UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Decreto n. 5813

IL RETTORE

VISTA la legge 9 maggio 1989, n. 168;

VISTO l'art.11, commi 1 e 2 , della legge 19 novembre 1990, n. 341;

VISTO lo Statuto di autonomia, emanato con D.R. n. 7772 del 22 ottobre 1996 e pubblicato nel n. 183, Supplemento alla Gazzetta Ufficiale n. 255 del 30 ottobre 1996;

VISTO l'art. 17, comma 95, della legge 15 maggio 1997, n. 127 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il Decreto Rettorale n. 9231 del 12.09.2001 con il quale è stato emanato il Regolamento Didattico di Ateneo, contenente la parte generale, l'elenco delle Facoltà ed i relativi ordinamenti didattici dei corsi di studio, istituiti a decorrere dall'A.A. 2001/2002 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il D.M. n. 270 del 22 ottobre 2004, con il quale è stato approvato il nuovo regolamento sull'autonomia didattica degli Atenei in sostituzione del D.M. n. 509 del 3 novembre 1999;

VISTI i Decreti Ministeriali del 16 marzo 2007 relativi alla determinazione delle classi delle lauree universitarie e delle lauree universitarie magistrali;

VISTO il D.M. 26 luglio 2007, n. 386, relativo alle linee guida per l'istituzione e l'attivazione dei corsi di studio universitari;

VISTO il D.M. 3 luglio 2007, n. 362, concernente la programmazione del sistema universitario per il triennio 2007/2009;

VISTO il D.M. 31.10.2007, n. 544, concernente i requisiti necessari;

VISTA la nota ministeriale n. 25 del 23 gennaio 2008 in materia di Banca dati dell'offerta formativa e verifica del possesso dei requisiti necessari;

VISTO il Decreto Rettorale n. 8260 dell'11 giugno 2008 concernente la modifica, in adeguamento al D.M. n. 270/2004, della parte generale del Regolamento Didattico di Ateneo;

VISTE le delibere adottate dagli Organi Accademici di questa Università relative alle proposte di modifica del Regolamento Didattico di Ateneo;

VISTE le note prott. n. 33277 e 33242-III/2 del 27.04.2010, concernenti la trasmissione al M.I.U.R. delle richieste di valutazione delle suddette proposte di modifica del Regolamento Didattico di Ateneo;

VISTI i pareri favorevoli espressi dal Consiglio Universitario Nazionale nell'adunanza del 29 aprile 2010;

VISTI i Decreti Direttoriali trasmessi con note M.I.U.R. prott. n. 2069 e n. 2070 del 4 maggio 2010, con cui sono state approvate le su citate proposte;

D E C R E T A

il Regolamento Didattico di Ateneo dell'Università degli Studi di Bari ALDO MORO è modificato, a decorrere dall'anno accademico 2010/2011, relativamente agli allegati allo stesso, come segue:

1. Nell'allegato B, relativo ai titoli di studio rilasciati dalla Facoltà di Agraria, viene modificato l'ordinamento didattico e sostituita la relativa tabella delle attività formative del corso di laurea in "Scienze e tecnologie alimentari"- cl. L-26 come da allegato B/2 al presente decreto.

2. Nell'allegato H, relativo ai titoli di studio rilasciati dalla Facoltà di Lettere e Filosofia, vengono modificati gli ordinamenti didattici e sostituite le relative tabelle delle attività formative dei corsi di laurea magistrale in "Filologia moderna"- cl. LM-14 e "Scienze storiche" – cl. LM-84 come da allegati H/11 e H/14 al presente decreto.

3. Nell'allegato S , relativo ai titoli di studio Interfacoltà, viene modificato l'ordinamento didattico e sostituita la relativa tabella delle attività formative del corso di laurea interclasse in "Beni enogastronomici"- cl. L-26 /cl. L-1 come da allegato S/1 al presente decreto.

Gli ordinamenti didattici dei suddetti corsi di studio sono quelli risultanti sul sito M.I.U.R. Banca Dati RAD.

Viene contestualmente aggiornata la banca dati dell'offerta formativa, di cui all'art. 17, c. 95, lettera b) della legge 127/97, predisposta dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Il presente decreto sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale dell'Università degli Studi di Bari ALDO MORO.

Bari,5 LUGLIO 2010

IL RETTORE
(f.to Prof. Corrado Petrocelli)

DARDRE
COORDINAMENTO DI MACROAREA PER LA DIDATTICA
AREA OFFERTA FORMATIVA – SETTORE I

Oggetto: Integrazione Regolamento Didattico di Ateneo

B/2 D.R. n. 5813 del 5.7.2010

CORSO DI LAUREA IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Classe L-26

Obiettivi formativi qualificanti della classe:L-26 Scienze e tecnologie alimentari

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;

conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:
- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- i principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

Inoltre i laureati nei corsi di laurea della classe devono conoscere: i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normativa e deontologia; i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva dei prodotti alimentari; devono possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con strumenti informatici; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione

dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:
- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'imprese di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:
- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico .

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe:
- comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare;
- comprendono in ogni caso attività di laboratorio relative ad attività formative caratterizzanti per un congruo numero di crediti;
- prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per attività di laboratorio o di stages professionalizzanti svolti in aziende, enti esterni o strutture di ricerca;
- devono prevedere la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea;
- l'accertamento della conoscenza può essere anche affidata ad una riconosciuta istituzione;
- possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU che per lo svolgimento di stages.

<u>Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo</u>

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce conoscenze e forma capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo. Il Corso di Studio non prevede un'articolazione in curricula od orientamenti, legati a specifici ambiti produttivi, ed il profilo occupazionale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è, conseguentemente, molto ampio.

Il Corso di Studio si connota per la sua specifica vocazione alla tutela della qualità degli alimenti ed alla formazione di personale altamente qualificato che svolga compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, nonché sia capace di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, a conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate alla trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione organizzata e Ristorazione, negli Enti Pubblici e Privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali. Potrà collaborare alle attività connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione ed il turismo eno-gastronomico; allo studio, progettazione e gestione dei programmi di sviluppo dei prodotti alimentari, anche in collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.
Descrizione del percorso formativo. Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 19 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del Corso di Studio se sono stati raggiunti i 177 CFU prescritti per accedervi. Il Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e laboratorio. Il Corso di Studio include un tirocinio (12 CFU) svolto presso una struttura convenzionata dell'Università o di altro Ente pubblico o privato che costituirà la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio. Il tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e superati tutti gli esami previsti al primo anno. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 14; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. Nel corso di laurea sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati comprendenti moduli distinti. In quest'ultimo caso l'esame finale sarà unico, complessivo e collegiale. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste, oltre alla prova finale, una o più prove in itinere; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche. L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera è previsto sotto forma di idoneità o mediante convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto internazionalmente e convenzionato con l'Università degli Studi di Bari che attesti la conoscenza della lingua al livello B1 (Council Europe Level), equivalente al livello 2 Lower Intermediate (ALTE LEVEL: Association of Language Testers in Europe). L'accertamento delle abilità informatiche è sotto forma di idoneità o mediante convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto che attesti le abilità previste per i primi quattro livelli dell'ECDL (European Computer Driving License). Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Bari, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dal Consiglio di Corso di Studio sentito il parere della relativa Commissione Didattica. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e

realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 30 CFU. La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede:
- adeguate conoscenze di base di matematica, fisica, chimica, biologia ed informatica riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali: comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale per funzioni reali di una variabile reale; padronanza dei principi della meccanica dei solidi e fluidi; conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali e del ruolo delle principali reazioni chimiche e biochimiche che avvengono durante la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti; conoscenza dei principi di statistica applicata alle trasformazioni alimentari;
- conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; padronanza degli strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto; conoscenze degli aspetti tecnologici e microbiologici in relazione ai processi di trasformazione degli alimenti ed alla gestione della qualità globale; conoscenza dei criteri di impiego di macchine ed impianti per la trasformazione e conservazione degli alimenti; conoscenza dei principi di economia della produzione e dei mercati degli alimenti e delle problematiche di marketing e politiche delle filiere alimentari; conoscenza dei principi nutrizionali e di educazione alimentare; conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare e dei concetti e metodi della qualità nella industria alimentare.
I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico, con finalità pratiche e dell'attività di tirocinio, corroborati da studio individuale ed eventuale attività tutoraggio. L'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione è verificata mediante prove finali di singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di:
- utilizzare, nell'ambito delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali: padronanza nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e dei principi e delle leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto; abilità di utilizzo del computer corrispondente ai primi 4 moduli ECDL (AM4, Advanced Module 4); capacità di utilizzare le misure di pH e di concentrazione; abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche; capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione nei sistemi alimentari e le loro modificazioni nei processi; capacità di utilizzare

microrganismi nell'industria degli alimenti; capacità di utilizzare tecniche analitiche, anche non strumentali, e microbiologiche per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; capacità di valutazione degli alimenti per i loro effetti nutrizionali; capacità di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, unitamente al possesso degli elementi di base dell'organizzazione e del marketing aziendale; capacità di applicare l'analisi del rischio e di utilizzare idonei strumenti per il controllo e la gestione della qualità.
La capacità di applicare conoscenze e comprensione è verificata mediante prove finali per singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentono di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.
L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio dello studente e valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o diverse competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.
L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante la valutazione degli elaborati relativi alle attività di tirocinio e prova finale, esposti oralmente alla commissione.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica con lo scopo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.
La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

Conoscenze richieste per l'accesso
(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Il Corso in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente, nonché svolgere una prova di valutazione. La Facoltà fa svolgere tale prova entro la seconda decade di settembre di ciascun anno.

La prova di valutazione consiste in un test a risposta multipla sulle discipline di base Biologia, Chimica, Fisica e Matematica.
Coloro i quali non superano la suddetta prova, devono frequentare, prima dell'inizio delle lezioni, corsi specifici per migliorare la loro preparazione. Al termine, gli studenti devono sostenere e superare una prova di verifica per dimostrare di aver colmato il debito formativo, nonché per regolarizzare l'iscrizione e poter sostenere gli esami di profitto. In caso di esito negativo, la Facoltà assegna allo studente un debito formativo che dovrà essere colmato secondo le modalità che saranno definite dal Regolamento didattico del Corso di Laurea.

Caratteristiche della prova finale
(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti. L'elaborato può essere attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio; attività che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:
- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.
Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 crediti, lo studente deve:
- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 147 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta.
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 3 crediti;
- aver dato prova di abilità informatiche, conseguendo 3 crediti;
-aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato per complessivi 12 crediti;
- aver preparato un elaborato scritto sull'attività di tirocinio qualora esso non coincida con l'elaborato finale.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita (codice ISTAT 3.2 delle Classificazioni delle Professioni, 2001) ed in particolare quelli indicati alla classe 3.2.2.3, specifica dei Tecnici biochimici ed assimilati. Il Corso di Studio prepara alle professioni di:
merceologo alimentare
tecnico alimentare e bioalimentare
tecnico dell'alimentazione (nell'industria).

Il corso prepara alla professione di

- Tecnici nelle scienze della vita - (3.2.2)
- Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.3)
- Tecnici biochimici ed assimilati - (3.2.2.3)

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilita' e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa	8	12	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	9	8
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/10 Biochimica	8	9	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		30		

Totale Attività di Base	30 - 30

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/09 Meccanica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/19 Zootecnica speciale	30	66	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/01 Chimica analitica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	20	21	20
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	9	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		96		

Totale Attività Caratterizzanti	96 - 96

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria SECS-S/01 - Statistica	21	21	18

Totale Attività Affini	21 - 21

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		6	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	3	3
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		15	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		33 - 33	
CFU totali per il conseguimento del titolo		**180**	
Range CFU totali del corso		180 - 180	

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

(AGR/15 AGR/16 SECS-S/01)
Necessariamente, le discipline orientate alla "integrazione e/o completamento del percorso formativo con riferimento a specifiche culture di contesto", ambito disciplinare delle attività formative affini o integrative, ricomprendono SSD propri anche delle attività formative caratterizzanti. Ciò, in ragione dell'ampiezza delle specializzazioni disciplinari possibili in SSD quali AGR15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e AGR16 (Microbiologia Agraria) che comprendono la molteplicità delle funzioni che un laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari deve poter svolgere in ambito professionale. L'inserimento della Statistica (SSD SECS-S/01) nelle attività affini e integrative è giustificato dalla constatazione che le conoscenze da impartire debbano riguardare l'applicazione dei metodi statistici alle discipline caratterizzanti il Corso di laurea, piuttosto che approfondire le nozioni di statistica di base.

Note relative alle attività di base

La Facoltà, considerato che, in testa al format delle attività di base del RAD, relativa alle modalità di inserimento dei crediti e dei settori, chiede di indicare i settori scelti per l'ordinamento ritiene opportuno mantenere l'indicazione del singolo settore scientifico-disciplinare ritenuto più attinente alle attività di base, rispettivamente, MAT/05 e FIS/07.

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE STORICHE

Classe LM - 84

Obiettivi formativi qualificanti della classe: LM-84 Scienze storiche

I laureati nei corsi di laurea magistrale della classe devono:

* possedere avanzate competenze nelle metodologie proprie delle scienze storiche, nonché nelle tecniche di ricerca richieste per il reperimento, l'analisi e l'utilizzo critico delle fonti;

* possedere una conoscenza specifica delle culture e delle civiltà umane, nonché delle teorie e delle metodologie delle scienze sociali ed economiche;

* possedere una formazione specialistica approfondita degli aspetti salienti di un'epoca storica nelle sue differenti dimensioni, compresa quella di genere, nel quadro di una conoscenza generale della storia mondiale dalle origini ai giorni nostri;

* possedere un'autonoma capacità di ricerca nel campo delle scienze storiche;

* essere in grado di utilizzare pienamente i principali strumenti informatici negli ambiti specifici di competenza;

* essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

Sbocchi occupazionali e attività professionali previsti dai corsi di laurea sono, con funzioni di elevata responsabilità, in attività connesse ai settori dei servizi e delle iniziative culturali in istituzioni specifiche come archivi di stato, biblioteche, sovrintendenze, centri culturali, fondazioni; in centri studi e di ricerca, pubblici e privati; in istituzioni governative e locali nei settori dei servizi culturali e del recupero di attività, tradizioni e identità locali; nell'editoria specifica ed in quella connessa alla diffusione dell'informazione e della cultura storica.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Gli obiettivi formativi specifici del Corso di laurea magistrale in "Storia" si correlano ed integrano strettamente con quelli analiticamente segnalati per il Corso di laurea triennale in "Storia e Scienze sociali", di cui viene proposta a parte l'attivazione nell'ambito della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bari.
Meno stringenti e vincolanti risultano, ovviamente, gli obiettivi legati alla offerta di conoscenze finalizzate all'accesso all'insegnamento medio inferiore e superiore; esigenze largamente soddisfatte con l'offerta formativa della laurea triennale e con la prevision e di un congruo numero di crediti per attività a scelta, che gli studenti potranno utilizzare per tale obiettivo e che sono previsti anche nella laurea magistrale, nel cui percorso, comunque, sono previsti insegnamenti come geografia umana o altri, sia pure fra gli insegnamenti opzionali delle aree storico filosofica e storico-letteraria, utili ai fini dell'accesso alle classi di concorso e della Ssis indicate nell'offerta formativa della Laurea triennale.

