



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari(<i>IdSua:1522207</i>)
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Science Technologies
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/cl-scienze-e-tecnologie-alimentari-2015-2016
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	GOBBETTI Marco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di interclasse L-26 & LM-70 che propone al Consiglio di Dipartimento (organo deliberante)
Struttura didattica di riferimento	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BIANCHI	Biagio	AGR/09	PA	1	Caratterizzante
2.	CAZZATO	Eugenio	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
3.	BARILE	Sara	MAT/05	ID	1	Base

4.	DE BONI	Annalisa	AGR/01	RU	1	Caratterizzante
5.	DE MEO	Emilio	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
6.	DI CAGNO	Raffaella	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
7.	GALLOTTA	Alessandra	AGR/03	RU	1	Caratterizzante
8.	GAMBACORTA	Giuseppe	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
9.	IPPOLITO	Antonio	AGR/12	PO	1	Caratterizzante
10.	MARSICO	Giuseppe	AGR/19	PO	1	Caratterizzante
11.	MINERVINI	Fabio	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
12.	PARADISO	Vito Michele	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
13.	PIZZIGALLO	Maria Donata Rosa	AGR/13	PA	1	Caratterizzante
14.	PORCELLI	Francesco	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
15.	SIMEONE	Rosanna	AGR/07	PA	1	Caratterizzante
16.	TAMBORRINO	Antonia	AGR/09	RU	1	Caratterizzante
17.	PASQUALONE	Antonella	AGR/15	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

BERTINI SARA s.bertini@studenti.uniba.it
DE CAROLIS FRANCESCO f.decarolis2@studenti.uniba.it
DRAGO MICHELA m.drago3@studenti.uniba.it
DRAGONETTI ALESSIO a.dragonetti5@studenti.uniba.it
HENNI JASMINE j.henni@studenti.uniba.it
SCARLI' SILVANO s.scarli@studenti.uniba.it

Gruppo di gestione AQ

MARIA CALASSO
MARCO GOBBETTI
FARA MARTINELLI
ANTONELLA PASQUALONE
LUIGI PINTO

Tutor

Sabrina CIOCIOLA sabrinaciociola@outlook.it
Maria CALASSO
Carlo Giuseppe RIZZELLO
Vito Michele PARADISO
Alessandra GALLOTTA
Laura DE MARZO la.demarzo@gmail.com
Leonardo TRIGGIANI leonardo.triggiani@uniba.it
Pier Matteo MURRO p.murro@studenti.uniba.it
Giuliana OCCHIOGROSSO g-occhiogrosso@hotmail.it

Il Corso di Studio in breve

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

trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande.

Il Corso di Studio ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in: 19 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma (tutti di tipo teorico-pratici, con lezioni frontali, esercitazioni e laboratorio); accertamento delle conoscenze della lingua straniera (3 CFU) delle abilità informatiche (3 CFU); tirocnio (12 CFU) svolto presso una struttura convenzionata dell'Università o di altro Ente pubblico o privato che costituirà la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio.

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



QUADRO A1

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

14/05/2014
Alla consultazione hanno partecipato: rappresentanti degli Assess. alle Risorse Agroalimentari, Diritto allo Studio, Turismo e Industria alberghiera, Opere pubbliche, Bilancio e programm., Mediterraneo, Ecologia, Sviluppo econ. e Assetto del territ. della Regione Puglia, Collegi Prov. Periti Agrari e Agrotecnici, OO.SS. reg. CISL-FLC CGIL-UIL, Coldiretti Puglia, Confagricol. Puglia, Confindustria Ass. degli Industr. Bari, Fed. Reg. degli Ordini Dott.i Agr. e Dott. For. Puglia, Ass. Prov. Dott. Scienze Agr. e Scienze For., Ordine Reg. Tecnologi Alim., rapp. degli Istituti e Centri di Ricerca Pubblici della Reg. Puglia (CNR - CRA - CRSA "Basile Caramia"). La consultazione è avvenuta in due fasi. Nella prima, svoltasi il 21/06/2007, i suddetti Enti hanno indicato quali obiettivi formativi specifici, anche in funzione dei nuovi sbocchi occupazionali, quelli relativi ai settori: ambientale, con particolare riferimento ai contenuti del Protocollo di Kyoto; valorizzazione della tipicità; qualità e tracciabilità delle produzioni e dei prodotti; ingredienti, additivi e alimenti funzionali; sicurezza alimentare; packaging; prodotti di IV e V gamma; risparmio energetico. Nella seconda fase, svoltasi il 18/12/2007, le organizzazioni indicate hanno espresso, piena soddisfazione per l'offerta formativa proposta in quanto la figura professionale che si intende formare risponde alle esigenze delle imprese del settore agro-alimentare.

