

ь

Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari(IdSua:1512578)
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/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	http://www.uniba.it/ateneo/statuto-regolamenti/regolamento-per-la-determinazione-di-tasse-e-contributi-2013-2014
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	GOBBETTI Marco		
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di interclasse L-26 & LM-70 che propone al Consiglio di Dipartimento (organo deliberante)		
Struttura didattica 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.	CRECCHIO	Carmine	AGR/13	PA	1	Caratterizzante
2.	DE BONI	Annalisa	AGR/01	RU	1	Caratterizzante

3.	GALLOTTA	TA Alessandra		AGR/03	RU	1	Caratterizzante
4.	GAMBACORTA	Giuseppe		AGR/15	PA	1	Caratterizzante
5.	IPPOLITO	Antonio		AGR/12	РО	1	Caratterizzante
6.	MARSICO	Giuseppe		AGR/19	PO	1	Caratterizzante
7.	BIANCHI	Biagio		AGR/09	PA	1	Caratterizzante
8.	MINERVINI	Fabio		AGR/16	RU	1	Caratterizzante
9.	PARADISO	Vito Michele	•	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
10.	PASQUALONE	Antonella		AGR/15	PA	1	Caratterizzante
11.	PIZZIGALLO	Maria Dona	ta Rosa	AGR/13	PA	1	Caratterizzante
12.	PORCELLI	Francesco		AGR/11	PA	1	Caratterizzante
13.	SIMEONE	Rosanna		AGR/07	PA	1	Caratterizzante
14.	DE MEO	Emilio (FOG	GGIA)	AGR/01	PA	.5	Caratterizzante
Rappresentanti Studenti Gruppo di gestione AQ			LAZZARO A CAVALERA MARCO GO	ZZURRA a.lazza ALESSANDRA a BBETTI A PASQUALONE ASSO TINELLI	@studenti.uniba.it aro4@studenti.unil a.cavalera@stude	oa.it	
Tutor			Michele FAC Maria CALA Carlo Giuser Vito Michele Alessandra (Roberto TEF Marco FERF	SSO ope RIZZELLO PARADISO GALLOTTA RZANO			

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 qualit\(\tilde{A} \) degli alimenti ed alla formazione di personale qualificato che svolga compiti tecnici nella gestione e controllo delle attivit\(\tilde{A} \) di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande.

Lea PISCITELLI

Il Corso di Studio ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed Ã" 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 Ã" 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 Ã" 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 tipicitÃ; 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 (http://www.federalimentare.it) hanno evidenziato che l'Industria alimentare, nonostante attraversi 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. L'industria alimentare è al centro della prima filiera economica del Paese insieme ad Agricoltura, Indotto e Distribuzione, con un numero di aziende e di occupati nel settore stabile negli ultimi tre anni nonostante la crisi economica.

Con 132 miliardi di fatturato (con un saldo di circa 7 miliardi di euro), 385 mila occupati e quasi 6.900 aziende sopra i 9 addetti, il comparto alimentare Ã" vicinissimo a quello della meccanica, vale 4 volte la chimica e 7 volte l'abbigliamento. Un successo favorito soprattutto dalle esportazioni, che nel 2013 sono salite del 6%, sfiorando i 26 miliardi di euro.

