Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Biotecnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione*(IdSua:1512577)*
Classe	LM-7 - Biotecnologie agrarie
Nome inglese	Biotechnologies for the quality and the healthiness of nutrition
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/biotecnologie-per-la-qualita-e-la-sicurezza-dellalimentazione
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	COTECCHIA Susanna
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Interclasse di Biotecnologie
Struttura didattica di riferimento	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Bioscienze, Biotecnologie e Biofarmaceutica

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	MONTEMURRO	Cinzia	AGR/07	RU	1	Caratterizzante
2.	NIGRO	Franco	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
3.	TRANI	Antonio	AGR/15	RD	1	Caratterizzante

4.	DE ANGELIS	Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	FIORELLA VERONICA LUPO CLAUDIA LACATENA NICOLA QUARANTA NICOLA
Gruppo di gestione AQ	SUSANNNA COTECCHIA GRAZIANO PESOLE TOMMASO CATALDI DONATO GALLITELLI FRANCO NIGRO PAOLO TORTORELLA ELENA CIANI RENE' MASSIMILIANO MARSANO ANDREA CESARIO TERESA LORUSSO FARA MARTINELLI CLAUDIA LUPO VERONICA FIORELLA
Tutor	Grazia TAMMA Elena CIANI Mariateresa VOLPICELLA

Il Corso di Studio in breve

Il Corso Ã¨ articolato in lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio per complessivi 72 CFU che lo studente consegue sostenendo 11 esami. A queste si aggiungono 8 CFU a scelta dello studente, 32 CFU di tirocinio formativo e 8 CFU riservati al superamento della prova finale che verte sulla dissertazione di un lavoro sperimentale originale (tesi di laurea) affrontato durante lo svolgimento del tirocinio sotto la supervisione di un Tutor accademico (Relatore). E' incoraggiata la redazione della tesi di laurea in lingua inglese. Le attivitÃ di Tirocinio formativo (almeno 800 ore) possono essere svolte presso i laboratori di ricerca dell'UniversitÃ di Bari o, in regime di convenzione, presso Aziende ed Enti pubblici e privati che operano in campo biotecnologico o presso laboratori di altre Sedi universitarie. E' incoraggiato lo svolgimento del tirocinio all'estero. Le lezioni frontali e le esercitazioni di laboratorio sono finalizzate all'apprendimento del metodo scientifico ed alla sua applicazione ai sistemi biologici con particolare riferimento all'uso di strumenti e competenze nei diversi settori delle discipline biotecnologiche per risolvere problemi, produrre beni e offrire servizi nell'ambito della certificazione della qualitÃ e della sicurezza degli alimenti di origine animale e vegetale con particolare riferimento alle qualitÃ nutrizionali, alla tipizzazione biologica e microbiologica ed all'uso di materiali innovativi per preservarne freschezza e salubritÃ .

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

La progettazione e l'aggiornamento dei piani degli studi del Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la QualitÃ e la Sicurezza dell'Alimentazione (BQSA) sono stati realizzati consultando le organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, nonchÃ© rappresentanti del mondo socio-economico.
In particolare, il giorno 29/01/2008, sono stati consultati i rappresentanti degli Ordini dei Biologi, degli Agronomi, dell'Associazione Nazionale Biotecnologici, di Assobiotec, della Coldiretti, dell'Arpa e delle Organizzazioni sindacali.
I convenuti sono stati concordi nel ritenere:
che la denominazione del corso sia comprensibile nel contesto di riferimento;
che i profili professionali proposti corrispondano ad un ambito di professionalitÃ ed occupazionale ben definito e riconoscibile;
che le attivitÃ professionali proposte rappresentino specificitÃ dei profili professionali descritti;
che gli inserimenti occupazionali previsti rappresentino delle concrete opportunitÃ occupazionali
Suggerimenti sono stati espressi in merito ai seguenti punti:
1) alcune attivitÃ professionali potrebbero risentire delle problematiche relative allo svolgimento di professioni riservate agli iscritti all'Ordine dei Biologi o degli Agronomi (commento ANBI e Coldiretti)
2) l'insegnamento e' visto come un opportunitÃ concreta di occupazione pur esprimendo preoccupazione per una normativa ancora in via di definizione (commento ANBI).

QUADRO A2.a — Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Direttore di laboratori pubblici e privati

funzione in un contesto di lavoro:
Tale figura abbina le competenze nella programmazione e nello sviluppo scientifico e tecnico-analitico delle biotecnologie applicate all'analisi della qualitÃ e sicurezza degli alimenti con quelle nell'analisi e nella gestione dei relativi processi aziendali. La figura professionale potrÃ operare con funzioni di elevata responsabilitÃ nelle UniversitÃ e negli Enti di ricerca, nella direzione di laboratori, sia pubblici che privati del settore delle certificazioni relative all'agroalimentare e nel coordinamento, soprattutto a livello gestionale ed amministrativo, di programmi di sviluppo applicazione e sorveglianza delle biotecnologie applicate al comparto alimentare.

competenze associate alla funzione:
- programmazione dell'applicazione del progresso scientifico e tecnico analitico in ambito biotecnologico;
- definizione del processo aziendale di analisi della qualitÃ e sicurezza degli alimenti ;
- nozioni di chimica analitica;
- nozioni di microbiologia degli alimenti;
- nozioni di igiene degli alimenti;
- nozioni di etichettatura, tracciabilitÃ e commercializzazione degli alimenti.

- nozioni di certificazione delle produzioni agroalimentari

sbocchi professionali:
I laureati potranno altresÃ¬ essere impiegati:
- nelle imprese che producono microrganismi da usare come starter per l'industria alimentare;
- nei centri di certificazione alimentare;
- nei settori industriali della produzione di metaboliti di interesse alimentare;
- negli Osservatori e agenzie pubbliche e private per il controllo igienico-sanitario con metodi biotecnologici;
- nell'industria alimentare come esperti di biosicurezza;
- nell'industria alimentare come esperti di qualitÃ .
- nell'industria sementiera e vivaistica, per il supporto all'utenza in relazione alla determinazione della identitÃ delle nuove varietÃ e nella certificazione fitosanitaria del materiale di propagazione vegetale come previsto dalla normativa vigente.