Studi di settore effettuati da Federalimentare e riferiti al 2013 (<http://www.federalimentare.it>) hanno evidenziato che l'Industria alimentare, nonostante attraversi un periodo difficile segnato dalla più grave crisi economica dal dopoguerra, sta dimostrando di essere una realtà solida: non tende a delocalizzare né a ristrutturare; ricorre in misura minimale alla cassa integrazione; è la colonna portante del Made in Italy nel mondo. L'industria alimentare è al centro della prima filiera economica del Paese insieme ad Agricoltura, Indotto e Distribuzione, con un numero di aziende e di occupati nel settore stabile negli ultimi tre anni nonostante la crisi economica.

Con 132 miliardi di fatturato (con un saldo di circa 7 miliardi di euro), 385 mila occupati e quasi 6.900 aziende sopra i 9 addetti, il comparto alimentare è 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 qualità e della salubrità 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 occupabilità 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 è quello del tecnico alimentare e bioalimentare.

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche.

sbocchi professionali:

La sua attività professionale si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate alla trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari: aziende della Grande Distribuzione organizzata e Ristorazione ed Enti Pubblici e Privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali.

Potrà collaborare, inoltre, alle attività connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione ed il turismo eno-gastronomico.

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

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

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

QUADRO A3**Requisiti di ammissione**

Il Corso in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente, nonché svolgere una prova di valutazione.

Le modalità di svolgimento della prova di accesso ed il numero di studenti iscrivibili, sono definite annualmente e rese note mediante pubblicazione di apposito bando di concorso emanato dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Il numero di studenti iscrivibili è comprensivo dei contingenti riservati ai cittadini non comunitari residenti all'estero e ai cittadini cinesi (Programma Marco Polo).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione prova di ammissione

QUADRO A4.a**Obiettivi formativi specifici del Corso**

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce conoscenze e forma capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo. Il Corso di Studio non prevede un'articolazione in curricula od orientamenti, legati a specifici ambiti produttivi, ed il profilo occupazionale del

laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è, conseguentemente, molto ampio.

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

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

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 19 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del Corso di Studio se sono stati raggiunti i 177 CFU prescritti per accedervi.

Il Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico-pratici con lezioni frontali, esercitazioni e laboratorio. Il Corso di Studio include un tirocinio (12 CFU) svolto presso un Ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università. Il tirocinio costituirà la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio. Il tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e superati tutti gli esami previsti al primo anno.

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 14; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente.

Nel corso di laurea sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati comprendenti moduli distinti. In quest'ultimo caso l'esame finale sarà unico, complessivo e collegiale. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono previste, oltre alla prova finale, prove di esonero.

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera è previsto sotto forma di idoneità o mediante convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto internazionalmente e convenzionato con l'Università degli Studi di Bari che attesti la conoscenza della lingua al livello B1 (Council Europe Level), equivalente al livello 2 Lower Intermediate (ALTE LEVEL: Association of Language Testers in Europe).

L'accertamento delle abilità informatiche avviene sotto forma di idoneità o mediante convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto che attesti le abilità previste per i primi quattro livelli dell'ECDL (European Computer Driving License) e certificazioni equivalenti.

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dal Consiglio di Corso di Studio sentito il parere della relativa Commissione Didattica.

Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.

QUADRO A4.b

Risultati di apprendimento attesi
Conoscenza e comprensione
Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area delle discipline matematiche e fisiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base di matematica e fisica riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali: comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale per funzioni reali di una variabile reale; padronanza dei principi della meccanica dei solidi e fluidi.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di utilizzare, nell'ambito delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali: comprensione del concetto di funzione e padronanza nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e dei principi e delle leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FISICA [url](#)

Matematica [url](#)

Area delle discipline chimiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base di chimica riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali: conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali e del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di utilizzare, nell'ambito delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, gli aspetti applicativi delle nozioni di base di chimica apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali: interpretare i fenomeni chimici ed utilizzare le leggi che li governano; utilizzare le misure di pH e di concentrazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI CHIMICA [url](#)

Area delle discipline biologiche

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

Area delle discipline della tecnologia alimentare

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali:

- comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati;
- conoscenza delle caratteristiche biochimiche e nutrizionali dei lipidi, glicidi, proteine e vitamine;
- comprensione delle principali trasformazioni biologiche degli alimenti e delle più importanti vie anaboliche e cataboliche di lipidi, glicidi e proteine degli organismi superiori;
- padronanza degli strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
- conoscenza dei criteri di impiego di macchine ed impianti per la trasformazione e conservazione degli alimenti;
- conoscenze degli aspetti tecnologici e microbiologici in relazione ai processi di trasformazione degli alimenti ed alla gestione della qualità globale;
- conoscenza della distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti;
- conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare e dei concetti e metodi della qualità nella industria alimentare.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

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

OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ ED ANALISI DEGLI ALIMENTI [url](#)

C.I. TECNOLOGIA ENOLOGICA E PACKAGING [url](#)

Salubrità degli alimenti [url](#)

Area delle discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Conoscenza e comprensione

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è in grado di:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

Nutrizione ed educazione alimentare [url](#)

Area delle discipline economiche

Conoscenza e comprensione

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

Area delle attività formative affini e integrative

Conoscenza e comprensione

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

- principali misure sintetiche delle serie e delle distribuzioni di dati;

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Principi di Statistica [url](#)

C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ ED ANALISI DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI [url](#)

QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<p>Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentono di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio dello studente e valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale.</p>
Abilità comunicative	<p>Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o diverse competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.</p> <p>L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante la valutazione degli elaborati relativi alle attività di tirocinio e prova finale, esposti oralmente alla commissione.</p>
Capacità di	<p>Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica con lo scopo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi degli alimenti e bevande dalla</p>

apprendimento

loro produzione al consumo.

