the design of innovative safe products will provide the skills for formulating innovative food products, using advanced analytical techniques, and applying nanotechnology approaches for food safety.

The educational path will conclude with a thesis period at universities, companies, control bodies, and/or institutions, or to be carried out in international mobility. The thesis has an experimental character consisting of executing the experimental part, processing and discussing the results, as well as drafting the work and preparing a final paper (thesis) to be presented before the Graduation Commission.

The defense of the degree thesis will focus on an original research topic developed during the thesis period under the supervision of an advisor. In this way, the student will be able to acquire further operational skills by developing original research, as well as the ability to organize the results obtained into a written report (master's thesis) and to discuss them critically.

## Art. 4. Learning Outcomes

### 4.1 Knowledge and ability to understand

The master's degree graduate in Food Safety and Food Risk Management must demonstrate that they possess an integrated and adequate foundational knowledge of chemical, biological, microbiological, and technological disciplines related to the production, preservation, and distribution of food, knowing how to use this knowledge to

understand processes and safety issues throughout the entire food chain. Furthermore, they must have specific knowledge related to toxicological aspects and exposure assessment through diet and the associated risks/benefits, to the evaluation and characterization of hazards in food, to traditional and innovative methodologies and approaches for risk mitigation and management, and to food legislation, including in the context of global training.

The expected results can be achieved thanks to attendance at lectures, participation in guided educational visits, and in-depth seminars held during the teaching course. The results can also be verified through ongoing assessments, verification tests that are not subject to final evaluation, oral examinations, and written examinations. The master's graduate in Food Safety and Food Risk Management must possess knowledge useful for working in areas that involve: - analysis and understanding of chemical, biological, and microbiological safety aspects in food production, related to the composition of products, the characteristics of raw materials, and the different processing conditions applied; - innovation capabilities in the overall management of food enterprises and the agri-food system with particular reference to safety.

- development of procedures for the characterization of the safety of traditional and innovative products; - ability to identify the necessary strategies for the development of innovative food transformation processes aimed at safety; - ability to develop foods for different consumer groups and calculate nutritional values; - ability to develop and apply approaches and methodologies for risk assessment; - ability to develop and apply approaches and methodologies for risk management and minimization; - mastery of advanced microbiological techniques and predictive microbiology; - mastery of toxicological and nutritional investigation methodologies for assessing the risks/benefits associated with diet; - mastery of strategies and methodologies for post-harvest management and the preservation of foodstuffs and food products;

- mastery of strategies and methodologies for post-harvest management and the preservation of foodstuffs and food products;- mastery of the methodologies for designing processes and products in the food industry, with a view to safety and respect for environmental sustainability;- mastery of the issues surrounding food certification and legislation.

**4.2 Ability to apply knowledge and understanding**

The master's graduate in Food Safety and Food Risk Management must possess knowledge useful for operating in areas that involve: - analysis of the relationships between chemical composition, microbiological characteristics, structure, and physical properties of food as determined by different conditions of raw material processing; - the ability to assess emerging issues related to food safety, also in relation to the use of new technologies and the development of innovative products; - the ability to identify the necessary strategies for developing mitigation strategies for food safety issues during processing and distribution; - mastery of advanced microbiological techniques and predictive microbiology; - mastery of genetic-molecular methodologies for food quality, traceability, and tracking.

- mastery of design methodologies for processes and products in the food industry capable of maximizing food safety, while respecting environmental sustainability and energy and water conservation; - mastery of issues related to food certification and legislation. The ability to apply the knowledge and understanding gained and to transfer them to the workplace will also be achieved through the presentation of case studies during traditional teaching activities, active participation in laboratory exercises, application of calculation methods, and through the development of the thesis work. The verification of the achievement of these abilities will take place during oral and/or written examinations in individual subjects and, in particular, through the evaluation of the preparation and presentation of the final thesis by the graduation committee.

