



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze Animali e Produzioni Alimentari(<i>IdSua:1513133</i>)
Classe	L-38 - Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
Nome inglese	Animal Science and Food Production
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/scienze-animale-e-produzioni-alimentari
Tasse	http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/i-documenti-del-presidio-di-qualita-di-ateneo/Regolamento_tasse_aa_2012
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ZIZZO Nicola
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Medicina Veterinaria

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ALBRIZIO	Maria	VET/02	RU	1	Caratterizzante
2.	CENTODUCATI	Gerardo	AGR/20	RU	1	Caratterizzante
3.	CINONE	Mario	VET/10	PA	1	Caratterizzante
4.	CIRCELLA	Elena	VET/05	RU	1	Caratterizzante
5.	CORRENTE	Marialaura	VET/05	PA	1	Caratterizzante

6.	DI SUMMA	Aldo	VET/01	RU	1	Base
7.	IARUSSI	Fabrizio	VET/08	RU	1	Caratterizzante
8.	LAI	Olimpia	VET/07	RU	1	Caratterizzante
9.	LIA	Riccardo Paolo	VET/06	RU	1	Caratterizzante
10.	PRATELLI	Annamaria	VET/05	PO	1	Caratterizzante
11.	TOTEDA	Francesco	AGR/18	PA	1	Caratterizzante
12.	ZIZZADORO	Claudia	VET/07	RU	1	Caratterizzante
13.	ZIZZO	Nicola	VET/03	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	VACCA Mirco BORGIA Vittorio DE LEO Maurizio LACAVA Daniela
Gruppo di gestione AQ	CHIARA BELLOLI MARIA TEMPESTA GIUSEPPE CRESCENZO NICOLA ZIZZO FRANCESCA COLAIANNI MAURIZIO DI LEO MIRCO VACCA
Tutor	Chiara BELLOLI Mario CINONE Angelo QUARANTA Elena CIRCELLA Olimpia LAI Maria, Pia SANTACROCE Gianpiero VENTRELLA Giada ANNOSCIA Maria RONCETTI Sonia SAULLE Nicola ZIZZO

Il Corso di Studio in breve

Il Corso Ã ad accesso libero e non prevede l'obbligo di frequenza. L'intero Corso di studi corrisponde a 180 crediti formativi universitari (CFU) che lo studente deve acquisire per il conseguimento della laurea. Ogni credito corrisponde a 25 ore di impegno complessivo, tra partecipazione alle attivÃ didattiche e studio personale.

La durata del Corso Ã di 3 anni. La didattica Ã articolata in insegnamenti teorici e pratici per un numero complessivo di 180 crediti formativi, pari a 4500 ore di impegno complessivo per lo studente, che prevedono cicli di lezioni teorico-pratiche da tenersi in aula, attivÃ pratiche da svolgere in parte presso i laboratori e le strutture disponibili nella FacoltÃ di Medicina Veterinaria di Bari e in parte presso aziende zootecniche, allevamenti e industrie di trasformazione convenzionate con la FacoltÃ. Sono previsti, inoltre, stage, tirocini e periodi di formazione professionale in aziende del settore.

Le tipologie di attivÃ formative del Corso comprendono:

- insegnamenti obbligatori e comuni per tutti gli studenti e comprendono 150 CFU totali ripartiti per i singoli anni del corso, in base

a quanto previsto dal piano di studi

- il tirocinio pratico, per un totale di 7 CFU, necessario per il conseguimento della laurea e per l'ammissione all'esame di Stato per l'esercizio della libera professione. L'attività di tirocinio pratico è svolta a tempo pieno e in orari prestabiliti, in parte nel corso del II anno e in parte nel corso del III anno, presso le strutture didattiche della Facoltà o presso qualificate strutture pubbliche o private accreditate dal Consiglio di Facoltà. L'elenco di queste ultime è pubblico e costantemente aggiornato. I crediti relativi al tirocinio vengono acquisiti dopo aver ricevuto dal docente referente le attestazioni di frequenza, registrate su apposito libretto di tirocinio. L'attività di tirocinio pratico è definita nell'apposito Regolamento del tirocinio

- crediti liberi, per un totale di 12 CFU, che lo studente deve acquisire con la partecipazione ad attività didattiche, autonomamente scelte, coerenti al percorso formativo in Scienze animali e Produzioni alimentari, come previsto dall'apposito Regolamento.