La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

QUADRO A5

Prova finale

La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti. ^{14/05/2014}
L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio; attività che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 crediti, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 147 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta.
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 3 crediti;
- aver dato prova di abilità informatiche, conseguendo 3 crediti;
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso un Ente pubblico o privato per complessivi 12 crediti;
- aver preparato una relazione scritta sull'attività di tirocinio.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE PERCORSO FORMATIVO

QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

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

15/05/2014

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-2015-2016/orario-clstal-1516.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/04	Anno di corso 1	Biologia delle piante alimentari (<i>modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE</i>) link	DI FRANCO ALESSANDRA ROSARIA	RU	6	60	
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	ELEMENTI DI CHIMICA link	PIZZIGALLO MARIA	PA	9	87	
3.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	DAMIANI PAOLO	PA	6	60	
4.	MAT/05	Anno di corso 1	Matematica (<i>modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA</i>) link	BARILE SARA	ID	6	60	
5.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME link	MARSICO GIUSEPPE	PO	6	60	
6.	SECS-S/01	Anno di corso 1	Principi di Statistica (<i>modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA</i>) link	D'UGGENTO ANGELA MARIA	RU	3	30	
7.	AGR/03	Anno di corso 1	Produzioni arboree e qualità delle materie prime (<i>modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI</i>) link	GALLOTTA ALESSANDRA	RU	3	30	
8.	AGR/02	Anno di corso 1	Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (<i>modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI</i>) link	CAZZATO EUGENIO	RU	3	30	
9.	BIO/05	Anno di corso 1	Zoologia (<i>modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE</i>) link	DE LILLO ENRICO	PA	3	30	
10.	AGR/11	Anno di corso 2	Alterazioni da agenti animali (<i>modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI</i>) link	PORCELLI FRANCESCO	PA	3	30	
		Anno	Alterazioni da agenti microrganici ed					

11.	AGR/12	di corso 2	abiotici (<i>modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI</i>) link	IPPOLITO ANTONIO	PO	6	60
12.	AGR/13	Anno di corso 2	Biochimica degli alimenti (<i>modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA</i>) link	CRECCHIO CARMINE	PA	6	60
13.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO link	LOFFREDO ELISABETTA	PA	6	60
14.	AGR/01	Anno di corso 2	Economia e politiche del sistema agro-alimentare (<i>modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI</i>) link	DE MEO EMILIO	PA	6	60
15.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE (<i>modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) link	TAMBORRINO ANTONIA	RU	3	30
16.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE (<i>modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI</i>) link	BIANCHI BIAGIO	PA	6	60
17.	AGR/13	Anno di corso 2	Principi di Biochimica (<i>modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA</i>) link	PIZZIGALLO MARIA	PA	3	27
18.	AGR/07	Anno di corso 2	Principi di Genetica (<i>modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA</i>) link	SIMEONE ROSANNA	PA	3	30
19.	AGR/01	Anno di corso 2	Principi di economia della produzione (<i>modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI</i>) link	DE BONI ANNALISA	RU	3	30
20.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI link	GOBBETTI MARCO	PO	6	60
21.	AGR/16	Anno di corso 3	Salubrità degli alimenti (<i>modulo di C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</i>) link	MINERVINI FABIO	RU	6	57

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA AULE

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA LAB

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA SALE STUDIO

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA BIOBLIOTECHE

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

21/05/2015

Il Corso di Laurea si avvale di una Struttura di Management Didattico già rodata, in quanto istituita dalla ex Facoltà di Agraria sin dall'a.a. 2002/2003 e mantenuta anche con la nuova organizzazione dipartimentale.

Tale Struttura, coordinata dal Manager Didattico dei Corsi di Studio, è organizzata in Servizi, fra i quali vi è quello di Orientamento e Tutorato.

Tale Servizio svolge attività di supporto alla Commissione per l'Orientamento e il Tutorato di Dipartimento che ha la responsabilità di promuovere ed organizzare le attività. Tale Commissione agisce in sinergia con la corrispondente Commissione di Ateneo.