Ricercatore e analista

funzione in un contesto di lavoro:
Tale figura possiede competenze nella progettazione, nello sviluppo scientifico e nell'applicazione di prodotti biotecnologici utili all'analisi della qualitÃ e sicurezza degli alimenti. La figura professionale potrÃ operare con funzioni di elevata responsabilitÃ nelle UniversitÃ e negli Enti di ricerca, nella direzione di laboratori, sia pubblici che privati del settore dello sviluppo di diagnostici e metodi analitici da impiegare nelle procedure di certificazioni, monitoraggio, tracciabilitÃ ed analisi del rischio delle produzioni agroalimentari e degli alimenti.

competenze associate alla funzione:
- nozioni di chimica analitica;
- nozioni di biochimica
- nozioni di biologia molecolare
- nozioni di genetica
- nozioni di microbiologia degli alimenti;
- nozioni di igiene degli alimenti;
- nozioni di etichettatura, tracciabilitÃ e commercializzazione degli alimenti.
- nozioni di certificazione delle produzioni agroalimentari

sbocchi professionali:
I laureati potranno altresÃ¬ essere impiegati:
- nelle imprese che producono microrganismi da usare come starter per l'industria alimentare;
- nei centri di certificazione alimentare;;
- negli Osservatori e agenzie pubbliche e private per il controllo igienico-sanitario con metodi biotecnologici;
- nell'industria alimentare come ricercatori ed analisti;
- nell'industria dei diagnostici
- nelle imprese interessate alla trasformazione gentica di specie batteriche, vegetali ed animali
- nell'industria sementiera e vivaistica, per il supporto all'utenza in relazione alla determinazione della identitÃ delle nuove varietÃ e nella certificazione fitosanitaria del materiale di propagazione vegetale come previsto dalla normativa vigente

QUADRO A2.b | Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Biochimici - (2.3.1.1.2)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
4. Microbiologi - (2.3.1.2.2)
5. Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)
6. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)

7. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)

QUADRO A3 | Requisiti di ammissione

L'accesso al corso di Laurea Magistrale sarÃ consentito ai possessori di laurea di 1Â° livello o altro titolo equipollente ritenuto idoneo in base alla normativa vigente che nel loro curriculum di studi abbiano acquisito un numero di CFU almeno pari al minimo tabellare previsto per gli ambiti disciplinari delle attivitÃ formative di base della Classe L-2 Biotecnologie. Per l'accesso al corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la QualitÃ e la Sicurezza dell'Alimentazione Ã¨ altresÃ¬ richiesta un'avanzata conoscenza dei sistemi biologici ed una adeguata conoscenza delle discipline biotecnologiche con finalitÃ specifiche agrarie e/o veterinarie, previste nell'ordinamento nell'ordinamento della Classe L-2 Biotecnologie. A tal fine sono previsti specifici requisiti curriculari che saranno specificati nel Regolamento Didattico del Corso di Studio.

QUADRO A4.a | Obiettivi formativi specifici del Corso

Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti della classe, il Corso di Laurea Magistrale ha quello di formare laureati che dovranno possedere un'adeguata padronanza dell'applicazione del metodo scientifico ai sistemi biologici con particolare riferimento all'uso di strumenti e competenze nei diversi settori delle discipline biotecnologiche per risolvere problemi, produrre beni e offrire servizi nell'ambito della certificazione della qualitÃ e della sicurezza degli alimenti impiegati per l'alimentazione umana.
I laureati dovranno, pertanto, acquisire:
- adeguate conoscenze sulla organizzazione e sulle modalitÃ di espressione dei genomi e della loro analisi mediante strumenti bioinformatici (attraverso attivitÃ formative caratterizzanti degli ambiti "Discipline biotecnologiche generali");
- conoscenze approfondite di biochimica e chimica degli alimenti(attraverso attivitÃ formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline biotecnologiche generali");
- conoscenze di base sulle possibilitÃ di sintesi di superfici innovative per l'industria alimentare quali, ad esempio, i materiali destinate al confezionamento degli alimenti con l'intento di preservarne igiene, caratteristiche nutrizionali e freschezza (attraverso attivitÃ affini ed integrative);
- conoscenze approfondite sulle possibilitÃ di intervenire con approcci biotecnologici e genetici per migliorare la qualitÃ degli alimenti di origine animale e vegetale (attraverso attivitÃ formative caratterizzanti degli ambiti "Discipline biotecnologiche generali" e "Discipline biotecnologiche agrarie");
- conoscenze di base sulla fisiologia della nutrizione umana e sulle possibilitÃ di intervento a livello dietetico per affrontare problemi di natura alimentare (attraverso attivitÃ formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline biotecnologiche generali" ed ulteriori attivitÃ affini ed integrative)
- conoscenze approfondite sui metodi di analisi e certificazione degli alimenti di origine animale e vegetale e, relativamente a questi ultimi, sulle possibilitÃ di analisi concernenti la identificazione in pre e post raccolta di agenti di malattia e produttori di micotossine (attraverso attivitÃ formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline biotecnologiche agrarie" ed ulteriori attivitÃ affini ed integrative);
- conoscenze adeguate sui mercati dei prodotti alimentari e sulle norme che ne regolano la etichettatura, con particolare riferimento al contesto europeo (attraverso attivitÃ formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline gestionali ed etiche")
- conoscenze approfondite sulla tipizzazione microbiologica di ceppi e selezione di microrganismi impiegati nella preparazione degli alimenti (attraverso attivitÃ formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline biotecnologiche generali").

Il percorso formativo si completa con almeno 30 CFU destinati ad attivitÃ di tirocinio per la prova finale per consentire allo studente di contestualizzare in una realtÃ operativa le conoscenze, le tecniche e le abilitÃ acquisite durante le attivitÃ formative

di aula e di laboratorio e non meno di 6 CFU destinati alla prova finale con la produzione di un elaborato in cui vengono riportati i risultati di una ricerca scientifica e tecnologica originale.

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

Area Biotecnologica comune

Conoscenza e comprensione

Il Laureato saprÃ conoscere e comprendere quali metodologie di tipo biotecnologico possono essere utilizzate nell'analisi e nella presentazione sul mercato degli alimenti destinati all'alimentazione umana. Tali analisi devono essere prevalentemente finalizzate alla certificazione di specifiche caratteristiche degli alimenti con particolare riferimento agli aspetti della igiene, della sicurezza, della salubritÃ e della tipizzazione sotto il profilo microbiologico e qualitativo. Pertanto, il Laureato avrÃ acquisito conoscenze e comprensione sulle finalitÃ delle procedure di analisi degli alimenti su base chimica, biochimica, fisiologica, genetica e microbiologica nonchÃ© sulla produzione di alimenti funzionali che rafforzano e completano la formazione di primo livello. Il Laureato avrÃ acquisito un metodo di studio che gli consenta di analizzare, comprendere ed elaborare approcci innovativi di applicazione delle biotecnologie ai citati campi di impiego.
I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico, di insegnamenti con finalitÃ pratiche e dell'attivitÃ di tirocinio, corroborati da studio individuale ed eventuale attivitÃ di tutoraggio. L'acquisizione delle conoscenze e delle capacitÃ di comprensione Ã¨ verificata mediante prove finali per singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato saprÃ comprendere le problematiche che gli vengono poste e sarÃ in grado di applicare le conoscenze che gli sembrano piÃ¹ appropriate per risolvere problemi nuovi e produrre servizi piÃ¹ attuali nei contesti pratici propri del settore delle biotecnologie applicate alla qualitÃ e sicurezza degli alimenti per l' alimentazione umana. Tali contesti riguardano, in particolare nuovi metodi di analisi per la ricerca di contaminati alimentari, anche di natura microbica, metaboliti tossici e/o di sostanze e metaboliti che possono risultare benefici per il consumatore come pure le strategie attraverso le quali gli alimenti possono essere resi migliori e piÃ¹ funzionali sotto il profilo dietetico, ricorrendo anche ad approcci di tipo transgenico. Un approccio in crescente sviluppo riguarda la identificazione di marcatori genici tanto per la tipizzazione microbiologica e qualitativa degli alimenti quanto per la tutela dellÂorigine e la tracciabilitÃ degli alimenti. Infine un altro aspetto di grande interesse attuale riguarda la ricerca e l'applicazione di materiali innovativi per il il confezionamento e la presentazione al consumatore.
La capacitÃ di applicare conoscenze e comprensione Ã¨ verificata mediante prove finali per singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

