



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso in italiano 	Biotechnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione (<i>IdSua:1544160</i>)
Nome del corso in inglese 	Biotechnologies for the quality and the healthiness of nutrition
Classe	LM-7 - Biotechnologie agrarie 
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-bqsa-iotechnologie-per-la-qualita-e-la-sicurezza-dellalimentazione-2018-2019
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
----	---------	------	---------	-----------	------	----------

1.	DE ANGELIS	Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
2.	FACCIA	Michele	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
3.	MINERVINI	Fabio	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
4.	CARLUCCI	Domenico	AGR/01	RU	1	Caratterizzante
5.	MONTEMURRO	Cinzia	AGR/07	PA	1	Caratterizzante
6.	NIGRO	Franco	AGR/12	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

DI GREGORIO ALESSANDRO
 SURIANO CLELIA
 ACQUAVIVA FRANCESCA
 TRIDENTE FEDERICO
 BALENA MARCO
 CIANCIOLA FRANCESCO
 CUTRONE LORENZA
 BINETTI FANNY
 FIORENTINO GLORIA

Gruppo di gestione AQ

TOMMASO CATALDI
 ANDREA CESARIO
 ELENA CIANI
 SUSANNA COTECCHIA
 ALESSANDRO DI GREGORIO
 DONATO GALLITELLI
 ROBERTA GRAVINA
 TERESA LORUSSO
 RENE' MASSIMILIANO MARSANO
 FARA MARTINELLI
 FRANCO NIGRO
 GIUSEPPE PROCINO
 PAOLO TORTORELLA
 MARIO VENTURA

Tutor

Grazia TAMMA
 Elena CIANI



Il Corso di Studio in breve

Il Corso Ã articolato in lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio per complessivi 72 CFU che lo studente consegue ^{09/06/2018} sostenendo 10 esami. A queste si aggiungono 8 CFU a scelta dello studente, 32 CFU di tirocinio formativo e 8 CFU riservati al superamento della prova finale che verte sulla dissertazione di un lavoro sperimentale originale (tesi di laurea) affrontato durante lo svolgimento del tirocinio sotto la supervisione di un Tutor accademico (Relatore). E' incoraggiata la redazione della tesi di laurea in lingua inglese. Le attivitÃ di Tirocinio formativo (almeno 800 ore) possono essere svolte presso i laboratori di ricerca dell'UniversitÃ di Bari o, in regime di convenzione, presso Aziende ed Enti pubblici e privati che operano in campo biotecnologico o presso laboratori di altre Sedi universitarie. E' incoraggiato lo svolgimento del tirocinio all'estero. Le lezioni frontali e le esercitazioni di laboratorio sono finalizzate all'apprendimento del metodo scientifico e alla sua applicazione ai sistemi biologici, nonchÃ© all'acquisizione di strumenti e competenze avanzate in diversi settori delle biotecnologie mirati a risolvere problemi, produrre beni e offrire servizi nell'ambito della certificazione della qualitÃ e della sicurezza degli alimenti di origine animale e vegetale, con particolare riferimento alle qualitÃ nutrizionali, alla tipizzazione biologica e microbiologica, e all'uso di materiali innovativi per preservarne freschezza e salubritÃ .

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-bqsa-biotecnologie-per>



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

La progettazione e l'aggiornamento dei piani degli studi del Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione (BQSA) sono stati realizzati consultando le organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, nonché i rappresentanti del mondo socio-economico.

In particolare, il giorno 29/01/2008, sono stati consultati i rappresentanti degli Ordini dei Biologi, degli Agronomi, dell'Associazione Nazionale Biotecnologici, di Assobiotec, della Coldiretti, dell'Arpa e delle Organizzazioni sindacali.

I convenuti sono stati concordi nel ritenere:

che la denominazione del corso sia comprensibile nel contesto di riferimento;

che i profili professionali proposti corrispondano ad un ambito di professionalità ed occupazionale ben definito e riconoscibile;

che le attività professionali proposte rappresentino specificità dei profili professionali descritti;

che gli inserimenti occupazionali previsti rappresentino delle concrete opportunità occupazionali

Suggerimenti sono stati espressi in merito ai seguenti punti:

- 1) alcune attività professionali potrebbero risentire delle problematiche relative allo svolgimento di professioni riservate agli iscritti all'Ordine dei Biologi o degli Agronomi (commento ANBI e Coldiretti)
- 2) l'insegnamento è visto come un'opportunità concreta di occupazione pur esprimendo preoccupazione per una normativa ancora in via di definizione (commento ANBI).



