



**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI**

Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali, appartenente alla classe delle lauree LM-86 Scienze zootecniche e tecnologie animali, attivato presso l'Università degli Studi di Milano.

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 11, comma 2, della legge 19 novembre 1990, n. 341, dall'art. 12 del D.M. 22 ottobre 2004, n. 270 e dal Regolamento didattico d'Ateneo, il presente Regolamento specifica, nel rispetto della libertà di insegnamento e dei diritti doveri dei docenti e degli studenti, gli aspetti organizzativi e funzionali del corso di laurea in Scienze e tecnologie delle produzioni animali, in analogia con il relativo Ordinamento didattico, quale definito nel Regolamento didattico d'Ateneo, nel rispetto della predetta classe di cui al D.M. 16 marzo 2007, alla quale il corso afferisce.

Concorre al funzionamento del corso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e scienze animali. E' responsabile della gestione del corso, per gli aspetti amministrativi, il Dipartimento di Medicina Veterinaria e scienze animali.

Art. 1 - Obiettivi formativi specifici del corso di laurea e profili professionali di riferimento

Il corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali mira a formare professionisti dotati di una solida preparazione scientifica e di avanzate capacità tecniche ed operative nei settori zootecnico e dell'alimentazione animale, della genetica animale, dei mercati e dell'industria di trasformazione dei prodotti di origine animale, della biosicurezza degli allevamenti, dei sistemi zootecnici e faunistici, in funzione del benessere degli animali e nel rispetto dell'ambiente, anche a tutela della salute dell'uomo.

Essi devono essere in grado di esercitare le attività di competenza con ampia autonomia e piena responsabilità, sia in ambito nazionale che internazionale, intra ed extra UE. Possono, inoltre, operare nel campo della ricerca pubblica e privata e in quello dell'insegnamento di settore.

Tali figure sono capaci di organizzare e sviluppare i diversi sistemi di allevamento e di alimentazione atti a garantire la produttività nel rispetto del benessere animale e dell'ambiente ed a prevenire il rischio di patologie dannose per la salute umana; possiedono la conoscenza di tecniche di laboratorio per il controllo dei processi produttivi, della qualità e sicurezza degli alimenti di origine animale e conoscono le fonti di approvvigionamento nazionali ed internazionali. Hanno inoltre buona padronanza del metodo scientifico di indagine e attitudine all'approccio multi-disciplinare nella soluzione di problemi aziendali, sono in grado di svolgere e gestire attività di ricerca, al fine di promuovere l'innovazione tecnologica e gestionale nei sistemi agro-zootecnici per garantire la sostenibilità dei processi produttivi e la qualità e sicurezza degli alimenti.

Il laureato in Scienze e tecnologie delle produzioni animali potrà acquisire conoscenze scientifiche e capacità applicative nel corso di soggiorni di studio e ricerca presso istituzioni extrauniversitarie italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali. Scopo del corso di laurea è quello di rendere i laureati capaci di operare con elevati gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro, in ambito europeo ed extraeuropeo.

In particolare i laureati in Scienze e tecnologie delle produzioni animali devono essere in grado di:

- operare negli ambiti agro-zootecnici e nei campi della produzione animale, quali la gestione tecnica, igienica ed economica degli allevamenti, inclusi quelli di interesse faunistico, salvaguardando le condizioni del benessere animale e la qualità dei prodotti trasformati;
- pianificare e gestire sistemi meccanizzati e automatizzati in contesti produttivi agro-zootecnici;
- organizzare, sviluppare e gestire l'alimentazione degli animali da reddito in funzione della salute degli animali, della qualità degli alimenti e del benessere dell'uomo consumatore;
- gestire le interazioni tra attività zootecniche, fauna selvatica ed ambiente al fine di pianificare un uso integrato e sostenibile delle risorse territoriali;
- progettare e pianificare la gestione genetica delle popolazioni zootecniche;
- realizzare ed applicare le tecnologie energetiche rinnovabili ai sistemi agro-zootecnici;
- applicare misure di biosicurezza per prevenire l'introduzione o limitare la diffusione delle malattie infettive e diffuse nelle popolazioni animali, domestiche e selvatiche;
- gestire sistemi di allevamento e di produzione alternativi e sostenibili;
- svolgere e gestire attività di ricerca, al fine di promuovere e sviluppare innovazione tecnologica e gestionale nei sistemi agro-zootecnici e nell'industria di trasformazione dei prodotti di origine animale;
- utilizzare i metodi della ricerca scientifica nelle fasi di produzione e di trasformazione dei prodotti di origine animale ed in quelle di promozione e commercializzazione;
- utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

Il corso è strutturato in quattro semestri durante i quali sono previste diverse tipologie di attività didattiche. La struttura formativa del corso di studio poggia su due ambiti di apprendimento: le discipline zootecniche e delle produzioni animali e le discipline gestionali e di sostenibilità.