Obiettivi specifici della Laurea magistrale sono, tuttavia, soprattutto quelli legati ad un approfondimento a livello specialistico, nei limiti previsti dalla normativa e dai regolamenti ministeriali vigenti in materia di numero di esami e di tipologia dei SSD, dei più rilevanti temi metodologici, storiografici e didattici riguardanti lo studio della storia italiana, europea e delle principali aree extraeuropee dall'Antichità all'Età contemporanea e lo studio di temi e fenomeni di particolare interesse nel campo delle Scienze umane e sociali.
Per quanto riguarda il primo ambito di discipline si segnalano, come caratterizzanti del Ccorso di laurea, una, serie di insegnamenti dei SSD L-Ant 02 e 03 ed MSTO 01, MSTO 02 ed MSTO 04, nettamente diversi, però, dagli insegnamenti "istituzionali" e "generalisti" inseriti nel percorso formativo della Laurea triennale. Rimandano, invece, specificamente al secondo ambito di interessi disciplinari insegnamenti quali quelli di Antropologia sociale e di Sociologia urbana, di Politica economica e di Storia economica o di Storia delle Istituzioni politiche, mentre in un Laboratorio di didattica della Storia , previsto come obbligatorio per tutti gli iscriti al Corso, saranno affrontate le complesse questioni legate ai metodi ed agli strumenti dell'insegnamento della Storia nelle scuole dell'obbligo e della media secondaria.
Un Laboratorio, cui vengono attribuiti 3 cfu, servirà, poi, ad approfonfire la conoscenza di una delle due lingue dei principali Paesi dell'UE studiate nei laboratori di lingua straniera previsti nel percorso della Laurea triennale Alla prova finale vengono attribuiti, infine, 24 CFU.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

I laureati in "Scienze storiche" devono dimostrare di aver acquisito, attraverso una ricca formazione di base e specialistica nel campo delle discipline storiche dall'antichità all'età contemporanea e di una buona preparazione nell'ambito delle principali discipline del settore socio-economico, giuridico, storico-letterario, linguistico e storico-filosofico,un'adeguata capacità di comprensione e di comunicazione dei contenuti e dei metodi della ricerca storico-sociale sia nelle attività di insegnamento, sia in quelle richieste per l'espletamento di funzioni rilevanti nel campo dei Servizi qualificati del settore privato e della Pubblica amministrazione e per l'avvio alla ricerca post-universitaria nei campi sopra indicati.
Per il conseguimento degli obiettivi sopra indicati particolare attenzione sarà riservata, nella concreta articolazione dell'offerta formativa e nella formulazione del piano di studi, ai SSD ed alle discipline elencate negli ambiti della Storia generale ed europea e delle discipline storiche, sociali e del territorio, in alcune discipline dei settori linguistico (per es. L-Fil-Let/11-12, L-LIN/01), giuridico ed economico (per es. Ius/09, SECS-P/02 e 12, SPS/10, ecc), inserite nei SSD delle attività affini ed integrative
Le attività didattiche si articoleranno, oltre che in lezioni frontali, seminari e laboratori, in attività di tirocinio presso istituti della pubblica amministrazione, sia statale che degli Enti locali (archivi, biblioteche, Soprintendenze, ecc.) o in aziende o associazioni operanti nel settore dei Beni culturali, della gestione di servizi, della promozione turistica e culturale, della formazione di base e tecnico-professionale, della valorizzazione e della gestione delle risorse territoriali, ecc.
La verifica delle conoscenze e dela competenze acquisite nel corso di tali attività sarà effettuata dai docenti del Corso di Laurea, in collaborazione con i responsabili degli istituti sopra indicati, nei tempi e nelle forme previste dal regolamento didattico del Corso di Laurea

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

I laureati nel Corso di LM 84 devono dimostrare di saper applicare le conoscenze acquisite durante il loro percorso formativo nelle attività didattiche dei vari ordini e gradi dell'insegnamento medio nel campo delle discipline storico-sociali e, sia pur con un livello meno approfondito, di quelle storico-letterarie, linguistiche e,in termini più generali, storico-culturali. Devono inoltre dimostrare di aver acquisito le competenze di base e specialistiche richieste per elaborare testi ed effettuare ricerche, con metodologie adeguate e con riferimento a tematiche nuove, anche se attinenti alle loro specifiche competenze culturali e professionali.
Per l'acquisizione delle capacità sopra indicate saranno previste iniziative ed attività di tirocinio che saranno organizzate in collaborazione con istituzioni formative operanti nel campo dell'insegnamento medio inferiore e superiore, con associazioni ed Enti impegnati nella formazione e qualificazione dei docenti. Le competenze acquisite nel corso di tali attività saranno oggetto di verifica nei tempi e con le modalità previste dal regolamento didattico del Corso di Laurea.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Grazie ad un'approfondita conoscenza dell'ampio ventaglio di ambiti disciplinari previsti dal percorso formativo seguito per il conseguimento sia della laurea triennale, sia della LM, i laureati devono acquisire un'autonoma capacità di giudizio fondata su una solida conoscenza critica della letteratura storiografica di riferimento e delle fondamentali teorie e metodiche applicate nella ricerca storica, socio-economica e storico-culturale. Devono dimostrare, altresì, di saper utilizzare le competenze acquisite nel rispetto dei diversi orientamenti maturati, sul piano etico, ideale e politico-culturale, negli ambiti disciplinari di loro competenza, con matura consapevolezza delle responsabilità sociali ed etiche connesse all'espletamento delle attività loro affidate. Le competenze e le attitudini sopra indicate saranno acquisite attraverso lo studio di discipline di natura critico-metodologica o mirate ad approfondire temi di natura etico-filosofica e socio-antropologica (per es. storia della storiografia, teoria e metodi della ricerca sotirca e sociologia, filosofia morale, antropologia ed etnologia. ecc.) Tali discipline e le relative attività didattiche sono previste in larga misura come obbligatorie, dai piani di studio e sono oggetto di specifica valutazione in sede di esami di profitto

Abilità comunicative (communication skills)

I laureati devono dimostrare di aver acquisito le abilità necessarie a garantire un'efficace comunicazione, orale e scritta, delle conoscenze acquisite, tenendo adeguatamente conto del livello di preparazione culturale e di abilità comunicative posseduto dagli interlocutori.
La verifica dell'acquisizione di tali abilità sarà effettuata attraverso prove, orali e/o scritte, che saranno effettuate da apposite commissioni di docenti del Corso di laurea prima che i candidati siano ammessi a sostenere la prova finale.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Sulla base delle abilità e delle competenze acquisite nell'intero percorso di studi seguito per conseguire la laurea triennale e la laurea magistrale, i laureati devono dimostrare adeguata capacità di apprendimento nel campo delle discipline umanistiche, che consenta loro di continuare a studiare sia in modo autonomo, sia seguendo percorsi specialistici di formazione e di

ricerca postuniversitaria (per es. attività di dottorato, masters, ecc.)
La verifica dell'acquisizione di tali capacità sarà effettuata nelle forme e con gli strumenti già indicati nel precedente paragrafo, relativo alle abilità comunicative.