QUADRO A1.b

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

09/06/2018

Nell'ambito della riflessione sull'offerta formativa dei corsi di biotecnologie intrapresa dal Consiglio Interclasse nell'ultimo biennio, a maggio 2016 è stato acquisito il parere di vari membri di ordini professionali ed associazioni di settore nonché i rappresentanti dell'industria ed esperti in diversi ambiti delle biotecnologie circa l'offerta formativa dei corsi di biotecnologie organizzati in tre percorsi formativi: "medico-farmaceutico", "industriale" e "agro-alimentare".

Agli intervistati è stato proposto il seguente questionario:

- 1) Ritiene sia un'opportunità, per le esigenze del mondo del lavoro in genere, formare una figura professionale quale quella del "biotecnologo agro-alimentare"?
- 2) Ritiene che la figura del "biotecnologo agro-alimentare" possa trovare un'occupazione e dare un contributo nel nostro ambito regionale?
- 3) Ritiene che i contenuti dei corsi di biotecnologie (triennale e magistrale) in ambito agro-alimentare dell'ateneo barese sono adeguati per formare la figura del "biotecnologo agro-alimentare"?
- 4) Può indicare i punti di forza dell'offerta formativa in esame?
- 5) Può indicare i punti deboli dell'offerta formativa in esame?

6) Altri commenti.

Hanno risposto alla richiesta di parere numerosi esponenti:

- Dott. Ermanno Calcatelli, Presidente dell'Ordine Nazionale dei Biologi
- Dottori Aldo Di Vito e Fulvio D'Angelo, Direttivo Nazionale F.I.Bio (Federazione Italiana Biotecnologi)
- Dott.ssa Ilaria Lucibello, Staff dell'area-tecnico-scientifica di Assobiotec
- Dott. Cesare De Palma, Delegato del Presidente all'Education, Confindustria Bari BAT
- Dott. Vittorio Colangiuli, Direttore, Confindustria Bari BAT
- Dott.ssa Flavia Laforgia, Ricerca e Sviluppo, Farmalabor, Bari
- Dott.ssa Isabella De Bari, ENEA C.R. TRISAIA, Policoro, Matera
- Dott. Michele Torelli, Responsabile Assicurazione Qualità, Granoro Srl
- Dott. Giuseppe Barile, Panificio La Maggiore,
- Dott. Fabio Divella, Divella S.p.A.
- Dott. Maurizio Bettiga, Chalmers University of Technology, Gothenburg, Svezia.

I principali elementi emersi dalle risposte ricevute, relativamente a ciascuna domanda, sono i seguenti:

Domanda 1)

Si ritiene che la figura del "biotecnologo agro-alimentare" assumerà sempre maggior rilevanza per l'innovazione e la sostenibilità dei sistemi alimentari nazionali ed internazionali. In una situazione di maggiore domanda di cibo, minore disponibilità di terreno, aumentate calamità naturali il ruolo delle biotecnologie agrarie a supporto della sicurezza alimentare è considerato essenziale.

Domanda 2)

Si ritiene che il biotecnologo agro-alimentare possa avere buoni sbocchi lavorativi in Puglia dove il relativo comparto industriale è fortemente focalizzato sui processi alimentari.

La figura del biotecnologo agro-alimentare è considerata importante da alcune aziende locali per tutelare il consumatore nonché per aiutare le aziende stesse a migliorare la conservazione e l'esportazione del prodotto.

Domanda 3)

I contenuti dell'offerta formativa magistrale sono considerati nel complesso adeguati alla figura del biotecnologo agro-alimentare.

Domanda 4)

Fra i punti di forza del corso magistrale è stata evidenziata una buona interdisciplinarietà fra tematiche biotecnologiche ed alimentari.

Domanda 5)

Fra i punti deboli, è stata evidenziata, come per gli altri corsi di biotecnologie, la carenza di nozioni relative agli aspetti normativi e manageriali legati alle biotecnologie. In particolare sono stati raccomandati corsi approfonditi relativi al trasferimento tecnologico, al fund raising, alla preparazione di un business plan.

È stato anche evidenziato lo scarso approfondimento della tematica delle filiere, come ad es. quella del grano poco conosciuta dai laureati.

Altri commenti

Fra i suggerimenti espressi, si evidenzia l'inserimento fra i docenti di testimonianze di professionisti, managers o consulenti provenienti da università o aziende anche straniere.

Il CdS non ha intrapreso altre consultazioni dirette con le Parti Sociali in quanto ha ritenuto opportuno attendere gli esiti delle modifiche dell'ordinamento didattico dei corsi di biotecnologie apportate nel 2015. Tali esiti potranno essere valutati a pieno solo dopo il completamento del triennio iniziato nel 2015-16. Occasioni di interazioni in itinere con le Parti Sociali sono rappresentate dai seminari di orientamento in uscita che il Consiglio Interclasse organizza ogni anno sia per gli studenti triennali che magistrali. Questi seminari, che sono tenuti da esponenti di organizzazioni professionali nonché da esperti di varie realtà aziendali e professionali, sono l'occasione per discutere o verificare quanto l'offerta formativa del CdS sia adeguata alle esigenze del mercato del lavoro nei vari ambiti di applicazione delle biotecnologie.