Nel primo anno di corso sono previsti otto insegnamenti riguardanti l'allevamento, il miglioramento genetico e il razionamento degli avicoli, dei ruminanti e dei monogastrici, le tecnologie informatiche applicate agli allevamenti, la biostatistica, le zoonosi e il controllo degli alimenti di origine animale. Ferma restando l'unicità del corso, nel secondo anno sono previsti quattro gruppi di insegnamenti curricolari ciascuno dei quali definisce un possibile orientamento professionale del laureato. Il primo è volto all'approfondimento degli aspetti legati ai rapporti tra la nutrizione e alimentazione degli animali, il benessere e la qualità delle produzioni zootecniche, in funzione della salute dell'uomo. Il secondo mira a fornire una solida formazione sulle tipologie d'allevamento di specie domestiche e selvatiche, rispettose del patrimonio faunistico e dell'ambiente più in generale. Il terzo approfondisce le caratteristiche delle filiere animali, le fonti di approvvigionamento, l'industria di trasformazione dei prodotti di origine animale, la qualità e sicurezza degli alimenti per l'uomo. Il quarto si rivolge alla sicurezza dei processi che permettono la vigilanza igienico-sanitaria permanente nell'allevamento degli animali da reddito, a partire dalla progettazione delle strutture fino all'intera gestione del processo produttivo.

Nel secondo anno di corso ricadono anche attività formative a libera scelta, che concorrono significativamente al completamento della formazione dello studente e al potenziale inserimento del laureato nel contesto occupazionale e professionale, oltre a ulteriormente favorire l'autonomia responsabile dello studente nella definizione di un percorso personalizzato. Il completamento della formazione dello studente si concluderà con la preparazione della tesi di laurea.

I profili professionali di riferimento:

- Specialista in nutrizione e alimentazione animale
- Specialisti nella conservazione e gestione dei sistemi zootecnici estensivi e faunistici.
- Specialisti nella produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale.

- Specialisti della gestione della biosicurezza della filiera zootecnica.
- Specialisti della gestione dei sistemi zootecnici intensivi.

Art. 2 - Accesso

Possono accedere al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali i laureati nelle classi L-2, L-13, L-25, L-26, L-32, L-38 nonché nelle corrispondenti classi relative al D.M. 509/99.

Per l'ammissione i laureati devono aver acquisito almeno 60 CFU in SSD riguardanti le discipline: biochimica (BIO/10, BIO/12), economia ed estimo rurale (AGR/01), agronomia e coltivazioni erbacee (AGR/02), genetica agraria e zootecnica generale e miglioramento genetico (AGR/07, AGR/17), idraulica agraria (AGR/08), entomologia (AGR/11), chimica agraria (AGR/13), scienze tecnologie alimentari (AGR/15), microbiologia agraria (AGR/16), meccanica agraria e costruzioni rurali (AGR/09, AGR/10), alimentazione animale, zootecnica speciale e zoocolture (AGR/18, AGR/19, AGR/20), morfo-fisiologia veterinaria (VET/01, VET/02), patologia generale veterinaria (VET/03), ispezione degli alimenti di origine animale (VET/04), malattie infettive degli animali (VET/05), parassitologia e malattie parassitarie (VET/06), farmacologia e tossicologia veterinaria (VET/7), riproduzione animale (VET/10), informatica (INF/01), statistica (SECS-S/01).

I candidati sono anche tenuti a certificare la conoscenza della lingua inglese acquisita durante il corso di laurea (almeno 2 CFU); tale requisito può essere soddisfatto anche con la presentazione di opportuna certificazione rilasciata da scuole o Enti qualificati e certificati.

I requisiti curriculari di cui ai punti precedenti e l'ammissione al corso di laurea magistrale sono valutati da un'apposita Commissione nominata dal Collegio Didattico.

