



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari(<i>IdSua:1501866</i>)
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Science Technologies
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/offerta-formativa/offerta-formativa270/offerta-formativa270-clstal
Tasse	http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/i-documenti-del-presidio-di-qualita-di-ateneo/Regolamento_tasse_aa_201220

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	GOBBETTI Marco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di interclasse che propone al Consiglio di Dipartimento (organo deliberante)
Struttura di riferimento	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BIANCHI	Biagio	AGR/09	PA	1	Caratterizzante
2.	CRECCHIO	Carmine	AGR/13	PA	1	Caratterizzante
3.	DE BONI	Annalisa	AGR/01	RU	1	Caratterizzante

4.	GAMBACORTA	Giuseppe	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
5.	GOMES	Tommaso Francesco	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
6.	MINERVINI	Fabio	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
7.	MONTEMURRO	Pasquale	AGR/02	PO	1	Caratterizzante
8.	MARSICO	Giuseppe	AGR/19	PO	1	Caratterizzante
9.	IPPOLITO	Antonio	AGR/12	PO	1	Caratterizzante
10.	PORCELLI	Francesco	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
11.	PASQUALONE	Antonella	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
12.	PIZZIGALLO	Maria Donata Rosa	AGR/13	PA	1	Caratterizzante
13.	SECCIA	Antonio	AGR/01	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	DE CARO DARIO d.decaro4@studenti.uniba.it LAZZARO AZZURRA a.lazzaro4@studenti.uniba.it CAVALERA ALESSANDRA a.cavalera@studenti.uniba.it
Gruppo di gestione AQ	TOMMASO FRANCESCO GOMES (fino al 18/9/2013) ANTONELLA PASQUALONE MARIA CALASSO FARA MARTINELLI PIER MATTEO MURRO (laureatosi il 25/7/2013) MARCO GOBBETTI (a partire dal 19/9/2013)
Tutor	Michele FACCIA Maria CALASSO Carlo Giuseppe RIZZELLO Vito Michele PARADISO Alessandra GALLOTTA Roberto TERZANO Gabriele TROTTA Giovanni NASCA Elisa SANTOVITO Giustina PELLEGRINI Vincenzo ROSETI Giacomo SQUEO



Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari si connota per la sua specifica vocazione alla tutela della qualità degli alimenti ed alla formazione di personale qualificato che svolga compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande.

Il Corso di Studio 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 (tutti di tipo teorico-pratici, con lezioni frontali, esercitazioni e laboratorio); accertamento delle conoscenze della lingua straniera (3 CFU) delle abilità informatiche (3 CFU); tirocnio (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.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono previste, oltre agli esami di profitto, prove di esonero. Per i corsi integrati comprendenti moduli distinti l'esame finale è unico, complessivo e collegiale.

▶ QUADRO A1

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni

Alla consultazione hanno partecipato: rappresentanti degli Assess. alle Risorse Agroalimentari, Diritto allo Studio, Turismo e Industria alberghiera, Opere pubbliche, Bilancio e programm., Mediterraneo, Ecologia, Sviluppo econ. e Assetto del territ. della Regione Puglia, Collegi Prov. Periti Agrari e Agrotecnici, OO.SS. reg. CISL-FLC CGIL-UIL, Coldiretti Puglia, Confagricol. Puglia, Confindustria Ass. degli Industr. Bari, Fed. Reg. degli Ordini Dott.i Agr. e Dott. For. Puglia, Ass. Prov. Dott. Scienze Agr. e Scienze For., Ordine Reg. Tecnologi Alim., rappr. degli Istituti e Centri di Ricerca Pubblici della Reg. Puglia (CNR - CRA - CRSA "Basile Caramia"). La consultazione è avvenuta in due fasi. Nella prima, svoltasi il 21/06/2007, i suddetti Enti hanno indicato quali obiettivi formativi specifici, anche in funzione dei nuovi sbocchi occupazionali, quelli relativi ai settori: ambientale, con particolare riferimento ai contenuti del Protocollo di Kyoto; valorizzazione della tipicità; qualità e tracciabilità delle produzioni e dei prodotti; ingredienti, additivi e alimenti funzionali; sicurezza alimentare; packaging; prodotti di IV e V gamma; risparmio energetico. Nella seconda fase, svoltasi il 18/12/2007, le organizzazioni indicate hanno espresso, piena soddisfazione per l'offerta formativa proposta in quanto la figura professionale che si intende formare risponde alle esigenze delle imprese del settore agro-alimentare.