In tale contesto, l'analisi dei fabbisogni formativi del comparto alimentare evidenzia la crescente richiesta del mercato di una figura professionale altamente specializzata in grado di operare sia presso enti e organismi di certificazione e accreditamento, sia di garantire l'implementazione del processo produttivo, della sicurezza, della qualit\(\tilde{A}\) e della salubrit\(\tilde{A}\) delle materie prime a destinazione alimentare e degli alimenti trasformati. I dati pregressi disponibili per i laureati del CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari evidenziano un trend positivo in termini di occupabilit\(\tilde{A}\) in vari comparti del sistema alimentare, evidenziando una formazione in linea con le tendenze ed esigenze attuali del mercato del lavoro.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il profilo professionale che si intende formare Ã" 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 Ã" capace di attuare interventi per garantire la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, ridurre gli sprechi e lÂimpatto ambientale, conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Obiettivo generale delle sue funzioni professionali Ã" 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 attivit\(\tilde{A}\) 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 attivit\(\tilde{A}\) 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 Ã" 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. Le modalità di svolgimento della prova di accesso ed il numero di studenti iscrivibili, sono definite annualmente e rese note mediante pubblicazione di apposito bando di concorso emanato dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Il numero di studenti iscrivibili Ã" comprensivo dei contingenti riservati ai cittadini non comunitari residenti all'estero e ai cittadini cinesi (Programma Marco Polo).

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Descrizione prova di ammissione



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce conoscenze e forma capacit\(\tilde{A} \) professionali che garantiscano una visione completa delle attivit\(\tilde{A} \) 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 Ã", 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 Ã" 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 attivit\(\tilde{A}\) pratiche corrispondono a 25 ore di attivit\(\tilde{A}\) dello studente. Nel corso di laurea sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati comprendenti moduli distinti. In quest'ultimo caso l'esame finale sar\(\tilde{A}\) 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 Ã" 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 Ã" fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.



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 Ã" 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 propriet\(\tilde{A}\) 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 attivit\(\tilde{A}\) pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attivit\(\tilde{A}\) di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari Ã" 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 Ã" 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:

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 qualit\(\tilde{A} \) 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 qualit\(\tilde{A} \) 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 qualit\tilde{A} 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 Ã" 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 qualit

 A 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 qualit\(\tilde{A} \).

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

Visualizza Insegnamenti

Chiudi Insegnamenti

C.I. QUALITĂ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI url

PRODUZIONI ANIMALI E QUALITĂ DELLE MATERIE PRIME 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 QUALITA 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 qualit\(\tilde{A} \) 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 Ã" 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 Ã" 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 qualită e genuinită 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 finalită di impiego; - aspetti di fisiologia e biochimica dei batteri lattici e lieviti e la loro applicazione in alcune delle piă¹ importanti filiere alimentari; - aspetti applicativi relativi allÂuso di microrganismi probiotici, nonchĂ© 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 Ã" 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 tipicitÃ, 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



Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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 qualit\(\tilde{A} \) e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attivit\(\tilde{A} \) connessa, anche in termini di sostenibilit\(\tilde{A} \) ambientale ed eco-compatibilit\(\tilde{A} \).

L'acquisizione dell'autonomia di giudizio Ã" verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio dello studente e valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale.

Abilità comunicative

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

Capacità di apprendimento

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica con lo scopo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.

La capacità di apprendimento Ã" 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 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 Ã" attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio; attività che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- attivitĂ sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilitĂ tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attivit\(\tilde{A} \) 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 attivit\(\tilde{A} \) 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 Ã" 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-2014-2015/orario-clstal-1415.pdf/view



QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/calendario-esami-di-profitto



QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/calendario-esami-di-profitto



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 (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE) 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 (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) link	BARILE SARA		6	60	
5.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI E QUALITĂ DELLE MATERIE PRIME link	MARSICO GIUSEPPE	PO	6	60	V
6.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Principi di Statistica (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) link	D'UGGENTO ANGELA MARIA	RU	3	30	
7.	AGR/03	Anno di corso 1	Produzioni arboree e qualità delle materie prime (modulo di C.I. QUALITà DELLE MATERIE PRIME VEGETALI) link	GALLOTTA ALESSANDRA	RU	3	30	V
8.	AGR/02	Anno di corso 1	Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (modulo di C.I. QUALITà DELLE MATERIE PRIME VEGETALI) link	CAZZATO EUGENIO	RU	3	30	
9.	BIO/05	Anno di corso 1	Zoologia (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE) link	DE LILLO ENRICO	PA	3	30	
10.	AGR/15	Anno di corso 3	Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI) link	GOMES TOMMASO FRANCESCO	PO	6	60	