Nella valutazione dell'offerta formativa e della domanda di formazione, il CdS si avvale anche degli studi di settore fra cui il documento più completo è rappresentato dal rapporto annuale ASSOBIOTEC (ultima versione 2016-17).



Direttore di laboratori pubblici e privati

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

- programmazione dell'applicazione del progresso scientifico e tecnico analitico in ambito biotecnologico;
- definizione del processo aziendale di analisi della qualità e sicurezza degli alimenti ;
- nozioni di chimica analitica;
- nozioni di microbiologia degli alimenti;
- nozioni di igiene degli alimenti;
- nozioni di etichettatura, tracciabilità e commercializzazione degli alimenti.
- nozioni di certificazione delle produzioni agroalimentari

sbocchi occupazionali:

I laureati potranno altresì essere impiegati:

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

Ricercatore e analista

funzione in un contesto di lavoro:

Tale figura possiede competenze nella progettazione, nello sviluppo scientifico e nell'applicazione di prodotti biotecnologici utili all'analisi della qualità e sicurezza degli alimenti. La figura professionale potrà operare con funzioni di elevata responsabilità nelle Università e negli Enti di ricerca, nella direzione di laboratori, sia pubblici che privati del settore dello sviluppo di diagnostici e metodi analitici da impiegare nelle procedure di certificazioni, monitoraggio, tracciabilità ed analisi del rischio delle produzioni agroalimentari e degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

- nozioni di chimica analitica;
- nozioni di biochimica
- nozioni di biologia molecolare
- nozioni di genetica
- nozioni di microbiologia degli alimenti;
- nozioni di igiene degli alimenti;

- nozioni di etichettatura, tracciabilità e commercializzazione degli alimenti.
- nozioni di certificazione delle produzioni agroalimentari

sbocchi occupazionali:

I laureati potranno altresì essere impiegati:

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Biochimici - (2.3.1.1.2)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
4. Microbiologi - (2.3.1.2.2)
5. Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)
6. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)
7. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

05/05/2014

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

09/06/2018

Le modalità di accesso sono descritte da un apposito regolamento pubblicato sul sito del CdS (<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/disspa>; <http://www.biotec.uniba.it/>).

Lo studente, dopo aver preso visione dei requisiti richiesti per l'ammissione ed aver valutato la propria posizione in ordine agli

stessi, può compilare la richiesta di ammissione. Le richieste di accesso saranno esaminate, verificando i requisiti curriculari, dalla Giunta del CI-Biotec che valuterà l'eventuale equivalenza dei summenzionati requisiti con i CFU acquisiti e le conoscenze dei richiedenti attraverso un colloquio.

Descrizione link: DESCRIZIONE MODALITA' DI AMMISSIONE

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-bqsa-biotecnologie-per>



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti della classe, il Corso di Laurea Magistrale ha quello di formare laureati che dovranno possedere un'adeguata padronanza dell'applicazione del metodo scientifico ai sistemi biologici con particolare riferimento all'uso di strumenti e competenze nei diversi settori delle discipline biotecnologiche per risolvere problemi, produrre beni e offrire servizi nell'ambito della certificazione della qualità e della sicurezza degli alimenti impiegati per l'alimentazione umana.

I laureati dovranno, pertanto, acquisire:

- adeguate conoscenze sulla organizzazione e sulle modalità di espressione dei genomi e della loro analisi mediante strumenti bioinformatici (attraverso attività formative caratterizzanti degli ambiti "Discipline biotecnologiche generali");
- conoscenze approfondite di biochimica e chimica degli alimenti (attraverso attività formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline biotecnologiche generali");
- conoscenze di base sulle possibilità di sintesi di superfici innovative per l'industria alimentare quali, ad esempio, i materiali destinate al confezionamento degli alimenti con l'intento di preservarne igiene, caratteristiche nutrizionali e freschezza (attraverso attività affini ed integrative);
- conoscenze approfondite sulle possibilità di intervenire con approcci biotecnologici e genetici per migliorare la qualità degli alimenti di origine animale e vegetale (attraverso attività formative caratterizzanti degli ambiti "Discipline biotecnologiche generali" e "Discipline biotecnologiche agrarie");
- conoscenze di base sulla fisiologia della nutrizione umana e sulle possibilità di intervento a livello dietetico per affrontare problemi di natura alimentare (attraverso attività formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline biotecnologiche generali" ed ulteriori attività affini ed integrative)
- conoscenze approfondite sui metodi di analisi e certificazione degli alimenti di origine animale e vegetale e, relativamente a questi ultimi, sulle possibilità di analisi concernenti la identificazione in pre e post raccolta di agenti di malattia e produttori di micotossine (attraverso attività formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline biotecnologiche agrarie" ed ulteriori attività affini ed integrative);
- conoscenze adeguate sui mercati dei prodotti alimentari e sulle norme che ne regolano la etichettatura, con particolare riferimento al contesto europeo (attraverso attività formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline gestionali ed etiche")
- conoscenze approfondite sulla tipizzazione microbiologica di ceppi e selezione di microrganismi impiegati nella preparazione degli alimenti (attraverso attività formative caratterizzanti dell'ambito "Discipline biotecnologiche generali").