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

Biotecnologie alimentari ed agrarie

Conoscenza e comprensione

Il Laureato saprÃ :
1) conoscere e comprendere le metodologie di tipo biotecnologico che possono essere utilizzate nella produzione e nella presentazione sul mercato degli alimenti
2) conoscere e comprendere le metodologie di base per il miglioramento genetico e la trasformazione gentica delle piante e degli animali
3) conoscere e comprendere le finalitÃ e le metodologie che consentono la tracciabilitÃ degli alimenti di origine animale e

vegetale.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico, di insegnamenti con finalitÃ pratiche e dell'attivitÃ di tirocinio, corroborati da studio individuale ed eventuale attivitÃ di tutoraggio. L'acquisizione

delle conoscenze e delle capacitÃ di comprensione Ã¨ verificata mediante prove finali persingoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato saprÃ comprendere le problematiche che gli vengono poste e sarÃ in grado di:
1) applicare le conoscenze che gli sembrano piÃ¹ appropriate per risolvere problemi nuovi e produrre servizi piÃ¹ attuali nei contesti pratici propri del settore delle biotecnologie agroalimentari
2) elaborare approcci innovativi di applicazione delle biotecnologie ai citati campi di impiego.
3) applicare conoscenza e comprensione alla identificazione di marcatori genici per la tipizzazione microbiologica e qualitativa degli alimenti per il migioramento genetico animale e vegetale e per la tutela dell'origine e la tracciabilitÃ degli alimenti.
4) applicare conoscenza e comprensione all'uso di materiali innovativi per il il confezionamento degli alimenti e la presentazione al consumatore

La capacitÃ di applicare conoscenze e comprensione Ã¨ verificata mediante le esercitazioni pratiche di laboratorio le prove finali per singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche. La capacitÃ di applicare conoscenze e comprensione Ã¨ anche valutata dai risultati dell'attivitÃ di tirocinio

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI url
BIOTECNOLOGIE GENETICHE VEGETALI INTEGRATO CON TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM url
BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITA' E LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI url
TECNOLOGIE DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI url
MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI url

Chimica-biochimica-fisiologia

Conoscenza e comprensione

Il laureato saprÃ :
1) conoscere e comprendere quali metodologie di tipo chimico, biochimico, fisiologico, genetico e microbiologico possono essere utilizzate nell'analisi e nella caratterizzazione degli alimenti
2) conoscere e comprendere nuovi metodi di analisi per la ricerca di contaminati alimentari, anche di natura microbica, metaboliti tossici e/o di sostanze e metaboliti che possono risultare benefici per il consumatore
3) conoscere e comprendere degli approcci biotecnologici per la preparazione di alimenti funzionali ed integratori alimentari, ricorrendo anche ad approcci di tipo transgenico

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico, di insegnamenti con finalitÃ pratiche e dell'attivitÃ di tirocinio, corroborati da studio individuale ed eventuale attivitÃ di tutoraggio. L'acquisizione delle conoscenze e delle capacitÃ di comprensione Ã¨ verificata mediante prove finali persingoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato saprÃ comprendere le problematiche che gli vengono poste e sarÃ in grado di:
1) applicare le conoscenze che gli sembrano piÃ¹ appropriate per risolvere problemi nuovi e produrre servizi piÃ¹ attuali nei contesti pratici dell'analisi chimica, biochimica e microbiologica degli alimenti
2) applicare le conoscenze per definire le relazioni tra fisiologia umana ed alimenti, con particolare riferimento agli alimenti funzionali ed agli integratori alimentari per finalitÃ dietetiche
3) elaborare approcci innovativi di applicazione delle biotecnologie ai citati campi di impiego.

La capacitÃ di applicare conoscenze e comprensione Ã¨ verificata mediante le esercitazioni pratiche di laboratorio le prove finali per singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche. La capacitÃ di applicare conoscenze e comprensione Ã¨ anche valutata dai risultati dell'attivitÃ di tirocinio.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI ED INTEGRATORI ALIMENTARI url
FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA url
METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI url
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE PER L'ALIMENTAZIONE (PROBIOTICI E ALIMENTI FUNZIONALI) url

Biotecnologie per l'igiene e la sicurezza degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Il laureato saprÃ :
1) conoscere e comprendere quali metodologie di tipo biotecnologico possono essere utilizzate nell'analisi degli alimenti con particolare riferimento agli aspetti della igiene, della sicurezza e della salubritÃ , con particolare riferimento alla esclusione di sostanze inquinanti, metaboliti tossici e contaminanti microbici dagli alimenti di origine animale e vegetale
2) conoscere e comprendere le finalitÃ e le metodologie attraverso le quali si perviene alla certificazione delle produzioni agroalimentari e degli alimenti

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico, di insegnamenti con finalitÃ pratiche e dell'attivitÃ di tirocinio, corroborati da studio individuale ed eventuale attivitÃ di tutoraggio. L'acquisizione delle conoscenze e delle capacitÃ di comprensione Ã¨ verificata mediante prove finali persingoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato saprÃ comprendere le problematiche che gli vengono poste e sarÃ in grado di:
1) applicare le conoscenze che gli sembrano piÃ¹ appropriate per risolvere problemi nuovi e produrre servizi piÃ¹ attuali nei contesti pratici dell'igiene della sicurezza e della salubritÃ degli alimenti di origine animale e vegetale
2) applicare le conoscenze per identificare contaminanti degli alimenti di origine organica, inorganica e microbiologica per fini certificativi
3) elaborare approcci innovativi di applicazione delle biotecnologie ai citati campi di impiego.

