



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari(<i>IdSua:1501941</i>)
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Science Technology
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-a.a.-2011-2012-d.m.-270-04/clm-scienze-e-tecnologie
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	CAPONIO Francesco
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.)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CALASSO	Maria	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
2.	CAPONIO	Francesco	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
3.	DI CAGNO	Raffaella	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
4.	DE GENNARO	Bernardo	AGR/01	PA	1	Caratterizzante

5.	FACCIA	Michele	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
6.	GOBBETTI	Marco	AGR/16	PO	1	Caratterizzante
7.	SUMMO	Carmine	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
8.	SIMEONE	Rosanna	AGR/07	PA	1	Caratterizzante
Rappresentanti Studenti		DE LEONARDIS Mirko Cosma m.deleonardis11@studenti.uniba.it MURRO PIER MATTEO p.murro@studenti.uniba.it CORTI ENRICO Maria e.corti1@studenti.uniba.it				
Gruppo di gestione AQ		FRANCESCO CAPONIO ANTONELLA PASQUALONE MARIA CALASSO FARA MARTINELLI SERENA RUCCI				
Tutor		Carmine SUMMO Giovanni NASCA Giacomo SQUEO Vincenzo ROSETI Giustina PELLEGRINI				

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.

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

- i) svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- ii) migliorare le produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali;
- iii) certificare e valorizzare le produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali.

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 11 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei 27 CFU corrispondenti al superamento della prova finale, svolta presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, la quale si può sostenere anche prima della conclusione dell'ultimo anno del Corso di Studio qualora siano stati conseguiti i 93 crediti prescritti per accedervi.

Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e laboratorio. Nel Corso di Studio sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti moduli coordinati. 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 agli esami di profitto, prove di esonero.

La consultazione è avvenuta inizialmente in data 20/04/2010. In tale circostanza, hanno partecipato i rappresentanti degli Ordini professionali, imprenditori locali, i rappresentanti dei seguenti Enti e Organizzazioni: Casa Artigiani, Consorzio Pane DOP di Altamura, Confagricoltura Puglia, Coldiretti Puglia, Confindustria Puglia, CIA Puglia, CSQA Ente di certificazione, UGL Puglia, Osservatorio Regionale delle Malattie delle Piante di Bari. Gli intervenuti hanno giudicato l'ipotesi formativa della Facoltà rispondente alle necessità del mercato del lavoro e, allo stesso tempo, hanno evidenziato l'esigenza di formare figure professionali in possesso di: maggiore preparazione pratica; maggiore cultura d'impresa; solida preparazione nel settore enologico; competenze relative al miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni locali; competenze relative all'agricoltura dei paesi del bacino del mediterraneo; competenze integrate per la valorizzazione del territorio ed a sostegno del made in Italy; competenze relative agli aspetti eco-sostenibili del territorio; competenze relative al sistema globale della qualità. La consultazione finale è avvenuta in data 15/12/2010 e fra i tanti Enti ed Organizzazioni invitati hanno partecipato: Confindustria Puglia, Confesercenti Puglia, Coldiretti Puglia, C.I.A. Puglia, U.G.L. Coltivatori, Ordini Dott.i Agr. e Dott. For. della Provincia di Lecce, Ass. Prov. Dott. Scienze Agr. e Scienze For.

Gli Enti indicati hanno espresso, complessivamente, parere positivo per l'offerta formativa proposta dalla Facoltà, sottolineando l'importanza dei riferimenti all'innovazione tecnologica; management dell'azienda agraria; energie rinnovabili; valorizzazione della tipicità; qualità e tracciabilità delle produzioni e prodotti; concetti di filiera; sicurezza alimentare; conservazione e processi di trasformazione dei prodotti; riduzione del consumo idrico; utilizzo dei rifiuti e dei reflui; risparmio energetico.

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>

Il profilo professionale che si intende formare è quello del tecnologo alimentare.

