

**VERBALE CONSIGLIO CORSO DI LAUREA  
SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (STPA)**

Il 19 novembre 2024, alle ore 09:00 in modalità telematica, si è riunito il Consiglio del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (STPA) per discutere e deliberare il seguente Ordine del Giorno:

- 1. Adempimenti SUA-CdS**
- 2. Trasferimenti e riconoscimento carriere**
- 3. Varie ed eventuali**

Partecipano alla riunione i Proff. Vincenzo Musella (Presidente del Consiglio del CdL), Gianni Cuda, Rosa Alcaro Domenico Britti, Santo Carpino, Giulia Donato, Yvelise Ferro, Enrico Iaccino, Rosario Mare, Valeria Maria Morittu, Clara Naccari, Monica Nardi, Ernesto Palma, Nicola Pandullo, Elvira Immacolata Parrotta, Gerardo Perozziello, Cristian Piras, Rocco Reina, Paola Roncada, Stefania Scalise, Damiano Spagnuolo, Nicola Pandullo, Antonella Spina, Anna Caterina Procopio, Filomena Talarico, Rosa Terracciano, Fabio Castagna e la Studentessa Lorenza Sicilia.

Presiede il consiglio il Prof. Vincenzo Musella, Presidente del consiglio di Corso di Laurea; Svolge le funzioni di Segretario il Prof. Cristian Piras

**1. Adempimenti SUA-CdS**

Il Presidente informa i componenti del Consiglio della necessità di redigere e proporre per l’anno 2024 i seguenti quadri delle SUA-CdS per l’accreditamento del Corso di Laurea.

- INCONTRARE LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE E/O CONSULTA GLI STUDI DI SETTORE PER AGGIORNARE LE COMPETENZE CHE I LAUREATI DOVREBBERO POSSEDERE (SUA-CdS quadro A1.b)

- AGGIORNA COMPETENZE E FUNZIONI CHE I LAUREATI DEVONO POSSEDERE (SUA-CdS quadro A4.b.2)
- AGGIORNA I RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN COERENZA CON COMPETENZE E FUNZIONI (SUA-CdS quadro A4.b.2)
- VERIFICA L'ADEGUATEZZA DELLE MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PROVA FINALE (SUA-CdS quadro A5.b)
- AGGIORNA EVENTUALMENTE I CONTENUTI DEL PERCORSO DI FORMAZIONE (Piano di studio) (SUA-CdS quadro B1)
- VERIFICA L'ADEGUATEZZA DELLE INFRASTRUTTURE E DEI SERVIZI DI CONTESTO A DISPOSIZIONE DEL CDS (SUA-CdS quadri B4 e B5)
- VERIFICA L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLA QUALITÀ (SUA-CdS quadri D1, D2 e D3)

**INCONTRO CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE E/O CONSULTA GLI STUDI DI SETTORE PER AGGIORNARE LE COMPETENZE CHE I LAUREATI DOVREBBERO POSSEDERE (SUA-CdS quadro A1.b)**

Nel 2024 è proseguita l'attività di consultazione e confronto con le parti sociali, in continuità con le iniziative degli anni precedenti. Gli incontri hanno coinvolto associazioni di categoria, ordini e collegi professionali, imprese di settori affini al Corso di Studio (CdS), imprese del terzo settore, centri di ricerca, associazioni *alumni* e laureati, società scientifiche, pubbliche amministrazioni e istituzioni accademiche e culturali di rilevanza nazionale, coerenti con il progetto formativo del CdS.

In accordo con la Struttura Didattica di riferimento, sono stati somministrati questionari predisposti dal Presidio di Qualità di Ateneo (PQA), allegati al presente documento in formato PDF. Questa attività, in linea con un approccio di miglioramento continuo, mira a identificare e correggere eventuali criticità del percorso formativo del CdS (Classe L-38) emerse dai rapporti della Commissione Paritetica Docenti/Studenti, dal PQA e dall'aggiornamento delle linee guida AVA per l'accreditamento delle sedi e dei corsi universitari.

Per integrare ulteriormente il CdS con le realtà territoriali, oltre alle consultazioni interne all'Ateneo, sono stati organizzati incontri con istituzioni locali, rappresentanti delle associazioni professionali e produttive, allevatori e produttori, per raccogliere indicazioni utili a rispondere alle esigenze del contesto socioeconomico. Da questi confronti è emersa la necessità, prontamente accolta, di confermare e ampliare il Tavolo Tecnico permanente di concertazione, istituito il 14 novembre 2018. Questo strumento si è dimostrato essenziale per promuovere e rafforzare le relazioni tra l'Università e il tessuto socioeconomico. Il Tavolo, presieduto dal Presidente del CdS, coinvolge docenti referenti delle aree tematiche, rappresentanti degli studenti e membri delle principali realtà produttive e professionali Regionali e Nazionali.

Gli incontri, spesso di natura informale (telefonici, telematici, diretti), hanno confermato la coerenza del CdS con le esigenze socioeconomiche e la sua adeguata strutturazione interna. La figura del laureato in

Produzioni Animali risulta allineata alle richieste professionali, sebbene sia emersa l'esigenza di potenziare alcune competenze, come:

- Applicazione pratica delle conoscenze acquisite in ambiti lavorativi specifici
- Miglioramento genetico delle specie zootecniche e Controlli Funzionali
- Normative su smaltimento reflui e piani di spandimento
- Certificazioni di qualità di prodotti e processi

Si è inoltre discusso dell'opportunità di avviare attività seminariali tenute da professionisti del territorio e di istituire un percorso magistrale per completare la formazione dei laureati triennali.

In allegato PDF con tutta la documentazione.