**4.3 Judgment autonomy**

At the end of their studies, the Master's graduate possesses awareness and autonomy of judgment such that they are able to analyze the various issues of food safety in a global production and market context, to plan actions and manage interventions to improve quality, effectiveness, and efficiency in food companies, even in terms of environmental sustainability. The autonomy of judgment and awareness of one's professional role are developed and achieved primarily through the teachers' actions in the classroom, who will encourage students to empathize with possible professional situations and to propose individual interpretations of both technical-scientific results and specific events related to the production and distribution context of food products. The verification of this learning outcome is entrusted to the individual teachers responsible for the training activities, also through the organization of group work, presentations, and discussions of case studies and written reports.

**4.4. Communication skills**

The graduate at the end of their studies has developed personal attitudes towards communication, multidisciplinary teamwork, and judgment skills both on a technical and economic level and on a human and ethical level; they are able to use English in both written and spoken form. These attitudes will allow them to

responsibly carry out their professional activities in contexts where a specific ability to interact with diverse and differing levels of expertise is required, even in an international setting. These communication skills are fostered by encouraging students to present their work orally and in writing, also concerning group activities.

Participation in internships, workshops, seminars, and internationalization activities allows for the acquisition of additional tools useful for the development of an individual student's communication skills. In the evaluations of individual works, degree assessments, and final exams, the quality and effectiveness of communication play a decisive role in forming the overall judgment.

### 4.5 Learning ability

The degree program provides the cognitive tools and logical elements that can ensure the master's graduate a continuous update of knowledge in the specific professional field of food safety and in the area of related scientific and technological research. Special attention is given to the tools of new information technologies, both in terms of communication forms and in everything concerning data processing and information retrieval. In both the core training activities and the related and integrative ones, within the framework of institutional courses and supplemental seminars, ample space will be devoted to acquiring methodologies and skills to increase opportunities for personal development. The main tool for verifying the learning achieved, in reference to this specific descriptor, is represented by the assessment of the student by their thesis supervisor. It is indeed during the development of an original scientific project that the student can most clearly demonstrate the skill acquired in accessing new opportunities for knowledge and personal development.

### 4.6 Career Opportunities

The specific occupational areas for a master's graduate are as follows:- the food industry, particularly regarding the roles of responsible for research and development, innovation management, and quality and food safety management and communication;- industries producing ingredients, additives, auxiliary materials, machines, and plants for the food industry, with particular reference to the research and development function;- public and private research bodies in the field of food safety;- national and international regulatory and control bodies regarding food safety;The graduate in Food Safety and Food Risk Management may also act as an expert in communication on safety and risk in food matters.

**5.1 Function in a work context:**

The course aims to train professional figures equipped with a thorough mastery of general scientific methodologies and contents related to the evaluation and management of food safety, capable of quickly adapting to the scientific and technological evolution in the food sector within a global market context. The master's graduate in Food Safety and Food Risk Management, therefore: i) operates at different levels of the food supply chain with a problem-solving and holistic approach to food safety issues; ii) designs and integrates food safety management systems; iii) manages food safety with a 'from farm to consumer' approach: from the production of raw materials, to processing, preservation, and distribution to the final consumer. In food companies, master's graduates in Food Safety and Risk Management hold responsible roles regarding safety aspects related to: i) procurement of raw materials; ii) process control; iii) development of new products; iv) marketing and distribution at European and non-European levels.

**5.2 Skills associated with the function**:

The competencies and possible roles of a master's degree graduate include: i) the ability to manage a business; ii) the ability to advise in the field of assessment, management, and mitigation of food safety issues for companies operating in international markets, with a particular focus on global trading; iii) the ability to evaluate and manage the safety and hygiene aspects of food products both during the production phases and throughout the shelf-life; iv) the ability to organize and lead teams specifically dedicated to integrating current regulations and new scientific knowledge in terms of emerging risks to guide research and the development of new products, including in terms of novel food; v) the ability to organize and lead teams dedicated to emergency management and risk communication through media and social media. vi) the ability to direct consulting, assistance, and technical-scientific dissemination services; vii) employment through competitive examination in the public administration (ASL and Local Authorities as a registered member of the Food Technologists' registry), in control bodies and international organizations.

