



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze e Tecnologie Alimentari(<i>IdSua:1522208</i>)
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Science Technology
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/clm-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.)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CALASSO	Maria	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
2.	CAPONIO	Francesco	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
3.	CRECCHIO	Carmine	AGR/13	PA	1	Caratterizzante

4.	DE GENNARO	Bernardo	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
5.	GOBBETTI	Marco	AGR/16	PO	1	Caratterizzante
6.	SUMMO	Carmine	AGR/15	RU	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	FRANCESCO BRUNO MARIA CALASSO FRANCESCO CAPONIO FARA MARTINELLI ANTONELLA PASQUALONE
Tutor	Carmine SUMMO Maria CALASSO Vito Michele PARADISO Sabrina CIOCIOLA sabrinaciociola@outlook.it 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 Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.

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

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

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

Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e laboratorio. Nel Corso di Studio sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti moduli coordinati. In quest'ultimo caso l'esame finale sarà unico, complessivo e collegiale.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono previste, oltre agli esami di profitto, prove di esonero.



QUADRO A1

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

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

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

Studi di settore effettuati da Federalimentare e riferiti al 2013 (<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.

14/05/2014

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

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

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

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

sbocchi professionali:

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

Potranno collaborare, inoltre, alle attività connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione ed il turismo eno-gastronomico; allo studio, progettazione e gestione dei programmi di sviluppo dei prodotti alimentari, anche in collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea.

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

QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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

QUADRO A3

Requisiti di ammissione

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

14/05/2014

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

- 1) almeno 24 crediti formativi universitari (CFU) acquisite nell'ambito dei seguenti settori scientifico disciplinari di base
 - MAT/01-MAT/09
 - FIS/01-FIS/08
 - CHIM/01 Chimica analitica
 - CHIM/03 Chimica generale e inorganica
 - CHIM/06 Chimica organica
 - BIO/01 Botanica generale
 - BIO/03 Botanica ambientale ed applicata

- AGR/07 Genetica agraria

2) vengono considerate, inoltre, le conoscenze acquisite nell'ambito dei settori scientifico disciplinari caratterizzanti la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello dell'Università di Bari. In particolare, è richiesto il possesso di conoscenze e competenze acquisite mediante ulteriori 24 CFU, dei quali almeno 9 nel settore AGR/15 e/o AGR16, nell'ambito dei seguenti settori scientifico-disciplinari:

- AGR/01 Economia ed estimo rurale

- AGR/13 Chimica agraria

- AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari

- AGR/16 Microbiologia agraria

- BIO/10 Biochimica

- BIO/19 Microbiologia generale

- CHIM/10 Chimica degli alimenti

- MED/42 Igiene generale e applicata

- MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate.

QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo. 14/05/2014

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

i) svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;

ii) migliorare le produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali;

iii) certificare e valorizzare le produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali.

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

Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e laboratorio. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 14; quelli relativi ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. Nel Corso di Studio sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti moduli coordinati. In quest'ultimo caso l'esame finale sarà unico, complessivo e collegiale.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono previste, oltre agli esami di profitto, prove di esonero.

Lo studente potrà acquisire i 9 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dal Consiglio di Corso di Studio sentito il parere della relativa Commissione Didattica.

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

Il Corso di Studio prevede, inoltre, lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale. La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto

la supervisione di un relatore e concernente un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 27 CFU.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.

QUADRO A4.b

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

Area delle Tecnologie Alimentari

Conoscenza e comprensione

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

- tecnologie e biotecnologie per la qualità degli alimenti;
- processi tecnologici innovativi;
- problematiche relative a marchi di qualità dei prodotti alimentari.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è in possesso di:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

Area della produzione e gestione

Conoscenza e comprensione

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari è in possesso di:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

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

Metodologie genetico-molecolari [url](#)

Area delle attività formative affini e integrative

Conoscenza e comprensione

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari è in possesso di:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA AMBIENTALE [url](#)

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

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

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

Metodologie microbiologiche avanzate [url](#)