## **AGGIORNAMENTO COMPETENZE E FUNZIONI CHE I LAUREATI DEVONO POSSEDERE (SUA-CdS quadro A4.b.2)**

## **AGGIORNAMENTO I RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN COERENZA CON COMPETENZE E FUNZIONI (SUA-CdS quadro A4.b.2)**

<b>AREA GENERICA</b>
<b>Conoscenza e comprensione</b>
I laureati in <b>Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali</b> devono possedere una solida formazione interdisciplinare che unisca conoscenze teoriche e competenze pratiche nei vari aspetti legati alla produzione e gestione degli animali, garantendo la qualità e la sostenibilità delle produzioni.
<ul style="list-style-type: none"><li>• I laureati acquisiscono una base robusta nelle <b>discipline scientifiche fondamentali</b> (matematica, statistica, chimica e biochimica), che formano le fondamenta per affrontare gli studi più specifici della produzione animale. La matematica e la statistica sono utilizzate per analizzare dati relativi alla crescita e al rendimento delle produzioni, mentre la chimica e la biochimica forniscono una comprensione dettagliata dei processi biologici e metabolici negli animali.</li><li>• Lo studio della <b>struttura anatomica e della fisiologia</b> delle principali specie animali da produzione permette di comprendere a fondo il funzionamento dell'organismo animale, consentendo di adottare pratiche di gestione e allevamento che migliorano il benessere e l'efficienza produttiva.</li><li>• Le competenze in <b>tecniche di allevamento, genetica, alimentazione e riproduzione</b> animale sono fondamentali per migliorare la produttività e la sostenibilità delle aziende zootecniche. Gli studenti apprendono come applicare tecniche di selezione genetica per ottenere individui con caratteristiche ottimali e come sviluppare piani di alimentazione equilibrati per soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali in base alle diverse fasi della vita e del ciclo produttivo.</li></ul>

- Lo studio della **igiene zootecnica, sanità, qualità delle produzioni e sicurezza alimentare** garantisce che i laureati siano preparati per mantenere elevati standard di sicurezza nella produzione animale, in conformità con le normative vigenti. Gli studenti comprendono l'importanza della gestione igienico-sanitaria per prevenire la diffusione di malattie e assicurare la qualità dei prodotti di origine animale.
- L'acquisizione di nozioni sulla **legislazione sanitaria nazionale e comunitaria** è indispensabile per operare nel rispetto delle normative vigenti in ambito zootecnico, con un focus specifico su normative riguardanti il benessere animale, la sicurezza alimentare e la tracciabilità delle produzioni.
- È prevista una formazione sui temi dell'**impatto ambientale degli allevamenti**, per sensibilizzare i futuri professionisti sui temi della sostenibilità e dell'impatto ecologico della produzione animale. Gli studenti imparano a conoscere le pratiche di gestione delle risorse naturali e le tecnologie che riducono l'impronta ambientale degli allevamenti.
- Viene data grande importanza alla **formazione pratica di laboratorio**, attraverso la quale gli studenti acquisiscono le competenze tecniche necessarie per operare nei settori dell'analisi e del controllo qualità, e imparano a utilizzare gli strumenti e i metodi analitici fondamentali nel campo delle produzioni animali.

#### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

- Gli studenti sono formati per saper interpretare i risultati della ricerca scientifica e applicarli nella gestione tecnica, sanitaria ed economica delle imprese agro-zootecniche. La capacità di utilizzare dati e studi per migliorare la produttività, mantenendo standard elevati di benessere animale e di sicurezza alimentare, è un elemento chiave della loro formazione.
- I laureati sviluppano competenze pratiche nella gestione della qualità delle produzioni animali, vigilando affinché i prodotti rispettino gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Imparano inoltre a formulare giudizi critici, integrando conoscenze provenienti da diverse discipline, per approcciare i problemi in modo multidimensionale.

**Valutazione delle Capacità Applicative:** La capacità di applicare le conoscenze acquisite viene incentivata e valutata attraverso prove scritte e orali, esercitazioni pratiche e una prova finale, con l'obiettivo di potenziare le abilità di problem solving e comunicazione.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

ELEMENTI DI FISICA (*modulo di C.I. MATEMATICA, FISICA E STATISTICA*) [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA (*modulo di C.I. MATEMATICA, FISICA E STATISTICA*) [url](#)

BOTANICA GENERALE (*modulo di C.I. ECONOMIA, BOTANICA ED ESTIMO RURALE*) [url](#)

ELEMENTI DI ANATOMIA DEGLI ANIMALI (*modulo di C.I. ELEMENTI DI ANATOMIA E FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI*) [url](#)

ZOOTECNIA GENERALE E MIGLIORAMENTO GENETICO (*modulo di C.I. GENETICA E MIGLIORAMENTO DEGLI ANIMALI DOMESTICI*) [url](#)

ALIMENTAZIONE ANIMALE E SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE (*modulo di C.I. VALORIZZAZIONE NUTRIZIONALE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE*) [url](#)

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE [url](#)

NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE [url](#)

ZOOTECNIA SPECIALE (*modulo di C.I. ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE ZOOTECNICHE*) [url](#)

LA CHIMICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

BENESSERE ANIMALE (*modulo di C.I. SANITÀ ANIMALE*) [url](#)

BIOCHIMICA CLINICA [url](#)

BIOLOGIA MOLECOLARE (*modulo di C.I. GENETICA E MIGLIORAMENTO DEGLI ANIMALI DOMESTICI*) [url](#)

ELEMENTI DI FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI (*modulo di C.I. ELEMENTI DI ANATOMIA E FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI*) [url](#)

ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

ELEMENTI DI PARASSITOLOGIA APPLICATI ALLE PRODUZIONI ANIMALI (*modulo di C.I. SANITÀ ANIMALE*) [url](#)

EZIOPATOGENESI DELLE MALATTIE INFETTIVE [url](#)

IL FARMACO VETERINARIO NELLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

MALATTIE PARASSITARIE (*modulo di C.I. SEMEIOTICA MEDICA E MALATTIE PARASSITARIE*) [url](#)

SEMEIOTICA (*modulo di C.I. SEMEIOTICA MEDICA E MALATTIE PARASSITARIE*) [url](#)

TOSSICOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI E DELL'AMBIENTE [url](#)

AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (*modulo di C.I. ECONOMIA, BOTANICA ED ESTIMO RURALE*) [url](#)

## DISCIPLINE MATEMATICHE E FISICHE

### Conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiscono solide basi nelle discipline matematiche, statistiche e fisiche, fondamentali per comprendere e analizzare i fenomeni fisici e biologici legati alla produzione animale. La matematica e la statistica permettono agli studenti di raccogliere e analizzare dati, sviluppare modelli predittivi e analizzare variabili complesse nei sistemi di produzione animale. La fisica fornisce una comprensione dei principi di termodinamica, meccanica e trasferimento di energia, essenziali per spiegare processi biologici e ambientali rilevanti come il metabolismo energetico e la termoregolazione degli animali.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti imparano a raccogliere e interpretare dati statistici relativi a parametri come crescita, conversione alimentare e produttività. La capacità di analizzare questi dati è essenziale per migliorare l'efficienza delle aziende zootecniche. La fisica applicata consente inoltre di sviluppare sistemi di controllo ambientale negli allevamenti, come ventilazione, illuminazione e gestione del calore, per creare ambienti più confortevoli e produttivi per gli animali.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite viene incentivata e valutata attraverso prove scritte e orali, esercitazioni pratiche e una prova finale, con l'obiettivo di potenziare le abilità di problem solving e comunicazione.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