**Art. 6 Sustainable users and access programming.**

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 annually on the University of Parma website (www.unipr.it). https://corsi.unipr.it/en/cdlm-fsafrm/modalita-di-iscrizione-e-scadenze

**Art. 7. 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.

**7.1 Curricular Requisites**

The curricular requirements are automatically satisfied by the possession of a three-year Italian university Bachelor’s 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 adequate knowledge of English language, certified as indicated below.

Perspective students in possession of a different Bachelor’s 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: PHYS-01/A (ex FIS/01)
PHYS-02/A (exFIS/02)
PHYS-03/A (ex FIS/03)
PHYS-02/A (ex FIS/04)
PHYS-05/A (ex FIS/05)
PHYS-05/B (ex FIS/06)
PHYS-06/A (ex FIS/07)
PHYS-06/B (ex FIS/08)
MATH-01/A (ex MAT/01)
MATH-02/A (ex MAT/02)
MATH-02/B (ex MAT/03)
MATH-01/B (ex MAT/04)
MATH-03/A (ex MAT/05)
MATH-03/B (ex MAT/06)
MATH-04/A (ex MAT/07)
MATH-05/A (ex MAT/08)
MATH-06/A (ex MAT/09)
INFO-01/A (ex INF/01)

CHEM-01/A (ex CHIM/01)
CHEM-02/A (ex CHIM/02)
CHEM-03/A (ex CHIM/03)
CHEM-05/A (ex CHIM/06)
CHEM-07/B (ex CHIM/10)
CHEM-07/C (ex CHIM/11)
AGRI-01/A (ex AGR/01)
AGRI-02/A (ex AGR/02)
AGRI-03/A (ex AGR/03)
AGRI-05/A (ex AGR/11)
AGRI-05/B (ex AGR/12)
AGRI-06/B (ex AGR/13)
AGRI-07/A (ex AGR/15)
AGRI-08/A (ex AGR/16)
AGRI-09/A (ex AGR/17)
AGRI-09/B (ex AGR/18)
AGRI-09/C (ex AGR/19)
MEDS-24/B (ex MED/42)
MEDS-08/C (ex MED/49)
BIOS-01/A (ex BIO/01)
BIOS-01/B (ex BIO/02)
BIOS-01/C (ex BIO/03)
BIOS-02/A (ex BIO/04)
BIOS-03/A (ex BIO/05)
BIOS-06/A (ex BIO/09)
BIOS-07/A (ex BIO/10)
BIOS-08/A (ex BIO/11)
BIOS-09/A (ex BIO/12)
BIOS-10/A (ex BIO/13)
BIOS-11/A (ex BIO/14)
BIOS-01/D (ex BIO/15)
BIOS-12/A (ex BIO/16)
BIOS-15/A (ex BIO/19)

MVET-01/A (ex VET/01)
MVET-01/B (ex VET/02)
MVET-02/A (ex VET/03)
MVET-01/B (ex VET/04)
MVET-03/A (ex VET/05)
MVET-03/B (ex VET/06)
MVET-04/A (ex VET/07)
IIND-07/A (ex ING-IND/10)
IIND-07/B (ex ING-IND/11)
GIUR-03/B (ex IUS/03)
GIUR-02/A (ex IUS/04)
STAT-01/A (ex SECS-S/01)

STAT-01/B (ex SECS-S/02)

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's 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's Degree officially taught in English language.

For students having obtained the Bachelor's 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.

**7.2 Verification of the adequacy of personal preparation**

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's 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. 8. Didactic Organization and Development of the Educational Path.**

**8.1Curricula.**

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 Catholic University of the Sacred Heart, Piacenza, in collaboration with the University of Parma;

e) **Agri-Food Safety** (offered by the University of Modena e Reggio Emilia);

f) **Risk Management** (offered by the Alma Mater University of Bologna

g) **Food Safety and Product Design** (offered by the University of Ferrara)

### 8.2 Development of teaching activities.

1. By June 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 obtain 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.