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

competenze associate alla funzione:

Le competenze del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari riguardano la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali; e lo sviluppo di innovazioni nelle attività specifiche.

sbocchi professionali:

La sua attività professionale si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate con la produzione, 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.

Potranno 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; 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.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)



QUADRO A3

Requisiti di ammissione

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e dal regolamento didattico di questo ordinamento. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso della laurea o di un diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente. I requisiti richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati delle classi L-26 e 20 (previgente ordinamento), con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni assimilabili. I laureati di altri corsi e di altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo verifica dell'adeguatezza della preparazione personale da parte della Commissione Didattica del Corso di Studio. In quest'ultimo caso, l'accertamento delle competenze necessarie per l'accesso, si svolgerà mediante l'analisi del percorso didattico documentato dal laureato.

In particolare, è richiesto il possesso di conoscenze e competenze corrispondenti ad:

1) almeno 24 crediti formativi universitari (CFU) acquisite nell'ambito dei seguenti settori scientifico disciplinari di base

- MAT/01-MAT/09
- FIS/01-FIS/08
- CHIM/01 Chimica analitica
- CHIM/03 Chimica generale e inorganica
- CHIM/06 Chimica organica
- BIO/01 Botanica generale
- BIO/03 Botanica ambientale ed applicata
- AGR/07 Genetica agraria

2) vengono considerate, inoltre, le conoscenze acquisite nell'ambito dei settori scientifico disciplinari caratterizzanti la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello dell'Università di Bari. In particolare, è richiesto il possesso di conoscenze e competenze acquisite mediante ulteriori 24 CFU nell'ambito dei seguenti settori scientifico-disciplinari:

- AGR/01 Economia ed estimo rurale
- AGR/13 Chimica agraria
- AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari
- AGR/16 Microbiologia agraria
- BIO/10 Biochimica
- BIO/19 Microbiologia generale
- CHIM/10 Chimica degli alimenti
- MED/42 Igiene generale e applicata
- MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate.

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.

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

- i) svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- ii) migliorare le produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali;
- iii) certificare e valorizzare le produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali.

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 11 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 dell'ultimo anno del Corso di Studio qualora siano stati conseguiti i 93 crediti prescritti per accedervi.

Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e laboratorio. 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 ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. Nel Corso di Studio sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti moduli coordinati. 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 agli esami di profitto, prove di esonero.

Lo studente potrà acquisire i 9 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.

Il percorso, inoltre, prevede lo svolgimento di attività finalizzate all'orientamento ed accompagnamento del laureando verso una consapevole scelta professionale. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione le Università abbiano concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU.

Il Corso di Studio prevede, inoltre, lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale. La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un relatore e concernente un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 27 CFU.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.

Area delle Tecnologie Alimentari

Conoscenza e comprensione

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

- tecnologie e biotecnologie per la qualità degli alimenti;
- processi tecnologici innovativi;
- problematiche relative a marchi di qualità 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 magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari è in possesso di:

- capacità di analisi delle relazioni tra composizione, struttura e proprietà degli alimenti e degli effetti delle condizioni di processo sullo sviluppo di molecole di neoformazione;
- capacità di inquadrare l'innovazione nella gestione complessiva delle imprese alimentari e del sistema alimentare;
- capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto di un processo di trasformazione alimentare mediante la selezione di microrganismi starter, anche per l'ottenimento di definiti metaboliti;
- padronanza delle problematiche della gestione dei marchi di qualità e delle certificazioni etniche e religiose.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)

C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II [url](#)

Area della produzione e gestione

Conoscenza e comprensione

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

- economia, strategie organizzative e marketing dell'impresa alimentare;
- biochimica di prodotti tradizionali ed innovativi;
- metodologie genetico-molecolari per la qualità, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

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 magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari è in possesso di:

- capacità di sviluppare procedure per la caratterizzazione biochimica di prodotti tradizionali ed innovativi.
- padronanza delle metodologie genetico-molecolari per la qualità, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.
- padronanza delle strategie organizzative e di marketing dell'impresa alimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Economia e gestione dell'impresa alimentare [url](#)

C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)

METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)

MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

Area delle attività formative affini e integrative

Conoscenza e comprensione

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

- politiche delle imprese alimentari;

- metodologie microbiologiche avanzate;
- progettazione, gestione e logistica degli impianti nell'industria alimentare;
- problematiche relative all'impatto ambientale nell'ambito dei processi di trasformazione degli alimenti;
- principi di nutrizione umana.