ELEMENTI DI FISICA (*modulo di C.I. MATEMATICA, FISICA E STATISTICA*) [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA (*modulo di C.I. MATEMATICA, FISICA E STATISTICA*) [url](#)

## **DISCIPLINE BIOLOGICHE**

### **Conoscenza e comprensione**

Questa area copre i principi biologici che regolano il funzionamento degli organismi animali. Gli studenti studiano l'anatomia, la fisiologia, la genetica e la biologia molecolare, approfondendo la struttura e il funzionamento degli apparati principali, come quello respiratorio, digestivo e riproduttivo. L'apprendimento dei meccanismi genetici fornisce le basi per la selezione e il miglioramento genetico delle specie da allevamento, permettendo di aumentare la produttività e la qualità delle produzioni.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Le competenze biologiche permettono agli studenti di applicare tecniche di selezione genetica per migliorare le caratteristiche produttive e sanitarie degli animali. La comprensione della fisiologia animale è essenziale per formulare piani alimentari personalizzati, che rispondano alle necessità specifiche degli animali in base alla loro età, condizione fisiologica e obiettivi produttivi. La botanica applicata fornisce inoltre competenze nella gestione delle colture foraggere per una produzione alimentare sostenibile ed efficiente.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite viene incentivata e valutata attraverso prove scritte e orali, esercitazioni pratiche e una prova finale, con l'obiettivo di potenziare le abilità di problem solving e comunicazione.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

BOTANICA GENERALE (*modulo di C.I. ECONOMIA, BOTANICA ED ESTIMO RURALE*) [url](#)

ELEMENTI DI ANATOMIA DEGLI ANIMALI (*modulo di C.I. ELEMENTI DI ANATOMIA E FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI*) [url](#)

ZOOTECNIA GENERALE E MIGLIORAMENTO GENETICO (*modulo di C.I. GENETICA E MIGLIORAMENTO DEGLI ANIMALI DOMESTICI*) [url](#)

## **DISCIPLINE PRODUZIONI ANIMALI**

### **Conoscenza e comprensione**

gli studenti sviluppano competenze approfondite in nutrizione animale, gestione dell'allevamento, benessere animale, qualità degli alimenti e gestione delle aziende zootecniche.

Dal punto di vista nutrizionale, il corso permette di acquisire conoscenze avanzate sulla formulazione delle diete per diverse specie e per le diverse fasi del ciclo produttivo, come crescita, riproduzione e lattazione. La nutrizione animale viene affrontata da un punto di vista biochimico e metabolico, fornendo agli studenti gli strumenti per comprendere in che modo i nutrienti vengono digeriti e utilizzati dagli animali. Viene prestata particolare attenzione alla sostenibilità delle risorse alimentari e all'utilizzo di ingredienti che favoriscano la produttività rispettando l'ambiente.

La gestione dell'allevamento e il benessere animale sono trattati come elementi fondamentali per ottimizzare la qualità delle produzioni senza compromettere la salute e il comfort degli animali. Gli studenti apprendono i principi etologici delle principali specie da allevamento e le tecniche di allevamento che rispettano il loro comportamento naturale, riducendo lo stress e migliorando il benessere complessivo. Vengono anche esplorati i metodi di selezione genetica e miglioramento delle specie per ottenere animali più produttivi e resistenti alle malattie, elementi essenziali in un'ottica di sostenibilità e di miglioramento continuo.

La sicurezza alimentare è un'altra componente essenziale della formazione teorica, poiché gli studenti studiano i rischi microbiologici e chimici associati agli alimenti di origine animale e le normative di controllo qualità. Questo aspetto del corso consente di comprendere come garantire la sicurezza dei prodotti destinati al consumo umano e di conoscere le normative europee e nazionali che regolano la qualità e l'igiene dei prodotti di origine animale.

Anche la gestione delle aziende zootecniche è affrontata in modo approfondito, con nozioni di economia e organizzazione aziendale specifiche per il settore. Gli studenti acquisiscono una comprensione dei principi di gestione delle risorse, pianificazione e sostenibilità aziendale, essenziali per ottimizzare i processi produttivi e garantire la redditività delle attività zootecniche in un contesto economico in continua evoluzione.

#### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

gli studenti imparano a tradurre la teoria in pratiche efficaci e sostenibili all'interno delle produzioni animali. La formazione in nutrizione animale permette loro di formulare e bilanciare diete per le diverse fasi del ciclo produttivo, adattandole alle specifiche esigenze nutrizionali delle specie allevate. Sono in grado di sviluppare programmi alimentari che massimizzano la produttività, riducendo sprechi e favorendo l'utilizzo di risorse locali per garantire sostenibilità ed efficienza.

Le competenze nel benessere e nella gestione degli animali permettono di implementare tecniche di allevamento che rispettano le necessità fisiologiche ed etologiche delle specie allevate. Gli studenti sanno riconoscere i segnali di benessere e di stress, intervenendo per creare condizioni ottimali che promuovono la salute e la produttività. In questo contesto, le conoscenze genetiche vengono applicate per selezionare gli animali con caratteristiche migliorative, come maggiore resa o maggiore resistenza alle malattie, assicurando un continuo miglioramento della qualità dei capi allevati.

Nell'ambito della sicurezza alimentare, gli studenti sono in grado di svolgere ispezioni e controlli sui prodotti di origine animale, utilizzando tecniche di laboratorio per rilevare contaminazioni e valutare la qualità microbiologica e chimica degli alimenti. Sanno interpretare i risultati delle analisi e attuare le misure necessarie per mantenere elevati standard di igiene e sicurezza, contribuendo alla tutela della salute dei consumatori.

Infine, le competenze acquisite nella gestione aziendale consentono agli studenti di applicare modelli organizzativi e gestionali efficaci per ottimizzare i processi e migliorare la sostenibilità economica delle attività produttive. Gli studenti sono in grado di pianificare e monitorare le risorse, implementare pratiche innovative e digitalizzare i processi produttivi, utilizzando software gestionali e sistemi di monitoraggio per raccogliere e analizzare dati sulle performance aziendali. La capacità di utilizzare questi strumenti li rende pronti ad affrontare le sfide di un mercato in continua evoluzione, adattando le pratiche aziendali alle nuove esigenze del settore.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite viene incentivata e valutata attraverso prove scritte e orali, esercitazioni pratiche e una prova finale, con l'obiettivo di potenziare le abilità di problem solving e comunicazione.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

ALIMENTAZIONE ANIMALE E SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

(*modulo di C.I. VALORIZZAZIONE NUTRIZIONALE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE*) [url](#)

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE [url](#)

NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE [url](#)

ZOOTECNIA SPECIALE (*modulo di C.I. ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE*

*ZOOTECNICHE*) [url](#)

## **DISCIPLINE CHIMICHE**

### **Conoscenza e comprensione**

Gli studenti acquisiscono una solida base in chimica generale e applicata, con particolare attenzione ai processi chimici che influenzano la qualità degli alimenti di origine animale. Apprendono le caratteristiche chimiche dei nutrienti e le reazioni biochimiche che avvengono negli organismi animali e negli alimenti, e comprendono l'importanza dei componenti chimici per la salute e produttività degli animali.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Le competenze chimiche consentono di intervenire nella formulazione di alimenti e additivi che migliorano la salute e il rendimento degli animali. Gli studenti sono in grado di valutare la qualità chimica dei prodotti di origine animale e di ottimizzare l'uso di integratori e conservanti, applicando pratiche che garantiscono la sicurezza alimentare e rispettano le normative vigenti.

