Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari*(IdSua:1512579)*
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/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/scienze-e-tecnologie-alimentari-1
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 Altri nominativi inseriti: CAPONIO Francesco
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.)

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.	DE GENNARO	Bernardo	AGR/01	PA	1	Caratterizzante

4.	DI CAGNO	Raffaella	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
5.	GADALETA	Agata	AGR/07	RU	1	Caratterizzante
6.	GOBBETTI	Marco	AGR/16	PO	1	Caratterizzante
7.	SUMMO	Carmine	AGR/15	RU	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	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 ENRICO MARIA CORTI
Tutor	Carmine SUMMO Maria CALASSO Lea PISCITELLI Marco FERRARA

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacitÃ professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attivitÃ e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.
In particolare, il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrÃ essere in grado di:
i) svolgere attivitÃ di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attivitÃ di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
ii) migliorare le produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilitÃ ed eco-compatibilitÃ delle attivitÃ 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 Ã¨ 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'UniversitÃ o di altro Ente pubblico o privato, la quale si puÃ² 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 finalitÃ 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 sarÃ unico, complessivo e collegiale.
Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono previste, oltre agli esami di profitto, prove di esonero.

QUADRO A1 — Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni

La consultazione Ã¨ 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 Â Ente di certificazione, UGL Puglia, Osservatorio Regionale delle Malattie delle Piante di Bari. Gli intervenuti hanno giudicato l'ipotesi formativa della FacoltÃ rispondente alle necessitÃ 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 Âmade in ItalyÂ; competenze relative agli aspetti eco-sostenibili del territorio; competenze relative al sistema globale della qualitÃ . La consultazione finale Ã¨ 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 FacoltÃ , sottolineando l'importanza dei riferimenti all'innovazione tecnologica; management dell'azienda agraria; energie rinnovabili; valorizzazione della tipicitÃ ; qualitÃ e tracciabilitÃ 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 (http://www.federalimentare.it) hanno evidenziato che l'Industria alimentare, nonostante attraversi un periodo difficile segnato dalla piÃ¹ grave crisi economica dal dopoguerra, sta dimostrando di essere una realtÃ solida: non tende a delocalizzare nÃ© a ristrutturare; ricorre in misura minimale alla cassa integrazione; Ã¨ la colonna portante del Made in Italy nel mondo. L'industria alimentare Ã¨ 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 qualitÃ e della salubritÃ 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 occupabilitÃ 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 tecnologo alimentare.

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attivitÃ di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attivitÃ 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 sostenibilitÃ ed eco-compatibilitÃ delle attivitÃ industriali; e lo sviluppo di innovazioni nelle attivitÃ specifiche.

sbocchi professionali:
La sua attivitÃ 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 attivitÃ 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 attivitÃ connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attivitÃ 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 dellÂUnione Europea.
Il laureato esprime la sua professionalitÃ 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 Ã¨ 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 Struttura didattica competente. In quest'ultimo caso, l'accertamento delle competenze necessarie per l'accesso, si svolgerÃ mediante l'analisi del percorso didattico documentato dal laureato. Questi, prima di procedere all'immatricolazione, dovrÃ ottenere l'attestazione del possesso dei requisiti.
In particolare, Ã¨ 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'UniversitÃ di Bari. In particolare, Ã¨ richiesto il possesso di conoscenze e competenze acquisite mediante ulteriori 24 CFU, dei quali almeno 9 nel settore AGR/15 e/o AGR16, 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.

QUADRO A4.a — Obiettivi formativi specifici del Corso

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacitÃ professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attivitÃ e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.
In particolare, il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrÃ essere in grado di:
i) svolgere attivitÃ di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attivitÃ di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
ii) migliorare le produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilitÃ ed eco-compatibilitÃ delle attivitÃ 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 Ã¨ 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 puÃ² 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 finalitÃ 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 attivitÃ pratiche corrispondono a 25 ore di attivitÃ dello studente. Nel Corso di Studio sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti moduli coordinati. In quest'ultimo caso l'esame finale sarÃ 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 potrÃ acquisire i 9 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'UniversitÃ degli Studi di Bari Aldo Moro, purchÃ© 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 attivitÃ finalizzate all'orientamento ed accompagnamento del laureando verso una consapevole scelta professionale. Conoscenze e abilitÃ professionali certificate, nonchÃ© altre conoscenze e abilitÃ maturate in attivitÃ formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione le UniversitÃ 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'UniversitÃ 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 Ã¨ 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 Ã¨ fortemente raccomandata per tutte le attivitÃ didattiche.