E' inoltre presente uno Sportello orientamento

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

Il Corso, oltre che partecipare alle attività organizzate dall'Ufficio orientamento di Ateneo, organizza e attua specifiche iniziative di orientamento alla scelta dei percorsi formativi da parte degli studenti in entrata con l'obiettivo di fornire agli stessi, informazioni sulle professionalità e sui relativi sbocchi occupazionali. In particolare, a) svolge seminari e attività di laboratorio su argomenti

trattati nel CdS che possano stimolare l'interesse verso lo stesso; b) ospita studenti delle scuole medie superiori per lo svolgimento di tirocinio formativo e orientamento alle scelte universitarie.

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

22/05/2015

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

Nell'a.a. 2014/2015 sono state organizzate attività di sostegno per le discipline di Biologia e Chimica, nonché per le abilità informatiche.

Inoltre, il CdS ha attuato attività di tutoraggio in itinere, suddividendo gli immatricolati in 6 gruppi, affidando ciascuno di essi ad un singolo tutor. Tale informazione è stata pubblicata sul sito del CdS

<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/attribuzioni-tutor/elenco-tutor-cl-stal-2014-2015.pdf>

QUADRO B5

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

21/05/2015

Il Corso di Laurea si avvale di una Struttura di Management Didattico già rodada, in quanto istituita dalla ex Facoltà di Agraria sin dall'a.a. 2002/2003 e mantenuta anche con la nuova organizzazione dipartimentale.

Tale Struttura, coordinata dal Manager Didattico dei Corsi di Studio, è organizzata in Servizi, fra i quali vi è quello di Tirocinio e Stage che svolge attività di supporto alla Commissione Tirocinio di Corso di Studio e di front e back office con le parti interessate, tiene aggiornate le banche dati.

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

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/cl-scienze-e-tecnologie-alimentari-2015-2016>

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ELENCO ACCORDI

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

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

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

22/09/2015

Dai questionari forniti dall'Area Statistiche Ufficiali e Supporto alla Valutazione - Settore per le attività del Nucleo di Valutazione su dati del Presidio di Qualità, emerge che per gli studenti frequentanti (percentuale di frequenza superiore al 50%) il grado di soddisfazione è compreso tra il 71,7% e l'82,8% per gli insegnamenti e superiore all'80% (80,4%-89%) per la docenza e per l'interesse agli argomenti trattati negli insegnamenti impartiti. Per gli studenti non frequentanti o con una percentuale di frequenza inferiore al 50%, il grado di soddisfazione è leggermente inferiore con percentuali comprese tra il 57% ed il 76%.

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

Descrizione link:

<https://oc.ict.uniba.it/ateneo-in-cifre/valutazione-della-didattica/7003/new-scienze-e-tecnologie-alimentari-a.a.-2013-14/view>

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

16/09/2015

Relativamente all'esperienza dello studente, i dati Almalaurea del 2014 evidenziano che oltre l'86% dei laureati è soddisfatto del CdS, oltre il 78% è soddisfatto dei rapporti con i docenti e il 65% si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo. Il 75% circa intende proseguire gli studi con la laurea magistrale.

Link inserito: <http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/tendine.php?LANG=it&anno=2014&config=profilo>

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

25/09/2015

In termini di attrattività, dai dati forniti dal Presidio della Qualità di Ateneo, emerge che nell'a.a. 2014/15 gli iscritti è passato da 382 dell'a.a. precedente a 120, come conseguenza dell'introduzione del numero programmato. Nello stesso periodo gli iscritti part-time sono stati pari in media a 2 per anno accademico.

Nel periodo 2012/13-2014/15 mediamente gli studenti provengono per il 9% da Bari, il 46% da altri comuni della stessa provincia, 36% da altre province della stessa regione, 8% da altre regioni, con 3 studenti stranieri nell'a.a. 2012/13, 4 nell'a.a. 2103/14 e 2 nell'a.a. 2014/15.

Gli immatricolati (periodo 2012/13-2014/15) provengono per il 67% da licei, il 17% da Istituti tecnici, il 13% da Istituti professionali e il 2% da altri istituti, con voto di maturità pari a: 6% 100-100 e lode, 33% 80-99, 61% <80.

Il tasso di abbandono medio presunto al secondo anno in termini di mancate iscrizioni degli immatricolati (considerando le coorti 2011/12-2013/14 in quanto il dato della coorte 2014/15 al momento della SUA 2015 non è ancora disponibile essendo le iscrizioni in corso) è del 51,6%. In base al numero degli iscritti negli aa.aa. 2012/13-2014/15 mediamente la percentuale di studenti fuori corso è stata del 20%.

Il numero medio di CFU conseguiti nel periodo 2011/12-2013/14 (triennio di coorti considerato in quanto non disponibili dati più recenti) nel primo anno per immatricolato è 16,9. Sempre nello stesso periodo, la votazione media è risultata pari a 24,6. La distribuzione degli esami per classi di votazione 2011/12-2013/14 (triennio di coorti considerato in quanto non disponibili dati più recenti) è del 31,9% nella categoria compresa tra 18 e 23; del 51,5% nella categoria compresa tra 24 e 27; del 16,6% nella categoria compresa tra 28 e 30 e lode. Relativamente agli esami superati al primo anno (ci si riferisce al periodo 2010/11-2012/13 in quanto non disponibili dati più recenti al momento della chiusura della SUA 2015), il tasso di superamento esami (esami superati / esami da sostenere) è pari a 25,7.