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

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

Autonomia di giudizio	mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità. L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio dello studente e valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione della prova finale.
Abilità comunicative	Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, sia la lingua italiana che un'altra lingua dell'Unione Europea (con preferenza per quella inglese), con specifico riferimento ai lessici disciplinari acquisiti durante lo svolgimento dell'attività di tesi. L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante la valutazione dell'elaborato scritto relativo alla prova finale, esposto oralmente alla commissione
Capacità di apprendimento	Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti dalle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica. La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

QUADRO A5

Prova finale

La laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale che consiste nella 15/05/2014
presentazione e discussione della tesi di laurea, redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti. La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, concernente un'esperienza scientifica originale attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. Durante la prova finale ogni candidato è preliminarmente presentato alla commissione dal relatore che mette in luce: (i) l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi; (ii) la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale; e (iii) le abilità e le competenze acquisite. La Commissione di Laurea valuta il livello di conoscenza e di approfondimento, la padronanza dell'argomento e la chiarezza espositiva.
Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 27 crediti, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 81 crediti, ed aver acquisito i 9 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, nonché i 3 CFU relativi a quelle volte ad agevolare le scelte professionali.
Le modalità di assegnazione delle tesi e di svolgimento dell'esame di laurea sono descritte dettagliatamente nel Regolamento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento assegnazione tesi e svolgimento esame di laurea



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE PERCORSO FORMATIVO

QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

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

Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/orario-lezioni/orario-lezioni-2015-2016/orario-clmstal-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.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (<i>modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I</i>) link	GAMBACORTA GIUSEPPE	PA	5	52	
2.	AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA AMBIENTALE link	MIANO TEODORO	PO	6	60	
3.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti (<i>modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA</i>) link	PARADISO VITO MICHELE	RU	3	27	
4.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia e gestione dell'impresa alimentare (<i>modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI</i>) link	DE MEO EMILIO	PA	6	60	
5.	AGR/09	Anno di corso 1	FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI link	BIANCHI BIAGIO	PA	6	54	
6.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti (<i>modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</i>) link	GOBBETTI MARCO	PO	6	54	
7.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione applicata (<i>modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA</i>) link	DEBELLIS LUCANTONIO	PA	3	27	
8.	AGR/01	Anno di corso 1	Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (<i>modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI</i>) link	CARLUCCI DOMENICO	RU	3	30	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	Selezione degli starter e microbiologia predittiva (<i>modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</i>) link	DI CAGNO RAFFAELLA	PA	6	54	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	Sviluppi tecnologici di filiera (<i>modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II</i>) link	CAPONIO FRANCESCO	PA	5	46	

Anno

11.	AGR/15	di corso 1	Tecnologia dei cereali e marchi di qualità (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II) link	PASQUALONE ANTONELLA	PA	5	46
12.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologia delle conserve alimentari (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I) link	SUMMO CARMINE	RU	6	54
13.	AGR/01	Anno di corso 2	MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	DE GENNARO BERNARDO CORRADO	PA	6	57
14.	AGR/13	Anno di corso 2	METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI link	CRECCHIO CARMINE	PA	6	60
15.	AGR/07	Anno di corso 2	Metodologie genetico-molecolari (modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI) link	GADALETA AGATA	RU	6	60
16.	AGR/16	Anno di corso 2	Metodologie microbiologiche avanzate (modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI) link	CALASSO MARIA	RU	3	30

QUADRO B4

Aule

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](#)

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA BIBLIOTECHE

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

21/05/2015

Il Corso di Laurea Magistrale 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 Orientamento.

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 di concerto con l'omonima 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.

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

21/05/2015

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

QUADRO B5

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

Il Corso di Laurea Magistrale non prevede attività di Tirocinio curriculare, tuttavia si avvale, per le attività di tirocinio post-laurea, di una Struttura di Management Didattico, istituita dalla ex Facoltà di Agraria sin dall'a.a. 2002/2003 e mantenuta anche con la nuova organizzazione dipartimentale. Tale Struttura, coordinata dal Manager Didattico dei Corsi di Studio, è organizzata in Servizi, fra i quali vi è quello di Tirocinio e Stage che svolge attività di supporto al Coordinatore del Corso e al Direttore del Dipartimento di riferimento, nonché di front e back office con le parti interessate.