I candidati potranno sostenere un colloquio volto a verificare l'adeguatezza della loro preparazione personale con riferimento alle conoscenze e competenze idonee per poter seguire con profitto il corso di laurea magistrale.

Art. 3 - Organizzazione del corso di laurea magistrale

Il corso di studi è organizzato in due anni. Le attività didattiche sono organizzate prevalentemente su base semestrale: le lezioni si svolgono nel periodo ottobre-gennaio (primo semestre) e nel periodo marzo-giugno (secondo semestre), durante i quali sono previste attività formative per complessivi 120 crediti formativi, strutturati in lezioni frontali, esercitazioni, attività pratiche, laboratori, attività seminariali e stesura della tesi finale.

Gli esami, in forma scritta e orale, si svolgono nei mesi di gennaio-febbraio, giugno-luglio e settembre-ottobre. Le attività didattiche prevedono attività di tipo teorico con lezioni frontali e seminari ed attività di tipo pratico-professionalizzante. Queste ultime avranno un peso rilevante in quanto è insito nella filosofia del corso fornire al laureato una preparazione scientifico-tecnica che lo metta in condizioni di inserirsi nel mondo del lavoro.

Il completamento della formazione culturale e professionale dello studente inoltre sarà arricchita dalla partecipazione diretta ad attività di natura pratico-applicativa svolte nell'ambito della preparazione della prova finale.

L'apprendimento delle competenze e delle professionalità da parte degli studenti è computato in crediti formativi. Un credito formativo corrisponde ad un carico standard di 25 ore di impegno complessivo per studente e comprende:

- 8 ore di lezione teorica e 17 ore di rielaborazione personale;
- 16 ore di laboratorio o di esercitazione e 9 ore di rielaborazione personale;
- 25 ore di formazione di tirocinio;
- 25 ore di studio individuale.

Il corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali prevede insegnamenti monodisciplinari e corsi integrati. I docenti di corsi integrati partecipano alla valutazione collegiale complessiva del profitto dello studente con le modalità previste dal Regolamento Didattico di Ateneo. Fermo restando l'unicità del corso, nel II anno è prevista l'attivazione di quattro *curricula*, ciascuno volto ad approfondire specifici aspetti dei SSD su cui il corso di laurea magistrale si fonda.

In particolare il Curriculum "*Alimentazione per la salute animale e il benessere del consumatore*" approfondisce gli aspetti legati ai rapporti tra la nutrizione e l'alimentazione degli animali, il loro stato di benessere, la qualità delle produzioni in funzione della salute dell'uomo.

Il Curriculum "*Sistemi zootecnici e faunistici*" mira a fornire una solida formazione su come sviluppare una tipologia d'allevamento di specie domestiche e selvatiche rispettosa del patrimonio faunistico e dell'ambiente più in generale.

Il Curriculum "*Produzione e sicurezza degli alimenti di origine animale*" approfondisce le caratteristiche delle filiere animali, le fonti di approvvigionamento, l'industria di trasformazione dei prodotti di origine animale, la qualità e sicurezza degli alimenti per l'uomo.

Il curriculum "*Biosicurezza della filiera zootecnica*" si rivolge alla sicurezza dei processi che permettono la vigilanza igienico-sanitaria permanente nell'allevamento degli animali da reddito, a partire dalla progettazione delle strutture fino all'intera gestione del processo produttivo.

Le modalità di accesso ai curricula saranno determinate annualmente dalla Struttura didattica di riferimento in funzione delle strutture didattiche e di servizio disponibili.

Gli insegnamenti specialistici comuni a tutti i curricula hanno l'obiettivo di fornire una solida e approfondita conoscenza delle problematiche legate alle produzioni animali.

Ogni studente dovrà acquisire 67-72 crediti in attività formative caratterizzanti, 15-20 crediti in attività formative affini o integrative, 9 crediti in attività formative liberamente scelte, 21 crediti in attività relative alla preparazione della tesi finale, 3 crediti relativi alle ulteriori conoscenze linguistiche (inglese livello B2 del Common European Framework of Reference for Languages).

Nel corso del II anno è prevista l'attivazione di un ventaglio di insegnamenti all'interno del quale lo studente può scegliere i corsi nei quali acquisire i 9 crediti a scelta libera. Con tali proposte si vuole offrire agli studenti la possibilità di un ulteriore approfondimento della loro preparazione in specifici settori delle Scienze e tecnologie delle produzioni animali. Resta ferma la piena libertà degli studenti di scegliere ai fini dell'acquisizione dei 9 crediti tra tutti gli insegnamenti attivati dalla Facoltà e/o dall'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo.