Per quanto riguarda gli anni successivi, la percentuale di studenti iscritti al 2° anno (coorti 2011/12-2013/14) che hanno acquisito fino a 5 CFU è pari al 16%; quella degli studenti che hanno conseguito da 6 a 20 CFU è pari a 38,4%; quella degli studenti che hanno conseguito da 21 a 40 CFU si attesta sul 37,4%; quella degli studenti che hanno conseguito più di 40 CFU è pari a 8,1%. In termini di laureabilità, nel periodo 2012-2014 il 53% degli studenti si è laureato in corso, pur se con percentuali decrescenti nel tempo. Tra i fuori corso, la maggior parte (30%) si è laureata con un anno di ritardo. Le votazioni di laurea sono state pari a: <100 per il 31%, 100-109 per il 50% e 110-110 e lode per il 19%.

Per quanto riguarda la mobilità internazionale in uscita ERASMUS, gli iscritti che hanno partecipato sono stati: 1 nell'a.a. 2011/12 e nessuno negli altri due aa.aa. considerati.

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds2015/dati>

QUADRO C2**Efficacia Esterna**

16/09/2015

Relativamente all'accompagnamento al mondo del lavoro, i dati Almalaurea relativi al 2014, evidenziano che ad un anno dalla laurea il 25,5% dei laureati intervistati lavora, dei quali il 14,9 non è iscritto a nessun corso di laurea magistrale ed il 10,6% è iscritto ad un corso laurea magistrale, mentre il 42,6% è impegnato in un corso universitario/praticantato. Il 58% degli occupati ha lavorato dopo la laurea. Degli intervistati circa l'85% afferma l'utilità delle competenze acquisite nel percorso di laurea. Non si

dispone di dati relativi a tre e cinque anni dalla laurea

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/tendine.php?anno=2014&config=occupazione>

QUADRO C3

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

25/09/2015

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

Il soggetto ospitante ha anche la possibilità di esprimere al Corso di Laurea suggerimenti riguardanti il percorso formativo. I punteggi della valutazione prevedono un range da 1 (insufficiente) a 5 (molto).

L'elaborazione dei dati raccolti ha evidenziato che:

a.a. 2014/2015 (43 tirocinanti a settembre 2015)

a)

- le aziende e gli enti valutano la preparazione dello studente con un punteggio medio di 4,5
- le aziende e gli enti valutano il coinvolgimento dello studente con un punteggio medio di 4,7
- le aziende e gli enti valutano l'adeguatezza della durata del tirocinio con un punteggio medio di 3,7

b)

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione teorica dello studente con un punteggio medio di 4,5
- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione sperimentale dello studente con un punteggio medio di 4,5
- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulle capacità di relazione dello studente con un punteggio medio di 4,7

a.a. 2013/2014 (42 tirocinanti)

a)

- le aziende e gli enti valutano la preparazione dello studente con un punteggio medio di 4,7
- le aziende e gli enti valutano il coinvolgimento dello studente con un punteggio medio di 4,8
- le aziende e gli enti valutano l'adeguatezza della durata del tirocinio con un punteggio medio di 3,6

b)

- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione teorica dello studente con un punteggio medio di 4,3
- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione sperimentale dello studente con un punteggio medio di 4,5
- le aziende e gli enti valutano la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulle capacità di relazione dello studente con un punteggio medio di 4,7

a.a. 2012/2013 (51 tirocinanti)

a)

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

- le aziende e gli enti valutano l'adeguatezza della durata del tirocinio con un punteggio medio di 3,7

b)

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

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

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

Il monitoraggio, quindi, ha evidenziato che possono essere considerati punti di forza la preparazione degli studenti (media triennio 4,63), il grado di coinvolgimento dello studente (media triennio 4,73) che evidenzia la consapevolezza delle opportunità formative ed occupazionali offertegli dalle attività di tirocinio, nonché dello sviluppo delle abilità relazionali. La durata del tirocinio è valutata adeguata (media triennio 3,65).

Ai Soggetti che ospitano i tirocinanti viene chiesto di esprimere una valutazione [sempre con un range da 1 (insufficiente) a 5 (molto)] sulla qualità del servizio offerto dalle strutture del CdS addette alla gestione dei tirocini. Il monitoraggio ha evidenziato una valutazione media nel triennio pari a 4.