QUADRO A4.b	**Risultati di apprendimento attesi** **Conoscenza e comprensione** **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Area delle Tecnologie Alimentari

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacitÃ di comprensione relativamente a:
- tecnologie e biotecnologie per la qualitÃ degli alimenti;
- processi tecnologici innovativi;
- problematiche relative a marchi di qualitÃ dei prodotti alimentari.
I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attivitÃ pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attivitÃ di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari Ã¨ in possesso di:
- capacitÃ di analisi delle relazioni tra composizione, struttura e proprietÃ degli alimenti e degli effetti delle condizioni di processo sullo sviluppo di molecole di neoformazione;
- capacitÃ di inquadrare l'innovazione nella gestione complessiva delle imprese alimentari e del sistema alimentare;
- capacitÃ 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 qualitÃ 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 QUALITÃ 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 capacitÃ di comprensione relativamente a:
- economia, strategie organizzative e marketing dell'impresa alimentare;
- biochimica di prodotti tradizionali ed innovativi;
- metodologie genetico-molecolari per la qualitÃ , tracciabilitÃ e rintracciabilitÃ degli alimenti.
I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attivitÃ pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attivitÃ di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari Ã¨ in possesso di:
- capacitÃ di sviluppare procedure per la caratterizzazione biochimica di prodotti tradizionali ed innovativi.
- padronanza delle metodologie genetico-molecolari per la qualitÃ , tracciabilitÃ e rintracciabilitÃ 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 dellâimpresa alimentare url
MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI url
METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI url
Metodologie genetico-molecolari url

Area delle attivitÃ formative affini e integrative

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacitÃ 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 attivitÃ pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attivitÃ di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari Ã¨ in possesso di:
- padronanza delle tecniche microbiologiche avanzate e della microbiologia predittiva.
- padronanza delle poliche 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;
- capacitÃ 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 qualitÃ e lâinnovazione nelle filiere alimentari url
Metodologie microbiologiche avanzate url

QUADRO A4.c	**Autonomia di giudizio** **Abilità comunicative** **Capacità di apprendimento**

Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui Ã¨ in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di

Autonomia di giudizio	mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualitÃ e l'efficienza della produzione e di ogni altra attivitÃ connessa, anche in termini di sostenibilitÃ ambientale ed eco-compatibilitÃ . 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 capacitÃ di lavorare in gruppo durante l'attivitÃ assegnata in preparazione della prova finale.
Abilità comunicative	Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacitÃ di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; Ã¨ 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'attivitÃ di tesi. L'acquisizione di abilitÃ comunicative, sia in forma scritta che orale, Ã¨ verificata mediante la valutazione dell'elaborato scritto relativo alla prova finale, esposto oralmente alla commissione
Capacità di apprendimento	Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiaritÃ 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 capacitÃ 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 capacitÃ di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attivitÃ 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 Ã¨ 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 Ã¨ preliminarmente presentato alla commissione dal relatore che mette in luce: (i) l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi; (ii) la qualitÃ dell'attivitÃ svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale; e (iii) le abilitÃ 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 attivitÃ formative a libera scelta, nonchÃ© i 3 CFU relativi a quelle volte ad agevolare le scelte professionali.
Le modalitÃ 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 E MANIFESTO

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-clmstal-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

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 *(modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI 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 *(modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA)* link	PARADISO VITO MICHELE	RU	3	27	
4.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia e gestione dellâimpresa alimentare *(modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI)* link	DE MEO EMILIO	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 QUALITÃ 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 qualitÃ e lâinnovazione 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 QUALITÃ 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	✔
		Anno						

11.	AGR/15	di corso 1	Tecnologia dei cereali e marchi di qualitÃ *(modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II)* 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	✔
13.	AGR/01	Anno di corso 2	MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	DE GENNARO BERNARDO CORRADO	PA	6	57	✔
14.	AGR/13	Anno di corso 2	METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI link	CRECCHIO CARMINE	PA	6	60	
15.	AGR/07	Anno di corso 2	Metodologie genetico-molecolari *(modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI)* link	GADALETA AGATA	RU	6	60	✔
16.	AGR/16	Anno di corso 2	Metodologie microbiologiche avanzate *(modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI)* link	CALASSO MARIA	RU	3	30	✔