11.	AGR/15	di corso 3	CERTIFICAZIONI DI QUALITĂ E SICUREZZA ALIMENTARE link	PASQUALONE ANTONELLA	PA	6	54	
12.	AGR/15	Anno di corso 3	Esercitazioni di analisi chimiche e fisiche degli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI) link	SUMMO CARMINE	RU	3	36	
13.	AGR/15	Anno di corso 3	Ingredienti, additivi e residui negli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI) link	GAMBACORTA GIUSEPPE	PA	3	30	•
14.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI link	GOBBETTI MARCO	PO	6	60	
15.	AGR/16	Anno di corso 3	Salubrità degli alimenti (modulo di C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE) link	MINERVINI FABIO	RU	6	57	V
16.	AGR/15	Anno di corso 3	TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI link	GOMES TOMMASO FRANCESCO	PO	6	60	

QUADRO B4	Aule
-----------	------

Descrizione link: UBICAZIONE AULE E LAB. INFORMATICI

Link inserito: http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/segreteria-didattica/dove-siamo/aule-agraria.pdf

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA AULE

QUADRO B4 Laboratori e Aule Informatiche
--

Link inserito: http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/segreteria-didattica/dove-siamo/aule-agraria.pdf

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA LAB



Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA SALE STUDIO

Þ

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA BIOBLIOTECHE



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il Corso di Laurea si avvale di una Struttura di Management Didattico già rodata, in quanto 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, Ã" organizzata in Servizi, fra i quali vi Ã" 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 ÂSportello orientamentoÂ

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

Il Corso, oltre che partecipare alle attivit\(\tilde{A}\) 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 professionalit\(\tilde{A}\) e sui relativi sbocchi occupazionali. In particolare, a) svolge seminari e attivit\(\tilde{A}\) di laboratorio su argomenti trattati nel CdS che possano stimolare l'interesse verso lo stesso; b) ospita studenti delle scuole medie superiori per lo svolgimento di tirocinio formativo e orientamento alle scelte universitarie.



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. 2013/2014 sono state organizzate attivit\(\tilde{A} \) di sostegno per le discipline di Biologia e Chimica.

Il Corso di Laurea si avvale di una Struttura di Management Didattico già rodata, in quanto 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, Ã" organizzata in Servizi, fra i quali vi Ã" 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, tiene aggiornate le banche dati.

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

Descrizione link: ELENCO ENTI E AZIENDE CONVENZIONATE

Link inserito:

http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/assegnazioni-tesi-e-tirocini/tirocinio-e-tesi/elenco-aziendeenti-cl-m-stal-310114.pdf



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilitA internazionale degli studenti

L'assistenza agli studenti Ã" 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 attivitÃ, 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.

Þ

QUADRO B6

Opinioni studenti

Dai questionari NVA di valutazione della didattica dell'a.a. 2012/13 emerge che su 24 quesiti, il 79% ha ottenuto giudizi altamente soddisfacenti (>7, su scala 0-10). In particolare, 8 quesiti hanno avuto valutazione > 8; 11 compresa tra 7 e 8, mettendo in evidenza disponibilitĂ dei docenti, uso adeguato dei sussidi didattici e concordanza delle lezioni con il calendario ufficiale. Valutazioni <7 sono state ottenute per 5 quesiti: 1 tra 6 e 7; 4 <6 (pari a 5.9, 5.8, 5.8 e 5.2) riferiti ai locali e attrezzature per le esperienze pratiche ed al carico didattico rispetto al tempo necessario per preparare l'esame.