La capacitÃ di applicare conoscenze e comprensione Ã¨ verificata mediante le esercitazioni pratiche di laboratorio le prove finali per singoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche. La capacitÃ di applicare conoscenze e comprensione Ã¨ anche valutata dai risultati dell'attivitÃ di tirocinio.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE url
BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI url

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

Autonomia di giudizio	I laureati del Corso di Studio saranno in grado di individuare gli aspetti centrali dei nuovi problemi e ricondurli a schemi acquisiti o proporre soluzioni innovative. Fondamentale Ã¨ capacitÃ di valutazione autonoma della complessitÃ del dato sperimentale e di corretta interpretazione dei risultati. Il Laureato sarÃ in grado di analizzare criticamente il dato sperimentale di laboratorio sotto il profilo della sua valenza scientifica, anche in funzione del rigore metodologico e, se del caso, di utilizzare approcci alternativi per validare la robustezza del metodo e l'attendibilitÃ deli risultati di analisi anche in raffronto con altre realtÃ europee ed internazionali. L'acquisizione dell'autonomia di giudizio Ã¨ verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio individuale dello studente e valutazione del grado di autonomia e di capacitÃ di lavorare in gruppo durante le attivitÃ delle esercitazioni pratiche di laboratorio l'attivitÃ assegnata in preparazione della prova finale.
Abilità comunicative	I laureati del Corso di Studio avranno acquisito adeguate competenze e strumenti di comunicazione scritta e orale sia in lingua italiana che straniera (inglese o altra lingua comunitaria), moderne competenze bioinformatiche per analizzare, proporre e discutere criticamente i dati della propria sperimentazione con interlocutori di analoga e diversa estrazione professionale anche in occasione di eventi di presentazione e diffusione di dati sperimentali e delle tematiche biotecnologiche di attualitÃ . 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	I laureati del Corso di Studio avranno acquisito sufficienti capacitÃ di apprendimento e approfondimento di tematiche di ricerca e di problemi attuali che riguardano il settore della qualitÃ e sicurezza degli alimenti tramite la consultazione di materiale bibliografico in forma cartacea ed elettronica, la capacitÃ di consultazione ed utilizzazione di banche dati bioinformatiche e l'aggiornamento professionale continuo mediante la partecipazione a seminari o convegni tematici. 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 prova finale consiste nella discussione di una tesi scritta redatta dallo studente, anche in lingua inglese, su un tema di ricerca originale riferentesi ad una attivitÃ sperimentale svolta sotto la guida di uno o piÃ¹ relatori. Oltre che il contenuto sperimentale e la sua valenza scientifica sono valutati la chiarezza espositiva, la capacitÃ di sintesi ed il grado di esperienza conseguito nell'uso di strumenti di comunicazione di tipo multimediale. Trattandosi di tematiche di tipo biotecnologico Ã¨ anche valutata, se del caso, la capacitÃ di affrontare aspetti giuridico-economici.
Le modalitÃ di svolgimento dell'esame di laurea sono descritte da un apposito regolamento pubblicato sul sito del CdS

QUADRO B1.a | Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: PERCORSO DI FORMAZIONE

QUADRO B1.b | Descrizione dei metodi di accertamento

La verifica del profitto e quindi l'attribuzione dei crediti avviene attraverso il superamento di un esame o di una idoneitÃ secondo quanto esposto nel manifesto degli studi. Gli accertamenti sono sempre individuali, sono pubblici e sono svolti in condizioni atte a garantire l'approfondimento, l'obiettivitÃ e l'equitÃ della valutazione in rapporto con l'insegnamento o l'attivitÃ eseguita e con quanto esplicitamente richiesto ai fini della prova.
Ogni Titolare d'insegnamento Ã¨ tenuto ad indicare, prima dell'inizio dell'anno accademico, e contestualmente alla programmazione didattica, il programma e le specifiche modalitÃ di svolgimento dell'esame previste per il suo insegnamento. Tale programma Ã¨ pubblicato sul sito dei corsi di biotecnologie (http://www.biotec.uniba.it/). La data di un appello d'esame non puÃ² essere anticipata ma puÃ² essere posticipata per un giustificato motivo. In ogni caso deve esserne data comunicazione agli studenti, e, con le relative motivazioni, alla Segreteria Didattica del Dipartimento per gli eventuali provvedimenti di competenza e per la pubblicazione nel sito web del CdS, almeno una settimana prima della data prevista nel calendario, salvo i casi di forza maggiore.
I docenti titolari di corsi o moduli potranno anche avvalersi di verifiche in tinere per valutare l'andamento del corso, ma tali verifiche non potranno, in nessun caso, sostituire l'esame finale.
Le Commissioni di esame sono costituite da almeno due membri, di cui uno Ã¨ il Titolare dell'insegnamento.
La composizione delle Commissioni d'esame per ogni insegnamento Ã¨ definita dal Direttore del Dipartimento all'inizio di ogni anno accademico, su proposta del Titolare e tenendo conto quanto previsto dal Regolamento didattico di Ateneo. Gli altri componenti della commissione devono essere docenti o cultori della specifica disciplina.
Nel caso di esame comune a piÃ¹ moduli integrati di insegnamento, fanno parte della Commissione tutti i titolari degli insegnamenti. La votazione finale Ã¨ espressa in trentesimi. L'esito della votazione si considera positivo ai fini dell'attribuzione dei CFU se si ottiene un punteggio di almeno 18/30. L'attribuzione della lode, nel caso di una votazione almeno pari a 30/30, Ã¨ a discrezione della Commissione di esame e richiede l'unanimitÃ dei suoi componenti.
Alla fine della prova d'esame, il Presidente della Commissione, informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione. Durante lo svolgimento della prova d'esame, lo studente puÃ² ritirarsi senza conseguenze per la sua carriera. L'avvenuta partecipazione dello studente alla prova d'esame deve essere sempre registrata. Il ritiro o il mancato superamento da parte dello studente viene esclusivamente riportato sul verbale nella parte riservata e senza trascrizione sul libretto dello stesso.

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.