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

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 LAB

QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA SALE STUDIO

QUADRO B4 — Biblioteche

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA BIBLIOTECHE

QUADRO B5 — Orientamento in ingresso

Il Corso di Laurea Magistrale si avvale di una Struttura di Management Didattico giÃ rodata, in quanto istituita dalla ex FacoltÃ 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 attivitÃ di supporto alla Commissione per l'Orientamento di Dipartimento che ha la responsabilitÃ di promuovere ed organizzare le attivitÃ .
E' inoltre presente uno ÂSportello orientamentoÂ (http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/in-evidenza/apertura-sportello-orientamento-accoglienza-e-tutorato), giÃ istituito dalla ex FacoltÃ , il cui funzionamento Ã¨ assicurato anche dall'attivitÃ dei Tutor di cui al DL 9 maggio 2003, n. 105.
Il Corso, oltre che partecipare alle attivitÃ 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 professionalitÃ e sui relativi sbocchi occupazionali.

QUADRO B5 — Orientamento e tutorato in itinere

Le attivitÃ 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, nonchÃ© dal Manager didattico che nella sua funzione svolge quotidianamente attivitÃ 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 attivitÃ di Tirocinio curriculare, tuttavia si avvale, per le attivitÃ di tirocinio post-laurea, di una Struttura di Management Didattico, istituita dalla ex FacoltÃ 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 attivitÃ di supporto al Coordinatore del Corso e al Direttore del Dipartimento di riferimento, nonchÃ© di front e back office con le parti interessate.

QUADRO B5 — Assistenza e accordi per la mobilitÃ 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, nonchÃ© 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 attivitÃ 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 Stage, prevedono lo svolgimento di seminari, rivolti principalmente ai laureandi, su tematiche di interesse professionale, comprese quelle che possono dar luogo a nuove opportunitÃ di occupazione. I seminari sono tenuti da professionisti, dirigenti di Enti pubblici e privati, esperti degli argomenti trattati.
Nel a.a. 2013/2014, su proposta del Dipartimento di riferimento del CdS, l'Ateneo ha stipulato una apposita convenzione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia allo scopo di instaurare un rapporto coordinato tra sistema universitario ed organizzazioni professionali per di migliorare l'efficacia della offerta formativa, di promuovere l'attivitÃ di orientamento al lavoro, e di contribuire alla formazione permanente e di aggiornamento professionale dei propri laureati.

QUADRO B5 — Eventuali altre iniziative

QUADRO B6 — Opinioni studenti

Dai questionari NVA di valutazione della didattica dell'a.a. 2012/13 emerge che, su 24 quesiti, circa l'83% ha ottenuto giudizi altamente soddisfacenti (>7), dei quali 1 quesito ha ottenuto un punteggio > 9 (su scala 0-10) e 18 ≥ 8, mettendo in evidenza chiarezza espositiva, disponibilitÃ dei docenti, uso adeguato dei sussidi didattici e concordanza delle lezioni con il calendario ufficiale. Valutazioni comprese tra 6 e 7 sono state ottenute per 4 quesiti: quello riguardante il numero di CFU attribuiti al corso in relazione al tempo necessario per preparare l'esame (6,8) e quelli relativi all'adeguatezza delle aule e dei laboratori in cui si tengono le lezioni e le esercitazioni pratiche (rispettivamente 6,9 e 6,0), nochÃ¨ un quesito relativo all'adeguatezza delle attrezzature utili alle stesse esercitazioni (6,2). Non sono state osservate valutazioni <6. 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 l'87% Ã¨ soddisfatto dei rapporti con i docenti e oltre il 79% si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo.
Link inserito:
http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2013&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1007&grup