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

Pdf inserito: visualizza



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Relativamente all'esperienza dello studente, i dati Almalaurea del 2013 evidenziano che oltre il 91% dei laureati Ã" soddisfatto del CdS, oltre il 91% Ã" soddisfatto dei rapporti con i docenti e l'82% si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo. Link inserito:

http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2013&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1007&grupp



•

QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

In termini di attrattivitÃ, dai dati forniti dal Presidio della Qualità di Ateneo, emerge che dall'a.a. 2011/12 all'a.a. 2013/14, gli iscritti al primo anno sono aumentati, attestandosi nel 2013/14 a 382, ben al di sopra degli iscritti al primo anno ad altri CdS afferenti alla ex Facoltà di Agraria. Nello stesso periodo, gli iscritti part-time sono stati pari in media all'1%.

Sempre nel periodo 2011/12-2013/14 mediamente gli studenti provengono: 7% da Bari; 47% da altri comuni della stessa provincia, 39% altre province della stessa regione, 7% altre regioni, con 1 studente straniero nell'a.a. 2011/12, e 3 nell'a.a. 2102/13 e nessuno nel 2013/14.

Gli immatricolati (periodo 2011/12-2013/14) provengono da: 66% licei, 19% Istituti tecnici, 13% Istituti professionali e 2% altro, con voto di maturità pari a: 6% 100-100 e lode, 33% 80-99, 61% <80.

Il tasso di abbandono medio presunto al secondo in termini di mancate iscrizioni degli immatricolati (considerando le coorti 2010/11-2012/13 in quanto il dato della coorte 2013/14 al momento della SUA 2014 non \tilde{A} " ancora disponibile essendo le iscrizioni in corso) \tilde{A} " del 52%. In base al numero degli iscritti negli aa.aa. 2011/12 al 2013/14 mediamente la percentuale di studenti fuori corso \tilde{A} " stata del 11%, lievemente inferiore rispetto agli altri corsi della stessa ex-Facolt \tilde{A} .

Il numero medio di CFU conseguiti nel periodo 2010/11-2012/13 (triennio di coorti considerato in quanto non disponibili dati più recenti) nel primo anno per immatricolato è 17,3 con la votazione media è 25,1. La distribuzione degli esami per classi di votazione (periodo 2010/11-2012/13, triennio di coorti considerato in quanto non disponibili dati più recenti) è del 25,6% nella categoria compresa tra 18 e 23; del 53,1% nella categoria compresa tra 24 e 27; del 21,2% nella categoria compresa tra 28 e 30 e lode. Relativamente agli esami superati al primo anno (periodo 2010/11-2012/13), il tasso di superamento esami (esami superati / esami da sostenere), è pari a 25,7.

Per quanto riguarda gli anni successivi, la percentuale di studenti iscritti al 2° anno (coorti 2010/11-2012-13) che hanno acquisito fino a 5 CFU Ã" pari a 3,7; quella degli studenti che hanno conseguito da 6 a 20 CFU Ã" pari a 46,1; quella degli studenti che hanno conseguito da 21 a 40 CFU Ã" pari a 41,9; quella degli studenti che hanno conseguito più di 40 CFU Ã" pari a 8,3.

In termini di laureabilitĂ, anche in questo caso va considerato che, data la recente istituzione del corso, non potevano esserci laureati prima di luglio 2011. Pertanto, nell'anno solare 2011 vi Ã" stato un solo laureato, che era in corso e con votazione nell'intervallo 110-110 e lode. Nel l'anno solare 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%. Nell'anno solare 2013, invece, si sono laureati 53 studenti, dei quali il 42% circa in corso. Del 58% che si Ã" laureato fuori corso, l'81% aveva un anno di ritardo, la restante parte 2 anni. Il voto di laurea dei laureati del 2013 era: < 100, 34%; tra 100-109, 58%; 110-110 e lode, 8%. Per quanto riguarda la mobilità internazionale in uscita ERASMUS, gli iscritti che hanno partecipato sono stati 5 nell'a.a. 2010/111 e 1 nell'a.a. 2011/12, nessuno nell'a.a. 2012/13.