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-clmbqsa-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.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI ED INTEGRATORI ALIMENTARI link	LEZZA ANGELA MARIA SERENA	RU	6	52	
2.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI link	DE ANGELIS MARIA	PA	6	52	✔
3.	AGR/07	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE GENETICHE VEGETALI *(modulo di BIOTECNOLOGIE GENETICHE VEGETALI INTEGRATO CON TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM)* link	BLANCO ANTONIO	PO	6	52	
4.	AGR/17	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITA' E LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI link	CIANI ELENA	RU	6	52	
		Anno di	BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E	DI PINTO				

5.	VET/04	corso 1	LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE link	ANGELA	RU	6	56	
6.	AGR/12	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI *(modulo di BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI)* link	NIGRO FRANCO	PA	6	56	✔
7.	AGR/12	Anno di corso 1	CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI *(modulo di BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI)* link	NIGRO FRANCO	PA	3	32	✔
8.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA link	TAMMA GRAZIA	RU	6	52	
9.	CHIM/01	Anno di corso 1	METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI link	CATALDI TOMMASO	PO	6	52	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI link	TRANI ANTONIO	RD	6	52	✔
11.	AGR/07	Anno di corso 1	TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM *(modulo di BIOTECNOLOGIE GENETICHE VEGETALI INTEGRATO CON TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM)* link	MONTEMURRO CINZIA	RU	3	28	✔

QUADRO B4 | Aule

Descrizione link: DISPOSIZIONE AULE
Link inserito: http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/segreteria-didattica/dove-siamo/aule-agraria.pdf
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA DELLE AULE

QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: DISLOCAZIONE LABORATORI
Link inserito: http://www.biotec.uniba.it/area_pubblica/labo_biotech.php
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: DESCRIZIONE 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

Lo sportello Accoglienza/Informativo per gli studenti Ã¨ ubicato presso la Segreteria Didattica del Dipartimento DiSSPA gestito dal Manager Didattico del Dipartimento.
Le attivitÃ di orientamento in ingresso per il CdS previste dal Dipartimento in collaborazione con il Consiglio Interclasse di Biotecnologie mirano soprattutto ad illustrare agli studenti dei corsi triennali di biotecnologie il percorso formativo magistrale e le sue potenzialitÃ dal punto di vista professionale ed occupazionale.
Altrettanto importante Ã¨ il mantenimento della elevata qualitÃ dell'offerta formativa al fine di aumentare l'attrattivitÃ del CdS rispetto a quelli affini di altri Atenei. Per migliorare la qualitÃ e l'efficienza della formazione, gli insegnanti del CdS sono regolarmente sensibilizzati a migliorare la loro attivitÃ didattica ed ampliare gli scambi culturali invitando colleghi esperti da altro Ateneo ed enti di ricerca.
All'inizio del primo anno, il Coordinatore del Consiglio Interclasse o un suo delegato docente del CdS incontra gli studenti per presentare il percorso formativo del corso e le strutture di riferimento per i vari aspetti della formazione. Il Coordinatore incoraggia gli studenti ad interagire attivamente con i docenti del CdS e a promuovere collaborazioni con altri Atenei ed Enti di ricerca.

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

La Commissione Orientamento e Tutorato del Consiglio Interclasse di Biotecnologie ha intrapreso varie iniziative mirate i) al monitoraggio della formazione degli studenti, e ii) all'ampliamento dell'offerta formativa.

i) Nel corso del primo anno, il Coordinatore del Consiglio Interclasse o un suo delegato docente del CdS incontra gli studenti per discutere di vari aspetti della didattica e rilevare le loro opinioni su eventuali aspetti problematici al fine di attuare interventi correttivi.
ii) Per ampliare l'offerta formativa, la Commissione Orientamento e Tutorato del Consiglio Interclasse in collaborazione con il Dipartimento DiSSPA organizza cicli di seminari per gli studenti e favorisce la partecipazione degli studenti ad attivitÃ seminariali, Workshop e giornate di studio organizzate presso i Dipartimenti di ricerca dell'UniversitÃ di Bari o di altri Atenei, o presso enti ed imprese che lavorano in ambito biotecnologico. Queste attivitÃ possono essere riconosciute come CFU a scelta degli studenti come indicato da un apposito Regolamento pubblicato sul sito web del CdS. La pubblicizzazione di tali attivitÃ avviene attraverso il sito web del CdS.

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

La Commissione Tirocini del Consiglio Interclasse di Biotecnologie assiste gli studenti nelle attivitÃ di tirocinio e promuove la collaborazione con altre UniversitÃ , Enti o imprese che lavorano nell'ambito delle Biotecnologie.
Nel corso degli anni sono state stipulate numerose convenzioni fra l'ex FacoltÃ di Scienze Biotecnologiche e altri Atenei, Enti di Ricerca o imprese per permettere agli studenti di biotecnologie di svolgere il tirocinio in strutture esterne nazionali o internazionali. La maggior parte di queste convenzioni sono state rinnovate dal DiSSPA e nuove convenzioni sono state stipulate. La lista delle convenzioni attive Ã¨ pubblicata sul sito web del CdS.
Al termine del tirocinio, gli studenti e gli enti ospitanti compilano un questionario di valutazione dell'attivitÃ di tirocinio. I questionari, depositati presso la segreteria didattica del Dipartimento, sono utili per monitorare il grado di soddisfazione delle attivitÃ di tirocinio e permettere interventi correttivi. Numerosi studenti del CdS effettuano il tirocinio presso prestigiose istituzioni o aziende italiane e straniere ottenendo giudizi molto positivi da parte dei docenti o tutors che li accolgono nei propri gruppi.
Le modalitÃ di svolgimento di Tirocinio sono illustrate da un apposito regolamento pubblicato sul sito web del CdS.

QUADRO B5 — Assistenza e accordi per la mobilitÃ internazionale degli studenti

Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilitÃ studentesca ai quali l'UniversitÃ aderisce, Ã¨ disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia
deliberate dall'UniversitÃ .
I ÂLearning AgreementÂ sono approvati, previa istruttoria della Commissione Erasmus del Dipartimento, dalla Giunta del

Consiglio di Interclasse di Biotecnologie prima della fruizione del periodo di studio all'estero.
Eventuali modifiche in itinere del piano di studi devono essere approvate dal suddetto Organo con la stessa procedura, entro un mese dall'arrivo dello studente presso la sede di destinazione.
Il riconoscimento delle attivitÃ didattiche svolte dallo studente Ã¨ deliberato dalla Giunta del Consiglio di Interclasse di Biotecnologie

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: ELENCO ACCORDI
Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale
Nessun Ateneo

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

La promozione, da parte della Commissione Tirocini del Consiglio Interclasse, di attivitÃ di tirocinio presso Enti o imprese attive nell'ambito delle biotecnologie rappresenta una iniziativa importante nell'ambito dell'accompagnamento degli studenti al mondo del lavoro.
Inoltre, la Commissione Orientamento e Tutorato del Consiglio Interclasse promuove altre attivitÃ di orientamento in uscita fra cui:
- visite di studio ed occasioni d'incontro con Imprese ed Enti:
- partecipazione degli studenti a Convegni e Workshop su tematiche d'interesse per le biotecnologie;
- organizzazione di seminari annuali tenuti da Esperti del Centro territoriale per l'impiego della Regione Puglia e da esponenti delle varie Organizzazioni professionali.
La partecipazione a queste iniziative Ã¨ ritenuta utile e interessante da parte degli studenti.