QUADRO C1 — Dati di ingresso, di percorso e di uscita

In termini di attrattivitÃ , dai dati forniti dal Presidio della QualitÃ 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 55, ben al di sopra degli iscritti al primo anno ad altri CdS afferenti alla ex FacoltÃ di Agraria. Nello stesso periodo, gli iscritti part-time sono stati pari in media all'1,6%.
Sempre nel periodo 2011/12-2013/14 mediamente gli studenti provengono: 8% da Bari; 62% da altri comuni della stessa provincia, 23% altre province della stessa regione, 6% altre regioni, con 1 studente straniero nell'a.a. 2012/13, nessuno negli altri aa.aa.
Gli immatricolati (periodo 2011/12-2013/14) provengono da: 60% licei, 20% Istituti tecnici, 17% Istituti professionali e 3% altro, con voto di maturitÃ pari a: 13% 100-100 e lode, 44% 80-99, 41% <80 (2% voto non indicato).
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 Ã¨ ancora disponibile essendo le iscrizioni in corso) Ã¨ dell'8%. In base al numero degli iscritti negli aa.aa. 2011/12 al 2013/14 mediamente la percentuale di studenti fuori corso Ã¨ stata del 14%, inferiore rispetto agli altri corsi della stessa ex-FacoltÃ .
Il numero medio di CFU conseguiti nel periodo 2010/11-2012/13 (triennio di coorti considerato in quanto non disponibili dati piÃ¹ recenti) nel primo anno per immatricolato Ã¨ 36,7 con la votazione media Ã¨ 27,2. La distribuzione degli esami per classi di votazione (periodo 2010/11-2012/13, triennio di coorti considerato in quanto non disponibili dati piÃ¹ recenti) Ã¨ del 8,8% nella categoria compresa tra 18 e 23; del 40,4% nella categoria compresa tra 24 e 27; del 50,7% 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), Ã¨ pari a 53,1.
Per quanto riguarda gli anni successivi, la percentuale di studenti iscritti al 2Â° anno (coorti 2010/11-2012-13) che hanno acquisito fino a 5 CFU Ã¨ pari a 6,4; quella degli studenti che hanno conseguito da 6 a 20 CFU Ã¨ pari a 10,6; quella degli studenti che hanno conseguito da 21 a 40 CFU Ã¨ pari a 45,3; quella degli studenti che hanno conseguito piÃ¹ di 40 CFU Ã¨ pari a 37,6.
In termini di laureabilitÃ , nell'anno solare 2011 vi sono stati 15 laureati con le seguenti distribuzioni di votazione: 27% nell'intervallo 100-109; la restante parte 110-110 e lode. Di questi, il 60% era in corso, i restanti si sono laureati con un anno di ritardo. Nell'anno solare 2012, invece, si sono laureati 12 studenti, di cui l'8% con votazione <100; 17% tra 100 e 109; 75% con votazione 110-110 e lode. Di questi laureati il 75% era in corso, mentre dei restanti, fuori corso, il 33% aveva un anno di ritardo, gli altri due anni di ritardo.
Nell'anno solare 2013, si sono laureati 24 studenti, di cui l'8% con votazione <100; 46% tra 100 e 109; 46% con votazione 110-110 e lode. Di questi laureati l'83% era in corso, mentre il restante 17%, fuori corso, presentava un anno di ritardo.
Inoltre, per l'a.a. 2013/14, gli iscritti al primo anno della laurea magistrale presentavano i seguenti voti di laurea all'accesso: 30,9% < 100; 60% tra 100 e 109; 9,1% 110-110 e lode.
Per quanto riguarda la mobilitÃ internazionale in uscita ERASMUS, nell'a.a. 2010/11 non vi ha partecipato nessun iscritto, nell'a.a. 2011/12 vi ha partecipato un iscritto e nell'a.a. 2012/13 vi ha partecipato ugualmente un iscritto.
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 e riferiti alla situazione occupazionale dei laureati nel 2012, evidenziano che ad un anno dalla laurea il 18% dei laureati intervistati lavora, mentre il 9% Ã¨ impegnato in un corso universitario/praticantato. Il 54% degli intervistati non lavorava al momento della rilevazione dei dati ma ha lavorato dopo

la laurea. Il 100% degli intervistati afferma che la laurea era necessaria per legge per il lavoro svolto oppure non era richiesta ma necessaria. Non si dispone di dati relativi a tre e cinque anni dalla laurea.
Link inserito:
http://www2.almalaurea.it/cgiphp/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2013&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 attivitÃ di tirocinio curriculare, per tale ragione non dispone di dati. Allo stesso modo, non puÃ² indicare dati relativi alle opinioni dei soggetti che hanno ospitato laureati, in quanto il numero Ã¨ staticamente irrilevante.