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 magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari è in possesso di:

- padronanza delle tecniche microbiologiche avanzate e della microbiologia predittiva.
- padronanza delle politiche dell'impresa alimentare;
- padronanza dei processi di progettazione, gestione e logistica degli impianti nell'industria alimentare nel rispetto della sicurezza del lavoro e della valutazione dell'impatto ambientale;
- capacità di valutare i consumi alimentari e gli errori nutrizionali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)


CHIMICA AMBIENTALE [url](#)

C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA [url](#)

FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI [url](#)

Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari [url](#)

C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)

 QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<p>Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione 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 della prova finale.</p>
Abilità comunicative	<p>Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, sia la lingua italiana che un'altra lingua dell'Unione Europea (con preferenza per quella inglese), con specifico riferimento ai lessici disciplinari acquisiti durante lo svolgimento dell'attività di tesi.</p> <p>L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante la valutazione dell'elaborato scritto relativo alla prova finale, esposto oralmente alla commissione</p>

Capacità di apprendimento

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti dalle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.

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.



QUADRO A5

Prova finale

La laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale che consiste nella presentazione e discussione della tesi di laurea, redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti. La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, concernente un'esperienza scientifica originale attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. Durante la prova finale ogni candidato è preliminarmente presentato alla commissione dal relatore che mette in luce: (i) l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi; (ii) la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale; e (iii) le abilità e le competenze acquisite. La Commissione di Laurea valuta il livello di conoscenza e di approfondimento, la padronanza dell'argomento e la chiarezza espositiva.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 27 crediti, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 81 crediti, ed aver acquisito i 9 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, nonché i 3 CFU relativi a quelle volte ad agevolare le scelte professionali.

Le modalità di assegnazione delle tesi e di svolgimento dell'esame di laurea sono descritte dettagliatamente nel Regolamento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento assegnazione tesi e svolgimento esame di laurea



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-clmstal-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.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (<i>modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I</i>) link	GAMBACORTA GIUSEPPE	PA	5	52	
2.	AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA AMBIENTALE link	MIANO TEODORO	PO	6	60	
3.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti (<i>modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA</i>) link	PARADISO VITO MICHELE	RU	3	27	
		Anno di	Economia e gestione dell'impresa alimentare	SECCIA				

4.	AGR/01	corso 1	(modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI) link	ANTONIO	PA	6	60	
5.	AGR/09	Anno di corso 1	FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI link	BIANCHI BIAGIO	PA	6	54	
6.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI) link	GOBBETTI MARCO	PO	6	54	
7.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione applicata (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA) link	DEBELLIS LUCANTONIO	PA	3	27	
8.	AGR/01	Anno di corso 1	Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI) link	CARLUCCI DOMENICO	RU	3	30	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	Selezione degli starter e microbiologia predittiva (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI) link	DI CAGNO RAFFAELLA	RU	6	54	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	Sviluppi tecnologici di filiera (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II) link	CAPONIO FRANCESCO	PA	6	54	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologia dei cereali e marchi di qualità (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I) link	PASQUALONE ANTONELLA	PA	5	46	
12.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologia delle conserve alimentari (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I) link	SUMMO CARMINE	RU	5	46	

▶ 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



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA SALE STUDIO



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA BIBLIOTECHE



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, il 12.4.2013 si è svolto l'Open Day per presentare l'offerta formativa e gli sbocchi occupazionali dei CdS della ex Facoltà di Agraria a studenti sia della scuola secondaria che dei corsi di laurea di primo livello.