Il Manager per l'orientamento provvedea tenere aggiornato il settore relativo al Job placement presente nel sito web del CdS pubblicizzandovi iniziative ed opportunitÃ di lavoro che gli sono comunicate dai Docenti o di cui viene personalmente a conoscenza e che reputa congrue con gli obiettivi formativi del CdS.

Il Consiglio Interclasse di Biotecnologie intende impegnarsi ad istituire incontri strutturati con aziende locali e agenzie pubbliche per attirare l'interesse delle aziende verso i laureati magistrali di biotecnologie e favorire l'inserimento dei laureati nel mondo del lavoro.

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

QUADRO B6 | Opinioni studenti

Il Gruppo di autovalutazione (GAV) creato dal Consiglio Interclasse di Biotecnologie ha analizzato i risultati dei questionari di rilevazione dell'opinione degli studenti dell'anno accademico 2012-13 (https://stats.ict.uniba.it/valutazioni/didattica/). L'analisi si Ã¨ concentrata su sei domande dei questionari come giÃ indicato nei Rapporti del Riesame degli anni precedenti.
I risultati di questa analisi indicano che l'apprezzamento dei corsi BQSA da parte degli studenti Ã¨ ottima, raggiungendo il punteggio di 7.7/10 nel 2012-13. Solo alcuni insegnamenti hanno manifestato qualche criticitÃ che saranno discusse con i docenti interessati.
Tra le segnalazioni piÃ¹ significative, Ã¨ da menzionare la necessitÃ di armonizzazione dei programmi d'insegnamento nonchÃ© la predisposizione del materiale didattico per la preparazione dell'esame.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Allegato 6

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

In base ai dati disponibili da Almalaurea, nel 2013, 5 studenti hanno conseguito al laurea. Gli iscritti provenivano per il 80% dalla provincia di Bari e per il restante 20% da altra provincia della stessa regione.
Tutti i laureati hanno conseguito una maturitÃ liceale con un voto di diploma medio di 95,4 Questi dati sono sostanzialmente sovrapponibili a quelli di altro CdS dell'Ateneo appartenenti al gruppo disciplinare geo-biologico.
Il 60% si Ã¨ laureato con 2 anni fuori corso con una votazione media degli esami di 28,1 e con un voto di laurea medio di 110,8.
Nessuno dei laureati ha svolto all'estero una parte significativa del tirocinio curriculare finalizzato alla preparazione della tesi di laurea, ma il 60% ha svolto tale tirocinio in strutture non universitarie.
Tutti i laureati sono complessivamente soddisfatti del CdS e l'80% si iscriverebbero allo stesso CdS dell'Ateneo di Bari. Il 20% si iscriverebbe ad un Dottorato di ricerca mentre circa il l'80% non intenderebbe proseguire in altre attivitÃ formative. Relativamente alle prospettive di lavoro, tutti i laureati aspirano a lavorare nel settore della ricerca e dello sviluppo. Relativamente alla tipologia di contratto, tutti i laureati aspirano ad un contratto a tempo indeterminato ma ne accetterebbero anche uno a tempo determinato o sarebbero disposti a lavorare a progetto o in maniera autonoma. Tutti i laureati preferirebbero lavorare nella provincia di residenza ma, in generale, c'Ã¨ una ampia ed interessante disponibilitÃ alla mobilitÃ , anche verso l'estero.

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

Il CdS (Allegato C1, http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita) ha registrato nel triennio un numero limitato ma crescente di iscritti al primo anno, la cui media nel triennio Ã¨ tuttavia superiore alla numerositÃ minima della classe. Gli effetti positivi della riorganizzazione didattica del CdS BQSAU nell'attuale BQSA sono evidenziati dal trend crescente di iscritti che si registra a partire dall'aa 2011-12 e che si conferma per l'aa. 2012-13. Gli iscritti provengono interamente dalla regione Puglia con circa il 70% degli studenti residenti fuori dal comune di Bari. Inoltre, la quasi totalitÃ degli iscritti ha conseguito la laurea triennale CdS della classe triennale in Biotecnologie (Biotecnologie per l'Innovazione di Processi e di Prodotti, sia dal curriculum Industriale che da quello Agroalimentare). La percentuale degli studenti fuori corso fra gli iscritti (17% nel 2012-13) ha manifestato un sensibile decremento ed Ã¨ ben al disotto del valore medio di tutti i corsi dell'ateneo (32-36%). La percentuale di abbandono Ã¨ stata pari a zero negli aa.aa. 2010/11 e 2011/12, mentre ha registrato un valore del 9% nell'a.a. 2012/13. Tale valore, comunque, si colloca ben al di sotto del valore di ateneo (17%).
Il valore medio del tasso di superamento degli esami (48%) nel triennio 2010/11-2012/13 ha mostrato un trend decrescente ma risulta simile al valore medio di ateneo per i CdS magistrali (41%). La percentuale di laureati rispetto al totale degli iscritti per anno ha mostrato un decremento nel triennio. La percentuale di studenti che conseguono la laurea fuori corso, invece, ha mostrato nel triennio un valore costantemente inferiore al valore medio di ateneo per tutti i corsi (57%).
Nessuno Ã¨ in mobilitÃ internazionale Erasmus nel 2013.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Allegato C1

QUADRO C2 | Efficacia Esterna

Come indicato nell'allegato C2, a tre anni dalla laurea il 92% dei laureati della classe LM-7 ha partecipato almeno ad un'attivitÃ formativa post-laurea (tirocinio, dottorato di ricerca, Master, Stage in Azienda, formazione professionale, borsa di studio). Il 62% dei laureati a tre anni ha un lavoro e questa percentuale sale a 80% per i laureati a 5 cinque anni dopo la laurea. Il 100% dei laureati a cinque anni dalla laurea ritiene la laurea utile per il proprio lavoro.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Allegato C2

QUADRO C3 | Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Il CdS ha promosso convenzioni per tirocini formativi curriculari e post laurea con Enti pubblici e imprese nazionali ed estere. Gli studenti sono stati informati circa le finalitÃ e le modalitÃ di svolgimento del tirocinio ed invitati alla ricerca attiva della sede dove svolgerlo. Per la valutazione del periodo di tirocinio Ã¨ stato predisposto un questionario da compilarsi a cura del tutor del soggetto ospitante e dal tirocinante. Emerge un percezione positiva dell'esperienza da parte dei tirocinanti che la ripeterebbero

nella medesima sede. Analogamente, i soggetti ospitanti ospiterebbero nuovamente lo stesso tirocinante.
Tra i punti di forza che hanno contribuito al conseguimento di tali risultati vi sono state le buone pratiche di laboratorio in termini di impostazione ed esecuzione del lavoro e di sicurezza nell'ambiente di lavoro acquisiti dagli studenti durante le esercitazioni pratiche e durante la stessa attivitÃ di tirocinio curriculare.