Il percorso formativo si completa con almeno 30 CFU destinati ad attività di tirocinio per la prova finale per consentire allo studente di contestualizzare in una realtà operativa le conoscenze, le tecniche e le abilità acquisite durante le attività formative di aula e di laboratorio e non meno di 6 CFU destinati alla prova finale con la produzione di un elaborato in cui vengono riportati i risultati di una ricerca scientifica e tecnologica originale.



QUADRO A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacità di comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione



QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Biotechnologie alimentari ed agrarie

Conoscenza e comprensione

Il Laureato saprà :

- 1) conoscere e comprendere le metodologie di tipo biotecnologico che possono essere utilizzate nella produzione e nella presentazione sul mercato degli alimenti
- 2) conoscere e comprendere le metodologie di base per il miglioramento genetico e la trasformazione genetica delle piante e degli animali
- 3) conoscere e comprendere le finalità e le metodologie che consentono la tracciabilità degli alimenti di origine animale e vegetale.

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

L'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione è verificata mediante prove finali persingoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato saprà comprendere le problematiche che gli vengono poste e sarà in grado di:

- 1) applicare le conoscenze che gli sembrano più appropriate per risolvere problemi nuovi e produrre servizi più attuali nei contesti pratici propri del settore delle biotecnologie agroalimentari
- 2) elaborare approcci innovativi di applicazione delle biotecnologie ai citati campi di impiego.
- 3) applicare conoscenza e comprensione alla identificazione di marcatori genici per la tipizzazione microbiologica e qualitativa degli alimenti per il miglioramento genetico animale e vegetale e per la tutela dell'origine e la tracciabilità degli alimenti.
- 4) applicare conoscenza e comprensione all'uso di materiali innovativi per il confezionamento degli alimenti e la presentazione al consumatore

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

BIOTECNOLOGIE GENETICHE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI VEGETALI (*modulo di BIOTECNOLOGIE GENETICHE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI VEGETALI INTEGRATO CON TRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM*) [url](#)

BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ E LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI [url](#)

MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

TECNOLOGIE INNOVATIVE NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (*modulo di TECNOLOGIE INNOVATIVE NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

TRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM (*modulo di BIOTECNOLOGIE GENETICHE*)

Chimica-biochimica-fisiologia

Conoscenza e comprensione

Il laureato saprà :

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

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

L'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione è verificata mediante prove finali persingoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato saprà comprendere le problematiche che gli vengono poste e sarà in grado di:

- 1) applicare le conoscenze che gli sembrano più appropriate per risolvere problemi nuovi e produrre servizi più attuali nei contesti pratici dell'analisi chimica, biochimica e microbiologica degli alimenti
- 2) applicare le conoscenze per definire le relazioni tra fisiologia umana ed alimenti, con particolare riferimento agli alimenti funzionali ed agli integratori alimentari per finalità dietetiche
- 3) elaborare approcci innovativi di applicazione delle biotecnologie ai citati campi di impiego.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI ED INTEGRATORI ALIMENTARI [url](#)

BIOINFORMATICA ED ANALISI DEL GENOMA [url](#)

BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ED ALIMENTI FUNZIONALI (*modulo di BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ED ALIMENTI FUNZIONALI INTEGRATO CON ISPEZIONE E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE*) [url](#)

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA [url](#)

METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI (*modulo di TECNOLOGIE INNOVATIVE NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

Biotechnologie per l'igiene e la sicurezza degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Il laureato saprà :

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

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

L'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione Ã" verificata mediante prove finali persingoli esami ed eventuali prove in itinere. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato saprÃ comprendere le problematiche che gli vengono poste e sarÃ in grado di:

- 1) applicare le conoscenze che gli sembrano piÃ appropriate per risolvere problemi nuovi e produrre servizi piÃ attuali nei contesti pratici dell'igiene della sicurezza e della salubritÃ degli alimenti di origine animale e vegetale
- 2) applicare le conoscenze per identificare contaminanti degli alimenti di origine organica, inorganica e microbiologica per fini certificativi
- 3) elaborare approcci innovativi di applicazione delle biotecnologie ai citati campi di impiego.