Il monitoraggio ha confermato i risultati ottenuti nel triennio precedente (2011 - 2013), relativamente alla valutazione della preparazione degli studenti, al grado di coinvolgimento dello studente nello svolgimento delle attività e alla durata del tirocinio. Si allega elenco dei Soggetti presso i quali sono stati svolti i periodi di tirocinio e che hanno espresso le suddette valutazioni.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ELENCO SOGGETTI CON ACCORDI PER TIROCINIO



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURA DI ATENEO

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

21/05/2015

Il Gruppo di AQ del CdS composto da:

Prof. Marco Gobbetti (Coordinatore Interclasse e Responsabile CdL) Responsabile del Riesame

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

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

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

Sig. Luigi Pinto (Rappresentante degli 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 disponibilità del personale docente e tecnico amministrativo.

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

Nell'attività 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 AQ DI CDS

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

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

- 1) Analisi degli indicatori, di processo e di risultato, per il monitoraggio dell'offerta formativa (entro il mese di luglio) con monitoraggio periodico dei dati di andamento del Corso relativamente a:
 - attrattività (mese di ottobre e mese di gennaio, in quanto è consentita l'immatricolazione fino al 31 dicembre);
 - esiti didattici (al termine di ciascuna sessione di esami di profitto, anche al fine di verificare gli esiti delle azioni intraprese in seguito al Rapporto di Riesame 2014);
 - laureabilità (entro il mese di aprile);
- 2) Controllo della corrispondenza dello svolgimento delle attività formative con quanto progettato e pianificato attraverso:
 - assemblee con gli studenti (entro la fine del secondo semestre);
 - somministrazione agli studenti di un questionario post esame di profitto;
 - monitoraggio della valutazione ricevuta dagli studenti sulla loro preparazione da parte delle Aziende e/o Enti che li hanno ospitati nelle attività di Tirocinio.
- 3) Esame degli esiti della valutazione della didattica portandoli in discussione al Consiglio di Interclasse e curandone la pubblicazione (la tempistica non dipende dal Corso di Studio, in quanto i questionari relativi sono elaborati da Uffici dell'Amministrazione centrale).
- 4) Consultazione annuale delle parti interessate e/o di studi di settore per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa con la domanda di formazione del mondo del lavoro.
- 5) Verifiche del tasso di occupabilità attraverso monitoraggio a 6 mesi e a 1 anno dalla laurea (Almalaurea).

QUADRO D4

Riesame annuale

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

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Science Technologies
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/cl-scienze-e-tecnologie-alimentari-2015-2016
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	convenzionale

Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	GOBBETTI Marco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di interclasse L-26 & LM-70 che propone al Consiglio di Dipartimento (organo deliberante)
Struttura didattica di riferimento	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
Altri dipartimenti	Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	BIANCHI	Biagio	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	1. MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE
2.	CAZZATO	Eugenio	AGR/02	RU	1	Caratterizzante	1. Produzioni erbacee e qualità delle materie prime
3.	BARILE	Sara	MAT/05	ID	1	Base	1. Matematica
4.	DE BONI	Annalisa	AGR/01	RU	1	Caratterizzante	1. Principi di economia della produzione
5.	DE MEO	Emilio	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. Economia e politiche del sistema agro-alimentare
6.	DI CAGNO	Raffaella	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	1. Biotecnologia degli alimenti
7.	GALLOTTA	Alessandra	AGR/03	RU	1	Caratterizzante	1. Produzioni arboree e qualità delle materie prime
8.	GAMBACORTA	Giuseppe	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI 2. Ingredienti, additivi e residui negli alimenti
9.	IPPOLITO	Antonio	AGR/12	PO	1	Caratterizzante	1. Alterazioni da agenti microorganici ed abiotici
10.	MARSICO	Giuseppe	AGR/19	PO	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME
11.	MINERVINI	Fabio	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. Salubrità degli alimenti
12.	PARADISO	Vito Michele	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. Packaging
13.	PIZZIGALLO	Maria Donata Rosa	AGR/13	PA	1	Caratterizzante	1. Principi di Biochimica
14.	PORCELLI	Francesco	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	1. Alterazioni da agenti animali
15.	SIMEONE	Rosanna	AGR/07	PA	1	Caratterizzante	1. Principi di Genetica
16.	TAMBORRINO	Antonia	AGR/09	RU	1	Caratterizzante	1. MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE
17.	PASQUALONE	Antonella	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
BERTINI	SARA	s.bertini@studenti.uniba.it	
DE CAROLIS	FRANCESCO	f.decarolis2@studenti.uniba.it	
DRAGO	MICHELA	m.drago3@studenti.uniba.it	
DRAGONETTI	ALESSIO	a.dragonetti5@studenti.uniba.it	
HENNI	JASMINE	j.henni@studenti.uniba.it	
SCARLI'	SILVANO	s.scarli@studenti.uniba.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CALASSO	MARIA
GOBBETTI	MARCO
MARTINELLI	FARA
PASQUALONE	ANTONELLA
PINTO	LUIGI

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
CIOCIOLA	Sabrina	sabrinaciociola@outlook.it
CALASSO	Maria	
RIZZELLO	Carlo Giuseppe	