Studi di settore effettuati da Federalimentare e riferiti al 2013 hanno evidenziato che l'Industria alimentare, nonostante attraverso un periodo difficile segnato dalla più grave crisi economica dal dopoguerra, sta dimostrando di essere una realtà solida: non tende a delocalizzare né a ristrutturare; ricorre in misura minimale alla cassa integrazione; è la colonna portante del Made in Italy nel mondo. Industria alimentare e distribuzione insieme formano la prima filiera economica del Paese. Con 130 miliardi di fatturato il comparto alimentare è vicinissimo a quello della meccanica, vale 4 volte la chimica e 7 volte l'abbigliamento. Un successo favorito soprattutto dalle esportazioni, che nel 2012 sono salite del 7%, sfiorando i 25 miliardi di euro. Una tendenza che prosegue anche nella prima parte del 2013, con un rialzo del 12% nei primi 2 mesi.

Link inserito: <http://www.federalimentare.it>

▶ QUADRO A2.a

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il profilo professionale che si intende formare è quello del tecnico alimentare e bioalimentare.

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato triennale in Scienze e Tecnologie Alimentare svolge compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, nonché è capace di attuare interventi per garantire la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Obiettivo generale delle sue funzioni professionali 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.

sbocchi professionali:

La sua attività professionale si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate alla

trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari: aziende della Grande Distribuzione organizzata e Ristorazione ed 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, inoltre, 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.

Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

▶ QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Tecnici forestali - (3.2.2.1.2)
3. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
4. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
5. Tecnici di laboratorio veterinario - (3.2.2.3.3)

▶ QUADRO A3

Requisiti di ammissione

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 e poter sostenere gli esami di profitto. In caso di esito negativo della prova di verifica, la Facoltà assegna allo studente un debito formativo che dovrà essere colmato sostenendo e superando una seconda prova di recupero del debito. Le modalità di svolgimento della prova di valutazione sono dettagliate nel file allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

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.

In particolare, il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà essere in grado di:

- i) svolgere compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande;
- ii) attuare misure volte a garantire la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale;

iii) conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti.

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-pratici con lezioni frontali, esercitazioni e laboratorio. Il Corso di Studio include un tirocinio (12 CFU) svolto presso un Ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università. Il tirocinio 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, sono previste, oltre alla prova finale, prove di esonero.

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 avviene 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) e certificazioni equivalenti.

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, 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 12 CFU.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.

▶ QUADRO A4.b

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area delle discipline matematiche e fisiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base di matematica e fisica 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.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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: comprensione del concetto di funzione e 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FISICA [url](#)

Matematica [url](#)

Area delle discipline chimiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base di chimica riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali: 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 che avvengono durante la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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 di chimica apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali: interpretare i fenomeni chimici ed utilizzare le leggi che li governano; utilizzare le misure di pH e di concentrazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI CHIMICA [url](#)

Area delle discipline biologiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base per la comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti. I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado, nell'ambito delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, di distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE [url](#)

Area delle discipline della tecnologia alimentare

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede 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;
- conoscenza delle caratteristiche biochimiche e nutrizionali dei lipidi, glicidi, proteine e vitamine;
- comprensione delle principali trasformazioni biologiche degli alimenti e delle più importanti vie anaboliche e cataboliche di lipidi, glicidi e proteine degli organismi superiori;
- 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;
- conoscenza dei criteri di impiego di macchine ed impianti per la trasformazione e conservazione degli alimenti;
- conoscenze degli aspetti tecnologici e microbiologici in relazione ai processi di trasformazione degli alimenti ed alla gestione della qualità globale;
- conoscenza della distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti;
- 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 integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado, nell'ambito delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, di:

- comprendere le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti e dei relativi processi anabolici e catabolici di lipidi, proteine, glicidi, vitamine;
- conoscere l'influenza delle tecniche colturali e di allevamento sulla qualità delle materie prime;
- conoscere i principali aspetti dimensionali, costruttivi e progettuali delle industrie alimentari;
- comprendere le relazioni struttura-funzione nei sistemi alimentari e le loro modificazioni nei processi;
- utilizzare microrganismi nell'industria degli alimenti;
- prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti;
- conoscere le tecnologie di trasformazione delle principali filiere alimentari;
- applicare l'analisi del rischio e utilizzare idonei strumenti per il controllo e la gestione della qualità.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI [url](#)

PRODUZIONE ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME [url](#)

C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA [url](#)

C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI [url](#)

C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI [url](#)

C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING [url](#)

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

Salubrità degli alimenti [url](#)

TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI [url](#)

Area delle discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacità di comprensione relativamente a:

- riconoscimento delle alterazioni e degli agenti causali di natura biotica ed abiotica che interessano i prodotti e le derrate vegetali per il consumo fresco e per la trasformazione;
- efficacia di strategie, mezzi e metodi di lotta in funzione della salvaguardia della qualità degli alimenti;
- concetti di base della genetica applicati al settore agro-alimentare;
- scelta ed uso delle tecniche analitiche più appropriate per la risoluzione di problemi specifici nei processi alimentari;
- problematiche degli alimenti e bevande sullo stato di salute in generale.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di:

- utilizzare tecniche analitiche per la valutazione della qualità degli alimenti;
- determinare il valore fisiologico e nutrizionale dei macro- e micronutrienti, nonché i processi fisiologici coinvolti nella metabolizzazione di questi ultimi;
- comprendere i principi di base della genetica;
- identificare gli organismi di interesse per prodotti e derrate alimentari;
- identificare malattie di origine abiotica ed impostare programmi di prevenzione e lotta in funzione della salvaguardia della qualità degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI [url](#)

C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA [url](#)

CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO [url](#)

Nutrizione ed educazione alimentare [url](#)

Area delle discipline economiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacità di comprensione relativamente alla conoscenza dei principi di economia della produzione e dei mercati e delle problematiche di marketing e politiche delle filiere alimentari.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, oltre a possedere gli elementi di base dell'organizzazione e del marketing aziendale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI [url](#)

Area delle attività formative affini e integrative

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacità di comprensione relativamente a:

- principali misure sintetiche delle serie e delle distribuzioni di dati;
- distribuzione normale e misure del legame di dipendenza e interdipendenza tra caratteri quantitativi e qualitativi;
- analisi chimiche, fisiche e microbiologiche per la valutazione della qualità e genuinità degli alimenti;
- aspetti di base dell'analisi sensoriale e dei principali metodi di valutazione;
- informazioni generali sulle normative legali relative agli additivi alimentari, sulla loro classificazione e sulle finalità di impiego;
- aspetti di fisiologia e biochimica dei batteri lattici e lieviti e la loro applicazione in alcune delle più importanti filiere alimentari;
- aspetti applicativi relativi all'uso di microrganismi probiotici, nonché alle caratteristiche ecologiche di alcuni microrganismi patogeni.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di:

- utilizzare le conoscenze statistiche di base, sia metodologiche che pratiche, per analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi;
- utilizzare le tecniche analitiche, anche non strumentali, e microbiologiche per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- comprendere gli effetti dei residui e delle sostanze tossiche formatesi nel corso di operazioni tecnologiche;
- conoscere gli aspetti applicativi dei microrganismi di rilevanza nelle filiere alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Principi di Statistica [url](#)

C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI [url](#)

▶ QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<p>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.</p> <p>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.</p>
Abilità comunicative	<p>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.</p> <p>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.</p>
Capacità di apprendimento	<p>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.</p> <p>La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente</p>

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.

▶ QUADRO A5

Prova finale

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 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;
- 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 un Ente pubblico o privato per complessivi 12 crediti;
- aver preparato una relazione scritta sull'attività di tirocinio.

Le modalità di svolgimento del tirocinio e dell'esame di laurea sono descritte dettagliatamente nel Regolamento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione percorso formativo

▶ QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

La valutazione delle performance degli esaminandi è basata su criteri generali prestabiliti e comuni a tutti i corsi.

Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B2.a | **Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/orario-lezioni/orario-lezioni-2013-2014/orario-clstal-1314.pdf>

▶ QUADRO B2.b | **Calendario degli esami di profitto**

<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/calendario-esami-di-profitto/calendari-esami-e-attivita-2013-2014/calendario-esami-di->



▶ QUADRO B2.c | **Calendario sessioni della Prova finale**

<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/calendario-esami-di-profitto/calendari-esami-e-attivita-2013-2014/calendario-esami-di->

▶ QUADRO B3 | **Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/04	Anno di corso 1	Biologia delle piante alimentari (<i>modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE</i>) link	DI FRANCO ALESSANDRA ROSARIA	RU	6	60	
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	ELEMENTI DI CHIMICA link	PIZZIGALLO MARIA	PA	9	87	
3.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	DAMIANI PAOLO	PA	6	60	

4.	MAT/05	Anno di corso 1	Matematica (<i>modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA</i>) link	FITTIZIO TALE		6	60	
5.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME link	MARSICO GIUSEPPE	PO	6	60	
6.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Principi di Statistica (<i>modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA</i>) link	L'ABBATE SAMUELA		3	30	
7.	AGR/03	Anno di corso 1	Produzioni arboree e qualità delle materie prime (<i>modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI</i>) link	GALLOTTA ALESSANDRA	RU	3	30	
8.	AGR/02	Anno di corso 1	Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (<i>modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI</i>) link	MONTEMURRO PASQUALE	PO	3	30	
9.	BIO/05	Anno di corso 1	Zoologia (<i>modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE</i>) link	DE LILLO ENRICO	PA	3	30	

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA AULE

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA LAB

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA SALE STUDIO

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA BIOBLIOTECHE

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il Corso di Laurea Magistrale si avvale di una Struttura di Management Didattico, istituita dalla ex Facoltà di Agraria sin dall'a.a. 2002/2003 e mantenuta anche con la nuova organizzazione dipartimentale. Tale Struttura, coordinata dal Manager Didattico dei Corsi di Studio, è organizzata in Servizi, fra i quali vi è quello di Orientamento.

Tale Servizio svolge attività di supporto alla Commissione per l'Orientamento di Dipartimento che ha la responsabilità di promuovere ed organizzare le attività.