Link inserito: http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds2014/dati/dati



QUADRO C2

Efficacia Esterna

Relativamente all'accompagnamento al mondo del lavoro, i dati Almalaurea relativi al 2013 evidenziano che, a un anno dalla laurea, l'86% degli intervistati ad un anno dalla laurea Ã" iscritto ad un CdS magistrale. Di questi, il 18% Ã" anche impegnato in un'attività lavorativa. Inoltre, il 9% lavora e non Ã" iscritto a CdS magistrale e il 4%% Ã" in cerca di lavoro e non Ã" iscritto a CdS magistrale. Degli occupati il 33% già lavorava prima di conseguire il titolo di laurea e prosegue tale lavoro; 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/cgiphp/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2013&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1&gruppo=7

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, Ã" 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 Ã" 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 possibilit\(\tilde{A}\) 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. 2013/2014 (39 tirocinanti a settembre 2014)

a)

- le aziende e gli enti valutano la preparazione dello studente con un punteggio medio di 4,8
- le aziende e gli enti valutano il coinvolgimento dello studente con un punteggio medio di 4,8
- 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 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 4,6
- 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 4,8

a.a. 2012/2013 (51 tirocinanti)

a)

- le aziende e gli enti valutano la preparazione dello studente con un punteggio medio di 4,7
- le aziende e gli enti valutano il coinvolgimento dello studente con un punteggio medio di 4,7
- 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 4,3
- 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

Il monitoraggio, quindi, ha evidenziato che possono essere considerati punti di forza la preparazione degli studenti (media triennio 4,63), il grado di coinvolgimento dello studente (media triennio 4,7) che evidenzia la consapevolezza delle opportunit\(\tilde{A}\) formative ed occupazionali offertegli dalle attivit\(\tilde{A}\) di tirocinio, nonch\(\tilde{A}\)© dello sviluppo delle abilit\(\tilde{A}\) relazionali. La durata del tirocinio \(\tilde{A}\)" valutata adeguata (media triennio 3,6). Il monitoraggio ha registrato un incremento, rispetto al triennio precedente (2010 - 2013), della valutazione della preparazione degli studenti e del grado di coinvolgimento dello studente nello svolgimento delle attivit\(\tilde{A}\). E' confermata la valutazione relativa alla durata del tirocinio.

Alcuni soggetti ospitanti, inoltre, hanno segnalato l'opportunità di migliorare nel percorso formativo le attività relative alla conoscenza della lingua inglese.

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

Descrizione Pdf: descrizione strutturA ORGANIZZATIVA DI ATENEO

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Il Gruppo di AQ del CdS composto da:

Prof. Tommaso Francesco Gomes (Referente ed ex Presidente CdS) Â 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);

À laureabilitĂ (entro il mese di aprile);

Controlla la corrispondenza dello svolgimento delle attivit\(\tilde{A} \) 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);

À 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 occupabilitA attraverso monitoraggio a 6 mesi e a 1 anno dalla laurea.

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE STRUTTURA AQ DI CDS

Il Gruppo di AQ del CdL pone in essere le seguenti azioni:

- Individuazione e/o verifica 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 aprile, in quanto Ã" consentita l'immatricolazione fino al 31 marzo);

esiti didattici (luglio e dicembre, anche al fine di verificare gli esiti delle azioni intraprese in seguito al Rapporto di Riesame 2014);

À laureabilitĂ (entro il mese di aprile);

- Controlla la corrispondenza dello svolgimento delle attivit\(\tilde{A} \) formative con quanto progettato e pianificato attraverso:

la verifica dei programmi di insegnamento, al fine di verificare eventuali scostamenti da quanto progettato e pianificato (entro il mese di settembre di ogni anno);

un incontro con i docenti del Corso per l'eventuale riallineamento dei programmi di insegnamento (entro il mese di ottobre di ogni anno);

un incontro di accoglienza con gli studenti del primo anno (primo giorno di lezione di ogni anno) per illustrare le modalità di svolgimento del Corso di Laurea;

incontro con studenti dell'anno successivo al primo per raccogliere specifici bisogni e necessità sul percorso formativo e sui servizi di contesto, nonché individuare possibili azioni preventive /correttive da integrare (entro il mese di ottobre di ogni anno).