QUADRO D1 | Struttura organizzativa e responsabilitÃ a livello di Ateneo

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo della Gestione della Qualità

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

Il Gruppo di gestione della AQ Ã¨ unico per tutti i CdS di biotecnologie ed Ã¨ stato creato su proposta del Consiglio Interclasse di Biotecnologie (CI-Biotec) per mantenere una forte coerenza dell'offerta formativa fra i vari corsi di biotecnologie. Per rendere piu efficienti le attivitÃ di valutazione dei corsi di biotecnologie, il Consiglio Interclasse ha creato al suo interno un Gruppo di autovalutazione che ha il compito principale di analizzare i risultati della valutazione della didattica da parte degli studenti. Sia i membri della Giunta che del Gruppo di Valutazione del Consiglio Interclasse di Biotecnologie partecipano al Gruppo di AQ che Ã¨ cosi costituito:

Prof.ssa Susanna Cotecchia (Coordinatore del CI-Biotec)
Prof. Graziano Pesole (Membro della Giunta del CI-Biotec)
Prof. Tommaso Cataldi (Membro della Giunta del CI-Biotec)
Prof. Donato Gallitelli (Membro della Giunta del CI-Biotec, Responsabile Commissione tirocini e Commissione orientamento/tutorato)
Prof. Franco Nigro (Membro della Commissione Tirocini del CI-Biotec)
Prof. Paolo Tortorella (Responsabile Commissione Didattica, Membro del Gruppo di autovalutazione del CI-Biotec)
Dott.ssa Elena Ciani (Membro della Gruppo di autovalutazione del CI-Biotec)
Dott. RenÃ© Massimiliano Marsano (Membro della Gruppo di autovalutazione del CI-Biotec)
Dr.ssa Fara Martinelli (PTA, Manager Didattico e Referente ESSE3 del Dipartimento DISSPA)
Dr.ssa Teresa Lorusso (PTA, Manager Didattico del Dipartimento DBBB)
Sig. Andrea Cesario (PTA, Manager Orientamento e Referente ESSE3 del Dipartimento DBBB)
Sig.na Claudia Lupo (Rappresentante gli studenti del CI-Biotec)
Sig.na Veronica Fiorella (Rappresentante gli studenti del CI-Biotec).

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 CdS, 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 CdS. Suggerimenti e proposte rivolte a superare le eventuali criticitÃ evidenziate o per potenziare alcuni aspetti specifici saranno sottoposti agli organi competenti.

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

Il Gruppo di gestione della AQ prevede di intraprendere durante l'anno accademico le seguenti azioni:

i) Monitoraggio del sostenimento degli esami di profitto. Il monitoraggio sarÃ effettuato sulla base dei dati raccolti dal Coordinatore del Consiglio Interclasse in occasione degli incontri semestrali organizzati con gli studenti del CdS. Alla fine di giugno, i risultati del monitoraggio saranno discussi con i singoli docenti e nell'ambito del Consiglio Interclasse per individuare le misure correttive da intraprendere.

ii) Esame degli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti sulla didattica. I risultati saranno analizzati, non appena disponibili da parte dell'Ateneo (luglio), dal Gruppo di autovalutazione del Consiglio interclasse che li presenterÃ al Gruppo di gestione AQ. I risultati saranno discussi con i singoli docenti e nell'ambito del Consiglio Interclasse, prima dell'inizio del successivo anno accademico, per individuare le misure correttive da intraprendere.

iii) Analisi della valutazione delle attivitÃ di tirocinio da parte degli studenti e dei soggetti ospitanti, sulla base dei questionari di valutazione raccolti dalla Segreteria Didattica del Dipartimento. Questa azione sarÃ svolta in collaborazione con la Commissione Tirocini del Consiglio Interclasse nel mese di giugno.

iv) Analisi dei dati annuali sull'andamento del CdS relativamente al numero di iscritti, di studenti fuori corso e di laureati. Questi dati forniti dall'Ateneo saranno analizzati nell'autunno e discussi nell'ambito del Consiglio Interclasse nella fase di preparazione del Rapporto di Riesame 2015.

v) Valutazione degli esiti delle azioni intraprese in seguito al Rapporto di Riesame 2014. Questa analisi sarÃ effettuata nell'autunno quando saranno disponibili i dati annuali forniti dall'Ateneo sull'andamento del corso.

vi) Consultazione delle parti interessate (ÂstakeholdersÂ) e/o di studi di settore per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa con la domanda di formazione del mondo del lavoro.

I risultati delle analisi condotte dal Gruppo di gestione AQ e le eventuali proposte saranno discusse e validate nell'ambito del Consiglio Interclasse di Biotecnologie e, successivamente, inviate al Dipartimento di afferenza del CdS al fine di trovare le soluzioni adeguate per i problemi emersi relativamente all'offerta formativa (Tabella allegata).

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Tabella scansione temporale

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	Biotecnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione
Classe	LM-7 - Biotecnologie agrarie
Nome inglese	Biotechnologies for the quality and the healthiness of nutrition
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/biotecnologie-per-la-qualita-e-la-sicurezza-dellalimentazione
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	COTECCHIA Susanna
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Interclasse di Biotecnologie
Struttura didattica di riferimento	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
Altri dipartimenti	Bioscienze, Biotecnologie e Biofarmaceutica

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico

1.	MONTEMURRO	Cinzia	AGR/07	RU	1	Caratterizzante	1. TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM
2.	NIGRO	Franco	AGR/12	PA	1	Caratterizzante	1. CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI 2. BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI
3.	TRANI	Antonio	AGR/15	RD	1	Caratterizzante	1. TECNOLOGIE DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI
4.	DE ANGELIS	Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	1. BIOTECNOLOGIE MICROBICHE PER L'ALIMENTAZIONE (PROBIOTICI E ALIMENTI FUNZIONALI) 2. BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI

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

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

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
FIORELLA	VERONICA		
LUPO	CLAUDIA		
LACATENA	NICOLA		
QUARANTA	NICOLA		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
COTECCHIA	SUSANNNA
PESOLE	GRAZIANO
CATALDI	TOMMASO

GALLITELLI	DONATO
NIGRO	FRANCO
TORTORELLA	PAOLO
CIANI	ELENA
MARSANO	RENE' MASSIMILIANO
CESARIO	ANDREA
LORUSSO	TERESA
MARTINELLI	FARA
LUPO	CLAUDIA
FIORELLA	VERONICA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
TAMMA	Grazia	
CIANI	Elena	
VOLPICELLA	Mariateresa	

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: Via G. Amendola, 165/A 70125 - 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	8585^2011^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	29/01/2008 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

La proposta di riprogettazione del Corso di Studio (CdS) Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la qualitÃ e la sicurezza dell'alimentazione umana si basa sui seguenti criteri:
- la trasformazione di comparti dell'industria alimentare con il progressivo abbandono dalle tecnologie tradizionali e la loro sostituzione con tecnologie alternative basate sulle biotecnologie per garantire un migliore livello di qualitÃ e sicurezza nell'alimentazione umana;
- l'introduzione di piattaforme tecnologiche multidisciplinari per lo sviluppo di sistemi innovativi applicati alla diagnosi ed alla certificazione di qualita' dei prodotti alimentari;
- le opportunita' di inserimento nel mondo del lavoro dei Laureati Specialistici nel territorio;
- gli orientamenti delle attivitÃ di ricerca presenti nei dipartimenti dell'Ateneo.