E' inoltre presente uno Sportello orientamento

(<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/in-evidenza/apertura-sportello-orientamento-accoglienza-e-tutorato>), già istituito dalla ex Facoltà, il cui funzionamento è assicurato anche dall'attività dei Tutor di cui al DL 9 maggio 2003, n. 105.

Il Corso, oltre che partecipare alle attività organizzate dall'Ufficio orientamento di Ateneo, organizza e attua specifiche iniziative di orientamento alla scelta dei percorsi formativi da parte degli studenti in entrata con l'obiettivo di fornire agli stessi, informazioni sulle professionalità e sui relativi sbocchi occupazionali. In particolare: i) seminari e attività di laboratorio su argomenti trattati nei CdS che possano stimolare l'interesse verso lo stesso; ii) "Open Day" per presentare l'offerta formativa e gli sbocchi occupazionali dei CdS della ex Facoltà di Agraria a studenti sia della scuola secondaria (svolto il 12.4.2013).

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Le attività di Orientamento e Tutorato in itinere sono gestite con il supporto della Struttura di Management Didattico ed assicurate dai docenti Tutor del Corso, dai Tutor di cui al DL 9 maggio 2003, n. 105, nonché dal Manager didattico che nella sua funzione svolge quotidianamente attività di orientamento e counseling.

Nell'a.a. 2012/2013 sono state organizzate attività di sostegno per le discipline di Biologica, Chimica, Matematica e Genetica.

▶ QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

Il Corso di Studio si avvale di una Struttura di Management Didattico, istituita dalla ex Facoltà di Agraria sin dall'a.a. 2002/2003 e mantenuta anche con la nuova organizzazione dipartimentale. Tale Struttura, coordinata dal Manager Didattico dei Corsi di Studio, è organizzata in Servizi, fra i quali vi è quello di Tirocinio e Stage che svolge attività di supporto alla Commissione Tirocinio di Corso di Studio e di front e back office con le parti interessate.

La Commissione, oltre che curare gli aspetti organizzativi delle attività tirocinio formativo curriculare e di orientamento al lavoro, promuove l'instaurazione dei rapporti con Aziende ed Enti per lo svolgimento delle attività che sono normate da apposito Regolamento (riportato nel QUADRO A5).

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

L'assistenza agli studenti è assicurata dalla Commissione ad hoc di Dipartimento, da un Tutor di cui al DL 9 maggio 2003, n. 105, nonché dal personale amministrativo del Servizio Didattico.

Gli studenti, nell'ambito del Progetto LLP Erasmus hanno a disposizione, per la formazione all'estero, numerosi accordi (vedi file allegato).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ELENCO ACCORDI

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Anche per le attività di accompagnamento al lavoro il Corso di Studio si avvale della Struttura di Management Didattico citata nei quadri precedenti.

Le attività, oltre che riguardare lo svolgimento di Tirocini curricolari e di Stage, prevedono lo svolgimento di seminari, rivolti principalmente ai laureandi, su tematiche di interesse professionale, comprese quelle che possono dar luogo a nuove opportunità di occupazione. I seminari sono tenuti da professionisti, dirigenti di Enti pubblici e privati, esperti degli argomenti trattati.

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Dai questionari NVA di valutazione della didattica dell'a.a. 2011/12 emerge che su 24 quesiti, il 62% ha ottenuto giudizi altamente soddisfacenti (>7, su scala 0-10). In particolare, 5 quesiti hanno avuto valutazione > 8; 10 compresa tra 7 e 8, mettendo in evidenza disponibilità dei docenti, uso adeguato dei sussidi didattici e concordanza delle lezioni con il calendario ufficiale. Valutazioni <7 sono state ottenute per 9 quesiti: 7 tra 6 e 7; 2 <6 (pari a 5.38 e 5.22) riferiti ai locali e attrezzature per le esperienze pratiche.

Gli esiti dei questionari sono visionabili sul sito web di riferimento.

Link inserito: <https://valmon.disia.unifi.it/sisvalidat/uniba/index.php>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Relativamente all'esperienza dello studente, i dati Almalaurea del 2012 evidenziano che oltre il 91% dei laureati è soddisfatto del CdS e dei rapporti con i docenti ed il 58% si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo.

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2012&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1&gruppo=>

In termini di attrattività, dai dati forniti dal Presidio della Qualità di Ateneo, emerge che dall'a.a. 2010/11 al 2012/13, gli iscritti al primo anno sono aumentati, attestandosi nel 2012/13 a circa 370, ben al di sopra degli immatricolati ad altri CdS afferenti alla ex Facoltà di Agraria. Nel periodo considerato mediamente gli studenti provengono: 57% Bari e provincia, 37% altre province della stessa regione, 6% altre regioni (dal 4,5 al 7% nel periodo considerato), con 3 studenti stranieri nel 2012/13.