- Esamina gli esiti della valutazione della didattica espressi dagli studenti, li discute con il Consiglio di Interclasse e ne cura la pubblicazione (luglio-dicembre);
- Valuta eventuali nuove indicazioni e adotta eventuali correzioni alle azioni predisposte in precedenza con il Riesame;
- Consulta annualmente le parti interessate (ÂstakeholdersÂ) e/o studi di settore per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa con la domanda di formazione del mondo del lavoro.

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), effetta il confronto con il Consiglio di Interclasse e le conclude entro il mese di gennaio.

QUADRO D5 Progettazione del CdS

C



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/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	http://www.uniba.it/ateneo/statuto-regolamenti/regolamento-per-la-determinazione-di-tasse-e-contributi-2013-2014
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	GOBBETTI Marco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di interclasse L-26 & LM-70 che propone al Consiglio di Dipartimento (organo deliberante)
Struttura didattica di riferimento	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.	CRECCHIO	Carmine	AGR/13	PA	1	Caratterizzante	1. Biochimica degli alimenti
2.	DE BONI	Annalisa	AGR/01	RU	1	Caratterizzante	Principi di economia della produzione
3.	GALLOTTA	Alessandra	AGR/03	RU	1	Caratterizzante	Produzioni arboree e qualitÃ delle materie prime
4.	GAMBACORTA	Giuseppe	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	Ingredienti, additivi e residui negli alimenti
5.	IPPOLITO	Antonio	AGR/12	РО	1	Caratterizzante	Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici
6.	MARSICO	Giuseppe	AGR/19	РО	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI ANIMALI E QUALITĂ DELLE MATERIE PRIME
7.	BIANCHI	Biagio	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	1. MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE
8.	MINERVINI	Fabio	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. Salubrità degli alimenti
9.	PARADISO	Vito Michele	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. Packaging
10.	PASQUALONE	Antonella	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. CERTIFICAZIONI DI QUALITĂ E SICUREZZA ALIMENTARE
11.	PIZZIGALLO	Maria Donata Rosa	AGR/13	PA	1	Caratterizzante	1. Principi di Biochimica
12.	PORCELLI	Francesco	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	Alterazioni da agenti animali
13.	SIMEONE	Rosanna	AGR/07	PA	1	Caratterizzante	1. Principi di Genetica
14.	DE MEO	Emilio (FOGGIA)	AGR/01	PA	.5	Caratterizzante	Economia e politiche del sistema agro-alimentare

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
DE CARO	DARIO	d.decaro4@studenti.uniba.it	

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

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

LAZZARO	AZZURRA	a.lazzaro4@studenti.uniba.it
CAVALERA	ALESSANDRA	a.cavalera@studenti.uniba.it

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
GOBBETTI	MARCO
PASQUALONE	ANTONELLA
CALASSO	MARIA
MARTINELLI	FARA
LAZZARO	AZZURRA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
FACCIA	Michele	
CALASSO	Maria	
RIZZELLO	Carlo Giuseppe	
PARADISO	Vito Michele	
GALLOTTA	Alessandra	
TERZANO	Roberto	
FERRARA	Marco	
PISCITELLI	Lea	

•	Programmazione degli accessi	<u>\$</u>
Programm	azione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)		Si - Posti: 165
Requisiti	per la programmazione locale	

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 28/03/2014

- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo



Non sono presenti atenei in convenzione

)	Sedi del Corso	5
----------	----------------	---

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	06/10/2014
Utenza sostenibile	165

)	Eventuali Curriculum	<u>\$</u>
----------	----------------------	-----------

Non sono previsti curricula



Codice interno all'ateneo del corso 7003^2010^PDS0-2010^1006 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	(5)
Data di app	rovazione della struttura didattica	19/12/2012
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione		
Data della r	elazione tecnica del nucleo di valutazione	25/02/2013
Data della o professioni	onsultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi,	18/12/2007 -
Data del pa	rere 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 L-26. Il CdS rappresenta la naturale trasformazione del percorso iniziato nell'a.a. 2001-02 con il CdS in Tecnologie delle Trasformazioni e QualitĂ 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 Ă" risultato pari al 120% rispetto all'a.a. 2001-02. L'ordinamento didattico Ă" 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 Ã" 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 Ã" 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 - Ordinamento Didattico

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.