### 8.3 Verification and evaluation of the student preparation

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

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.

The methods of performing the teaching activities and the methods of examination are published for each course in the corresponding Syllabus.

The exam is evaluated on a scale of 30, with possible “cum laude” appraisal.

For anything not covered by this regulation, please refer to the provisions of the University Academic Regulations.

### 8.4 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 an 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:

8.4.1 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;

8.4.2 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;

8.4.3 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 a 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 and Course website.

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

8.4.4 Internship in International Mobility

8.4.5 Internship in University Structures (at Departments or Research Groups operating within the University of Parma, Piacenza, Modena and Reggio Emilia, Bologna, Ferrara).

8.4.6 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 of 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".

## Art. 9 Monitoring the quality of teaching

1. The Course of Study Council, also utilizing the Review Group (GdR) and the Quality Assurance Manager (RAQ) appointed within it and in collaboration with the departmental Quality Assurance and the University Quality Assurance, implements, for its part, the necessary procedures for monitoring the quality of teaching, for controlling adherence to class schedules and office hours of individual

teachers, and for the unrestricted use of educational and study facilities by students. It also adopts all suitable initiatives to promote full and constant involvement of all teachers in the Course of Study in the institutional activities aimed at ensuring the quality of teaching. (https://saf.unipr.it/it/dipartimento/qualita-di-dipartimento; https://saf.unipr.it/it/didattica/qualita-della-didattica; https://corsi.unipr.it/en/cdlm-fsafrm/organizzazione-del-corso ).

2. The Council also implements all necessary strategies to maximize the completion of the student opinion survey questionnaires (OPIS). The OPIS is indeed a tool aimed at gathering the opinions of students in order to improve teaching, the quality, and the organization of degree courses, and it is an integral part of the University's evaluation system.

## Title II
## Functioning Regulations

### Art. 10. 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. 11. Tutoring and Career Orientation Activities

The Tutoring activity is offered to all registered students to guide and support them during the training course, guaranteeing 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. On the website of the Master's Degree Course in 'Food Safety and Food Risk Management', the names of the contacts for guidance and tutoring activities are available. (https://corsi.unipr.it/en/cdlm-fsafrm/tutor-studenti).

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. 12. 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.

Given the presence of courses involving laboratory activities, it is a fundamental requirement for the student to obtain the certification attesting the completion of the Course on Safety in the Workplace

provided by the University of Parma.
The completion of the aforementioned Safety Course does not give rise to any recognition of career credits.
Students from Parma University Degree Programs who have already completed the aforementioned training course in UniPR are exempted from taking it again.
As part of the "student's free choice" training activities, the Course Council, at the beginning of each academic year, announces the planned activities, without prejudice to the possibility for the student to independently choose other activities, consistent with the training project, within the Universities of Parma, Piacenza, Modena and Reggio, Bologna and Ferrara.

A study plan is also provided for part-time students.

The Course Council, pursuant to art. 33 of the University Didactic Regulations and in accordance with the specific University regulations referred to in paragraph 1 of the same article, identifies specific training courses for part-time students, distributing the training activities over a period of time equal to up to twice that ordinarily provided. for, engaged part-time, that is, those who for justified reasons of the teachings provided for in the teaching plan and to take the relative assessment tests within the legal timeframe.
The Didactic Plan for part-time students is shown at the bottom of this regulation

**Art. 13. – "Student's choice" training activities**

As far as the "student's choice" training activities, the Course Council provides that the second- year student can include exams from a compulsory minimum of 9 TAF D ECTS in his/her study plan (as required by the standard study plan), up to a maximum of 15 ECTS (6 ECTS more than the minimum required).

Supernumerary credits contribute to the calculation of the average.