Gli immatricolati provengono da: 63% licei, 20% Istituti tecnici, 16% Istituti professionali e 1% altro, con voto di maturità pari a: 5% 100-100 e lode, 31% 80-99, 63% <80.

In termini di esiti didattici, va considerato che il corso è di recente istituzione (a.a. 2008/09), derivando dal precedente omologo DM 509, per cui negli anni 2009/10 e 2010/11 non potevano esserci fuori corso. Negli a.a. 2011/2012 e 2012/2013 la percentuale di studenti fuori corso è stata rispettivamente pari al 7,5% e 13,4%, in linea con gli altri corsi di nuova istituzione della stessa ex-Facoltà. Il tasso di abbandono medio (aa.aa. 2009/10-2011/12) è del 46,6%.

Il numero medio di CFU conseguiti nel periodo 2010-2012 è di 26,7/anno/iscritto, in linea con gli altri CdS triennali afferenti sia alla ex Facoltà di Agraria sia ad altre ex Facoltà scientifiche dello stesso Ateneo. La votazione media è 25,3 (Dev. St. 3,3).

In termini di laureabilità, anche in questo caso va considerato che, data la recente istituzione del corso, non potevano esserci laureati prima di luglio 2011. Pertanto, nel 2011 vi è stato un solo laureato in corso e con votazione nell'intervallo 110-110 e lode. Nel 2012, invece, si sono laureati 24 studenti, dei quali l'80% circa in corso ed il 20% aveva un anno di ritardo, con voto di laurea < 100, 21%; tra 100-109, 46%; 110-110 e lode, 33%.

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/dati>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Relativamente all'accompagnamento al mondo del lavoro, i dati Almalaurea relativi al 2012 e riferiti alla situazione occupazionale dei laureati nel 2011 riferiti a questo CdS evidenzia un solo intervistato (<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2012&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1&gruppo=>) pertanto sono state considerate le statistiche di ingresso nel mercato del lavoro riferite al corso omologo dell'ordinamento DM 509 (TTQPA), ritenendo che i laureati di STAL potranno avere una simile prospettiva di collocazione.

Emerge che il 52% degli intervistati ad un anno dalla laurea non lavora ma è iscritto ad un CdS magistrale; il 21% lavora ed è iscritto ad un CdS magistrale; il 10% lavora e non è iscritto a CdS magistrale e il 17% è in cerca di lavoro e non è iscritto a CdS magistrale. Il 22% dei laureati che lavora ha un impiego a tempo indeterminato.

Degli occupati il 66% già lavorava prima di conseguire il titolo di laurea, la restante parte ha iniziato a lavorare dopo il conseguimento della laurea.

Non si dispone di dati disaggregati per singolo Ateneo e CdS relativi a tre e cinque anni dalla laurea.

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2012&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1&gruppo=>

▶ QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

L'opinione degli Enti e Aziende che ospitano gli studenti per lo svolgimento delle attività di tirocinio, è rilevata attraverso la somministrazione di un questionario, nel quale viene chiesta all'ente ospitante: a) una valutazione della preparazione e del coinvolgimento del tirocinante in relazione al progetto di tirocinio oggetto delle attività e se il periodo è considerato adeguato al raggiungimento dell'obiettivo formativo da conseguire; b) una valutazione della capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione teorica, sperimentale dello studente, nonché sulle sue capacità di relazione.

Il soggetto ospitante ha anche la possibilità di esprimere al Corso di Laurea suggerimenti riguardanti il percorso formativo.

I punteggi della valutazione prevedono un range da 1 (insufficiente) a 5 (molto).

L'elaborazione dei dati raccolti ha evidenziato che:

a.a. 2012/2013 (39 tirocinanti a settembre 2013)

a)

- le aziende e gli enti valutano la preparazione dello studente con un punteggio medio di 4,6
- le aziende e gli enti valutano il coinvolgimento dello studente con un punteggio medio di 4,6
- le aziende e gli enti valutano l'adeguatezza della durata del tirocinio con un punteggio medio di 3,7

b)

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione teorica dello studente con un punteggio medio di 4,2
- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione sperimentale dello studente con un punteggio medio di 4,4

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulle capacità di relazione dello studente con un punteggio medio di 4,6

a.a. 2011/2012 (37 tirocinanti)

a)

- le aziende e gli enti valutano la preparazione dello studente con un punteggio medio di 4,4

- le aziende e gli enti valutano il coinvolgimento dello studente con un punteggio medio di 4,6

- le aziende e gli enti valutano l'adeguatezza della durata del tirocinio con un punteggio medio di 3,6

b)

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione teorica dello studente con un punteggio medio di 3,9

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione sperimentale dello studente con un punteggio medio di 4,2

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulle capacità di relazione dello studente con un punteggio medio di 4,3

a.a. 2010/2011 (6 tirocinanti)

a)

- le aziende e gli enti valutano la preparazione dello studente con un punteggio medio di 4,33