E' prevista la possibilità che alcuni corsi siano tenuti in lingua inglese per favorire il processo di internazionalizzazione, per fornire agli studenti esempi di comunicazione scientifica internazionale, per incentivare la frequenza di laboratori stranieri e per favorire gli scambi attraverso i progetti internazionali.

Il numero massimo di crediti riconoscibili ai sensi dell'art. 4 DM 16.3.2007 e Nota 1063 del 29.4.2011 relative a conoscenze e abilità professionali certificate, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso viene fissato a 12 CFU previa valutazione da parte di una commissione nominata dalla struttura didattica di riferimento.

Art. 4 - Settori scientifico-disciplinari e relativi insegnamenti

Gli insegnamenti ufficiali del corso di laurea in Scienze e tecnologie delle produzioni animali, definiti in relazione ai suoi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico-disciplinari di pertinenza, sono i seguenti.

| Insegnamenti / Attività Formative | SSD |
|-----------------------------------|-----|
|-----------------------------------|-----|

| | |
|--|--------------------------------|
| Miglioramento genetico avanzato | AGR/17 |
| Zoonosi dei mammiferi e della specie avicole | VET/05 |
| Tecnologie informatiche ed elettroniche per le produzioni animali | AGR/09 |
| Razionamento degli animali da reddito | AGR/18 |
| Allevamento e gestione di ruminanti e monogastrici | AGR/19 |
| Avicoltura | AGR/20 |
| Biostatistica e bioinformatica | INGINF/06 |
| Controllo e certificazione degli alimenti e delle filiere di origine animale | VET/04 |
| Estimo | AGR/01 |
| Biochimica, Patologia e Tossicologia Alimentare | BIO/12, VET/03, VET/07 |
| Alimentazione per la salute animale e il benessere dell'uomo | AGR/18 |
| Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale | VET/02, VET/04 VET/07 |
| Alimentazione, approvvigionamenti e qualità dei prodotti di origine animale | AGR/18, AGR/19 |
| Prevenzione e gestione delle tecnopatie | AGR/18, VET/05, VET/06 |
| Igiene della filiera bovina | VET/05 |
| Gestione e conservazione | AGR/17, AGR/19, VET/05, VET/06 |
| Zoocolture | AGR/20, VET/01 |

Eventuali insegnamenti aggiuntivi, nell'ambito dei settori sopra riportati, sono inseriti su proposta del Consiglio del Dipartimento o Dipartimenti competenti, approvata dal Senato Accademico. In casi eccezionali e motivati, eventuali insegnamenti aggiuntivi possono essere inseriti direttamente nel manifesto degli studi.

La struttura e l'articolazione specifica, gli obiettivi e i risultati di apprendimento di ciascun insegnamento e delle altre attività formative, con l'indicazione di ogni elemento utile per la relativa fruizione da parte degli studenti iscritti, sono specificati annualmente, tramite l'immissione nel gestionale w4, nel manifesto degli studi e nella guida ai corsi di studio predisposta dalle competenti strutture dipartimentali. In tale guida sono altresì riportati i programmi di ogni insegnamento.

Art. 5 - Piano didattico

Il percorso formativo del corso, con il corrispettivo di crediti precisato per ciascun insegnamento e per ciascuna attività formativa, è riportato nella Tabella seguente:

A) Insegnamenti comuni del I anno

| Insegnamenti | Ambito | SSD | CfuSSD | Cfu tot |
|--|--------|--------|--------|---------|
| Corso: Miglioramento genetico avanzato | C1 | AGR/17 | | 8 |
| Corso: Zoonosi dei mammiferi e della specie avicole | C1 | VET/05 | | 6 |
| Corso: Tecnologie informatiche ed elettroniche per le produzioni animali | C1 | AGR/09 | | 8 |
| Corso: Razionamento degli animali da reddito | C1 | AGR/18 | | 9 |
| Corso: Allevamento e gestione di ruminanti e monogastrici | C1 | AGR/19 | | 6 |

| | | | | |
|---|----|------------|--|---|
| Corso: Avicoltura | C1 | AGR/20 | | 6 |
| Corso: Biostatistica e bioinformatica | AI | ING/INF/06 | | 6 |
| Corso: Controllo e certificazione degli alimenti e delle filiere di origine animale | C1 | VET/04 | | 6 |