Within the aforementioned range comprised between the minimum mandatory 9 ECTS and the maximum allowed of 15 ECTS, the choices made by the student within the TAF D typologies suggested each year from the Degree Course may be foreseen, eventually taking into account also activities from previous careers. The aforementioned course types, as a rule, may include:

1. Optional courses activated ad hoc by the course of study within the three curricula;

2. Fundamental training courses of all the three curricula, independently from the specific one chosen by the student.

3. Other courses delivered in English and activated as part of the training offer of the consortium universities as long as they are provided by courses of the same level (Master's Degrees).

In the latter case, the Board of the Master's Degree Course in Food Safety and Food Risk Management annually defines the appropriate procedure and timing through which to express a prior opinion on the so-called "out of offer" choices proposed by students in relation to the TAF D.

**ART. 14 Italian language for foreign students.**

There is also the possibility reserved for foreign students (who are not native Italian speakers) to include a course of "Italian language for foreigners" among their courses.

This course can be included in the student training course:

- as TAF D (free choice exam) by selecting it among the courses activated at the University and available already at the first year in comparison to the other optional courses scheduled

for the second year. The course may be considered even supernumerary, taking into account the minimum of 180 ECTS of the training course.

- or the “Language for foreign students” activity of 3 credits scheduled for the second year.

In the latter case, the 3 credits provided will reduce the credits dedicated to the thesis/internship activity (which will have a weight of 17 credits instead of 20 credits).

Therefore:

- If the foreign student chooses the "Italian language for foreigners" course as a free-choice course in the first year, his thesis/internship period (scheduled for the second year) will have a weight of 20 credits (as for Italian mother-tongue students)

- If the student does NOT choose this option in the first year, his thesis/internship period (scheduled for the second year) will have a weight of 17 credits and, at the same time, the student will also have to take the “Language for foreign students” course of 3 CFU.

**Art. 15. 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. 16 Credits recognition**

Pursuant to art. 38 of the University Teaching Regulations, exams taken in a previous master's degree course may be recognized. The recognition of CFU is decided by the Course of Study Council following an appropriate evaluation carried out by the Teaching Commission within the Course of Study Council and delegated by it to a preventive evaluation of the requests on student careers.
The procedure for requesting validation/recognition of credits occurs only according to the times and methods indicated on the course of study website. No preventive evaluations are foreseen

The university training credits acquired are recognized by the Course of Study Council on the basis of the following criteria: analysis of the program completed; assessment of the congruence of the scientific-disciplinary sectors and the contents of the training activities in which the student has earned the credits with the specific training objectives of the course of study and of the individual training activities to be recognized, pursuing in any case the purpose of student mobility, the possible obsolescence of the skills acquired from a cultural and professional point of view is also assessed

Up to a maximum of 12 credits may be recognized for activities, skills and abilities referred to in art. 2 - paragraph 1 of DI 931 of 04-07-2024, based on the assessment of the strict coherence with the training objectives and expected learning outcomes of the course of study

**Art. 17. Registration for single courses**

1. It is possible to enroll in individual courses for a maximum of 30 CFU, without prejudice to the possibility of increasing the aforementioned number of CFU for justified training needs by the Course of Study Council

2. The deadline for purchasing individual courses is usually September 30 for courses taught in the first semester and February 24 for courses taught in the second semester. For students who enroll in courses that include laboratory activities, it is a fundamental requirement to be in possession of the certificate

relating to the completion of the Safety Course issued by the University of Parma. The methods of purchasing individual courses are detailed on the University website.

3. The purchase of individual courses is in no way permitted or conceived as a tool for the purpose of anticipating and anticipating the times for enrollment in the course of study in question, for which the requirements, methods and timing established annually must be possessed and respected.

**Art. 18. 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. 19. Validity of the present Regulation.**

This Educational Regulation enters into force with the cohort of students enrolled in the academic year 205-2026 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. 20. Amendments to the Regulations**

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