- le aziende e gli enti valutano il coinvolgimento dello studente con un punteggio medio di 4,33

- le aziende e gli enti valutano l'adeguatezza della durata del tirocinio con un punteggio medio di 3,5

b)

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione teorica dello studente con un punteggio medio di 3,83

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione sperimentale dello studente con un punteggio medio di 4,17

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulle capacità di relazione dello studente con un punteggio medio di 4,17

Il monitoraggio, quindi, ha evidenziato che possono essere considerati punti di forza la preparazione degli studenti (media triennio 4,41), il grado di coinvolgimento dello studente (media triennio 4,47) che evidenzia la consapevolezza delle opportunità formative ed occupazionali offertegli dalle attività di tirocinio, nonché dello sviluppo delle abilità relazionali. La durata del tirocinio è valutata adeguata (media triennio 3,6).

Alcuni soggetti ospitanti, inoltre, hanno segnalato l'opportunità di migliorare nel percorso formativo le attività relative alle attività pratiche.

Si allega elenco delle aziende e enti presso i quali sono stati svolti i periodi di tirocinio e che hanno espresso le suddette valutazioni.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ELENCO SOGGETTI CON ACCORDI PER TIROCINIO



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Il Gruppo di AQ del CdS composto da:

Prof. Tommaso Francesco Gomes (Referente ed ex Presidente CdS) Responsabile del Riesame

Prof.ssa Antonella Pasqualone (Docente del CdS e Responsabile QA CdS)

Dr.ssa Maria Calasso (Docente e Tutor del CdS)

Dr.ssa Fara Martinelli (Tecnico Amministrativo con funzione di Manager Didattico)

Sig. Pier Matteo Murro (Studente)

pone in essere le seguenti azioni:

- Individuazione degli indicatori, di processo e di risultato, per il monitoraggio dell'offerta formativa (entro il mese di luglio);
- Monitoraggio dei dati di andamento del Corso relativamente a:
 - attrattività (mese di ottobre e mese di gennaio, in quanto è consentita l'immatricolazione fino al 31 dicembre);
 - esiti didattici (al termine di ciascuna sessione di esami di profitto, anche al fine di verificare gli esiti delle azioni intraprese in seguito al Rapporto di Riesame 2013);
 - laureabilità (entro il mese di aprile);
- Controlla la corrispondenza dello svolgimento delle attività formative con quanto progettato e pianificato attraverso:
 - incontri con i docenti del Corso, ai fini del coordinamento degli argomenti tra gli insegnamenti (prima dell'inizio delle lezioni di ciascun semestre);
 - colloqui con gli studenti (a metà di ciascun semestre);
 - somministrazione agli studenti di un questionario post esame di profitto;
 - monitoraggio della valutazione ricevuta dagli studenti sulla loro preparazione da parte delle Aziende e/o Enti che li hanno ospitati nelle attività di Tirocinio.
- Esamina gli esiti della valutazione della didattica e li porta in discussione al Consiglio di Interclasse e ne cura la pubblicazione (la tempistica non dipende dal Corso di Studio, in quanto i questionari relativi sono elaborati da Uffici dell'Amministrazione centrale).
- Consulta annualmente le parti interessate e/o studi di settore per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa con la domanda di formazione del mondo del lavoro.
- Verifica il tasso di occupabilità attraverso monitoraggio a 6 mesi e a 1 anno dalla laurea.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE DEL PROCESSO

Il Gruppo di AQ avvia le attività del Riesame dopo che la Commissione Didattica paritetica ha preparato la relazione annuale (entro il 31 dicembre), effettua il confronto con il Consiglio di Interclasse e lo conclude entro il mese di gennaio.



Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Science Technologies
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/offerta-formativa/offerta-formativa270/offerta-formativa270-clstal
Tasse	http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/i-documenti-del-presidio-di-qualita-di-ateneo/Regolamento_tasse_aa_201220



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	GOBBETTI Marco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di interclasse che propone al Consiglio di Dipartimento (organo deliberante)
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
Altri dipartimenti	Scienze Agro-Ambientali e Territoriali



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
----	---------	------	---------	-----------	------	----------	--------------------

1.	BIANCHI	Biagio	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	1. MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE 2. MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE
2.	CRECCHIO	Carmine	AGR/13	PA	1	Caratterizzante	1. Biochimica degli alimenti
3.	DE BONI	Annalisa	AGR/01	RU	1	Caratterizzante	1. Principi di economia della produzione
4.	GAMBACORTA	Giuseppe	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti
5.	GOMES	Tommaso Francesco	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI
6.	MINERVINI	Fabio	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. Salubrit� degli alimenti
7.	MONTEMURRO	Pasquale	AGR/02	PO	1	Caratterizzante	1. Produzioni erbacee e qualit� delle materie prime
8.	MARSICO	Giuseppe	AGR/19	PO	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI ANIMALI E QUALIT� DELLE MATERIE PRIME
9.	IPPOLITO	Antonio	AGR/12	PO	1	Caratterizzante	1. Alterazioni da agenti microorganici ed abiotici
10.	PORCELLI	Francesco	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	1. Alterazioni da agenti animali
11.	PASQUALONE	Antonella	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. CERTIFICAZIONI DI QUALIT� E SICUREZZA ALIMENTARE
12.	PIZZIGALLO	Maria Donata Rosa	AGR/13	PA	1	Caratterizzante	1. Principi di Biochimica
13.	SECCIA	Antonio	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. Economia e politiche del sistema agro-alimentare