QUADRO D1 — Struttura organizzativa e responsabilitÃ a livello di Ateneo

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: DESCRIZIONE STRUTTURA ORGANIZZATIVA DI ATENEO

QUADRO D2 — Organizzazione e responsabilitÃ della AQ a livello del Corso di Studio

Nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, il controllo di qualitÃ interno Ã¨ attuato dal Gruppo AQ.
Il gruppo di AQ Ã¨ composto da:
Â Prof. Francesco Caponio (Responsabile CdLM)
Â Prof.ssa Antonella Pasqalone (Docente del CdLM e Responsabile/Referente Assicurazione della QualitÃ del CdLM)
Â Dr.ssa Pollastro Maria Calasso (Docente del CdLM)
Â Dr.ssa Fara Martinelli (Tecnico Amministrativo con funzione di Manager Didattico)
Â Dott. Enrico Maria Corti (Rappresentante gli studenti)

Il Consiglio del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, nel mese di febbraio 2013, ha definito la composizione del gruppo di AQ in base ai ruoli ricoperti, alle competenze acquisite e alle disponibilitÃ del personale docente e tecnico amministrativo.

Il gruppo di AQ Ã¨ coinvolto nella verifica degli indicatori, di processo e di risultato, nel monitoraggio dell'offerta formativa e dei dati di andamento del Corso di laurea magistrale, nella verifica della corrispondenza dello svolgimento delle attivitÃ formative con quanto progettato e pianificato, nonchÃ© nell'esame degli esiti della valutazione della didattica da parte degli studenti. Le verifiche periodiche riguarderanno altresÃ¬ l'efficacia degli interventi delineati nel rapporto di riesame in vista della piÃ¹ efficiente organizzazione del corso di laurea magistrale. Suggerimenti e proposte rivolte a superare le eventuali criticitÃ evidenziate o per potenziare alcuni aspetti specifici saranno sottoposti agli organi competenti.

Nell'attivitÃ di autovalutazione sono comunque coinvolti il personale docente, i rappresentanti degli studenti e il manager didattico, sia nella progettazione che nella valutazione degli esiti dei processi di miglioramento e di riesame.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: DESCRIZIONE PROCESSO STRUTTURA AQ DI CDS

QUADRO D3 — Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Il Gruppo di AQ del CdLM 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:
Â attrattivitÃ (mese di aprile, in quanto Ã¨ consentita l'immatricolazione fino al 31 marzo);
Â esiti didattici (luglio e dicembre, anche al fine di verificare gli esiti delle azioni intraprese in seguito al Rapporto di Riesame 2014);
Â laureabilitÃ (entro il mese di aprile);
- Controlla la corrispondenza dello svolgimento delle attivitÃ formative con quanto progettato e pianificato attraverso:
Â 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);
Â un incontro con i docenti del Corso per l'eventuale riallineamento dei programmi di insegnamento (entro il mese di ottobre di ogni anno);
Â un incontro di accoglienza con gli studenti del primo anno (primo giorno di lezione di ogni anno) per illustrare le modalitÃ di svolgimento del Corso di Laurea magistrale;
Â incontro con studenti dell'anno successivo al primo per raccogliere specifici bisogni e necessitÃ sul percorso formativo e sui servizi di contesto, nonchÃ© 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 (centrale 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 attivitÃ 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

QUADRO D6 — Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare lÂattivazione del Corso di Studio

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/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/scienze-e-tecnologie-alimentari-1
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 Altri nominativi inseriti: CAPONIO Francesco
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.)

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.	DE GENNARO	Bernardo	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI
4.	DI CAGNO	Raffaella	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. Selezione degli starter e microbiologia predittiva
5.	GADALETA	Agata	AGR/07	RU	1	Caratterizzante	1. Metodologie genetico-molecolari
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

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

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

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
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
CORTI	ENRICO MARIA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
SUMMO	Carmine	
CALASSO	Maria	
PISCITELLI	Lea	
FERRARA	Marco	

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	06/10/2014
Utenza sostenibile	60

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	8004^2011^PDS0-2011^1006
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/consiglio di amministrazione	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 Ã¨ 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, nÂ° 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 proposto, infine, tiene conto delle criticitÃ 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 - Ordinamento

Didattico

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.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