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

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.

→

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2013	021406921	Alterazioni da agenti animali (modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI)	AGR/11	Pocente di riferimento Francesco PORCELLI Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/11	30
2	2013	021406922	Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI)	AGR/12	Docente di riferimento Antonio IPPOLITO Prof. la fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/12	60
3	2012	021406923	Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	Tommaso Francesco GOMES Prof. la fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	60
4	2013	021406924	Biochimica degli alimenti (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/13	Docente di riferimento Carmine CRECCHIO Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	60
5	2013	021406925	Biologia dei microrganismi (modulo di C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Marco GOBBETTI Prof. la fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	30
6	2014	021406926	Biologia delle piante alimentari (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE)	BIO/04	Alessandra Rosaria DI FRANCO Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/12	60



7	2013	021406928	Biotecnologia degli alimenti (modulo di C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Marco GOBBETTI Prof. la fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	60
8	2013	021406929	CERTIFICAZIONI DI QUALITĂ E SICUREZZA ALIMENTARE	AGR/15	Docente di riferimento Antonella PASQUALONE Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	54
9	2013	021400766	CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO	CHIM/01	Elisabetta LOFFREDO Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	60
10	2014	021406934	ELEMENTI DI CHIMICA	CHIM/03	Docente di riferimento Maria Donata Rosa PIZZIGALLO Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	87
11	2013	021406933	Economia e politiche del sistema agro-alimentare (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI)	AGR/01	riferimento (peso .5) Emilio DE MEO Prof. Ila fascia Università degli Studi di FOGGIA	AGR/01	60
12	2012	021406935	Esercitazioni di analisi chimiche e fisiche degli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	Carmine SUMMO Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	36
13	2014	021406936	FISICA	FIS/07	Paolo DAMIANI Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/08	60
14	2012	021406937	Ingredienti, additivi e residui negli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI	AGR/15	Docente di riferimento Giuseppe GAMBACORTA Prof. Ila fascia	AGR/15	30

			ALIMENTI)		Università degli Studi di BARI ALDO MORO		
15	2013	021406940	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE (modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/09	Antonia TAMBORRINO Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/09	30
16	2013	021406941	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE (modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/09	Docente di riferimento Biagio BIANCHI Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/09	60
17	2013	021406943	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI	AGR/16	Marco GOBBETTI Prof. la fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	60
18	2014	021406942	Matematica (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA)	MAT/05	SARA BARILE Docente a contratto		60
19	2012	021406944	Nutrizione ed educazione alimentare (modulo di C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE)	MED/49	MARIA TERESA BALDUCCI Docente a contratto		30
20	2013	021400770	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING)	AGR/15	Francesco CAPONIO Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	54
21	2014	021406949	PRODUZIONI ANIMALI E QUALITĂ DELLE MATERIE PRIME	AGR/19	Docente di riferimento Giuseppe MARSICO Prof. la fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/19	60
22	2013	021400771	Packaging (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING)	AGR/15	Docente di riferimento Vito Michele PARADISO Ricercatore	AGR/15	27