Conoscenze richieste per l'accesso
(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Le conoscenze richieste per l'accesso sono quelle che si conseguono con una laurea triennale in "Scienze storiche e Sociali", "Lettere", "Filosofia", "Beni Culturali", "Scienze Politiche" oltre che quelle fornite dalle lauree quadriennali, previste dal vecchio ordinamento, in "Lettere", "Filosofia", "Beni Culturali", "Scienze Politiche". Si considerano, altresì valide per l'accesso alla laurea magistrale in "Scienze storiche" (LM84) le lauree quadriennali del vecchio ordinamento in "Scienze della formazione", "Giurisprudenza" e "Lingue e letterature straniere" salvo il recupero di debiti formativi nelle discipline storiche, sociali e storico letterarie di base, se già non sostenute.
Le modalità di accertamenteo effettivo delle competenze rechieste per l'accesso consisteranno innanzitutto in una puntuale verifica del fatto che i candidati abbiano già acquisito un numero di CFU nelle discipline di base dei SSD di Storia, scienze sociali, conoscenze linguistiche e letterarie, abilità nel campo dell'elaborazione informatica, pari ad almeno il 60% dei CFU previsti in tali settori dalla Laurea triennale in Scienze storiche e sociali (L 42). Tale accertamento verrà effettuato attraverso l'esame del curriculum studiorum seguito dai candidati per il conseguimento della laurea triennale, se diversa dalla L 42, e sarà affidato ad una apposita commissione didattica nominata dal Consiglio di Corso di laurea.
Eventuali carenze dovranno essere colmate con l'assolvimento di obblighi formativi aggiuntivi nelle forme e nei limiti definiti dal regolamento didattico del Corso di laurea e nel contesto normativo e regolamentare che sarà definito dal Consiglio di Facoltà e/o dal S.A.

Caratteristiche della prova finale
(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale, cui vengono assegnati 24 CFU, è diretta ad accertare la padronanza, da parte del candidato, dei temi, delle problematiche metodologiche e storiografiche, delle fonti e degli strumenti di indagine più appropriati per svolgere una ricerca originale, in uno dei settori disciplinari previsti dal percorso formativo e coerente con il curriculum seguito.
In particolare, nella elaborazione della prova finale il candidato dovrà dimostrare di saper utilizzare, con adeguate metodologie e conoscenza dei più importanti ed aggiornati orientamenti della ricerca nel campo di indagine prescelto, un ampio ventaglio di fonti storiche (archivistiche, documentarie, letterarie, ecc.) e le tecniche e gli strumenti d'indagine più appropriati ed efficaci nel campo delle ricerche sociali.
A tal fine saranno organizzati, con iniziative ed attività comuni a più insegnamenti che presentino maggiori affinità tematiche e metodologiche, corsi propedeutici per l'addestramento alla ricerca compresi stages presso istituzioni ed enti (archivi e biblioteche, musei, Istituti ricerca pubblici e privati, aziende, ecc.,) di particolare importanza ai fini della ricerca storica ed economico-sociale.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

Le conoscenze acquisite con la Laurea in "Scienze storiche" mirano in primo luogo alla preparazione di figure professionali dotate delle competenze richieste, per numero e per tipologia di crediti acquisiti, per accedere all'insegnamento nelle classi di concorso e nelle prove per liscrizione alla SSIS segnalate fra gli obiettivi formativi specifici del Corso di laurea magistrale e del Corso di laurea triennale in "Storia e scienze sociali". Tale obiettivo può essere conseguito con gli insegnamenti esplicitamente previsti dall'intero percorso di studi, sia con quelli che gli studenti potranno sostenere utilizzando almeno una parte dei crediti previsti per le attività a libera scelta. A tal fine si forniranno nel "Manifesto degli studi" tutte le indicazioni utili ad indirizzare gli studenti verso tale obiettivo lasciando, ovviamente, agli interessati la piena libertà di adottare le scelte che riterrano più opportune.
Oltre che per accedere all'insegnamento medio inferiore e superiore, le competenze accumulate nell'intero percorso formativo seguito per il conseguimento della Laurea magistrale in "Scienze storiche"
-consentono di svolgere una qualificata attività nelle Amministrazioni pubbliche e private, in primo luogo nel campo degli archivi, delle biblioteche, dei musei, di Enti e fondazioni culturali
-abilitano a funzioni importanti nei centri di ricerca pubblici e privati e nelle aziende che richiedono personale specializzato nella ricerca e nella gestione di materiale documentale ed elevate competenze scientifiche
-permettono di espletare compiti specifici nel campo editoriale, sia nella selezione e cura dei testi, sia nell'organizzazione del lavoro e nelle relazioni con gli autori
-sono spendibili nell'attività giornalistica e, più in generale, nel campo dei media, in quanto addestrano a linguaggi ed offrono conoscenze qualificate nell'ambito delle Scienze storiche e sociali ;
-garantiscono una conoscenza adeguata dei fattori tecnici e culturali che hanno segnato le tappe fondamentali della storia dell'umanità e la cui conoscenza risulta indispensabile per svolgere con competenza nelle aministrazioni statali (per es. nel settore dei BB CC AA e della Pubblica Istruzioni) ed in quelle locali (assessorati ed uffici di promozione delle attività culturali, turistiche e di organizzazione del territorio) attività che richiedono conoscenze storiche, giuridiche, economiche e sociali essenziali per fornire alle amministrazioni ed agli organi di governo un supporto documentato e culturalmente solido

Il corso prepara alla professione di

- Storici - (2.5.3.4.1)
- Bibliotecari - (2.5.4.5.2)
- Archivisti - (2.5.4.5.1)
- Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze dell'antichità, filologico-letterarie, storiche, filosofiche, pedagogiche, psicologiche e giuridiche - (2.6.2.0.8)

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	

Storia generale ed europea	L-ANT/02 Storia greca L-ANT/03 Storia romana M-STO/01 Storia medievale M-STO/02 Storia moderna M-STO/04 Storia contemporanea	18	30	-
Discipline storiche, sociali e del territorio	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche M-STO/07 Storia del cristianesimo e delle chiese SECS-P/12 Storia economica SPS/03 Storia delle istituzioni politiche	12	21	-
Fonti, metodologie, tecniche e strumenti della ricerca storica	M-STO/08 Archivistica, bibliografia e biblioteconomia M-STO/09 Paleografia	6	12	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		48		

Totale Attività Caratterizzanti	48 - 63

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU min	CFU max	minimo da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative	IUS/01 - Diritto privato IUS/19 - Storia del diritto medievale e moderno L-ANT/02 - Storia greca L-ANT/03 - Storia romana L-ANT/08 - Archeologia cristiana e medievale L-ART/01 - Storia dell'arte medievale L-FIL-LET/07 - Civilta' bizantina L-FIL-LET/08 - Letteratura latina medievale e umanistica L-FIL-LET/11 - Letteratura italiana contemporanea L-FIL-LET/12 - Linguistica italiana L-LIN/01 - Glottologia e linguistica L-LIN/03 - Letteratura francese L-LIN/04 - Lingua e traduzione - lingua francese L-LIN/05 - Letteratura spagnola L-LIN/07 - Lingua e traduzione - lingua spagnola L-LIN/10 - Letteratura inglese	18	36	12

	L-LIN/12 - Lingua e traduzione - lingua inglese L-LIN/13 - Letteratura tedesca L-LIN/14 - Lingua e traduzione - lingua tedesca M-FIL/01 - Filosofia teoretica M-FIL/03 - Filosofia morale M-FIL/06 - Storia della filosofia SPS/10 - Sociologia dell'ambiente e del territorio			

Totale Attività Affini	18 - 36

Altre attività

ambito disciplinare		**CFU min**	**CFU max**
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		24	24
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		3	3
Totale Altre Attività		38 - 42	
CFU totali per il conseguimento del titolo		**120**	
Range CFU totali del corso		104 - 141	

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini
(IUS/19 L-ANT/02 L-ANT/03 L-ANT/08 SPS/10)
I SSD previsti per la LM-84 sia fra le attività caratterizzanti che fra quelle affini sono per gran parte gli stessi. Volendo assicurare una caratterizzazione dell'offerta formativa funzionale soprattutto alla preparazione di professionalità dotate in primo luogo di solide ed approfondite conoscenze istituzionali e di base e tenendo conto, altresì, del ventaglio, pur ampio, degli insegnamenti effettivamente attivabili nella Facoltà di Lettere e filosofia dell'Università di Bari, risulta necessario ed opportuno inserire fra le attività affini ed integrative anche un certo numero di quelle già previste fra le attività caratterizzanti.