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

Le conoscenze e capacitÃ sono conseguite e verificate nelle seguenti attivitÃ formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI (*modulo di BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI*) [url](#)

CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI (*modulo di BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI*) [url](#)

ISPEZIONE E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ED ALIMENTI FUNZIONALI INTEGRATO CON ISPEZIONE E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE*) [url](#)

 QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio AbilitÃ comunicative CapacitÃ di apprendimento
Autonomia di giudizio	I laureati del Corso di Studio saranno in grado di individuare gli aspetti centrali dei nuovi problemi e ricondurli a schemi acquisiti o proporre soluzioni innovative. Fondamentale Ã" capacitÃ di valutazione autonoma della complessitÃ del dato sperimentale e di corretta interpretazione dei risultati. Il Laureato sarÃ in grado di analizzare criticamente il dato sperimentale di laboratorio sotto il profilo della sua valenza scientifica, anche in funzione del rigore metodologico e, se del caso, di utilizzare approcci alternativi per validare la robustezza del metodo e l'attendibilitÃ dei risultati di analisi anche in raffronto con altre realtÃ europee ed internazionali. L'acquisizione dell'autonomia di giudizio Ã" verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio individuale dello studente e valutazione del grado di autonomia e di capacitÃ di lavorare in gruppo durante le attivitÃ delle esercitazioni pratiche di laboratorio l'attivitÃ assegnata in preparazione della prova finale.
AbilitÃ comunicative	I laureati del Corso di Studio avranno acquisito adeguate competenze e strumenti di comunicazione scritta e orale sia in lingua italiana che straniera (inglese o altra lingua comunitaria), moderne competenze bioinformatiche per analizzare, proporre e discutere criticamente i dati della propria sperimentazione con interlocutori di analoga e diversa estrazione professionale anche in occasione di eventi di presentazione e diffusione di dati sperimentali e delle tematiche biotecnologiche di attualitÃ . L'acquisizione di abilitÃ comunicative, sia in forma scritta che orale, Ã" verificata mediante la valutazione dell'elaborato scritto relativo alla prova finale, esposto oralmente alla commissione.

Capacità di apprendimento

I laureati del Corso di Studio avranno acquisito sufficienti capacità di apprendimento e approfondimento di tematiche di ricerca e di problemi attuali che riguardano il settore della qualità e sicurezza degli alimenti tramite la consultazione di materiale bibliografico in forma cartacea ed elettronica, la capacità di consultazione ed utilizzazione di banche dati bioinformatiche e l'aggiornamento professionale continuo mediante la partecipazione a seminari o convegni tematici.

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.a

Caratteristiche della prova finale

05/05/2014

La prova finale consiste nella discussione di una tesi scritta redatta dallo studente, anche in lingua inglese, su un tema di ricerca originale riferentesi ad una attività sperimentale svolta sotto la guida di uno o più relatori. Oltre che il contenuto sperimentale e la sua valenza scientifica sono valutati la chiarezza espositiva, la capacità di sintesi ed il grado di esperienza conseguito nell'uso di strumenti di comunicazione di tipo multimediale. Trattandosi di tematiche di tipo biotecnologico è anche valutata, se del caso, la capacità di affrontare aspetti giuridico-economici.

Le modalità di svolgimento dell'esame di laurea sono descritte da un apposito regolamento pubblicato sul sito del CdS



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

09/06/2018

Le modalità di svolgimento della prova finale (esame di laurea) sono descritte da un apposito regolamento pubblicato sul sito del CdS secondo quanto definito dal Regolamento didattico di Ateneo.

La Commissione di laurea, composta da almeno sette membri, esprime la propria valutazione sentito il parere del Relatore e tenendo conto della valutazione degli esami di profitto dello studente, come indicato nell'apposito regolamento. La prova finale si svolge in seduta pubblica e si conclude con la proclamazione.

Descrizione link: Sito web del BQSA

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-bqsa-biotecnologie-per>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico BQSA 2018-19

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/orario-lezioni/orario-lezioni-2018-2019>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/diario-esami-esoneri-e-laurea/calendari-esami-e-attivita-2018-2019/>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/diario-esami-esoneri-e-laurea/calendari-esami-e-attivita-2018-2019/>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI ED INTEGRATORI ALIMENTARI link	LEZZA ANGELA MARIA SERENA	RU	6	52	
		Anno						