PARADISO	Vito Michele	
GALLOTTA	Alessandra	
DE MARZO	Laura	la.demarzo@gmail.com
TRIGGIANI	Leonardo	leonardo.triggiani@uniba.it
MURRO	Pier Matteo	p.murro@studenti.uniba.it
OCCHIOGROSSO	Giuliana	g-occhiogrosso@hotmail.it

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 140

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 16/04/2015

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

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	05/10/2015
Utenza sostenibile (immatricolati previsti)	140

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

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

Date delibere di riferimento

Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico	15/06/2015
Data di approvazione della struttura didattica	15/01/2015
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	24/02/2015
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	25/02/2013
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	18/12/2007 - 13/01/2015
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento Didattico

Scienze e Tecnologie Alimentari (cod off=1323506)

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

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

Scienze e Tecnologie Alimentari (cod off=1323506)

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

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2014	021504249				
		Alterazioni da agenti animali (modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI)	AGR/11	Docente di riferimento Francesco PORCELLI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/11	30
2	2014	021504251				
		Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI)	AGR/12	Docente di riferimento Antonio IPPOLITO <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/12	60
3	2013	021505791				
		Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	Tommaso Francesco GOMES <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/15	60
4	2014	021504252				
		Biochimica degli alimenti (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/13	Carmine CRECCHIO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/13	60
5	2014	021504254				
		Biologia dei microrganismi (modulo di C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Marco GOBBETTI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/16	30
6	2015	021505796				
		Biologia delle piante alimentari (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE)	BIO/04	Alessandra Rosaria DI FRANCO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/12	60
				Docente di riferimento		

7	2014	021504256	Biotecnologia degli alimenti (modulo di C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI)	AGR/16	Raffaella DI CAGNO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/16	60
8	2013	021500345	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	AGR/15	Antonella PASQUALONE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	54
9	2014	021504259	CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO	CHIM/01	Elisabetta LOFFREDO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	60
10	2015	021505818	ELEMENTI DI CHIMICA	CHIM/03	Maria Donata Rosa PIZZIGALLO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/13	87
11	2014	021504265	Economia e politiche del sistema agro-alimentare (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI)	AGR/01	Emilio DE MEO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/01	60
12	2013	021505821	Esercitazioni di analisi chimiche e fisiche degli alimenti (modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	Carminè SUMMO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/15	36
13	2015	021505822	FISICA	FIS/07	Paolo DAMIANI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di BARI ALDO MORO	AGR/08	60
14	2013	021505829	Ingredienti, additivi e residui negli alimenti	AGR/15	Giuseppe GAMBACORTA	AGR/15	30

		(modulo di C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)		<i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>		
15	2014	021504266	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE (modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/09	Docente di riferimento Antonia TAMBORRINO <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/09 30
16	2014	021504267	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE (modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI)	AGR/09	Docente di riferimento Biagio BIANCHI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/09 60
17	2013	021500346	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI	AGR/16	Marco GOBBETTI <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/16 60
18	2015	021505832	Matematica (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA)	MAT/05	Docente di riferimento Sara BARILE <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10) Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	MAT/05 60
19	2013	021500347	Nutrizione ed educazione alimentare (modulo di C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE)	MED/49	MARIA TERESA BALDUCCI <i>Docente a contratto</i>	30
20	2014	021504269	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING)	AGR/15	Francesco CAPONIO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/15 54
					Docente di riferimento Giuseppe	

21	2015	021505842	PRODUZIONE ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME	AGR/19	MARSICO <i>Prof. I.a fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/19	60
22	2014	021504270	Packaging (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI E PACKAGING)	AGR/15	Docente di riferimento Vito Michele PARADISO <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/15	27
23	2014	021504271	Principi di Biochimica (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/13	Maria Donata Rosa PIZZIGALLO <i>Prof. II.a fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/13	27
24	2014	021504273	Principi di Genetica (modulo di C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA)	AGR/07	Docente di riferimento Rosanna SIMEONE <i>Prof. II.a fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/07	30
25	2015	021505841	Principi di Statistica (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA)	SECS-S/01	Angela Maria D'UGGENTO <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	SECS-S/01	30
26	2014	021504272	Principi di economia della produzione (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI)	AGR/01	Docente di riferimento Annalisa DE BONI <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/01	30
27	2015	021505843	Produzioni arboree e qualità delle materie prime (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI)	AGR/03	Docente di riferimento Alessandra GALLOTTA <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/03	30

28	2015	021505844	Produzioni erbacee e qualit delle materie prime (modulo di C.I. QUALIT DELLE MATERIE PRIME VEGETALI)	AGR/02	Docente di riferimento Eugenio CAZZATO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> <i>ALDO MORO</i>	AGR/02	30	
29	2013	021500348	Salubrit degli alimenti (modulo di C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE)	AGR/16	Docente di riferimento Fabio MINERVINI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> <i>ALDO MORO</i>	AGR/16	57	
30	2013	021500349	TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI	AGR/15	Docente di riferimento Giuseppe GAMBACORTA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> <i>ALDO MORO</i>	AGR/15	60	
31	2015	021505851	Zoologia (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE)	BIO/05	Enrico DE LILLO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> <i>ALDO MORO</i>	AGR/11	30	
							ore totali	1452