B1) Insegnamenti del II anno

Curriculum “Feed - Alimentazione per la salute animale e il benessere del consumatore”

Il curriculum approfondisce gli aspetti legati ai rapporti tra la nutrizione e l'alimentazione degli animali, il loro stato di benessere, la qualità delle produzioni in funzione della salute dell'uomo.

| Insegnamenti | Ambito | SSD | cfu SSD | cfu tot |
|---|--------|--------|---------|---------|
| Corso: Estimo | C2 | AGR/01 | | 8 |
| Corso: Biochimica, Patologia e Tossicologia Alimentare | | | | 9 |
| - Biochimica clinica della nutrizione | AI | BIO/12 | 3 | |
| - Patologie metaboliche | AI | VET/03 | 3 | |
| - Tossicologia e contaminanti nei mangimi | AI | VET/07 | 3 | |
| Corso: Alimentazione per la salute animale e il benessere dell'uomo | C1 | AGR/18 | | 15 |

B2) Insegnamenti del II anno

Curriculum “Food - Produzione e sicurezza degli alimenti di origine animale”

Il Curriculum approfondisce le caratteristiche delle filiere animali, le fonti di approvvigionamento, l'industria di trasformazione dei prodotti di origine animale, la qualità e sicurezza degli alimenti per l'uomo.

| Insegnamenti | Ambito | SSD | cfu SSD | cfu tot |
|--|--------|--------|---------|---------|
| Corso: Estimo | C2 | AGR/01 | | 8 |
| Corso: Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale | | | | 12 |
| - Funzionalità del muscolo e del tessuto adiposo | AI | VET/02 | 3 | |
| - Produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale | AI | VET/04 | 6 | |
| -Tossicologia dei residui | AI | VET/07 | 3 | |
| Corso: Alimentazione, approvvigionamenti e qualità dei prodotti di origine animale | | | | 12 |
| - Alimentazione e qualità dei prodotti di origine animale | C1 | AGR/18 | 6 | |
| - Approvvigionamenti | C1 | AGR/19 | 6 | |

B3) Insegnamenti del II anno

Curriculum “Biosicurezza della filiera zootecnica”

Il curriculum si rivolge alla sicurezza dei processi che permettono la vigilanza igienico-sanitaria permanente nell'allevamento degli animali da reddito, a partire dalla progettazione delle strutture fino all'intera gestione del processo produttivo.

| Insegnamenti | Ambito | SSD | cfu SSD | cfu tot |
|--|--------|--------|---------|---------|
| Corso: Estimo | C2 | AGR/01 | | 8 |
| Corso: Prevenzione e gestione delle tecnopatie | | | | 14 |
| - Nutrizione e Immunità | AI | AGR/18 | 3 | |
| - Biosicurezza degli allevamenti avicunicoli | AI | VET/05 | 8 | |
| - Parassitologia e biosicurezza | AI | VET/06 | 3 | |

| | | | | |
|------------------------------------|----|--------|--|----|
| Corso: Igiene della filiera bovina | C1 | VET/05 | | 10 |
|------------------------------------|----|--------|--|----|

B4) Insegnamenti del II anno

Curriculum “Sistemi zootecnici e faunistici”

Il curriculum mira a fornire una solida formazione su come sviluppare una tipologia d'allevamento di specie domestiche e selvatiche rispettosa del patrimonio faunistico e dell'ambiente più in generale.

| Insegnamenti | Ambito | SSD | cfu SSD | cfu tot |
|--|--------|--------|---------|---------|
| Corso: Estimo | C2 | AGR/01 | | 8 |
| Corso: Gestione e conservazione | | | | 14 |
| - Genetica della conservazione | C1 | AGR/17 | 3 | |
| - Gestione estensiva della fauna | C1 | AGR/19 | 5 | |
| - Igiene degli allevamenti faunistici | C1 | VET/05 | 3 | |
| - Ecoparassitologia e gestione sanitaria del patrimonio faunistico | C1 | VET/06 | 3 | |
| Corso: Zoocolture | | | | 10 |
| - Allevamento delle specie avicole, acquatiche e dei lagomorfi | AI | AGR/20 | 8 | |
| - Anatomia delle specie acquatiche | AI | VET/01 | 2 | |

Al fine del raggiungimento dei 120 crediti richiesti per il conseguimento della laurea magistrale lo studente deve acquisire:

- 9 crediti a scelta libera tra tutti gli insegnamenti attivati proposti dalla Facoltà e/o dall'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo;
- 3 crediti per ulteriori attività formative
- 21 crediti relativi alla prova finale.

La laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali si consegue con il superamento di una prova finale consistente nella presentazione e discussione, in lingua italiana o inglese, di una tesi su un argomento scelto nell'ambito delle discipline previste nel percorso didattico del biennio.

La preparazione, presentazione e discussione della tesi riveste un ruolo formativo che completa il percorso di studio biennale. La tesi, di carattere sperimentale, sarà elaborata dallo studente in modo originale sotto la guida di un relatore appartenente al corpo docente della Facoltà. L'impegno da dedicare alla preparazione della tesi deve essere commisurato al numero di CFU ad esso assegnato dall'ordinamento. In ottemperanza al regolamento didattico di Ateneo le Commissioni di laurea saranno composte da sette membri, un terzo dei quali, di norma, di prima fascia.

Esse esprimeranno un giudizio che tenga conto dell'intero percorso di studio dello studente ed in particolare la coerenza tra obiettivi formativi e professionali, la sua maturità culturale, la sua capacità espositiva e di elaborazione intellettuale.

Art.6 - Organizzazione della Assicurazione della Qualità

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

- Referente CdS - Responsabile del Riesame
- Docente del CdS, (ex Presidente CdS)
- Docente del Cds, Componente della Commissione paritetica
- Docente del CdS, Componente della Commissione paritetica
- Docente del CdS, Componente della Commissione paritetica, Responsabile QA CdS
- Tecnico amministrativo con funzione di responsabilità della Segreteria Didattica del CdS

- Studente, Componente della Commissione paritetica

In conformità al modello delineato dal Presidio di Qualità di Ateneo ai fini della messa in opera del Sistema di Gestione della Qualità, è stato nominato un Referente AQ incaricato di diffondere la cultura della qualità nel corso di studio, supportare il Presidente del Collegio nello svolgimento dei processi di AQ e, fungendo da collegamento tra il CdS e il PQA, favorire flussi informativi appropriati.

Il Referente AQ partecipa attivamente alle attività di autovalutazione del CdS (monitoraggio e riesame) come componente del Gruppo di Riesame; il Gruppo di Riesame è presieduto dal Presidente del Collegio e vede la partecipazione di almeno un rappresentante degli studenti, oltre ad altre figure individuate all'interno del Collegio. Inoltre il Referente AQ supporta il PQA nella complessa attività di comunicazione e di sensibilizzazione circa le Politiche della Qualità d'Ateneo.

Oltre che con il Collegio didattico e le strutture dipartimentali di riferimento, il Referente AQ si relaziona con la Commissione Paritetica docenti-studenti competente per il Corso di Studio.

Per un miglioramento della qualità del CdS e per ottemperare agli adempimenti dell'accreditamento, 5 Commissioni di lavoro sviluppano attività di monitoraggio, analisi e valutazione del CdS:

- Gruppo di Riesame/gruppo AQ
- Commissione Paritetica
- Commissione Riordino
- Commissione didattica
- Commissione tirocinio

I lavori delle singole Commissioni si integrano e si coordinano con il coordinamento del Presidente del CDi. Gli esiti del lavoro delle Commissioni sono discussi collegialmente nei Collegi Interdipartimentali che assumono i provvedimenti di competenza.

Considerata la sovrapposizione tra il gruppo di riesame e il gruppo di AQ le attività dei due gruppi saranno sviluppate in parallelo, seppur integrate soprattutto nel caso del riesame con la consultazione di altre commissioni quali la paritetica.

Nell'ambito delle attività del gruppo di Riesame saranno di grande rilievo e importanza la valutazione dei dati aggiornati relativi all'attrattività del Cds, al percorso formativo, l'esperienza dello studente e l'accompagnamento al mondo del lavoro. Tali attività rappresenteranno anche la base per la definizione dei contenuti della scheda di Riesame e relativi interventi ad hoc.

Il gruppo AQ, sulla base del riesame annuale sviluppato dalla commissione paritetica, assume l'incarico di stendere la SUA.

Le tempistiche vengono definite a livello centrale mentre i lavori delle singole commissioni si sviluppano in continuum durante l'anno.