2.	BIO/11	di corso 1	BIOINFORMATICA ED ANALISI DEL GENOMA link	ATTIMONELLI MARCELLA	PA	6	52	
3.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI link	MINERVINI FABIO	PA	6	52	
4.	AGR/07	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE GENETICHE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI VEGETALI (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE GENETICHE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI VEGETALI INTEGRATO CON TRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM</i>) link	MONTEMURRO CINZIA	PA	6	56	
5.	AGR/17	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITA' E LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI link	CIANI ELENA	RU	6	52	
6.	AGR/12	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI</i>) link	NIGRO FRANCO	PA	6	56	
7.	AGR/12	Anno di corso 1	CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE PER LA SALUBRITA' E LA SICUREZZA DELLE PRODUZIONI VEGETALI INTEGRATO CON CERTIFICAZIONI DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI</i>) link	NIGRO FRANCO	PA	3	28	
8.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA link	TAMMA GRAZIA	PA	6	52	
9.	CHIM/01	Anno di corso 1	METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di TECNOLOGIE INNOVATIVE NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI</i>) link	TRANI ANTONIO		3	24	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE INNOVATIVE NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di TECNOLOGIE INNOVATIVE NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI INTEGRATO CON METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI</i>) link	FACCIA MICHELE	PA	6	52	
		Anno	TRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE</i>)					

11.	AGR/07	di corso 1	GENETICHE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI VEGETALI INTEGRATO CON TRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI VEGETALI E CONTROLLO OGM) link	NIGRO DOMENICA	RD	3	28	
12.	AGR/16	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ED ALIMENTI FUNZIONALI (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ED ALIMENTI FUNZIONALI INTEGRATO CON ISPEZIONE E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</i>) link	DE ANGELIS MARIA	PA	6	56	
13.	AGR/01	Anno di corso 2	MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	CARLUCCI DOMENICO	RU	6	48	



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: DISPOSIZIONE AULE

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/ricerca/dipartimenti/disspa/dipartimento/dove-siamo/disposizione-aul>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE AULE



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: DISLOCAZIONE LABORATORI

Link inserito: http://www.biotec.uniba.it/area_pubblica/labo_biotech.php

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE LAB



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA SALE STUDIO



QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SINTETICA BIBLIOTECHE

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Lo sportello Accoglienza/Informativo per gli studenti Ã ubicato presso la Segreteria Didattica del Dipartimento DiSSPA ^{04/06/2018}
gestito dall'UO Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento.

Le attivitÃ di orientamento in ingresso per il CdS previste dal Dipartimento in collaborazione con il Consiglio di Interclasse di Biotecnologie mirano soprattutto ad illustrare, attraverso incontri annuali, agli studenti dei corsi triennali potenzialmente interessati, il percorso formativo magistrale e le sue potenzialitÃ dal punto di vista professionale ed occupazionale.

Altrettanto importante Ã il mantenimento della elevata qualitÃ dell'offerta formativa al fine di aumentare l'attrattivitÃ del CdS rispetto a quelli affini di altri Atenei. Per migliorare la qualitÃ e l'efficienza della formazione, gli insegnanti del CdS sono regolarmente sensibilizzati a migliorare la loro attivitÃ didattica ed ampliare gli scambi culturali invitando colleghi esperti da altro Ateneo ed enti di ricerca.

All'inizio del primo anno, il Coordinatore del Consiglio Interclasse incontra gli studenti per presentare il percorso formativo del corso e le strutture di riferimento per i vari aspetti della formazione. Il Coordinatore incoraggia gli studenti ad interagire attivamente con i docenti del CdS e a promuovere collaborazioni con altri Atenei ed Enti di ricerca.

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

La Commissione Orientamento e Tutorato del Consiglio Interclasse di Biotecnologie ha intrapreso varie iniziative mirate i) al ^{09/06/2018}
monitoraggio della formazione degli studenti, e ii) all'ampliamento dell'offerta formativa.

i) Nel corso del primo anno, il Coordinatore del Consiglio Interclasse incontra gli studenti per discutere di vari aspetti della didattica e rilevare le loro opinioni su eventuali aspetti problematici al fine di attuare interventi correttivi.

ii) Per ampliare l'offerta formativa, la Commissione Orientamento e Tutorato del Consiglio Interclasse in collaborazione con il Dipartimento DiSSPA organizza cicli di seminari per gli studenti e favorisce la partecipazione degli studenti ad attivitÃ seminariali, Workshop e giornate di studio organizzate presso i Dipartimenti di ricerca dell'UniversitÃ di Bari o di altri Atenei, o presso enti ed imprese che lavorano in ambito biotecnologico. Queste attivitÃ possono essere riconosciute come CFU a scelta degli studenti come indicato da un apposito Regolamento pubblicato sul sito web del CdS. La pubblicizzazione di tali attivitÃ avviene attraverso il sito web del CdS

(<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/disspa>; <http://www.biotec.uniba.it/>).

Descrizione link: Sito web del BQSA

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-bqsa-biotecnologie-per->

La Commissione Tirocini del Consiglio Interclasse di Biotecnologie assiste gli studenti nelle attività di tirocinio e promuove la collaborazione con altre Università, Enti o imprese che lavorano nell'ambito delle Biotecnologie. 09/06/2018

Nel corso degli anni sono state stipulate numerose convenzioni fra il Dipartimento di afferenza del corso e altri Atenei, Enti di Ricerca o imprese per permettere agli studenti di biotecnologie di svolgere il tirocinio in strutture esterne nazionali o internazionali. La lista delle convenzioni attive è pubblicata sul sito web del CdS.