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU	CFU	CFU
		Ins	Off	Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU</i>			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>	12	12	8 - 12
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>ELEMENTI DI CHIMICA (1 anno) - 9 CFU</i>	9	9	8 - 9
Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia <i>Zoologia (1 anno) - 3 CFU</i>			
	BIO/04 Fisiologia vegetale <i>Biologia delle piante alimentari (1 anno) - 6 CFU</i>	9	9	8 - 9

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)

Attività caratterizzanti	settore	CFU	CFU	CFU
		Ins	Off	Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/19 Zootecnia speciale <i>PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME (1 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI (2 anno) - 9 CFU</i> <i>Salubrità degli alimenti (3 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>Produzioni erbacee e qualità delle materie prime (1 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU</i>	66	66	30 - 66
	<i>C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ ED ANALISI DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU</i> <i>C.I. TECNOLOGIA ENOLOGICA E PACKAGING (3 anno) - 9 CFU</i>			
Totale attività di Base			30	30 - 30

	AGR/13 Chimica agraria <i>Biochimica degli alimenti (2 anno) - 6 CFU</i> <i>Principi di Biochimica (2 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria <i>C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 9 CFU</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>Produzioni arboree e qualità delle materie prime (1 anno) - 3 CFU</i>			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>Nutrizione ed educazione alimentare (3 anno) - 3 CFU</i>			
	CHIM/01 Chimica analitica <i>CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO (2 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale <i>Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici (2 anno) - 6 CFU</i>	21	21	20 - 21
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>Alterazioni da agenti animali (2 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/07 Genetica agraria <i>Principi di Genetica (2 anno) - 3 CFU</i>			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI (2 anno) - 9 CFU</i>	9	9	8 - 9

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 96 (minimo da D.M. 60)

Totale attività caratterizzanti			96	96 - 96
--	--	--	----	---------

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ ED ANALISI DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 4 CFU</i> <i>C.I. PRINCIPI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI (3 anno) - 8 CFU</i>			21 - 21
Attività formative affini o integrative	AGR/16 Microbiologia agraria <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI (3 anno) - 6 CFU</i>	21	21	min 18
	SECS-S/01 Statistica <i>Principi di Statistica (1 anno) - 3 CFU</i>			
Totale attività Affini			21	21 - 21

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3 3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3 3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c 6		
	Ulteriori conoscenze linguistiche	- -
	Abilità informatiche e telematiche	3 3 - 3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	12 12 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	- -
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d 15		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
Totale Altre Attività	33	33 - 33
CFU totali per il conseguimento del titolo 180		
CFU totali inseriti	180 180 - 180	



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

La Facoltà, considerato che, in testa al format delle attività di base del RAD, relativa alle modalità di inserimento dei crediti e dei settori, chiede di indicare i settori scelti per l'ordinamento ritiene opportuno mantenere l'indicazione del singolo settore scientifico-disciplinare ritenuto più attinente alle attività di base, rispettivamente, MAT/05 e FIS/07.

Note relative alle altre attività

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

Necessariamente, le discipline orientate alla "integrazione e/o completamento del percorso formativo con riferimento a specifiche culture di contesto", ambito disciplinare delle attività formative affini o integrative, ricomprendono SSD propri anche delle attività formative caratterizzanti. Ciò, in ragione dell'ampiezza delle specializzazioni disciplinari possibili in SSD quali AGR15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e AGR16 (Microbiologia Agraria) che comprendono la molteplicità delle funzioni che un laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari deve poter svolgere in ambito professionale. L'inserimento della Statistica (SSD SECS-S/01) nelle attività affini e integrative è giustificato dalla constatazione che le conoscenze da impartire debbano riguardare l'applicazione dei metodi statistici alle discipline caratterizzanti il Corso di laurea, piuttosto che approfondire le nozioni di statistica di base.

Note relative alle attività caratterizzanti

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	

Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	8	12	8
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/02 Algebra			
MAT/03 Geometria				
MAT/04 Matematiche complementari				
MAT/05 Analisi matematica				
MAT/06 Probabilità e statistica matematica				
MAT/07 Fisica matematica				
MAT/08 Analisi numerica				
MAT/09 Ricerca operativa				
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	9	8
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/10 Biochimica	8	9	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		30		
Totale Attività di Base		30 - 30		

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/09 Meccanica agraria	30	66	30
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
Discipline della sicurezza e della valutazione	AGR/19 Zootecnia speciale			
	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			

degli alimenti	CHIM/01 Chimica analitica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	20	21	20
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	9	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		96		
Totale Attività Caratterizzanti		96 - 96		

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria SECS-S/01 - Statistica	21	21	18
Totale Attività Affini		21 - 21		

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		6	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	3	3
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	15
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	- -

Totale Altre Attività	33 - 33
------------------------------	----------------

Riepilogo CFU

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