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
FILOLOGIA MODERNA

Classe LM -14

Obiettivi formativi qualificanti della classe: LM-14 Filologia moderna

I laureati nei corsi di laurea magistrale della classe devono:

* possedere una preparazione approfondita atta a sviluppare autonome capacità nei settori della filologia medievale, moderna e contemporanea e delle relative letterature, sulla base di conoscenze metodologiche, teoriche e critiche;

* possedere solide basi teoriche sui processi di comunicazione in generale e sui meccanismi della produzione e della comunicazione letteraria in particolare, nonché delle problematiche emergenti dai nuovi canali della trasmissione dei testi contemporanei;

* possedere i fondamenti della conoscenza teorica del linguaggio;

* possedere una conoscenza specialistica di specifiche lingue e letterature del medioevo e dell'età moderna e contemporanea;

* essere in grado di utilizzare in maniera adeguata i principali strumenti informatici e della comunicazione telematica negli ambiti specifici di competenza;

* essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

Sbocchi occupazionali e attività professionali previsti dai corsi di laurea sono in settori, nei quali svolgeranno funzioni di elevata responsabilità, come:

* industria culturale ed editoriale;

* istituzioni specifiche, come archivi di stato, biblioteche, sovrintendenze, centri culturali, fondazioni;

* organismi e unità di studio presso enti ed istituzioni, pubbliche e private, sia italiane che straniere.

Gli atenei organizzano, in relazione ad obiettivi specifici ed in accordo con enti pubblici e privati, stages e tirocini.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il corso mira a fornire una solida cultura linguistica, letteraria e storica secondo i seguenti obiettivi:

1. Sviluppare la conoscenza metodologicamente approfondita della tradizione letteraria nazionale a partire dal medioevo fino all'età moderna e contemporanea, inserendola con consapevolezza critica nella prospettiva storico-politica e culturale delle varie epoche e analizzandone i testi sulla base di una corretta strumentazione filologico-linguistica e retorica. A tale scopo si prevedono insegnamenti relativi ai settori della Letteratura italiana (con specifica attenzione alle istituzioni, agli stili e ai generi letterari), della Letteratura umanistica, della Letteratura italiana contemporanea. Gli insegnamenti di Storia dell'arte, di Storia antica, di Storia medievale, moderna e contemporanea costituiscono il necessario supporto per la contestualizzazione storico-culturale. Gli insegnamenti di Linguistica italiana e di Glottologia e linguistica sono diretti in questo ambito a sviluppare in particolare la riflessione sui meccanismi della comunicazione letteraria.
Un'attenzione peculiare viene attribuita alla funzione filologica non soltanto per la conoscenza ravvicinata dei primi fondamentali secoli della cultura italiana ed europea (Filologia romanza, insegnamenti di Filologia e critica dantesca, di Filologia italiana, di Filologia medievale e umanistica), ma anzitutto come lezione di rigore e di metodo. L'acquisizione delle conoscenze avverrà attraverso lezioni frontali e seminari che consentiranno di verificare in itinere, attraverso test e prove scritte intermedie, la capacità di comprensione dei testi e le loro connessioni storico-culturali, prima della verifica finale degli esami.
2. Sviluppare la capacità di collegamento fra i contesti culturali italiani e i contesti culturali classici e moderni. Tale capacità verrà garantita attraverso lo studio della Lingua e letteratura latina nei suoi percorsi tradizionali e post-classici, attraverso la conoscenza delle principali lingue e letterature moderne e attraverso insegnamenti specifici come quello di Letterature comparate. Lezioni frontali e seminari, con l'ausilio di strumenti multimediali, serviranno ad assicurare una buona padronanza della lingua classica e delle lingue moderne, da verificare in itinere con prove scritte ed orali. Per lo studio della Letteratura latina molto importante appare l'attenzione critica alla ricezione e fortuna dei classici e al fenomeno delle riscritture, che rende di conseguenza particolarmente interessante lo studio delle letterature europee fra Rinascimento ed Età moderna, a cui questo percorso formativo dimostra una viva attenzione.
3.Assicurare capacità di giudizio critico attraverso l'approfondimento degli insegnamenti teorico-metodologici afferenti al settore di Critica letteraria.Elaborati scritti, interventi diretti degli allievi che affrontano nei seminari la lettura dei principali testi teorici e critici, rappresentano le modalità didattiche che conducono lo studente verso l'impegnativa elaborazione della tesi di laurea.
4. Sviluppare la conoscenza delle forme del linguaggio e delle tecniche della comunicazione. A questo scopo si prevede l'approfondimento nei settori di Linguistica italiana e di Glottologia e Linguistica, con modalità anche multimediali di insegnamento, verifiche di test, laboratori di scrittura interni ai corsi.
5. Padroneggiare in modo il più possibile ampio e completo almeno una lingua dell'Unione europea. Nel laboratorio linguistico sono previste costanti verifiche in itinere prima della verifica finale di idoneità.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

I laureati in Filologia Moderna devono dimostrare di aver approfondito sia sul piano teorico sia su quello storico le conoscenze letterarie e linguistiche già acquisite nel triennio. In particolare devono mostrare:
1. Capacità analitiche: devono padroneggiare gli strumenti per analizzare un testo letterario e non, per comprenderne le modalità linguistiche e letterarie, per interpretarne il significato alla luce del contesto storico, sociale e culturale. A tal fine si reputano fondamentali gli insegnamenti afferenti alla Letteratura italiana e gli insegnamenti afferenti alla Storia antica e moderna e alla Storia dell'arte.
2. Devono essere capaci di impostare una ricerca in ambito filologico-letterario con gli strumenti acquisiti nell'ambito delle discipline linguistiche, filologiche e metodologiche.
3. Devono essere capaci di adoperare lessici specialistici e tecniche di scrittura sofisticate.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

I laureati in Filologia Moderna devono essere in grado di connettere il canone letterario nazionale a quello europeo e di applicare le tecniche di analisi linguistica e letteraria anche in ambiti diversi da quelli studiati. La conoscenza del canone letterario nazionale si intreccia perciò da un parte con l'ambito delle lingue e letterature moderne, dall'altra con la tradizione classica e romano-barbarica.

Autonomia di giudizio (making judgements)

I laureati in Filologia Moderna devono sviluppare una capacità critica, sostenuta da una solida preparazione di base, che consenta loro di interpretare i fenomeni culturali e storici e di cogliere le implicazioni ideologiche oltre alle trasformazioni del gusto. A tal fine appaiono particolarmente indirizzati gli insegnamenti presenti nell'ambito della Metodologia della letteratura e della Critica letteraria. Un momento essenziale di verifica della capacità di elaborazione autonoma da parte del laureato è costituito dalla tesi di laurea, a cui è riservato un numero cospicuo di crediti (18 CFU).