Il riconoscimento dei 12 CFU liberi avviene mediante valutazione da parte della Commissione didattica di Facoltà delle certificazioni originali presentate dallo studente ai fini del riconoscimento

- il colloquio di Lingua inglese, da sostenere prima degli esami del II semestre del III anno, con il quale lo studente deve dimostrare la conoscenza della Lingua a orientamento medico-scientifico per l'acquisizione dei 3 CFU che vengono certificati o con colloquio da sostenere davanti ad apposita Commissione preposta alla verifica della conoscenza della lingua o dietro presentazione di un attestato riconosciuto a livello internazionale e ritenuto valido dal Consiglio di Facoltà, che certifichi una competenza linguistica corrispondente al threshold level: B1 (PET). Il colloquio di Lingua inglese è programmato 3 volte l'anno. Il calendario degli appelli sarà reso pubblico all'inizio dell'anno accademico

- la prova finale, necessaria per l'acquisizione di 8 CFU, prevede la stesura di un elaborato scritto (tesi), su temi di interesse nei differenti settori di formazione del corso, preparato dallo studente sotto la supervisione di un docente (relatore).

Schema riassuntivo della distribuzione dei CFU nelle varie tipologie di attività formative

Attività formative teorico-pratiche dal I al III anno 150 CFU

Colloquio Lingua inglese 3 CFU

Tirocinio pratico 7 CFU

Crediti liberi 12 CFU

Prova finale 8 CFU

Totale 180 CFU



▶ QUADRO A1

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

La Facoltà mediante contatti diretti con varie associazioni locali e con lettera raccomandata del 21/12/2009 ha richiesto il parere sulla trasformazione del corso di laurea alle seguenti organizzazioni locali:

- Ordine dei Medici Veterinari delle Province di:
Bari, Taranto, Brindisi, Foggia e Lecce;
- CCIAA di Bari.
- Assessorato alle Risorse Agroalimentari. Regione Puglia
- Assessorato al Lavoro e Formazione. Regione Puglia
- Assessorato alle Politiche della Salute. Regione Puglia
- Presidente di Confindustria. Sezione Agroalimentare.
- Presidente Collegio degli Agrotecnici
- Presidente Ordine Regionale Dottori Agronomi e Forestali
- Presidente Associazione Provinciale Allevatori di Bari.

Alcune di queste hanno manifestato, per via breve, formale assenso ed un giudizio favorevole alla trasformazione del corso di laurea, ravvisando nel titolo e negli obiettivi del percorso formativo una maggiore chiarezza di intenti e la possibilità di formare figure professionali più aderenti alle richieste del mercato del lavoro.

▶ QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

funzione in un contesto di lavoro:

La Laurea triennale in Scienze animali e Produzioni alimentari è titolo accademico che consente, dopo aver superato l'esame di abilitazione, l'esercizio della professione di Agrotecnico Laureato.

competenze associate alla funzione:

Il laureato può svolgere ruoli professionali e assumere funzioni sia come dipendente, che come libero professionista/consulente in qualità di esperto delle produzioni animali e delle produzioni alimentari.

sbocchi professionali:

I principali sbocchi occupazionali includono:

- esperto agro-zootecnico presso allevamenti, centri di performance genetica e di produzione seme, associazioni di categoria del settore, enti professionali, enti territoriali pubblici e organizzazioni nazionali e internazionali in qualità di responsabile della gestione tecnica, igienica ed economica della filiera produttiva, nutrizionista/alimentarista, valutatore morfologico di razza, fecondatore laico, esperto in podologia e masalca ecc.
- esperto nutrizionista/alimentarista presso aziende mangimistiche in qualità di responsabile della formulazione e della qualità degli alimenti per gli animali
- esperto della gestione tecnica e igienico-sanitaria di imprese di produzione e trasformazione degli alimenti (macelli, compresi quelli avicunicoli, caseifici ecc.)
- esperto di gestione della distribuzione agro-alimentare in qualità di manager per la certificazione di prodotto, consulente per

piani di controllo, rintracciabilità di filiera e sistemi di qualità, manager di gestione centri cottura, e della qualità nella grande distribuzione organizzata ecc.