Al termine del tirocinio, gli studenti e gli enti ospitanti compilano un questionario di valutazione dell'attività di tirocinio. I questionari, depositati presso la segreteria didattica del Dipartimento, sono utili per monitorare il grado di soddisfazione delle attività di tirocinio e permettere interventi correttivi. Numerosi studenti del CdS effettuano il tirocinio presso prestigiose istituzioni o aziende italiane e straniere ottenendo giudizi molto positivi da parte dei docenti o tutors che li accolgono nei propri gruppi.

Le modalità di svolgimento di Tirocinio sono illustrate da un apposito regolamento pubblicato sul sito web del CdS.

Descrizione link: Sito web del BQSA

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-bqsa-biotecnologie-per->



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca ai quali l'Università aderisce, è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università.

I Learning Agreement sono approvati, previa istruttoria della Commissione Erasmus del Dipartimento, dalla Giunta del Consiglio di Interclasse di Biotecnologie prima della fruizione del periodo di studio all'estero.

Eventuali modifiche in itinere del piano di studi devono essere approvate dal suddetto Organo con la stessa procedura, entro un mese dall'arrivo dello studente presso la sede di destinazione.

Il riconoscimento delle attività didattiche svolte dallo studente è deliberato dalla Giunta del Consiglio di Interclasse di

Biotecnologie.

In occasione degli incontri semestrali con gli studenti, il Coordinatore illustra le modalità di svolgimento dei programmi di mobilità al fine di incoraggiare gli studenti a trascorrere un periodo di studio all'estero.

Il Dipartimento ha stipulato convenzioni Erasmus, attualmente in vigore, con varie istituzioni accademiche come indicato nella pagina web qui di sotto indicata.

Descrizione link: Elenco Accordi Erasmus+ Università

Link inserito:

<http://www.uniba.it/internazionale/mobilita-in-uscita/studenti/programma-erasmus-key-action-1/bando-a.a.-2018-2019/bando-erasm>

Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

La promozione, da parte della Commissione Tirocini del Consiglio Interclasse, di attività di tirocinio presso Enti o imprese ^{09/06/2018} attive nell'ambito delle biotecnologie rappresenta una iniziativa importante nell'ambito dell'accompagnamento degli studenti al mondo del lavoro.

Inoltre, la Commissione Orientamento e Tutorato del Consiglio Interclasse promuove altre attività di orientamento in uscita fra cui:

- visite di studio ed occasioni d'incontro con Imprese ed Enti;
- partecipazione degli studenti a Convegni e Workshop su tematiche d'interesse per le biotecnologie;
- organizzazione di seminari annuali tenuti da esponenti di varie realtà aziendali e professionali.

La partecipazione a queste iniziative è ritenuta utile e interessante da parte degli studenti.

L'UO Didattica del Dipartimento, presso la quale è attivo lo Sportello Job-Placement, che in sinergia con Servizio di Job-Placement istituito presso gli uffici dell'Amministrazione universitaria, provvede a tenere aggiornate le informazioni presenti nel sito web del CdS sull'argomento, pubblicizzandovi iniziative ed opportunità di lavoro che le sono comunicate dai Docenti o di cui viene personalmente a conoscenza e che reputa congrue con gli obiettivi formativi del CdS.

Descrizione link: Sito web del BQSA

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-bqsa-biotecnologie-per>

▶ QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

▶ QUADRO B6 | Opinioni studenti

25/09/2018

L'opinione degli studenti di biotecnologie sulla didattica viene periodicamente monitorata analizzando i risultati dei questionari online gestiti dall'Ateneo. Al fine di rilevare opinioni più precise sull'offerta formativa, si sono rivelati anche molto utili gli incontri semestrali del Coordinatore del Consiglio Interclasse con gli studenti di ogni anno di corso di studio.

I risultati dei questionari degli studenti relativi all'ultimo triennio sono mostrati in forma aggregata a livello di singolo Corso di Studio nell'Allegato B6. Essi indicano un grado di soddisfazione globale elevato da parte degli studenti. L'analisi dettagliata dei risultati dei singoli insegnamenti permette di rilevare qualche criticità specifica che richiede delle azioni di miglioramento.