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.



QUADRO B5

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

Il Corso di Laurea Magistrale non prevede attività di Tirocinio curriculare, tuttavia si avvale, per le attività di tirocinio post-laurea, 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 al Coordinatore del Corso e al Direttore del Dipartimento di riferimento, nonché di front e back office con le parti interessate.



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 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

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

Dai questionari NVA di valutazione della didattica dell'a.a. 2011/12 emerge che su 24 quesiti, oltre l'83% ha ottenuto giudizi altamente soddisfacenti, dei quali 15 quesiti hanno ottenuto punteggio ≥ 9 (su scala 0-10) e $5 \geq 8$, mettendo in evidenza chiarezza espositiva, disponibilità dei docenti, uso adeguato dei sussidi didattici e concordanza delle lezioni con il calendario ufficiale. Valutazioni < 7 sono state ottenute per 2 quesiti: 1 tra 6 e 7; 1 < 6 riferito alle aule in cui si tengono le lezioni. 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](#)

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Relativamente all'esperienza dello studente, i dati Almalaurea del 2012 evidenziano che oltre il 66% dei laureati è soddisfatto del CdS, oltre il 91% è soddisfatto dei rapporti con i docenti e il 75% si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo.

Link inserito:

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

▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

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 costantemente aumentati, passando da 30 nel 2010/11 a 41 nel 2012/13, ben al di sopra degli immatricolati ad altri CdS magistrali afferenti alla ex Facoltà di Agraria. Nel periodo considerato mediamente gli studenti provengono: 73% Bari e provincia, 20% altre province della stessa regione, 5% altre regioni.

Gli immatricolati del 2012/2013 hanno conseguito la laurea triennale con voto < 100 , 27%; tra 100-109, 44%; 110-110 e lode, 27%; il 2% dei laureati non ha indicato il voto di laurea.

In termini di esiti didattici negli aa.aa. 2010/2011-2012/2013 la percentuale di studenti fuori corso è stata in media pari rispettivamente pari al 19,3%. Il tasso di abbandono medio (aa.aa. 2009/10-2011/12) è del 18.3%, decisamente inferiore negli ultimi due anni accademici.

Il numero medio di CFU conseguiti nel periodo 2010-2012 è di 38,1/anno/iscritto. La votazione media è 26,9 (Dev. St. 2,7).

In termini di laureabilità, anche in questo caso va considerato che, data la recente istituzione del corso, non potevano esserci laureati prima di luglio 2010. Pertanto, nel 2010 si sono laureati 2 studenti in corso, nel 2011, invece, si sono laureati 15 studenti (di cui il 60% in corso) e nel 2012 12 studenti (di cui il 75% in corso). Dei laureati oltre il 75% ha conseguito una votazione

compresa tra 110-110 e lode; il 21% una votazione compresa tra 100-109, la restante parte (un solo laureato) < 100.

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, evidenziano che ad un anno dalla laurea il 40% dei laureati intervistati lavora (6 su 15), mentre il 13% è impegnato in corsi di Dottorato di Ricerca. Di quelli che lavorano oltre il 66% ha un impiego stabile a tempo indeterminato.

Tutti gli occupati hanno notato un miglioramento nel proprio lavoro dovuto al conseguimento del titolo di laurea; il 50% già lavorava prima di iscriversi alla laurea magistrale, l'altro 50% ha iniziato a lavorare dopo il conseguimento della laurea magistrale. Non si dispone di dati relativi a tre e cinque anni dalla laurea.

Link inserito:

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

▶ QUADRO C3

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

Il Corso di Laurea Magistrale non prevede attività di tirocinio curriculare, per tale ragione non dispone di dati. Allo stesso modo, non può indicare dati relativi alle opinioni dei soggetti che hanno ospitato laureati, in quanto il numero è staticamente irrilevante.

▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Il Gruppo di AQ del CdS, composto da:

Prof. Francesco Caponio (Coordinatore del CdS) Responsabile del Riesame

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

Dr.ssa Maria Calasso (Docente del CdS)

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

Dr.ssa Serena Rucci (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 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
- 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.

▶ QUADRO D3 | Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE DEL PROCESSO

▶ QUADRO D4 | Riesame annuale

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 le conclude entro il mese di gennaio.

▶ Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari

Nome inglese	Food and Science Technology
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-a.a.-2011-2012-d.m.-270-04/clm-scienze-e-tecnologie
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	CAPONIO Francesco
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.)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CALASSO	Maria	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. Metodologie microbiologiche avanzate
2.	CAPONIO	Francesco	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. Sviluppi tecnologici di filiera
3.	DI CAGNO	Raffaella	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. Selezione degli starter e microbiologia predittiva
4.	DE GENNARO	Bernardo	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI
5.	FACCIA	Michele	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	Manca incarico didattico!
6.	GOBBETTI	Marco	AGR/16	PO	1	Caratterizzante	1. Microbiologia degli alimenti
7.	SUMMO	Carmine	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. Tecnologia delle conserve alimentari
8.	SIMEONE	Rosanna	AGR/07	PA	1	Caratterizzante	1. Metodologie genetico-molecolari

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

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

✗ Manca incarico didattico per FCCMHL63L15F052I FACCIA Michele



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
DE LEONARDIS	Mirko Cosma	m.deleonardis11@studenti.uniba.it	
MURRO	PiER MATTEO	p.murro@studenti.uniba.it	
CORTI	ENRICO Maria	e.corti1@studenti.uniba.it	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CAPONIO	FRANCESCO
PASQUALONE	ANTONELLA
CALASSO	MARIA
MARTINELLI	FARA
RUCCI	SERENA



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
SUMMO	Carmine	

NASCA	Giovanni
SQUEO	Giacomo
ROSETI	Vincenzo
PELLEGRINI	Giustina

▶ 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	21/10/2013
Utenza sostenibile	25

▶ Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

▶ Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	8004^2011^PDS0-2011^1006
Modalità di svolgimento	convenzionale
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011

▶ Date

Data di approvazione della struttura didattica	13/12/2012
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	20/04/2010 - 15/12/2010
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

▶ Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

E' istituito il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, appartenente alla classe delle lauree LM-70. Il CdS rappresenta la naturale trasformazione del percorso iniziato nell'a.a. 2004-05 con il CdS in Scienze, Tecnologie e Gestione del Sistema Agro-Alimentare (STEGESA). Dalla sua attivazione, il CdS in STEGESA ha registrato un numero medio di iscritti superiore a 15. 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 proposto, infine, tiene conto delle criticità emerse nell'attuazione del DM 509/99 e si propone una migliore distribuzione del carico didattico, evitando inutili replicazioni con i corsi di primo livello della classe L-26, puntando a fornire allo studente la padronanza di metodi e contenuti scientifici specifici di alto

▶ Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Scienze e Tecnologie Alimentari (cod off=1323510)

E' confermata la scheda formativa dell'ordinamento didattico dell'a.a. 2012-13. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.



Note relative alle attività di base



Note relative alle altre attività

I crediti delle Attività di cui all'art.10, comma 5 lett. d), sono destinati allo svolgimento di attività (seminari di approfondimento di specifiche tematiche e di aggiornamento professionale) volte ad orientare ed accompagnare il futuro laureato verso una consapevole scelta professionale.



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 AGR01 (Economia ed Estimo rurale) relativamente alle politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari; AGR13 (Chimica agraria) relativamente alla valutazione dell'impatto ambientale nei processi di trasformazione alimentare; AGR16 (Microbiologia agraria) relativamente alle metodologie microbiologiche avanzate; BIO09 (Fisiologia) e CHIM10 (Chimica degli alimenti) relativamente agli aspetti legati alla nutrizione applicata e alla chimica degli alimenti.