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ELENCO ACCORDI

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

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

Nel a.a. 2013/2014, su proposta del Dipartimento di riferimento del CdS, l'Ateneo ha stipulato una apposita convenzione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia allo scopo di instaurare un rapporto coordinato tra sistema universitario ed organizzazioni professionali per di migliorare l'efficacia della offerta formativa, di promuovere l'attività di orientamento al lavoro, e di contribuire alla formazione permanente e di aggiornamento professionale dei propri laureati.

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

16/09/2015

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: superiore all'80% per gli insegnamenti, con valore del 94,6% per le "modalità di esame"; superiore al 90% (92%-97%), per la docenza, ad eccezione delle "attività integrative" dove è pari all'80,6%, 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 67,7% ed il 90%.

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

Link inserito:

<https://oc.ict.uniba.it/ateneo-in-cifre/valutazione-della-didattica/8004/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 quasi il 96% dei laureati è soddisfatto del CdS, il 100 è soddisfatto dei rapporti con i docenti, il 91,7 ritiene che il carico di studio degli insegnamenti è sostenibile e il 92% circa si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo.

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



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

24/09/2015

In termini di attrattività, dai dati forniti dal Presidio della Qualità di Ateneo emerge che nel periodo 2012/13-2014/15 gli iscritti al primo anno sono in media 45, ben al di sopra degli iscritti al primo anno ad altri CdS afferenti alla ex Facoltà di Agraria. Nello stesso periodo, si è iscritto part-time soltanto uno studente nell'a.a. 2012/13 mentre nessuno studente si è avvalso di questa modalità negli altri due aa.aa. considerati.

Sempre nel periodo 2012/13-2014/15 mediamente gli studenti provengono per l'8% da Bari, per il 60% da altri comuni della stessa provincia, il 26% da altre province della stessa regione, il 6% da altre regioni, con uno studente straniero nell'a.a. 2012/13 e nessuno studente straniero negli altri due aa.aa. considerati.

Gli immatricolati (periodo 2012/13-2014/15) provengono per il 65% da licei, il 16% da istituti tecnici, il 15% da istituti professionali e il 4% da altri istituti, con voto di maturità pari a: 11% 100-100 e lode, 46% 80-99, 42% <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 2014 non è ancora disponibile essendo le iscrizioni in corso) è del 10%. In base al numero degli iscritti negli aa.aa. 2011/12 al 2013/14, mediamente la percentuale di studenti fuori corso è stata del 17%, in linea con gli altri corsi della stessa ex-Facoltà.

Il numero medio di CFU conseguiti nel primo anno per immatricolato nel periodo 2011/12-2013/14 (triennio di coorti considerato in quanto non disponibili dati più recenti) è pari al 39,7%. La votazione media è 27,2. La distribuzione degli esami per classi di votazione (periodo 2010/11-2012/13, triennio di coorti considerato in quanto non disponibili dati più recenti) è del 8,8% nella categoria compresa tra 18 e 23; del 40,4% nella categoria compresa tra 24 e 27; del 50,7% nella categoria compresa tra 28 e 30 e lode. Relativamente agli esami superati al primo anno (periodo 2010/11-2012/13), il tasso di superamento esami (esami superati / esami da sostenere), è pari a 53,1.

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 7,5%; quella degli studenti che hanno conseguito da 6 a 20 CFU è pari al 5,8%; quella degli studenti che hanno conseguito da 21 a 40 CFU è pari al 36,2%; quella degli studenti che hanno conseguito più di 40 CFU è pari al 41,3%.

In termini di laureabilità, nel periodo 2012/13-2014/15 l'80% degli studenti si è laureato in corso. I laureati presentavano le seguenti classi di votazione: <100 per il 5%, 100-109 per il 33% e 110-110 e lode per il 62%.

Inoltre, per l'a.a. 2013/14, gli iscritti al primo anno della laurea magistrale presentavano i seguenti voti di laurea all'accesso: 30,9% < 100; 60% tra 100 e 109; 9,1% 110-110 e lode.

Per quanto riguarda la mobilità internazionale in uscita ERASMUS, nel periodo 2012/13-2014/15 vi ha partecipato uno studente per ogni anno.

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 42,8% dei laureati intervistati lavora, dei quali 9,5% è impegnato in un corso universitario/praticantato retribuito.