Abilità comunicative (communication skills)

Grazie alla preparazione linguistica e letteraria, i laureati in Filologia Moderna devono acquisire capacità di argomentare con proprietà e rigore logico. Devono essere in grado di conformare il registro stilistico del proprio discorso alle capacità di comprensione degli interlocutori. Devono dunque essere capaci di adoperare un lessico specialistico con gli specialisti ma anche di tradurre tale lessico in un linguaggio più semplice. L'indagine propriamente linguistica viene approfondita negli insegnamenti di Linguistica generale; le tecniche di comunicazione anche a scopi pedagogici verranno studiate attraverso gli insegnamenti di Linguistica italiana. Il Laboratorio di una lingua a scelta fra le lingue dell'Unione europea offre ulteriori possibilità nell'ambito della comunicazione.

Capacità di apprendimento (learning skills)

I laureati in Filologia Moderna devono aver acquisito un patrimonio di conoscenze e una lezione di metodo e di disciplina che consenta loro di continuare la formazione intellettuale. Devono aver sviluppato un gusto per la letteratura e l'arte e un senso critico cui attingere nella loro professione. In quest'ambito non secondaria appare la padronanza delle lingue, strumenti indispensabili di aggiornamento.

Le modalità e gli strumenti didattici con cui si intende raggiungere tali risultati sono le seguenti:
1. Lezioni frontali
2. Seminari per gruppi ristretti di allievi che partecipino attivamente con relazioni ed interventi programmati.
La verifica dei risultati si otterrà attraverso gli esami di profitto (a volte anche con prove scritte), ma anche attraverso verifiche in itinere e test interni ai singoli corsi, ripetuti con scansione periodica al fine di accertare l'approfondimento delle conoscenze.
E' previsto l'uso a scopi didattici di strumenti multimediali.

Conoscenze richieste per l'accesso
(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Per accedere alla Laurea Specialistica in Filologia Moderna occorre essere in possesso della laurea triennale o quadriennale in Lettere, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. Per coloro che sono in possesso di altra laurea triennale o quadriennale si richiede una preparazione di base:
1. nell'ambito della Lingua e della Letteratura italiana, con conoscenza di autori e opere in rapporto ai generi letterari e al contesto storico-culturale delle varie epoche.
2. Conoscenze nell'ambito storico e geografico: elementi fondamentali di Storia antica e moderna e conoscenza della periodizzazione storica; principali elementi di Geografia storico-politica.
3. Conoscenze di base nell'ambito della Lingua e letteratura latina e per ciò che riguarda il contesto culturale di almeno una Letteratura straniera
4. E' necessario dimostrare di possedere abilità di comprensione lessicale e di elaborazione di un testo scritto, oltre ad abilità verbali particolarmente utili nell'argomentazione.
5. E' necessario dimostrare di conoscere almeno una lingua straniera e di possedere abilità informatiche di base.

Per un quadro dettagliato dei titoli di studio necessari, del numero di crediti e dei settori scientifico-disciplinari richiesti per l'accesso, si rimanda all'articolo 13 del Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in Filologia moderna pubblicato sul sito della Facoltà (http://www.uniba.it/ateneo/facolta/lettere/regolamenti-didattici/RD_FilMod.pdf/view).

Per accertare tali conoscenze si accetteranno attestazioni di legge e si porranno in atto verifiche secondo le modalità formulate dal Regolamento didattico dei Corsi di laurea specialistici.

Caratteristiche della prova finale
(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale consisterà in un elaborato nel quale lo studente approfondirà criticamente una questione. Le argomentazioni da lui addotte dovranno essere sostenute da ampie ricerche documentarie e i risultati dovranno essere esposti con chiarezza e rigore. Il laureando dovrà inoltre mostrare di saper connettere il proprio argomento a questioni di carattere più generale.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

1.I Laureati in Filologia Moderna possono prevedere, una volta completato il processo di abilitazione all'insegnamento previsto dalla normativa in via di definizione (ai sensi della legge finanziaria per l'anno 2008, art. 2, co. 416), come sbocco l'insegnamento nella scuola secondaria di primo e secondo grado.
2.Possono essere impiegati nelle redazioni editoriali.
3.Possono impiegarsi in istituzioni sia pubbliche che private che promuovano la vita culturale.

Il corso prepara alla professione di

- Linguisti e filologi - (2.5.4.4)
- Revisori di testi - (2.5.4.4.2)

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Lingua e Letteratura italiana	L-FIL-LET/10 Letteratura italiana L-FIL-LET/11 Letteratura italiana contemporanea L-FIL-LET/12 Linguistica italiana	12	18	-
Lingue e Letterature moderne	L-LIN/03 Letteratura francese L-LIN/04 Lingua e traduzione - lingua francese L-LIN/05 Letteratura spagnola L-LIN/07 Lingua e traduzione - lingua spagnola L-LIN/10 Letteratura inglese L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese L-LIN/13 Letteratura tedesca L-LIN/14 Lingua e traduzione - lingua tedesca	12	12	-

Discipline storiche, filosofiche, antropologiche e sociologiche	L-ANT/03 Storia romana M-STO/01 Storia medievale M-STO/02 Storia moderna M-STO/04 Storia contemporanea	6	6	-
Discipline linguistiche, filologiche e metodologiche	L-ART/02 Storia dell'arte moderna L-FIL-LET/04 Lingua e letteratura latina L-FIL-LET/09 Filologia e linguistica romanza L-FIL-LET/13 Filologia della letteratura italiana L-FIL-LET/14 Critica letteraria e letterature comparate L-LIN/01 Glottologia e linguistica	30	30	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		60		

Totale Attività Caratterizzanti	60 - 66

Attività affini

ambito: Attività formative affini o integrative		**CFU**	
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 12)		21	27
A11	L-FIL-LET/10 - Letteratura italiana	6	6
A12	L-FIL-LET/13 - Filologia della letteratura italiana	6	6
A13	L-FIL-LET/14 - Critica letteraria e letterature comparate	9	9
A14	L-FIL-LET/04 - Lingua e letteratura latina	0	6

Totale Attività Affini	21 - 27

Altre attività

ambito disciplinare		**CFU min**	**CFU max**
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		18	18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5,	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-

lettera d)	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		33 - 33	
CFU totali per il conseguimento del titolo		**120**	
Range CFU totali del corso		114 - 126	

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini
(L-FIL-LET/04 L-FIL-LET/10 L-FIL-LET/13 L-FIL-LET/14)
S'intende ripetere con l'insegnamento di Storia della Critica Letteraria Italiana il settore L-Fil_Let/10 che al primo anno era già presente con l'insegnamento di Letteratura Italiana. Per gli obiettivi formativi si reputa infatti importante la conoscenza della tradizione critica nazionale. Con L-Fil-Let/13 s'intende affiancare agli esami di Filologia italiana (nelle loro varie declinazioni di Filologia e critica dantesca, Filologia Italiana e Filologia Medievale e Umanistica) l'esame di Letteratura Umanistica, che consente di approfondire la conoscenza di un momento decisivo della formazione del canone letterario nazionale e al tempo stesso, più in generale, del canone letterario europeo. Si ripete anche un insegnamento di L-Fil-Let/14 per approfondire gli aspetti metodologici e teorici dello studio della letteratura. L'esame di letteratura latina approfondirà la letteratura romano-barbarica o la lingua.