- tecnico di laboratorio per il controllo sulle materie prime e i mangimi per gli animali e sui prodotti di origine animale.
Il laureato potrà svolgere ruoli professionali presso industrie ed enti di ricerca pubblici e privati.

▶ QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Zootecnici - (3.2.2.2.0)

▶ QUADRO A3

Requisiti di ammissione

Per essere ammessi al corso di laurea è necessario il possesso di Diploma di scuola media superiore di durata quinquennale o altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo oppure del Diploma di scuola media superiore di durata quadriennale e del relativo anno integrativo. E' richiesto il possesso di un'adeguata preparazione di base (matematica, fisica, chimica, biologia) per le materie scientifiche che trovano sviluppo nelle discipline impartite nel Corso di studio. Il possesso dei requisiti necessari per l'accesso al corso sarà verificato secondo le norme previste dal regolamento didattico del corso (test di verifica dei saperi minimi). Le modalità di somministrazione del test sono pubblicate sul sito del Dipartimento di riferimento.

▶ QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

Il corso di laurea in Scienze Animali e Produzioni Alimentari ha l'intento di formare laureati in possesso di specifiche competenze tecnico-professionali nel settore dell'allevamento degli animali da reddito, unite a conoscenze utili per la conduzione e la gestione economica delle aziende agro-zootecniche e della qualità delle produzioni alimentari derivate.

L'obiettivo formativo principale del corso di laurea è quello di creare una figura di elevata professionalità, capace di intervenire nei vari livelli della filiera produttiva, proponendo innovazioni finalizzate alla produzione di alimenti di origine animale di elevato valore nutrizionale, dietetico e sensoriale per garantire ai consumatori la correttezza, l'igiene e la sicurezza della filiera alimentare. L'organizzazione didattica del percorso formativo prevede, nei tre anni del corso, cicli di lezioni semestrali teorico-pratiche da tenersi in aula, attività pratiche da svolgere in parte presso i laboratori e le strutture disponibili del Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari e dei Dipartimenti associati ed in parte presso aziende zootecniche, allevamenti e industrie di trasformazione convenzionate con i Dipartimenti. Saranno previsti, inoltre, stage, tirocini e periodi di formazione professionali in aziende del settore.

Il laureato deve essere in grado di utilizzare correntemente, in forma scritta e orale, la lingua Inglese e dimostrare di avere una buona padronanza della terminologia specifica di competenza utile per lo scambio internazionale di informazioni generali.

Area Generica**Conoscenza e comprensione**

I laureati in Scienze Animali e Produzioni Alimentari devono:

- possedere buone conoscenze delle discipline di base (fisica, statistica e informatica, chimica e biochimica) sufficienti per la formazione professionale e scientifica specifica;
- acquisire le conoscenze essenziali sulla struttura anatomica e la fisiologia delle principali specie animali da produzione;
- conoscere i principi di patologia generale e di microbiologia degli animali, di epidemiologia delle malattie infettive e parassitarie, di tossicologia applicata alle produzioni animali, di gestione degli animali da produzione;
- acquisire buone conoscenze delle tecniche di allevamento, di miglioramento genetico, di alimentazione e di metodologie della riproduzione animale;
- acquisire i concetti di igiene zootecnica, di sanità e di qualità dei prodotti di origine animale, nonché nozioni di sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e relative competenze di laboratorio;
- acquisire i concetti di tecnologia di produzione dei prodotti alimentari e di vigilanza sanitaria degli alimenti di origine animale;
- conoscere la legislazione sanitaria nazionale e comunitaria;
- avere buona conoscenza delle problematiche di impatto ambientale degli allevamenti e dell'industria di trasformazione;
- acquisire competenze di laboratorio necessarie per operare nei settori di competenza;

I risultati raggiunti saranno verificati attraverso prove individuali d'esame e attraverso prove pratiche svolte in campo e nei laboratori a diversa caratterizzazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati devono dimostrare di avere acquisito:

- competenze nel controllo di metodologie e procedimenti utili nei diversi settori dell'allevamento, di essere in grado d'intervenire in tutte le fasi della filiera produttiva e di trasformazione dei prodotti di origine animale;
- competenze sulle possibilità di trasferimento di contaminanti dall'ambiente alle produzioni animali;
- competenze economico-gestionali delle imprese zootecniche e di trasformazione agro-alimentare, del mercato e dell'attività di marketing;
- competenze specifiche sulla legislazione comunitaria e nazionale, nonché nozioni circa i principi e gli ambiti dell'attività professionale e relativa normativa e deontologia.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite sarà verificata durante l'intero percorso formativo sia mediante approcci teorici e pratici, durante lezioni, esercitazioni in campo e attività di laboratorio, alle problematiche di settore, sia attraverso il lavoro pratico-sperimentale sviluppato su specifici argomenti di ricerca nel corso della preparazione della tesi di laurea.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[ANATOMIA url](#)

[BIOCHIMICA GENERALE url](#)

[BIOLOGIA url](#)

[CHIMICA url](#)

[ECONOMIA E STATISTICA url](#)

[FISIOLOGIA url](#)

[IGIENE url](#)

[IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I url](#)

[MICROBIOLOGIA url](#)

[ZOOTECNIA I url](#)

[PARASSITOLOGIA VETERINARIA url](#)

[PATOLOGIA url](#)

ZOOTECNIA II [url](#)

BENESSERE ANIMALE [url](#)

FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA [url](#)

IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II [url](#)

area delle discipline statistiche e fisiche

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti compresi nell'area dovranno:

- 1) fornire i concetti fondamentali per la comprensione della fisica di base applicabile alle loro specializzazioni o professioni future;
- 2) favorire l'apprendimento e la comprensione delle metodologie statistiche di base.

Il principale strumento didattico " " costituito da lezioni frontali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La comprensione degli argomenti trattati permetterà di:

- 1) applicare le conoscenze acquisite su fenomeni fisici che si verificano in particolare nell'ambito biomedico (fisiologia e fisiopatologia).
- 2) applicare le conoscenze degli elementi di statistica utili per l'implementazione ed elaborazione dei dati, nonché per l'interpretazione dei risultati.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esoneri intermedi ed esami orali e/o scritti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E STATISTICA [url](#)

Area delle Discipline Biologiche

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti si propongono di fornire le basi per la conoscenza:

- 1) delle basi biologiche dell'evoluzione del vivente
- 2) delle teorie evolutive
- 3) delle componenti della cellula e dell'organismo
- 4) dei principali sistemi animali e delle loro funzioni
- 5) delle modalità riproduttive degli animali
- 6) delle caratteristiche dei principali phyla animali
- 7) delle fasi ed dei processi del normale sviluppo embrionale con differenze di specie e organogenesi dei principali apparati.
- 8) dell'organizzazione cellulare e delle caratteristiche dei tessuti animali con capacità di riconoscimento tramite osservazione di preparati istologici
- 9) dell'organizzazione morfologica e strutturale normale degli apparati che costituiscono l'anatomia degli animali in produzione zootecnica
- 10) dell'anatomia macroscopica e microscopica dei diversi apparati (locomotore, nervoso, cardiocircolatorio, linfatico, digerente, respiratorio, esocrino ed endocrino, uro-genitale, e tegumentario) con particolare attenzione agli aspetti comparativi.

Le modalità didattiche comprendono lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio ed esercitazioni su organi di animali sani prelevati al macello.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La comprensione degli argomenti trattati permetterà di sviluppare:

- 1) capacità di analisi di tipo metodologico, tale da permettere di affrontare e risolvere problemi con implicazioni biologiche multidisciplinari di moderata difficoltà.
- 2) competenze di anatomia macro-microscopica utili alla comprensione delle discipline successive (fisiologia, fisiopatologia della riproduzione, valutazione morfofunzionale di animali da reddito)
- 3) capacità di comunicazione professionale mediante l'uso di una terminologia corretta e di una descrizione organizzata e comprensibile adeguata per sostenere argomentazioni nel campo della morfologia/anatomia degli animali di interesse zootecnico.