✓ requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

▶ **Rappresentanti Studenti**

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
---------	------	-------	----------

DE CARO	DARIO	d.decaro4@studenti.uniba.it
LAZZARO	AZZURRA	a.lazzaro4@studenti.uniba.it
CAVALERA	ALESSANDRA	a.cavalera@studenti.uniba.it

 Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
GOMES (fino al 18/9/2013)	TOMMASO FRANCESCO
PASQUALONE	ANTONELLA
CALASSO	MARIA
MARTINELLI	FARA
MURRO (laureatosi il 25/7/2013)	PIER MATTEO
GOBBETTI (a partire dal 19/9/2013)	MARCO

 Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
FACCIA	Michele	
CALASSO	Maria	
RIZZELLO	Carlo Giuseppe	
PARADISO	Vito Michele	
GALLOTTA	Alessandra	
TERZANO	Roberto	
TROTTA	Gabriele	
NASCA	Giovanni	
SANTOVITO	Elisa	
PELLEGRINI	Giustina	
ROSETI	Vincenzo	
SQUEO	Giacomo	



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No



Titolo Multiplo o Congiunto



Non sono presenti atenei in convenzione



Sedi del Corso



Sede del corso: G. Amendola 165/A 70126 - BARI

Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	07/10/2013
Utenza sostenibile	255



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	7003^2010^PDS0-2010^1006
Modalità di svolgimento	convenzionale
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Numero del gruppo di affinità	1

Date

Data di approvazione della struttura didattica	19/12/2012
Data di approvazione del senato accademico	27/02/2013
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	25/02/2013
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	18/12/2007 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Criteria seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

E' istituito il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, appartenente alla classe delle lauree L-26. Il CdS rappresenta la naturale trasformazione del percorso iniziato nell'a.a. 2001-02 con il CdS in Tecnologie delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Agro-Alimentari (TTQPA). Dalla sua attivazione, il CdS in TTQPA ha registrato un continuo incremento di immatricolati che nell'a.a. 2006-07 è risultato pari al 120% rispetto all'a.a. 2001-02. L'ordinamento didattico è il risultato di un nuovo processo progettuale, coerente con il Quadro dei Titoli dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore e le norme introdotte dal D.M. 22 ottobre 2004, n° 270, condotto attraverso la consultazione dei rappresentanti dell'economia e delle professioni ed allineato alla rete tematica europea per il progresso degli studi in campo alimentare (ISEKI) ed al progetto europeo Tuning. La progettazione si è avvalsa del lavoro condotto tra i Consigli di Coordinamento Didattico delle sedi universitarie italiane con CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari. A livello locale, la progettazione si è avvalsa del confronto con i rappresentanti dell'ordine professionale dei Tecnologi Alimentari e delle forze sociali. Il nuovo ordinamento tiene conto delle criticità emerse nell'attuazione del DM 509/99 e propone una migliore distribuzione del carico didattico, fornendo allo studente un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, pur nell'acquisizione di conoscenze professionali specifiche

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Scienze e Tecnologie Alimentari (cod off=1323506)

E' confermata la scheda formativa dell'ordinamento didattico dell'a.a. 2012-13 salvo una marginale modifica nel testo relativo alle conoscenze richieste per l'accesso. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.

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.

▶ Note relative alle altre attività

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

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 caratterizzanti

▶ 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	8	12	8
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/02 Algebra			
	MAT/03 Geometria			
MAT/04 Matematiche complementari				
MAT/05 Analisi matematica				

	MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa			
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	21	21	18
	SECS-S/01 - Statistica			
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



Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	180 - 180

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2012	021302200	Alterazioni da agenti animali (modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI)	AGR/11	Docente di riferimento Francesco PORCELLI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/11	30
2	2012	021302202	Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI)	AGR/12	Docente di riferimento Antonio IPPOLITO <i>Prof. Ila fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/12	60
3	2011	021302203	Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	Docente di riferimento Giuseppe GAMBACORTA <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	60
4	2012	021302207	Biochimica degli alimenti (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/13	Docente di riferimento Carmine CRECCHIO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	60
5	2012	021302210	Biologia dei microrganismi (modulo di C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Marco GOBBETTI <i>Prof. Ila fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	30
6	2013	021302212	Biologia delle piante alimentari (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE)	BIO/04	Alessandra Rosaria DI FRANCO <i>Ricercatore</i>	AGR/12	60