Ancora, il 19% degli intervistati pur non essendo occupato al momento dell'intervista ha comunque svolto attività lavorativa dopo la laurea; il tasso di occupazione (def. Istat - Forze di lavoro) quindi risulta pari al 62% circa. Oltre 85% degli occupati ha trovato

lavorato dopo la laurea magistrale. Degli intervistati il 71,4% afferma l'elevata efficacia delle competenze acquisite nel percorso di laurea magistrale sulle attività lavorative e la restante parte la ritiene abbastanza efficace.

A tre anni dalla laurea dei laureati intervistati lavora il 76,9% (il 44,4% in modo stabile), dei quali solo il 7,7% è impegnato in un corso universitario/praticantato retribuito. Il tasso di occupazione (def. Istat - Forze di lavoro) sale al 92,3%. Il tempo medio dalla laurea al reperimento del primo lavoro pari a 13,6 mesi.

A cinque anni dalla laurea dei laureati intervistati lavora il 100% (il 44,4% in modo stabile), con un tempo medio dalla laurea al reperimento del primo lavoro pari a 13,5 mesi.

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

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



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE STRUTTURA DI ATENEIO

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

21/05/2015

Nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, il controllo di qualità interno è attuato dal Gruppo AQ.

Il gruppo di AQ è composto da:

- Prof. Francesco Caponio (Responsabile CdLM)
- Prof.ssa Antonella Pasqualone (Docente del CdS e Responsabile QA CdS)
- Dr.ssa Maria Calasso (Docente del CdLM)
- Dr.ssa Fara Martinelli (Tecnico Amministrativo con funzione di Manager Didattico)
- Dott. Francesco Bruno (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 magistrale, 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 QUADRO RESPONSABILITA' 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	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Science Technology
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/clm-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.)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CALASSO	Maria	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. Metodologie microbiologiche avanzate
2.	CAPONIO	Francesco	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. Sviluppi tecnologici di filiera
3.	CRECCHIO	Carmine	AGR/13	PA	1	Caratterizzante	1. METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
4.	DE GENNARO	Bernardo	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI
5.	GOBBETTI	Marco	AGR/16	PO	1	Caratterizzante	1. Microbiologia degli alimenti
6.	SUMMO	Carmine	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. Tecnologia delle conserve alimentari

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
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
BRUNO	FRANCESCO
CALASSO	MARIA
CAPONIO	FRANCESCO
MARTINELLI	FARA
PASQUALONE	ANTONELLA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
SUMMO	Carmine	
CALASSO	Maria	
PARADISO	Vito Michele	
CIOCIOLA	Sabrina	sabrinaciociola@outlook.it
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)	No

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)	60

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

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

Date 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	15/12/2010 - 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=1323510)

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

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

Scienze e Tecnologie Alimentari (cod off=1323510)

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

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2015	021505792	Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I)	AGR/15	Giuseppe GAMBACORTA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/15 52
2	2015	021505805	CHIMICA AMBIENTALE	AGR/13	Teodoro Massimo MIANO <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/13 60
3	2015	021505806	Chimica degli alimenti (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA)	CHIM/10	Vito Michele PARADISO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/15 27
4	2015	021505817	Economia e gestione dell'impresa alimentare (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI)	AGR/01	Emilio DE MEO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/01 60
5	2015	021505823	FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI	AGR/09	Biagio BIANCHI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/09 54
6	2014	021504042	MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	AGR/01	Docente di riferimento Bernardo DE GENNARO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/01 57
7	2014	021504043	METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	AGR/13	Docente di riferimento Carmine CRECCHIO <i>Prof. IIa fascia</i>	AGR/13 60