Il CdS Ã¨ stato riprogettato per rispondere a esigenze didattiche e di professionalizzazione emerse nel corso dei cicli di studio precedenti organizzati in ottemperanza al D.M. 509/1999. La riprogettazione Ã¨ stata meditata anche a valle di tavoli di lavoro che hanno visto la partecipazione attiva di docenti e studenti.
L'attenzione Ã¨ stata posta nella riorganizzazione degli studi inserendo nel CdS insegnamenti focalizzati su aspetti strategici delle metodologie biotecnologiche.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento Didattico

Biotecnologie per la qualitÃ e la sicurezza dell'alimentazione (cod off=1323508)
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

Biotecnologie per la qualitÃ e la sicurezza dell'alimentazione (cod off=1323508)
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	021405942	**BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI ED INTEGRATORI ALIMENTARI**	BIO/10	Angela Maria Serena LEZZA *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	BIO/10	52
2	2014	021405943	**BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI**	AGR/16	**Docente di riferimento** Maria DE ANGELIS *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/16	52
3	2014	021405944	**BIOTECNOLOGIE GENETICHE VEGETALI** (modulo di BIOTECNOLOGIE GENETICHE VEGETALI INTEGRATO CON TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM)	AGR/07	Antonio BLANCO *Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/07	52
4	2013	021400764	**BIOTECNOLOGIE MICROBICHE PER L'ALIMENTAZIONE (PROBIOTICI E ALIMENTI FUNZIONALI)**	AGR/16	**Docente di riferimento** Maria DE ANGELIS *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/16	52
5	2014	021405946	**BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITA' E LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI**	AGR/17	Elena CIANI *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/17	52
6	2014	021405947	**BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**	VET/04	Angela DI PINTO *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	VET/04	56
			BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI (modulo di BIOTECNOLOGIE PER LA		**Docente di riferimento** Franco NIGRO		

7	2014	021405948	SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI)	AGR/12	*Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/12	56
8	2014	021405950	**CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI** (modulo di BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI)	AGR/12	**Docente di riferimento** Franco NIGRO *Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/12	32
9	2014	021405951	**FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA**	BIO/09	Grazia TAMMA *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	BIO/09	52
10	2013	021400767	**MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI**	AGR/01	Domenico CARLUCCI *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/01	48
11	2014	021405952	**METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI**	CHIM/01	Tommaso CATALDI *Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	CHIM/01	52
12	2014	021405953	**TECNOLOGIE DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**	AGR/15	**Docente di riferimento** Antonio TRANI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10) Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/15	52
13	2014	021405954	**TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM** (modulo di BIOTECNOLOGIE GENETICHE VEGETALI INTEGRATO CON TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM)	AGR/07	**Docente di riferimento** Cinzia MONTEMURRO *Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO*	AGR/07	28
						ore totali	636

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biotecnologiche generali	BIO/10 Biochimica ↳ *BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI ED INTEGRATORI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU* BIO/09 Fisiologia ↳ *FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU* AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico ↳ *BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITA' E LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI (1 anno) - 6 CFU* AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU* ↳ *BIOTECNOLOGIE MICROBICHE PER L'ALIMENTAZIONE (PROBIOTICI E ALIMENTI FUNZIONALI) (2 anno) - 6 CFU* AGR/07 Genetica agraria ↳ *BIOTECNOLOGIE GENETICHE VEGETALI (1 anno) - 6 CFU*	36	36	30 - 48
Discipline biotecnologiche agrarie	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ *TECNOLOGIE DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU* AGR/12 Patologia vegetale ↳ *BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 6 CFU*	12	12	12 - 18

Discipline gestionali ed etiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ *MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU*	6	6	6 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			54	48 - 78

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/07 Genetica agraria ↳ *TRACCIABILITA' DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM (1 anno) - 3 CFU* AGR/12 Patologia vegetale ↳ *CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI (1 anno) - 3 CFU* CHIM/01 Chimica analitica ↳ *METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU* VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale ↳ *BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 6 CFU*	18	18	12 - 24 min 12
Totale attività Affini			18	12 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 12
Per la prova finale		8	6 - 12
Ulteriori attività formative	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-

(art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	32	30 - 45
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		48	44 - 75

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**	
CFU totali inseriti	120	104 - 177

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Il nome del corso in lingua inglese ricalca fedelmente la denominazione del corso precedente ad eccezione del termine "human" che Ã¨ stato omesso in quanto dal nome del corso in lingua italiana e' stato analogamente omesso rispetto alla precedente denominazione il termine "umana".

Note relative alle attivitÃ di base

Note relative alle altre attivitÃ

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

Il contenuto culturale di alcune delle discipline relative ai S.S.D. inclusi nelle attivitÃ formative di base e caratterizzanti della classe LM-7 si estende ad aspetti applicativi e metodologici che si ritengono indispensabili per completare ed integrare la formazione scientifica e professionale del laureato in Biotecnologie Industriali ed Ambientali.

Note relative alle attivitÃ caratterizzanti

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
	AGR/07 Genetica agraria			

Discipline biotecnologiche generali	AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico BIO/01 Botanica generale BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica VET/01 Anatomia degli animali domestici VET/02 Fisiologia veterinaria	30	48	-
Discipline biotecnologiche agrarie	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnica speciale AGR/20 Zoocolture BIO/04 Fisiologia vegetale	12	18	-
Discipline gestionali ed etiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea M-FIL/02 Logica e filosofia della scienza M-FIL/03 Filosofia morale M-PSI/01 Psicologia generale	6	12	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	48 - 78

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
	AGR/07 - Genetica agraria AGR/11 - Entomologia generale e applicata AGR/12 - Patologia vegetale AGR/16 - Microbiologia agraria AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale			

Attività formative affini o integrative	BIO/09 - Fisiologia BIO/10 - Biochimica CHIM/01 - Chimica analitica MED/42 - Igiene generale e applicata MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate SECS-P/06 - Economia applicata SECS-P/07 - Economia aziendale VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali VET/10 - Clinica ostetrica e ginecologia veterinaria	12	24	12

Totale Attività Affini	12 - 24

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		6	12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	30	45
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	44 - 75

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**
Range CFU totali del corso	104 - 177