Note relative alle attività caratterizzanti



Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	33	33	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/07 Genetica agraria	24	24	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45: 57

Totale Attività Caratterizzanti 57 - 57

▶ 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	24	24	12
	AGR/09 - Meccanica agraria			
	AGR/13 - Chimica agraria			
	AGR/16 - Microbiologia agraria			
	BIO/09 - Fisiologia			
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti			

Totale Attività Affini 24 - 24

▶ Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		9	9
Per la prova finale		27	27
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	3
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		-	-



Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo**120**

Range CFU totali del corso

120 - 120

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2013	021302205	Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I)	AGR/15	Giuseppe GAMBACORTA <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	52
2	2013	021302225	CHIMICA AMBIENTALE	AGR/13	Teodoro Massimo MIANO <i>Prof. Ila fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	60
3	2013	021302227	Chimica degli alimenti (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA)	CHIM/10	Vito Michele PARADISO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	27
4	2013	021302249	Economia e gestione dell'impresa alimentare (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI)	AGR/01	Antonio SECCIA <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/01	60
5	2013	021302256	FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI	AGR/09	Biagio BIANCHI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/09	54
6	2012	021302268	MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	AGR/01	Docente di riferimento Bernardo DE GENNARO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/01	57
7	2012	021302273	METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	AGR/13	Carmine CRECCHIO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	60

Docente di

8	2012	021302274	Metodologie genetico-molecolari (modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI)	AGR/07	riferimento Rosanna SIMEONE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/07	60
9	2012	021302275	Metodologie microbiologiche avanzate (modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Docente di riferimento Maria CALASSO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	30
10	2013	021302276	Microbiologia degli alimenti (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Docente di riferimento Marco GOBETTI <i>Prof. Ila fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	54
11	2013	021302280	Nutrizione applicata (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA)	BIO/09	Lucantonio DEBELLIS <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	BIO/09	27
12	2013	021302286	Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI)	AGR/01	Domenico CARLUCCI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/01	30
13	2013	021302297	Selezione degli starter e microbiologia predittiva (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Docente di riferimento Raffaella DI CAGNO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	54
14	2013	021302299	Sviluppi tecnologici di filiera (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II)	AGR/15	Docente di riferimento Francesco CAPONIO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	54
			Tecnologia dei cereali e marchi di qualità		Antonella PASQUALONE <i>Prof. IIa fascia</i>		

15	2013	021302300	(modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II)	AGR/15	Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	46
16	2013	021302301	Tecnologia delle conserve alimentari (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I)	AGR/15	Docente di riferimento Carminè SUMMO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	46
						ore totali	771

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	33	33	33 - 33
	↳ <i>Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (1 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>Sviluppi tecnologici di filiera (1 anno) - 6 CFU</i>			
	↳ <i>Tecnologia dei cereali e marchi di qualità (1 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>Tecnologia delle conserve alimentari (1 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>Microbiologia degli alimenti (1 anno) - 6 CFU</i>			
↳ <i>Selezione degli starter e microbiologia predittiva (1 anno) - 6 CFU</i>				
Discipline della produzione e gestione.	AGR/13 Chimica agraria	24	24	24 - 24
	↳ <i>METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/07 Genetica agraria			
	↳ <i>C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU</i>			
	↳ <i>MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU</i>			
AGR/01 Economia ed estimo rurale				
↳ <i>Economia e gestione dell'impresa alimentare (1 anno) - 6 CFU</i>				
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 57 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			57	57 - 57

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale	24	24	24 - 24 min 12
	↳ Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (1 anno) - 3 CFU			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU			
	AGR/13 Chimica agraria			
	↳ CHIMICA AMBIENTALE (1 anno) - 6 CFU			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
↳ C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 3 CFU				
BIO/09 Fisiologia	24	24	24 - 24 min 12	
↳ Nutrizione applicata (1 anno) - 3 CFU				
CHIM/10 Chimica degli alimenti				
↳ Chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU				
Totale attività Affini			24	24 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		9	9 - 9
Per la prova finale		27	27 - 27
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	3 - 3

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	39	39 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti	120	120 - 120