					Università degli Studi di BARI ALDO MORO		
7	2012	021302214	Biotecnologia degli alimenti (modulo di C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Marco GOBBETTI <i>Prof. Ia fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	60
8	2011	021302224	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	AGR/15	Docente di riferimento Antonella PASQUALONE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	54
9	2012	021302226	CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO	CHIM/01	Elisabetta LOFFREDO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	60
10	2013	021302251	ELEMENTI DI CHIMICA	CHIM/03	Docente di riferimento Maria Donata Rosa PIZZIGALLO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	87
11	2012	021302250	Economia e politiche del sistema agro-alimentare (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI)	AGR/01	Docente di riferimento Antonio SECCIA <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/01	60
12	2011	021302254	Esercitazioni di analisi chimiche e fisiche degli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	Carmine SUMMO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	36
13	2013	021302255	FISICA	FIS/07	Paolo DAMIANI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/08	60
			Ingredienti, additivi e residui negli		ANTONIO		

14	2011	021302262	alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	TRANI <i>Docente a contratto</i>		30
15	2012	021302265	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE (modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/09	Docente di riferimento Biagio BIANCHI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/09	30
16	2012	021302266	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE (modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/09	Docente di riferimento Biagio BIANCHI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/09	60
17	2011	021302277	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI	AGR/16	Marco GOBBETTI <i>Prof. Ila fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	60
18	2013	021302270	Matematica (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA)	MAT/05	TALE Docente non specificato		60
19	2011	021302281	Nutrizione ed educazione alimentare (modulo di C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE)	MED/49	MARIA TERESA BALDUCCI <i>Docente a contratto</i>		30
20	2012	021302282	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING)	AGR/15	Francesco CAPONIO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	54
21	2013	021302291	PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME	AGR/19	Docente di riferimento Giuseppe MARSICO <i>Prof. Ila fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/19	60
22	2012	021302284	Packaging (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING)	AGR/15	Vito Michele PARADISO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	27

Docente di

23	2012	021302287	Principi di Biochimica (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/13	riferimento Maria Donata Rosa PIZZIGALLO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	27
24	2012	021302289	Principi di Genetica (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/07	Agata GADALETA <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/07	30
25	2013	021302290	Principi di Statistica (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA)	SECS-S/01	SAMUELA L'ABBATE <i>Docente a contratto</i>		30
26	2012	021302288	Principi di economia della produzione (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI)	AGR/01	Docente di riferimento Annalisa DE BONI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/01	30
27	2013	021302292	Produzioni arboree e qualità delle materie prime (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI)	AGR/03	Alessandra GALLOTTA <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/03	30
28	2013	021302293	Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI)	AGR/02	Docente di riferimento Pasquale MONTEMURRO <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/02	30
29	2011	021302296	Salubrità degli alimenti (modulo di C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE)	AGR/16	Docente di riferimento Fabio MINERVINI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	57

Docente di riferimento
Tommaso Francesco

30	2011	021302302	TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI	AGR/15	GOMES <i>Prof. Ia fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	60
31	2013	021302306	Zoologia (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE)	BIO/05	Enrico DE LILLO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/11	30
						ore totali	1452



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU</i>	12	12	8 - 12
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica ↳ <i>ELEMENTI DI CHIMICA (1 anno) - 9 CFU</i>	9	9	8 - 9
Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia ↳ <i>Zoologia (1 anno) - 3 CFU</i>	9	9	8 - 9
	BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ <i>Biologia delle piante alimentari (1 anno) - 6 CFU</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			30	30 - 30

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/19 Zootecnica speciale ↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME (1 anno) - 6 CFU</i>			

Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI (2 anno) - 9 CFU			
	↳ C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING (2 anno) - 9 CFU			
	↳ CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU			
	↳ TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU	66	66	30 - 66
	AGR/13 Chimica agraria			
	↳ C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA (2 anno) - 9 CFU			
	AGR/09 Meccanica agraria			
↳ C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 9 CFU				
AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree				
↳ Produzioni arboree e qualità delle materie prime (1 anno) - 3 CFU				
AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee				
↳ Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (1 anno) - 3 CFU				
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate				
↳ C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE (3 anno) - 3 CFU				
CHIM/01 Chimica analitica				
↳ CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO (2 anno) - 6 CFU				

Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale	21	21	20 - 21
	↳ C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	↳ C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI (2 anno) - 3 CFU			
	AGR/07 Genetica agraria			
	↳ C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA (2 anno) - 3 CFU			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	9	9	8 - 9
	↳ C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI (2 anno) - 9 CFU			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 96 (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			96	96 - 96

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	21	21	21 - 21 min 18
	↳ C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 12 CFU			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI (3 anno) - 6 CFU			
	SECS-S/01 Statistica			
	↳ Principi di Statistica (1 anno) - 3 CFU			
Totale attività Affini			21	21 - 21

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	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 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	12	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 - 33

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

180 - 180