Le capacità di applicare conoscenze e comprensione sopra elencate sono conseguite tramite la partecipazione a lezioni frontali, esercitazioni e lo studio personale. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene attraverso lo svolgimento di prove d'esame scritte e/o orali.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

LA CHIMICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

## **DISCIPLINE SANITÀ ANIMALE**

### **Conoscenza e comprensione**

L'area della Sanità Animale fornisce agli studenti una preparazione avanzata sulle strategie di prevenzione, diagnosi e trattamento delle patologie che possono colpire gli animali, affrontando le basi scientifiche e pratiche necessarie per una gestione sanitaria efficace. Gli studenti sviluppano una conoscenza dettagliata di microbiologia, parassitologia, farmacologia veterinaria e eziopatogenesi delle malattie infettive, comprendendo i meccanismi alla base delle infezioni batteriche, virali e parassitarie.

Viene esplorata la microbiologia applicata, che fornisce gli strumenti per riconoscere i microrganismi patogeni e comprendere le modalità di trasmissione delle infezioni, un aspetto essenziale per la prevenzione e il controllo delle malattie. La parassitologia approfondisce la conoscenza dei parassiti che possono colpire gli animali da produzione, permettendo agli studenti di identificare le caratteristiche biologiche e cicli di vita dei parassiti per prevedere e contrastare le infestazioni. La farmacologia veterinaria offre una comprensione delle principali classi di farmaci utilizzati per il trattamento delle malattie animali, fornendo le basi per un utilizzo consapevole e responsabile dei farmaci, indispensabile per prevenire fenomeni di resistenza e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari di origine animale.

Oltre a questi aspetti, gli studenti acquisiscono conoscenze in semeiotica e fisiologia degli animali, che permettono di comprendere i segni clinici delle malattie e le risposte fisiologiche agli agenti patogeni, mentre l'insegnamento di tossicologia esplora l'impatto delle sostanze tossiche sull'organismo animale e fornisce competenze su come identificare e prevenire rischi di contaminazione. Grazie all'eziopatogenesi delle malattie infettive, inoltre, gli studenti comprendono le origini e i processi di sviluppo delle patologie, fondamentali per una gestione mirata e preventiva.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Le competenze pratiche acquisite permettono agli studenti di riconoscere tempestivamente sintomi e segni clinici associati a patologie infettive e parassitarie, applicando protocolli di diagnosi e cura che rispettano le migliori pratiche del settore veterinario. Essi sono addestrati a svolgere esami semeiotici per valutare lo stato di salute degli animali, identificando rapidamente le anomalie e interpretando i segni clinici per una diagnosi precoce ed efficace.

Nell'ambito della microbiologia e della parassitologia, gli studenti imparano a utilizzare tecniche diagnostiche per individuare la presenza di agenti infettivi e parassiti, monitorando l'ambiente di produzione per minimizzare i rischi di contagio e trasmissione. La conoscenza della farmacologia veterinaria permette loro di applicare terapie mirate, dosando correttamente i farmaci e scegliendo le soluzioni terapeutiche più adatte per ogni tipo di infezione o parassitosi. L'attenzione all'uso responsabile dei farmaci, compresi antibiotici e antiparassitari, garantisce che i trattamenti non solo siano efficaci, ma rispettino anche la sicurezza alimentare e le normative vigenti.

Per quanto riguarda la gestione sanitaria complessiva, gli studenti sono preparati a implementare protocolli di igiene e sicurezza che riducono l'incidenza delle patologie, garantendo ambienti di allevamento salubri. Apprendono a eseguire controlli costanti, applicando misure di bio-sicurezza e prevenzione che minimizzano l'entrata e la diffusione di patogeni. La tossicologia offre loro le competenze per monitorare i rischi associati alla presenza di sostanze tossiche, assicurando che non ci siano contaminanti nell'ambiente di produzione che possano compromettere la salute degli animali e la qualità dei prodotti di origine animale.

Queste capacità pratiche vengono sviluppate e rafforzate tramite lezioni, esercitazioni pratiche e laboratori, oltre che attraverso lo studio di casi clinici e simulazioni che permettono di applicare le conoscenze in contesti realistici. La verifica delle competenze avviene tramite prove d'esame scritte e orali, che valutano l'abilità di riconoscere le patologie, proporre soluzioni terapeutiche appropriate e gestire la sanità animale in maniera integrata e responsabile.

Le capacità di applicare conoscenze e comprensione sopra elencate sono conseguite tramite la partecipazione a lezioni frontali, esercitazioni e lo studio personale. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene attraverso lo svolgimento di prove d'esame scritte e/o orali.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

BENESSERE ANIMALE (*modulo di C.I. SANITÀ ANIMALE*) [url](#)

BIOCHIMICA CLINICA [url](#)

BIOLOGIA MOLECOLARE (*modulo di C.I. GENETICA E MIGLIORAMENTO DEGLI ANIMALI DOMESTICI*) [url](#)

ELEMENTI DI FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI (*modulo di C.I. ELEMENTI DI ANATOMIA E FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI*) [url](#)

ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

ELEMENTI DI PARASSITOLOGIA APPLICATI ALLE PRODUZIONI ANIMALI (*modulo di C.I. SANITÀ ANIMALE*) [url](#)

EZIOPATOGENESI DELLE MALATTIE INFETTIVE [url](#)

IL FARMACO VETERINARIO NELLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

MALATTIE PARASSITARIE (*modulo di C.I. SEMEIOTICA MEDICA E MALATTIE PARASSITARIE*) [url](#)

SEMEIOTICA (*modulo di C.I. SEMEIOTICA MEDICA E MALATTIE PARASSITARIE*) [url](#)

TOSSICOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI E DELL'AMBIENTE [url](#)

## DISCIPLINE DEL SISTEMA AGRO-ZOOTECNICO

### Conoscenza e comprensione

Questa area integra concetti economici, agronomici e di organizzazione aziendale, con un focus su come le risorse zootecniche possano essere gestite in modo sostenibile ed efficiente. Gli studenti apprendono come l'ambiente e le risorse agricole influenzino le produzioni animali, analizzando le pratiche di estimo rurale e le tecniche di agronomia applicate alle coltivazioni utilizzate come risorse per la zootecnia.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli studenti acquisiscono competenze per la gestione e ottimizzazione delle risorse agro-zootecniche. Sono in grado di organizzare l'impiego delle risorse vegetali come alimenti per gli animali, implementando pratiche che favoriscono la sostenibilità aziendale e contribuiscono alla redditività economica delle produzioni. Inoltre, attraverso lo studio dell'organizzazione aziendale, possono intervenire nella gestione delle aziende zootecniche, migliorando l'efficienza operativa e la sostenibilità delle pratiche produttive.

Le capacità di applicare conoscenze e comprensione sopra elencate sono conseguite tramite la partecipazione a lezioni frontali, esercitazioni e lo studio personale. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene attraverso lo svolgimento di prove d'esame scritte e/o orali.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (*modulo di C.I. ECONOMIA, BOTANICA ED ESTIMO RURALE*) [url](#)

## **VERIFICA L'ADEGUATEZZA DELLE MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PROVA FINALE (SUA-CdS quadro A5.b)**

L'elaborato per la prova finale è un lavoro scritto preparato dallo studente con il supporto di un docente relatore. Il relatore può essere scelto tra i titolari di insegnamento del Corso di Laurea (CdL), i ricercatori e i docenti interni all'Ateneo, o i docenti a contratto. L'elaborato, della lunghezza di circa 30 pagine (formato A4, interlinea 1,5), escluse le foto, le tabelle e la bibliografia, può essere strutturato secondo diverse modalità:

1. Attività di laboratorio: report su un'esperienza di attività pratica svolta nell'ambito del tirocinio pratico o dell'internato volontario presso strutture del Dipartimento o convenzionate con l'Ateneo.
  - Introduzione sul progetto su cui lo studente ha lavorato.
  - Descrizione delle tecniche eseguite, con spiegazione dettagliata e motivazione dell'esecuzione.
  - Presentazione dei risultati sperimentali ottenuti e loro analisi, con eventuali figure.
2. Elaborato compilativo: approfondimento su tematiche trattate durante il corso, o su argomenti nuovi, ma comunque pertinenti alle discipline di interesse del corso di studio.
  - Descrizione dell'argomento scelto e motivazione della scelta.
  - Revisione critica della letteratura recente sull'argomento.

L'elaborato redatto dallo studente deve essere consegnato su supporto informatico alla Segreteria Studenti e all'Ufficio Didattico almeno 7 giorni prima della data prevista per la discussione dell'esame finale di laurea. L'Ufficio Didattico provvederà a registrarla e a inviarla ai membri della commissione di laurea per permettere loro di prenderne visione.

È necessario completare tutte le pratiche relative alla richiesta di esame di laurea, come previsto dalla modulistica dell'Ufficio Segreteria Studenti. Inoltre, la prenotazione per l'esame di laurea deve essere effettuata presso l'Ufficio Didattico almeno 21 giorni prima della data fissata per la seduta.

### Modalità di svolgimento dell'esame di laurea

Per l'esame di laurea, il candidato può avvalersi di una presentazione della durata di circa 10 minuti, preparata su supporto informatico, davanti alla Commissione nominata secondo il Regolamento di Ateneo. Le sedute di laurea si svolgeranno in date stabilite per il CdL, in accordo con la programmazione didattica.

La Commissione di laurea è nominata dal Presidente della Scuola di Farmacia e Nutraceutica. È composta da almeno 7 membri, tra professori di prima e seconda fascia e ricercatori, con un professore di prima fascia come membro obbligatorio. Il Presidente della Commissione è il Presidente della Scuola, il Presidente del Corso di Laurea o il professore di prima fascia più anziano in ruolo.

#### Attribuzione del voto di laurea

Il voto di laurea (espresso in 110/110) si basa principalmente sui risultati della carriera dello studente, calcolando la media dei voti degli esami sostenuti. Inoltre, possono essere aggiunti fino a 10 punti extra per i seguenti fattori:

- Qualità dell'elaborato (voto assegnato dal relatore e dal correlatore):
  - Sufficiente (1 punto)
  - Buono (2 punti)
  - Ottimo (3 punti)
- Qualità dell'esposizione (voto assegnato dalla Commissione):
  - Sufficiente (1 punto)
  - Discreto (2 punti)
  - Buono (3 punti)
  - Ottimo (4 punti)
- Valutazione del tirocinio (voto assegnato dal tutor e dal relatore):
  - Sufficiente (1 punto)
  - Buono (2 punti)
  - Ottimo (3 punti)

#### Bonus

- Studi in corso (1 punto).
- Esperienza Erasmus (1 punto), in base al rispetto del Learning Agreement.

#### Lode e Menzione speciale

Lo studente può ottenere la lode se il punteggio complessivo supera i 110 punti e la Commissione è unanime nell'attribuirla.

Inoltre, lo studente può ottenere la “Menzione speciale” se la media dei voti degli esami è pari o superiore a 28,5 (104,5 in centodecimi) e ha superato almeno due esami del CdL con la lode, senza essere andato fuori corso.

#### **AGGIORNA EVENTUALMENTE I CONTENUTI DEL PERCORSO DI FORMAZIONE (Piano di Studio) (SUA-CdS quadro B1)**

Nessuna modifica al Piano di Studio

### PRIMO ANNO

Periodo	Corso o Corso Integrato	CFU	SSD	Insegnamento o Modulo	CFU	TAF	Ambito disciplinare
Primo semestre	C.I. Matematica, Fisica e Statistica	12	MAT/06	<i>Matematica e statistica</i>	6	A	Discipline matematiche e fisiche
			FIS/07	<i>Elementi di fisica</i>	6	A	Discipline matematiche e fisiche
	C.I. Elementi di anatomia e fisiologia degli animali	12	VET/01	<i>Elementi di Anatomia degli animali</i>	6	A	Discipline biologiche
			VET/02	<i>Elementi di Fisiologia degli animali</i>	6	B	Discipline sanità animale
	La Chimica delle produzioni animali	6	CHIM/06	<i>La Chimica delle produzioni animali</i>	6	A	Discipline chimiche
Secondo semestre	Inglese	3		<i>Inglese</i>	3	E	Altre attività
	C.I. Genetica e miglioramento degli animali domestici	12	AGR/17	<i>Zootecnica generale e miglioramento genetico</i>	6	A	Discipline biologiche
			BIO/11	<i>Biologia molecolare</i>	6	B	Discipline sanità animale
	Elementi di microbiologia applicati alle produzioni animali	6	VET/05	<i>Elementi di microbiologia applicati alle produzioni animali</i>	6	B	Discipline sanità animale
	C.I. Economia, botanica ed estimo rurale	12	AGR/02	<i>Agronomia e Coltivazioni Erbacee</i>	6	B	Discipline del sistema agrozootecnico
			BIO/01	<i>Botanica generale</i>	6	A	Discipline biologiche