8	2014	021504044	<p>Metodologie genetico-molecolari (modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALIT DEGLI ALIMENTI)</p>	AGR/07	<p>Università degli Studi di BARI ALDO MORO Agata GADALETA Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</p>	AGR/07 60
9	2014	021504045	<p>Metodologie microbiologiche avanzate (modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALIT DEGLI ALIMENTI)</p>	AGR/16	<p>Docente di riferimento Maria CALASSO Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</p>	AGR/16 30
10	2015	021505836	<p>Microbiologia degli alimenti (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALIT DEGLI ALIMENTI)</p>	AGR/16	<p>Docente di riferimento Marco GOBBETTI Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</p>	AGR/16 54
11	2015	021505837	<p>Nutrizione applicata (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA)</p>	BIO/09	<p>Lucantonio DEBELLIS Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</p>	BIO/09 27
12	2015	021505840	<p>Politiche per la qualitt e linnovazione nelle filiere alimentari (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI)</p>	AGR/01	<p>Domenico CARLUCCI Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</p>	AGR/01 30
13	2015	021505845	<p>Selezione degli starter e microbiologia predittiva (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALIT DEGLI ALIMENTI)</p>	AGR/16	<p>Raffaella DI CAGNO Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</p>	AGR/16 54
14	2015	021505846	<p>Sviluppi tecnologici di filiera (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II)</p>	AGR/15	<p>Docente di riferimento Francesco CAPONIO Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</p>	AGR/15 46

15	2015	021505847	Tecnologia dei cereali e marchi di qualit (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II)	AGR/15	Antonella PASQUALONE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO Docente di riferimento Carmine SUMMO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/15 46	
16	2015	021505848	Tecnologia delle conserve alimentari (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I)	AGR/15		AGR/15 54	
						ore totali	771

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU	CFU	CFU
		Ins	Off	Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Microbiologia degli alimenti (1 anno) - 6 CFU</i> <i>Selezione degli starter e microbiologia predittiva (1 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti (1 anno) - 5 CFU</i> <i>Sviluppi tecnologici di filiera (1 anno) - 5 CFU</i> <i>Tecnologia dei cereali e marchi di qualità (1 anno) - 5 CFU</i> <i>Tecnologia delle conserve alimentari (1 anno) - 6 CFU</i>	33	33	33 - 33
	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>Economia e gestione dell'impresa alimentare (1 anno) - 6 CFU</i> <i>MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/07 Genetica agraria <i>Metodologie genetico-molecolari (2 anno) - 6 CFU</i>	24	24	24 - 24
	AGR/13 Chimica agraria <i>METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 57 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			57	57 - 57
Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (1 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria <i>FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/13 Chimica agraria <i>CHIMICA AMBIENTALE (1 anno) - 6 CFU</i>	24	24	24 - 24

o integrative	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Metodologie microbiologiche avanzate (2 anno) - 3 CFU</i>		min 12
	BIO/09 Fisiologia <i>Nutrizione applicata (1 anno) - 3 CFU</i>		
	CHIM/10 Chimica degli alimenti <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU</i>		
Totale attività Affini		24	24 - 24
Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		9	9 - 9
Per la prova finale		27	27 - 27
	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
Ulteriori attività formative	Abilità informatiche e telematiche	-	-
(art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	3 - 3
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	3	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		39	39 - 39
CFU totali per il conseguimento del titolo 120			
CFU totali inseriti	120	120	120 - 120



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

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

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

Necessariamente, le discipline orientate alla integrazione e/o completamento del percorso formativo con riferimento a specifiche culture di contesto, ambito disciplinare delle attività formative affini o integrative, ricomprendono SSD propri anche delle attività formative caratterizzanti. Ciò in ragione dell'ampiezza delle specializzazioni disciplinari possibili in SSD quali AGR01 (Economia ed Estimo rurale) relativamente alle politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari; AGR13 (Chimica agraria) relativamente alla valutazione dell'impatto ambientale nei processi di trasformazione alimentare; AGR16 (Microbiologia agraria) relativamente alle metodologie microbiologiche avanzate; BIO09 (Fisiologia) e CHIM10 (Chimica degli alimenti) relativamente agli aspetti legati alla nutrizione applicata e alla chimica degli alimenti.

Note relative alle attività caratterizzanti

Attività caratterizzanti

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

Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/16 Microbiologia agraria	33	33	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria	24	24	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		57		
Totale Attività Caratterizzanti			57 - 57	

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/09 - Meccanica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/16 - Microbiologia agraria BIO/09 - Fisiologia CHIM/10 - Chimica degli alimenti	24	24	12
Totale Attività Affini		24 - 24		

Altre attività

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	9	9	
Per la prova finale	27	27	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	3		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

120 - 120