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.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2014	021406411	**Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti** (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I)	AGR/15	Giuseppe GAMBACORTA *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/15	52
2	2014	021406413	**CHIMICA AMBIENTALE**	AGR/13	Teodoro Massimo MIANO *Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/13	60
3	2014	021406414	**Chimica degli alimenti** (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA)	CHIM/10	Vito Michele PARADISO *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/15	27
4	2014	021406425	**Economia e gestione dellâimpresa alimentare** (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI)	AGR/01	Emilio DE MEO *Prof. IIa fascia Università degli Studi di FOGGIA*	AGR/01	60
5	2014	021406428	**FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI**	AGR/09	Biagio BIANCHI *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/09	54
6	2013	021403268	**MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI**	AGR/01	**Docente di riferimento** Bernardo DE GENNARO *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/01	57
7	2013	021400768	**METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI**	AGR/13	Carmine CRECCHIO *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/13	60
					Docente di		

8	2013	021406435	**Metodologie genetico-molecolari** (modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI)	AGR/07	**riferimento** Agata GADALETA *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/07	60
9	2013	021406436	**Metodologie microbiologiche avanzate** (modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	**Docente di riferimento** Maria CALASSO *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/16	30
10	2014	021406437	**Microbiologia degli alimenti** (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	**Docente di riferimento** Marco GOBBETTI *Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/16	54
11	2014	021406440	**Nutrizione applicata** (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA)	BIO/09	Lucantonio DEBELLIS *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	BIO/09	27
12	2014	021406443	**Politiche per la qualitÃ e lâinnovazione nelle filiere alimentari** (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI)	AGR/01	Domenico CARLUCCI *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/01	30
13	2014	021406446	**Selezione degli starter e microbiologia predittiva** (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI)	AGR/16	**Docente di riferimento** Raffaella DI CAGNO *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/16	54
14	2014	021406448	**Sviluppi tecnologici di filiera** (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II)	AGR/15	**Docente di riferimento** Francesco CAPONIO *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/15	54
15	2014	021406449	**Tecnologia dei cereali e marchi di qualitÃ** (modulo di C.I. TECNOLOGIE	AGR/15	Antonella PASQUALONE *Prof. IIa fascia Università degli*	AGR/15	46

			ALIMENTARI II)		*Studi di BARI ALDO MORO*		
16	2014	021406450	**Tecnologia delle conserve alimentari** (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I)	AGR/15	**Docente di riferimento** Carmine SUMMO *Ricercatore 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 ↳ *C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I (1 anno) - 10 CFU* ↳ *C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II (1 anno) - 11 CFU* AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 12 CFU*	33	33	33 - 33
Discipline della produzione e gestione.	AGR/13 Chimica agraria ↳ *METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÃ DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU* AGR/07 Genetica agraria ↳ *Metodologie genetico-molecolari (2 anno) - 6 CFU* AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ *Economia e gestione dellâimpresa alimentare (1 anno) - 6 CFU* ↳ *MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU*	24	24	24 - 24
	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 ↳ *Politiche per la qualitÃ e lâinnovazione 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 ↳ *Metodologie microbiologiche avanzate (2 anno) - 3 CFU* BIO/09 Fisiologia ↳ *Nutrizione applicata (1 anno) - 3 CFU* CHIM/10 Chimica degli alimenti ↳ *Chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU*	24	24	24 - 24 min 12
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

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attivitÃ di base

Note relative alle altre attivitÃ

I crediti delle AttivitÃ di cui all'art.10, comma 5 lett. d), sono destinati allo svolgimento di attivitÃ (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 attivitÃ affini di settori previsti dalla classe o Note attivitÃ affini

Necessariamente, le discipline orientate alla Âintegrazione e/o completamento del percorso formativo con riferimento a specifiche culture di contestoÂ, ambito disciplinare delle attivitÃ formative affini o integrative, ricomprendono SSD propri anche delle attivitÃ formative caratterizzanti. CiÃ² in ragione dell'ampiezza delle specializzazioni disciplinari possibili in SSD quali AGR01 (Economia ed Estimo rurale) relativamente alle politiche per la qualitÃ 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 attivitÃ caratterizzanti

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			

Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/16 Microbiologia agraria	33	33	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica 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 AGR/09 - Meccanica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/16 - Microbiologia agraria BIO/09 - Fisiologia CHIM/10 - Chimica degli alimenti	24	24	12

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		-	-

Totale Altre Attività	39 - 39

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**
Range CFU totali del corso	120 - 120