### SECONDO ANNO

Periodo	Corso o Corso Integrato	CFU	SSD	Insegnamento o Modulo	CFU	TAF	Ambito disciplinare
Primo semestre	Tecnologie informatiche al servizio della zootecnia	6	ING/INF/04/05/06	<i>Tecnologie informatiche al servizio della zootecnia</i>	6	C	Attività formative affini o integrative
	Il farmaco veterinario nelle produzioni animali	6	VET/07	<i>Il farmaco veterinario nelle produzioni animali</i>	6	B	Discipline sanità animale
	Biochimica clinica	6	BIO/12	<i>Biochimica clinica</i>	6	B	Discipline sanità animale
	C.I. Sanità animale	12	VET/06	<i>Elementi di Parassitologia applicati alle Produzioni Animali</i>	6	B	Discipline della sanità animale
			VET/08	<i>Benessere animale</i>	6	B	Discipline delle produzioni animali
Secondo semestre	Ispezione degli alimenti di origine animale	6	VET/04	<i>Ispezione degli alimenti di origine animale</i>	6	B	Discipline delle produzioni animali
	Nutrizione e alimentazione animale	6	AGR/18	<i>Nutrizione e alimentazione animale</i>	6	B	Discipline delle produzioni animali
	C.I. Semeiotica medica e malattie parassitarie	12	VET/08	<i>Semeiotica</i>	6	B	Discipline delle produzioni animali
			VET/06	<i>Malattie Parassitarie</i>	6	B	Discipline sanità animale
	Crediti a Scelta dello studente	6			6	D	Attività a scelta dello studente

### TERZO ANNO

Periodo	Corso o Corso Integrato	CFU	SSD	Insegnamento o Modulo	CFU	TAF	Ambito disciplinare
Primo semestre	Eziopatogenesi delle malattie infettive	6	VET/05	<i>Eziopatogenesi delle malattie infettive</i>	6	B	Discipline sanità animale
	Tossicologia degli animali domestici e dell'ambiente	6	VET/07	<i>Tossicologia degli animali domestici e dell'ambiente</i>	6	B	Discipline sanità animale
	C.I. Valorizzazione nutrizionale dei prodotti di origine animale	12	MED/49	<i>funzionalizzazione dei prodotti alimentari di derivazione animale</i>	6	C	Attività formative affini o integrative
			AGR/18	<i>Alimentazione animale e sostenibilità delle produzioni zootecniche</i>	6	B	Discipline delle produzioni animali
	Tirocinio	10			10		
Secondo semestre	C.I. Organizzazione delle Aziende zootecniche	12	SECS-P/10	<i>Organizzazione Aziendale</i>	6	C	Attività formative affini o integrative
			AGR/19	<i>Zootecnia speciale</i>	6	B	Discipline delle produzioni animali
	Crediti a scelta dello studente	6			6	D	Attività a scelta dello studente
	Prova finale tesi	5			5		

## **VERIFICA L'ADEGUATEZZA DELLE INFRASTRUTTURE E DEI SERVIZI DI CONTESTO A DISPOSIZIONE DEL CDS (SUA-CdS quadri B4 e B5)**

### **QUADRO B4**

#### **AULE**

Il corso si avvale dell'aula L (livello -1, corpo H capienza max di 70 posti), dell'aula M (livello -1, corpo H capienza max di 48 posti), dell'aula N (livello -1, Corpo H capienza max di 48 posti) tutte presenti nel campus di Germaneto, dotate di mezzi audiovisivi e in grado di ospitare tutti gli iscritti al CdS.

#### **LABORATORI E AULE INFORMATICHE**

Gli studenti possono utilizzare i seguenti laboratori:

- Laboratorio: Medicina Veterinaria (Resp. Prof. Domenico Britti)
- Laboratorio di proteomica One Health (Resp. Prof.ssa Paola Roncada)
- Laboratorio Parassitologia (Resp. Prof. Vincenzo Musella)
- Laboratorio: Analisi degli Alimenti zootecnici (Resp. Dott.ssa Valeria Maria Morittu)
- Laboratorio: Informatica – (Corpo G – Livello 0)

#### **SALE STUDIO**

Sala Studio III livello Bioscienze

#### **BIBLIOTECHE**

Sistema Bibliotecario di Ateneo

<https://sba.unicz.it>

### **QUADRO B5**

#### **ORIENTAMENTO IN INGRESSO**

L'attività di orientamento in ingresso, organizzata a livello d'Ateneo, è finalizzata a supportare gli studenti nell'approccio al mondo accademico. Le attività di orientamento seguono gli obiettivi definiti dal Regolamento Didattico d'Ateneo e sono descritte dettagliatamente nel sito web dell'Ateneo.

Link utile: [Orientamento in ingresso](#)

## ORIENTAMENTO E TUTORATO IN ITINERE

L'Ateneo ha predisposto un Centro per l'Ascolto e servizi di tutorato per seguire gli studenti durante il loro percorso accademico. Il gruppo AQ del Corso di Laurea monitora costantemente l'andamento del corso, attraverso:

- Il controllo delle schede degli insegnamenti.
- Un contatto diretto con i rappresentanti degli studenti.
- Il coordinamento tra i gruppi disciplinari per promuovere buone pratiche tra i docenti.

Link inserito: <http://web.unicz.it/it/page/orientamento-in-entrata>

## ASSISTENZA PER LO SVOLGIMENTO DI PERIODI DI FORMAZIONE ALL'ESTERNO (TIROCINI E STAGE)

L'Ateneo, tramite il Delegato del Rettore per le Relazioni Internazionali, offre assistenza ai suoi studenti riguardo attività formative all'estero, come tirocini e stage, attraverso i seguenti servizi:

- Diffusione delle informazioni su programmi internazionali, come il Programma LLP Erasmus Placement.
- Orientamento e assistenza per studenti incoming: supporto per i servizi mensa e alloggio, accoglienza all'arrivo con incontri informativi (anche con l'associazione studentesca ESN), e tutoraggio durante la mobilità.
- Orientamento e supporto per studenti outgoing: assistenza nella preparazione della documentazione necessaria, supporto per l'approvazione del Training Agreement, cofinanziamento della mobilità (contributo forfetario per le spese di viaggio), e supporto durante la mobilità tramite contatti telefonici e telematici.