					Università degli Studi di BARI ALDO MORO		
23	2013	021406945	Principi di Biochimica (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/13	Docente di riferimento Maria Donata Rosa PIZZIGALLO Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	27
24	2013	021406947	Principi di Genetica (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/07	Docente di riferimento Rosanna SIMEONE Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/07	30
25	2014	021406948	Principi di Statistica (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA)	SECS-S/01	Angela Maria D'UGGENTO Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO	SECS-S/01	30
					Docente di		
26	2013	021406946	Principi di economia della produzione (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI)	AGR/01	riferimento Annalisa DE BONI Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/01	30
	2013	021406946	produzione (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE	AGR/01	Annalisa DE BONI Ricercatore Università degli Studi di BARI	AGR/01	30
27			produzione (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI) Produzioni arboree e qualit delle materie prime (modulo di C.I. QUALIT DELLE		Annalisa DE BONI Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO Docente di riferimento Alessandra GALLOTTA Ricercatore Università degli Studi di BARI		

29	2012	021406954	ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE)	AGR/16	Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	57
30	2013	021406955	TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI	AGR/15	Tommaso Francesco GOMES Prof. la fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	60
31	2014	021406956	Zoologia (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE)	BIO/05	Enrico DE LILLO Prof. Ila fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/11	30
						ore totali	1452

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

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

	AGR/16 Microbiologia agraria	_		
	C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI (2 anno) - 9 CFU	66 66		
	Salubrità degli alimenti (3 anno) - 6 CFU	-		
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	_		
	Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (1 anno) - 3 CFU	-		
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	_		
Discipline della	C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING (2 anno) - 9 CFU		20	
-	CERTIFICAZIONI DI QUALITÃ E SICUREZZA ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU	66	66	30 - 66
	TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU			
Discipline della tecnologia alimentare				
	AGR/13 Chimica agraria	-		
	Biochimica degli alimenti (2 anno) - 6 CFU	-		
	Principi di Biochimica (2 anno) - 3 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	-		
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	Nutrizione ed educazione alimentare (3 anno) - 3 CFU	-		
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO (2 anno) -			1

sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (2 anno) - 6 CFU	21	21	20 - 21
	AGR/11 Entomologia generale e applicata Alterazioni da agenti animali (2 anno) - 3 CFU			
	AGR/07 Genetica agraria Principi di Genetica (2 anno) - 3 CFU			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI (2 anno) - 9 CFU	9	9	8 - 9
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 96 (minimo da D.M. 60)			
Totale attività c	aratterizzanti		96	96 - 96

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari 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	21	21	21 - 21 min 18
Totale attività	Affini		21	21 - 21

	12	12 -
		12
Per la prova finale	3	3 - 3
Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
servati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	6	
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	-	-
servati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	15	
ordini professionali	-	-
	33	33 - 33
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera servati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c Ulteriori conoscenze linguistiche Abilità informatiche e telematiche Tirocini formativi e di orientamento Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro servati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera 3 servati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c 6 Ulteriori conoscenze linguistiche - Abilità informatiche e telematiche 3 Tirocini formativi e di orientamento 12 Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro - servati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d 15 ordini professionali -

CFU totali per il conseguimento del titolo 180		
CFU totali inseriti	180	180 - 180



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

La FacoltÃ, 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 attivitÃ

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 attivitĂ formative affini o integrative, ricomprendono SSD propri anche delle attivitĂ 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 molteplicitĂ 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 attivitĂ 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 $\frac{\text{CFU}}{\text{min}} \text{ max}$ minimo da D.M. per l'ambito

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

Attività caratterizzanti

auskite dia sinlineus	settore			minimo da D.M. per l'ambito	
ambito disciplinare			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		66	30	
Discipline della sicurezza e della valutazione	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale				

degli alimenti	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			90	6 - 96

•
_
,

Attività affini

ambita diaciplinara	and the we	CFU		minima da D.M. non Hambita	
ambito disciplinare	inare settore		max	minimo da D.M. per l'ambito	
Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria SECS-S/01 - Statistica	21	21	18	

Totale Attività Affini 21 - 21



Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma		3	3
5, lettera c)	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10,	comma 5 lett. c	6	
	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
I like vis vi sakti vikk formosoki vo	Abilità informatiche e telematiche	3	3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	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 c	conseguimento del titolo	180
Range CFU totali	del corso	180 - 180