Link inserito: http://reportanvur.ict.uniba.it:443/birt/run?__report=Anvur_Qd.rptdesign

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato B6 opinione studenti

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

In base ai dati disponibili da Almalaurea (Allegato B7), nel 2017, 10 studenti hanno conseguito la laurea con un'età media ^{25/09/2018} alla laurea di 26,1 anni e 9 laureati hanno compilato il questionario. Il 90% dei laureati proveniva dalla provincia di Bari ed il 10% da altra provincia della stessa regione. Il 90% dei laureati aveva conseguito una maturità liceale mentre il restante 10% era in possesso di un diploma professionale. Il voto medio di diploma era stato 88,8. Tutti i laureati provenivano da precedenti esperienze universitarie portate a termine. L'80% si è laureato in corso, rispetto ad un dato medio del gruppo disciplinare geo-biologico di Ateneo del 66,4%. La durata media degli studi è stata di 2,5 anni con un ritardo medio alla laurea di 0,3 anni. La votazione media degli esami è stata di 28,5 ed il voto di laurea medio di 110,9. L'11,1% dei laureati ha svolto all'estero una parte significativa del tirocinio curriculare finalizzato alla preparazione della tesi di laurea, rispetto ad un dato medio di Ateneo del 4,3%. Il 66,7% ha svolto tale tirocinio in strutture non universitarie. Il tempo medio impiegato per la preparazione della tesi di laurea è stato di 3,7 mesi. L'88,9% dei laureati è complessivamente soddisfatto del CdS e 55,6% si iscriverrebbe allo stesso CdS dell'Ateneo di Bari. Il 100% dei laureati non intenderebbe proseguire in altre attività formative. Relativamente alle prospettive di lavoro, il 44,4% aspira a lavorare nel settore pubblico mentre la restante parte è interessata a lavorare nel privato o in un'attività autonoma. Relativamente alla tipologia di contratto, l'88,9% dei laureati aspira ad un contratto a tutele crescenti ma un 66,7% ne accetterebbe anche uno a tempo determinato. Il 77,8% preferirebbe lavorare nella provincia di residenza o degli studi ma, in generale, c'è una ampia disponibilità alla mobilità, anche verso l'estero.

Link inserito: <http://www.almalaurea.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato B7 opinione laureati



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il CdS di "Biotecnologie per la Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione", attivato nel 2011-12, ^{25/09/2018} è stato ristrutturato nel 2015-16 per rispondere meglio agli obiettivi formativi del corso. Benché il numero degli studenti iscritti sia piccolo nell'ultimo quinquennio (6-10), gli studenti sono molto motivati e gli indicatori della didattica mostrano un percorso degli studenti soddisfacente, con valori simili ai corsi della stessa classe a livello nazionale e di area geografica. Nell'ultimo biennio, una elevata percentuale di studenti ha svolto il tirocinio curriculare all'estero tramite la partecipazione al programma Erasmus o al programma di Ateneo "Global Thesis".

Descrizione link: dati PQA Uniba percorso studenti

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds-2018/dati>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

^{25/09/2018}

Come indicato nell'allegato C2, a 5 anni dalla laurea il 100% dei laureati della classe LM-7 ha partecipato almeno ad un'attività formativa post-laurea (tirocinio, Master, Stage in Azienda, formazione professionale, borsa di studio) fra cui non si registrano dottorati di ricerca. Il 50% dei laureati ha un lavoro di cui il 50% nel privato e il 50% nel pubblico. Il settore di attività è rappresentato in uguale misura dall'industria (50%) e dai servizi (50%).

Tutti i laureati a cinque anni che hanno un'attività lavorativa lavorano al sud e ritengono la laurea efficace per il proprio lavoro.

Link inserito: <http://www.almalaurea.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato C2 dati occupazionali

▶ QUADRO C3

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

L'opinione degli Enti e Aziende che ospitano gli studenti per lo svolgimento delle attività di tirocinio, ^{27/09/2018} 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; b) se la durata è considerata adeguata al raggiungimento dell'obiettivo formativo da conseguire; c) una valutazione dell'esperienza anche in relazione alla collaborazione con il tutor accademico; d) una valutazione della qualità del servizio offerto dalle strutture del CdS addette alla gestione dei tirocini.

Tra il 2017 e settembre 2018, 9 studenti hanno svolto il tirocinio presso strutture convenzionate, 3 in strutture interne dell'Ateneo e 1 presso una struttura estera.

I punteggi della valutazione prevedono un range da 1 (insufficiente) a 5 (molto).

L'elaborazione dei dati raccolti ha evidenziato che:

- a) le aziende e gli enti valutano la preparazione dello studente con un punteggio medio di 4,4 e il coinvolgimento dello studente con un punteggio medio di 4,9
- b) le aziende e gli enti valutano l'adeguatezza della durata del tirocinio con un punteggio medio di 3,0
- c) le aziende e gli enti valutano l'esperienza con un punteggio medio di 4,7
- d) le aziende e gli enti valutano la qualità del servizio offerto dalle strutture del CdS addette alla gestione dei tirocini con un punteggio medio di 4,4

I questionari sono depositati presso la segreteria didattica del Dipartimento.