Link utili: [Relazioni internazionali](#), [Tirocini](#)

## ASSISTENZA E ACCORDI PER LA MOBILITÀ INTERNAZIONALE DEGLI STUDENTI

L'Ateneo offre un supporto completo per la mobilità internazionale degli studenti, sia incoming che outgoing, attraverso:

- La diffusione di informazioni su programmi internazionali, tra cui il Programma LLP Erasmus Studio.
- Orientamento e tutoraggio per studenti incoming: supporto per servizi di accoglienza, intermediazione con coordinatori didattici e tutoraggio durante tutta la mobilità.

- Supporto per studenti outgoing: assistenza nella compilazione della documentazione, intermediazione con università ospitanti, e supporto durante la mobilità con cofinanziamento delle spese di vitto, alloggio e viaggio.
- Supporto ai docenti: informazioni sulle sedi partner e assistenza nella predisposizione della documentazione necessaria.

In allegato: Elenco Accordi bilaterali, Programma LLP Erasmus, attivi per l'a.a. 2024-2025

Link inserito: <https://web.unicz.it/it/page/programma-erasmus>

[https://ateneo.cineca.it/off270/sua24/agg\\_dati.php?parte=502&id\\_rad=1600646&id\\_testo=T30&user=ATEMSLVCN76S06F839V](https://ateneo.cineca.it/off270/sua24/agg_dati.php?parte=502&id_rad=1600646&id_testo=T30&user=ATEMSLVCN76S06F839V)

## ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

Gli stage e i tirocini sono essenziali per l'acquisizione di competenze pratiche e professionali. L'Ateneo, attraverso incontri periodici con gli stakeholder e i membri del Tavolo Tecnico Permanente, monitora costantemente le esigenze del mondo del lavoro, adattando l'attività di tutoraggio e la gestione dei tirocini e degli stage alle richieste del mercato. Questi confronti con il Tavolo Tecnico sono utili per identificare punti di forza e criticità nel Corso di Laurea, contribuendo a ottimizzare il percorso formativo degli studenti.

Link utile: [Profilo studenti iscritti](#)

## EVENTUALI ALTRE INIZIATIVE

Oltre alle iniziative già descritte, per supportare ulteriormente gli studenti e migliorare la loro esperienza accademica e professionale il CdS offre una **Divulgazione tramite Social Media** (Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter, TikTok) per:

- **Promuovere eventi e iniziative:** Condividere notizie su eventi accademici, conferenze, seminari, tirocini e stage, nonché opportunità di mobilità internazionale.
- **Creare contenuti informativi:** Video tutorial, storie o post che spiegano come affrontare il percorso universitario, come prepararsi per la laurea, e informazioni su bandi di concorso, borse di studio o opportunità di ricerca.
- **Studenti come ambasciatori:** Creare gruppi o canali dedicati agli studenti dove possano condividere esperienze, chiedere supporto e interagire tra loro, creando una rete di sostegno.
- **Dirette streaming:** Organizzare sessioni di Q&A in diretta su Instagram o Facebook, dove gli studenti possono fare domande a docenti, tutor o rappresentanti dell'Ateneo su temi relativi ai corsi di laurea, opportunità di carriera, o esperienze all'estero.

- **Hashtag e contest:** Utilizzare hashtag specifici per raccogliere e diffondere contenuti creativi realizzati dagli studenti, come foto e racconti delle loro esperienze di studio, tirocini, stage o programmi Erasmus.
- **Mentoring professionale:** Connessioni tra studenti e alumni in base agli interessi professionali, offrendo sessioni di consulenza individuale o di gruppo.
- **Networking professionale:** Organizzare eventi online (come webinar o incontri su LinkedIn) con professionisti del settore, dove gli studenti possono fare domande e ottenere feedback su come entrare nel mercato del lavoro.
- **Implementare un Sistema di Feedback Continuo:** Creare un sistema di **feedback anonimo e continuo** che permetta agli studenti di esprimere le loro opinioni su corsi, insegnanti, attività di tutoraggio, e servizi offerti dall'Ateneo. Questo sistema consentirebbe di raccogliere suggerimenti e critiche per migliorare l'esperienza universitaria in tempo reale.

## **VERIFICA L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLA QUALITÀ (SUA-CdS quadri D1, D2 e D3)**

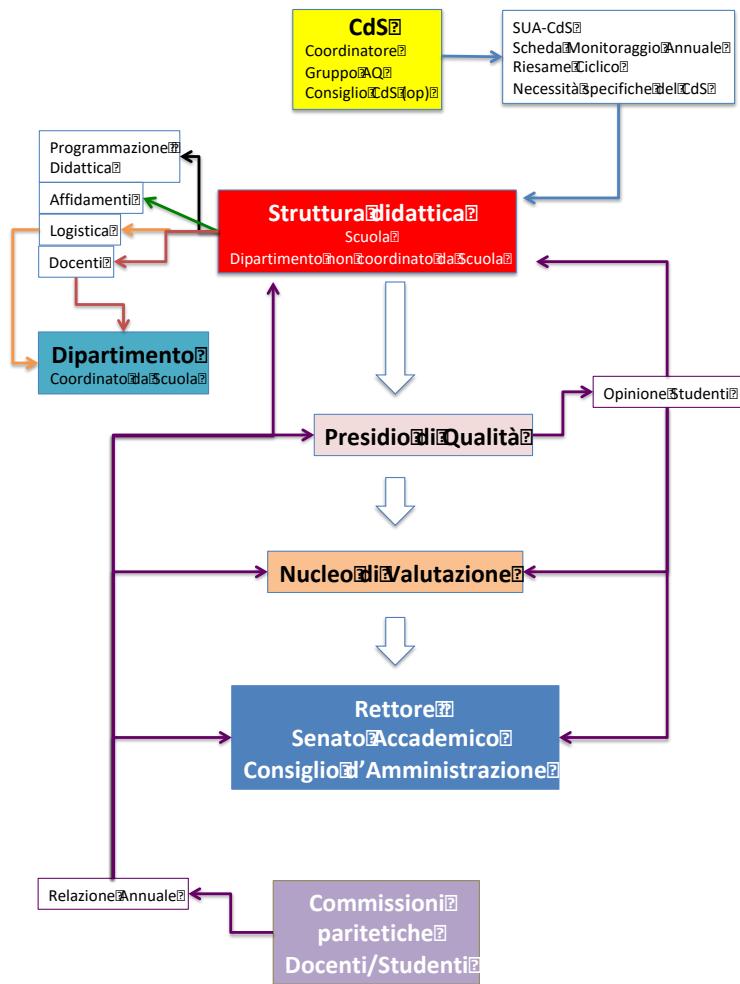
### **QUADRO D1**

#### **STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITÀ A LIVELLO DI ATENEO**

La struttura organizzativa e le responsabilità dell'Assicurazione della Qualità sono descritte nel documento: Link inserito: <https://pqa.unicz.it/>