S/1 D.R. n. 5813 del 5.7.2010

CORSO DI LAUREA IN
BENI ENOGASTRONOMICI

Interclasse L-26 e L-1

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;

conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:
- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- i principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

Inoltre i laureati nei corsi di laurea della classe devono conoscere: i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normativa e deontologia; i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva dei prodotti alimentari; devono possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con strumenti informatici; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese,

nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:
- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'imprese di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:
- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie ;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico .

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe:
- comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare;
- comprendono in ogni caso attività di laboratorio relative ad attività formative caratterizzanti per un congruo numero di crediti;
- prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per attività di laboratorio o di stages professionalizzanti svolti in aziende, enti esterni o strutture di ricerca;
- devono prevedere la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea;
- l'accertamento della conoscenza può essere anche affidata ad una riconosciuta istituzione;
- possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU che per lo svolgimento di stages.

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-1 Beni culturali

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:
• possedere una buona formazione di base e un adeguato spettro di conoscenze e di competenze nei vari settori dei beni culturali (patrimonio archeologico; storico-artistico; archivistico e librario; teatrale, musicale e cinematografico; demoetnoantropologico; del paesaggio e dell'ambiente);
• possedere adeguate competenze relativamente alla legislazione e all'amministrazione e alla valorizzazione nel settore dei beni culturali;
• possedere la padronanza scritta e orale di almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano;
• essere in grado di utilizzare i principali strumenti informatici di gestione dei dati e della comunicazione telematica negli ambiti specifici di competenza.

Sbocchi occupazionali e attività professionali previsti dai corsi di laurea sono presso enti locali ed istituzioni specifiche, quali, ad esempio, sovrintendenze, musei, biblioteche, archivi, cineteche, parchi naturali, nonché presso aziende ed organizzazioni professionali operanti nel settore della tutela e della fruizione dei beni culturali e del recupero ambientale.

Gli atenei organizzeranno, in accordo con enti pubblici e privati, gli stages e i tirocini più opportuni per concorrere al conseguimento dei crediti richiesti per le "altre attività formative" e potranno definire ulteriormente, per ogni corso di studio, gli obiettivi formativi specifici, anche con riferimento ai corrispondenti profili professionali.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Studio in Beni Enogastronomici fornisce conoscenze, scientifiche ed umanistiche, e forma capacità professionali e manageriali nel settore della ristorazione di qualità, della grande distribuzione, della ristorazione collettiva, dei prodotti tipici e tradizionali, dell'agriturismo, del turismo culturale, dell'architettura rurale e della viabilità storica, che, rendendo protagonista il territorio nazionale e regionale, garantiscano la valorizzazione dell'Enogastronomia e dei Beni culturali. Il profilo occupazionale del laureato in Beni Enogastronomici è molto ampio. Il Corso di Studio si connota per la sua specifica vocazione alla valorizzazione le risorse naturali e culturali ed alla formazione di personale altamente qualificato che sia in grado operare, con professionalità gestionale specifica, nelle attività che investono il territorio in termini di conoscenza, valorizzazione e fruizione del patrimonio enogastronomico, oltre a rafforzare la produzione, la fruizione e la valorizzazione dei beni agro-alimentari, collegandoli alle tradizioni enogastronomiche del territorio, e a fornire specifiche competenze tecniche e culturali nel settore del turismo d'élite, in relazione all'alto profilo proposto e ritenuto necessario per far compiere il dovuto salto di qualità a servizi sempre più richiesti dai consumatori. Il curriculum studiorum del laureato, caratterizzato non solo da formazione umanistico-scientifica, ma anche da attività di pratiche esperienze nazionali ed internazionali, senza delle quali il mondo dei beni enogastronomici non potrebbe aspirare a raggiungere il livello della qualità totale, potrà contribuire a consolidare la professionalità degli operatori del settore. La sua attività professionale si svolge in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; potrà inoltre collaborare alle attività connesse con la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione ed il turismo enogastronomico; potrà essere impiegato negli Enti Pubblici e Privati che conducono attività di tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari

tipiche e tradizionali; potrà, inoltre, consolidare le attività di relazione e di collaborazione tra mondo della scuola, della produzione, del lavoro e delle professioni, degli Enti locali territoriali e delle Università, in vista di una nuova e più compiuta utilizzazione di quel patrimonio umanistico, storico-scientifico e culturale che può garantire, insieme con la padronanza della cultura specifica agro-alimentare del territorio, maggiore e migliore occupazionalità dei giovani.
Descrizione del percorso formativo. Il Corso di Studio interclasse in Beni Enogastronomici ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 18 esami per gli studenti che optano per Classe L26 ed in 17 esami per quelli che optano per la Classe L1, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del Corso di Studio se sono stati raggiunti i 174 CFU prescritti per accedervi. Il Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e corsi di laboratorio. Il Corso di Studio include un tirocinio (30 CFU), svolto presso strutture pubbliche o private convenzionate con l'Università, che costituirà la base per la redazione dell'elaborato (6 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio. Il tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e superati tutti gli esami previsti al primo anno. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 14; quelli relativi al tirocinio e all'elaborato finale corrispondono a 25 ore di attività dello studente. Nel corso di studio sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti due moduli distinti. In quest'ultimo caso, la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste, oltre alla prova finale, una o più prove in itinere; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche. L'accertamento delle abilità informatiche e di lingua inglese rappresenta un prerequisito in ingresso. Lo studente potrà acquisire i 30 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Bari, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dal Consiglio di Corso di Studio sentito il parere della relativa Commissione Didattica. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 30 CFU.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il laureato in Beni Enogastronomici possiede:
- adeguate conoscenze di base di matematica, fisica, chimica, biologia e produzioni primarie vegetali ed animali, sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi per la trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande;
- adeguate conoscenze di metodologie e tecniche di comunicazione linguistico-letterarie; di storia delle tradizioni gastronomiche e geografia dell'alimentazione; di storia dell'enogastronomia mediterranea e psicologia del gusto; di alimentazione ed enogastronomia nell'arte; di sociologia del turismo culturale;
- conoscenze essenziali di tecnologie alimentari e tipicità enogastronomiche; di analisi sensoriale degli alimenti; della loro cottura e conservazione; di ecologia microbica dell'offerta enogastronomia; di igiene degli alimenti e dietologia umana; di patologia vegetale;
- conoscenze essenziali di economia del territorio rurale e marketing dell'enogastronomia; edilizia

rurale, percorsi storici ed enogastronomici; legislazione alimentare europea;
- conoscenze specifiche di lingua inglese.
I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico, con finalità pratiche e dell'attività di tirocinio, corroborati da studio individuale ed eventuale attività tutoraggio. L'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione è verificata mediante prove finali di singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Il laureato in Beni enogastronomici, in virtù di una profonda conoscenza delle tradizioni del territorio, delle relative vocazioni e risorse enogastronomiche, unitamente ad abilità di carattere organizzativo, è in grado di:
- elaborare itinerari ed iniziative culturali alternative, facendo leva sull'integrazione e sulla stratificazione delle informazioni e dei dati di ciascuna area considerata;
- operare, con professionalità gestionale specifica, nelle attività che investono il territorio in termini di conoscenza, valorizzazione e fruizione del patrimonio enogastronomico, al fine di osservare, conservare e tutelare gli alimenti come "beni culturali" che contribuiscono a costituire l'identità territoriale storicamente consolidata;
- valutare l'efficacia, in termini nutrizionali, delle abitudini alimentari stratificate e consolidate, per una corretta utilizzazione di bevande e cibi.
La capacità di applicare conoscenze e comprensione è verificata mediante prove finali per singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato in Beni enogastronomici è in grado di acquisire le informazioni scientifiche ed umanistiche indispensabili per rendere protagonista il territorio nazionale e regionale rafforzando i beni culturali e le tradizioni enogastronomiche del territorio.
L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio dello studente e valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in Beni enogastronomici è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese. L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante la valutazione degli elaborati relativi alle attività di tirocinio e prova finale, esposti oralmente alla commissione.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato in Beni enogastronomici possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica con lo scopo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del turismo enogastronomico.
La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento

e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

Conoscenze richieste per l'accesso
(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Il Corso di Studio in Beni enogastronomici è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. La prova di valutazione consiste in un test a risposta multipla sulle discipline di base Biologia, Chimica, Fisica e Matematica, Italiano, Storia, Inglese oltre ad una prova al computer di Informatica.
Coloro i quali non superano la prova in una o più discipline, devono frequentare, prima dell'inizio delle lezioni, corsi specifici per migliorare la loro preparazione. Al termine, gli studenti devono sostenere e superare una prova di verifica per dimostrare di aver colmato il debito formativo. In caso di esito negativo, la Facoltà assegna allo studente un debito formativo che dovrà essere colmato con un ulteriore esame sempre nelle stesse discipline.

Caratteristiche della prova finale
(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La laurea in Beni Enogastronomici si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti. L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio; attività che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:
- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- attività riguardanti le metodologie e tecniche di comunicazione e la conoscenza delle tradizioni gastronomiche;
- attività inerenti l'alimentazione e l'enogastronomia nell'arte e la sociologia del turismo culturale;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.
Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 6 crediti, lo studente deve:
- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 114 crediti, e acquisito i 30 CFU relativi alle attività formative a libera scelta.
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso una struttura pubblica o privata convenzionata con l'Università per complessivi 30 crediti.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati dalla Classificazione ISTAT delle professioni 2001:

3.4 – Professioni tecniche nei servizi pubblici ed alle persone (3.3.1 – Tecnici dell'amministrazione e dell'organizzazione; 3.4.1 – Professioni tecniche delle attività turistiche, ricettive ed assimilate);
5.1 – Professioni qualificate nelle attività commerciali;
5.2 – Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere;
5.5 – Professioni qualificate nei servizi sociali e culturali;
Guida alimentare.

Il corso prepara alla professione di

- Tecnici delle attività ricettive ed assimilati - (3.4.1.1)

Attività di base

L-1 Beni culturali

Ambito disciplinare	settore	CFU
Lingua e letteratura italiana	L-FIL-LET/10Letteratura italiana *(12 - 12)* L-FIL-LET/12 Linguistica italiana *(0 - 0)*	12 - 12
Discipline storiche	L-ANT/02 Storia greca *(0 - 0)* L-ANT/03 Storia romana *(0 - 0)* M-STO/01 Storia medievale *(6 - 6)* M-STO/02 Storia moderna *(6 - 6)*	12 - 12
Civiltà antiche e medievali	L-FIL-LET/02 Lingua e letteratura greca *(0 - 0)* L-FIL-LET/04 Lingua e letteratura latina *(6 - 6)* L-FIL-LET/06 Letteratura cristiana antica *(0 - 0)*	6 - 6
Discipline geografiche e antropologiche	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche *(6 - 6)* M-GGR/01 Geografia *(6 - 6)*	12 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 42:		42
Totale per la classe	42 - 42	

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale *(4 - 4)* MAT/05 Analisi matematica *(5 - 5)*	9 - 9 cfu min 8
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica *(8 - 12)*	8 - 12 cfu min 8
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata *(8 - 9)*	8 - 9 cfu min 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		30
Totale per la classe	30 - 30	

Attività caratterizzanti

L-1 Beni culturali

ambito disciplinare	settore	CFU
Legislazione e gestione dei beni culturali	IUS/14 Diritto dell'unione europea *(6 - 6)*	6 - 6
Discipline relative ai beni storico-archeologici e artistici, archivistici e librari, demoetnoantropologici e ambientali	AGR/12 Patologia vegetale *(9 - 9)* BIO/03 Botanica ambientale e applicata *(9 - 9)* CHIM/01 Chimica analitica *(12 - 12)* L-ANT/07 Archeologia classica *(0 - 0)* L-ART/01 Storia dell'arte medievale *(6 - 6)* L-ART/02 Storia dell'arte moderna *(0 - 0)* L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea *(0 - 0)* SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi *(6 - 9)*	42 - 45
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		48
Totale per la classe	48 - 51	

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee *(3 - 3)* AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree *(3 - 3)* AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari *(15 - 15)* AGR/16 Microbiologia agraria *(6 - 6)* AGR/19 Zootecnica speciale *(3 - 3)*	30 - 30 cfu min 30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale *(9 - 9)* MED/42 Igiene generale e applicata *(6 - 6)* MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate *(6 - 6)*	21 - 21 cfu min 20
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale *(3 - 6)* IUS/14 Diritto dell'unione europea *(6 - 6)*	9 - 12 cfu min 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		60
Totale per la classe	60 - 63	

Attività Comuni

settore	crediti minimi comuni	minimo crediti L-1	minimo crediti L-26	crediti massimi comuni	minimo crediti L-1	minimo crediti L-26
AGR/12 - Patologia vegetale	9	9	9	9	9	9
CHIM/01 - Chimica analitica	8	12	8	12	12	12
BIO/03 - Botanica ambientale e applicata	8	9	8	9	9	9
IUS/14 - Diritto dell'unione europea	6	6	6	6	6	6
Totale Crediti comuni	31			36		

minimo crediti di base per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari	30 +
minimo crediti di base per la classe: L-1 Beni culturali	42 +
minimo crediti caratterizzanti per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari	60 +
minimo crediti caratterizzanti per la classe: L-1 Beni culturali	48 -
massimo dei crediti in comune:	36 =
minimo dei crediti per attività di base e caratterizzanti	144

massimo crediti di base per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari	30 +
massimo crediti di base per la classe: L-1 Beni culturali	42 +
massimo crediti caratterizzanti per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari	63 +
massimo crediti caratterizzanti per la classe: L-1 Beni culturali	51 -
minimo dei crediti in comune:	31 =
massimo dei crediti per attività di base e caratterizzanti	155

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	

Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/04 - Orticoltura e floricoltura AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale L-LIN/12 - Lingua e traduzione - lingua inglese M-PSI/01 - Psicologia generale M-STO/05 - Storia della scienza e delle tecniche	18	21	**18**

Totale Attività Affini	18 - 21

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	30
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		3	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	3	30
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		3	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		18 - 66	

CFU totali per il conseguimento del titolo	**180**
Range CFU totali del corso	180 - 242
Segnalazione: **il totale (min) di 180 crediti è pari ai crediti per il conseguimento del titolo**	

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini *(AGR/01)*

Necessariamente, le discipline orientate alla "integrazione e/o completamento del percorso formativo con riferimento a specifiche culture di contesto", ambito disciplinare delle attività formative affini o integrative, ricomprendono SSD propri anche delle attività formative caratterizzanti. Ciò in ragione dell'ampiezza delle specializzazioni disciplinari possibili in SSD quali AGR01 (Economia ed estimo rurale) relativamente al marketing dell'enogastronomia.

Note relative alle altre attività

La competenza linguistica è assicurata dai crediti assegnati al settore L-LIN/12 nelle attività affini o integrative.