Schema AQ (didattica) a livello di Ateneo

## Schema AQ (didattica) a livello di Ateneo



## QUADRO D2

### ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ DELLA AQ A LIVELLO DEL CORSO DI STUDIO

Il Responsabile della Assicurazione di Qualità del Corso di Laurea è il Presidente, Prof. Vincenzo Musella, che collabora attivamente con il gruppo AQ, i docenti del Corso di Laurea, i rappresentanti degli studenti e le unità amministrative dell’Ufficio Management Didattico della Scuola di Farmacia e Nutraceutica.

Il compito del gruppo AQ è di garantire un processo di miglioramento continuo, utilizzato come strumento strategico per raggiungere elevati standard di eccellenza nelle attività formative offerte dal Corso di Laurea.

Link inserito: <http://web.unicz.it/it/page/assicurazione-della-qualita>

## QUADRO D3

### PROGRAMMAZIONE DEI LAVORI E SCADENZE DI ATTUAZIONE DELLE INIZIATIVE

Il Gruppo di Assicurazione di Qualità (AQ) è responsabile della programmazione e della verifica dell'efficienza organizzativa del Corso di Laurea e delle sue strutture didattiche. Il Gruppo redige entro i tempi stabiliti dall'Ateneo, dal Presidio di Qualità e dalla Scuola di Farmacia e Nutraceutica la SUA-CdS, la SMA e il Riesame Ciclico, con l'obiettivo di monitorare l'efficacia complessiva della gestione del Corso di Laurea, valutare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti e implementare azioni correttive per migliorare l'efficacia della formazione erogata.

In linea con le direttive dell'ANVUR, le aree esplorate comprendono:

- Ingresso, percorso e uscita dal CdL
- Esperienza dello studente
- Accompagnamento al mondo del lavoro

I principali aspetti presi in considerazione sono:

- Attrattività del CdL
- Esiti didattici
- Laureabilità

Punti di Forza e Punti di Debolezza

Il Gruppo raccoglie e analizza i dati relativi all'opinione degli studenti su vari aspetti del Corso di Laurea, tra cui:

- Disponibilità di informazioni sul CdL
- Materiale didattico
- Programmi e ripartizione degli insegnamenti
- Qualità e quantità dei servizi messi a disposizione degli studenti
- Assistenza tutoriale

Inoltre, il Gruppo verifica il rispetto delle deliberazioni degli organi collegiali da parte dei docenti e si assicura che l'offerta formativa sia coerente con le aspettative e le normative previste.

In collaborazione con il Presidio di Qualità di Ateneo, il Gruppo esegue autovalutazioni periodiche sul funzionamento del Corso di Laurea. I relativi rapporti vengono inviati al Consiglio di Scuola per l'approvazione e successivamente trasmessi al Presidio di Qualità. (Per maggiori dettagli sui compiti e le attività del Presidio, consultare il sito: Assicurazione della Qualità).

Entro i termini previsti dalla normativa e dal CRONOPROGRAMMA DI ATENEO, il Gruppo è anche responsabile dell'aggiornamento della SUA-CdS, avvalendosi di audizioni con i portatori di interesse e verificando l'appropriatezza dei programmi dei corsi integrati, nonché la loro conformità con gli esiti attesi. Inoltre, il Gruppo si occupa della pianificazione del calendario delle lezioni e degli esami, cercando di rispondere alle richieste degli studenti, e se necessario, identificando le difformità e predisponendo azioni correttive da segnalare al Presidio di Qualità.

Una volta redatta, la SUA-CdS viene inviata al Consiglio di Scuola per l'approvazione e successivamente trasmessa al Presidio di Qualità. Il Gruppo offre infine il proprio supporto al Presidio nelle attività di verifica ispettiva e nei relativi audit.

Link inserito: <http://web.unicz.it/it/page/assicurazione-della-qualita>

**Il CCdL esprime parere favorevole APPROVANDO i contenuti dei quadri SUA-CdS per l'anno 2024.**

## **2. Trasferimenti e riconoscimento carriere**

La Commissione per la valutazione della carriera degli studenti per il CdL in Biotecnologie si è riunita per elaborare un parere sulle richieste di Convalide e Trasferimenti CdL in Biotecnologie pervenute dalla Segreteria Didattica della Scuola di Farmacia e Nutraceutica.

- **FRISTACHI LUCA** richiede che, ai fini della carriera, siano ritenuti validi i seguenti esami di profitto superati presso: CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro nell'a.a. 2021/22 prima della richiesta di istanza di rinuncia agli studi presentato in data 31/10/2022:

<b>Esami Sostenuti</b>	<b>Data</b>	<b>Voto</b>	<b>Esame Riconosciuto</b>	<b>CFU Riconosciuti</b>
Matematica, Fisica e Statistica (10 CFU)	04.02.22	23/30	Modulo di Matematica e Statistica (6 CFU)	5 CFU Voto 23/30 con obbligo di integrare il restante 1 CFU
			Modulo di Elementi di Fisica (6 CFU)	5 CFU Voto 23/30 con obbligo di integrare il restante 1 CFU
Chimica degli Alimenti (12 CFU)	04.03.22	21/30	Chimica delle Produzioni Animali	6 CFU Voto 21/30
Biochimica e Diagnostica di Laboratorio (9 CFU)	28.06.22	28/30	Biochimica Clinica	6 CFU Voto 28/30

Il programma dei CFU mancanti dovrà essere concordato obbligatoriamente con i docenti dei corsi di riferimento

La Commissione istituita riconosce in totale **22 CFU e iscrizione al II anno coorte 2023/24.**

**Il CCdL esprime parere favorevole.**

## **3. Varie ed eventuali**

Non vi sono argomenti da trattare.

Non essendoci null'altro da discutere, il Consiglio termina alle ore 13.00

Il Presidente del CCdL in STPA

**Omissis**