La qualità del livello raggiunto è verificata mediante esami orali e prove pratiche.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[ANATOMIA url](#)

[BIOLOGIA url](#)

Area delle Discipline Chimiche e Biochimiche

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti hanno lo scopo di fornire allo studente le conoscenze di base, teoriche ed applicative, finalizzate a:

- 1) acquisire specifiche conoscenze chimiche di base, sia teoriche che sperimentali
- 2) conoscere la struttura e le proprietà chimico-fisiche delle principali classi di molecole di interesse biologico
- 3) conoscere le funzioni delle macromolecole biologiche
- 4) comprendere i processi di trasformazione che coinvolgono i sistemi biologici.
- 5) comprendere la correlazione tra i meccanismi che portano alla produzione di energia metabolica e i meccanismi che la utilizzano
- 6) conoscere le metodologie biochimiche e strumentali più avanzate e le loro applicazioni per lo studio dei sistemi biologici.
- 7) conoscere la composizione degli alimenti e la loro digestione e assorbimento
- 8) conoscere la struttura delle principali classi di xenobiotici presenti negli alimenti.
- 9) conoscere le principali tecniche analitiche per la determinazione quantitativa e qualitativa degli xenobiotici.

Il corso si esplicita essenzialmente attraverso lezioni frontali ed esercitazioni svolte in laboratorio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La comprensione degli argomenti trattati permetterà di:

- 1) correlare i concetti chimici, alla base degli aspetti strutturali delle biomolecole, con le trasformazioni funzionali delle stesse negli ambiti della biochimica metabolica, della nutrizione e della biologia molecolare
- 2) applicare le conoscenze acquisite di biochimica cellulare nell'ambito della medicina veterinaria con riferimenti agli aspetti nutrizionali e produttivi negli organismi animali
- 3) applicare le conoscenze acquisite, relativamente ai principi biochimici della digestione e dell'assorbimento.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali finali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[BIOCHIMICA GENERALE url](#)

[CHIMICA url](#)

Area delle discipline della Sanità Animale

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti compresi nelle macroaree hanno lo scopo di fornire allo studente le conoscenze di base, teoriche ed applicative, finalizzate a:

- 1) acquisire conoscenze essenziali sulla fisiologia cellulare, sulle interazioni funzionali dei principali organi e apparati e sull'azione svolta dagli ormoni nella regolazione delle attività cellulari dell'organismo
- 2) acquisire specifiche competenze sulla morfologia, genetica e patogenicità dei procarioti, sulla struttura e modalità di replicazione dei virus e sulle procedure diagnostiche, tradizionali ed biomolecolari, per la diagnosi delle infezioni batteriche e virali
- 3) conoscere le caratteristiche del sistema immunitario, i meccanismi dell'immunità innata ed acquisita, le caratteristiche delle cellule del sistema immunitario, le caratteristiche degli antigeni, la struttura degli anticorpi, i meccanismi dell'immunità umorale e cellulare e le ipersensibilità
- 4) comprendere i meccanismi eziopatogenetici delle malattie, delle alterazioni strutturali, delle funzioni e dei meccanismi di controllo nelle manifestazioni patologiche e degli elementi di anatomia patologica degli apparati
- 5) apprendere le nozioni indispensabili per un approccio preventivo alle principali malattie infettive degli animali da reddito, con particolare attenzione a quelle previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria
- 6) conoscere le tecnologie adottate nei settori avicolo e cunicolo e sulla loro corretta gestione igienico-sanitaria incluse le principali misure di profilassi diretta e vaccinale nei confronti delle più frequenti patologie infettive
- 7) acquisire i più importanti concetti in parassitologia, inclusa l'epidemiologia e la gestione igienico sanitaria delle malattie parassitarie degli animali di interesse zootecnico, unitamente a conoscenze riguardanti la tassonomia dei più importanti agenti causa di infestazioni protozoarie, elmintiche, fungine e da artropodi e le tecniche diagnostiche utili all'isolamento e riconoscimento di questi patogeni
- 8) acquisire le conoscenze necessarie a comprendere gli effetti farmaco-tossicologici che uno xenobiotico può produrre negli organismi viventi (animale esposto, operatore, consumatore di alimenti di origine animale, agenti patogeni, ambiente) e le nozioni fondamentali di legislazione in materia di farmaco veterinario e di residui negli alimenti di origine animale
- 9) acquisire le nozioni di base sui cicli estrali e fecondazione artificiale, diagnosi di gravidanza e assistenza al parto, ipofertilità e patologie del post-partum, valutazione e conservazione del seme, patologie dell'apparato riproduttore maschile, metodiche di condizionamento del ciclo e biotecnologie riproduttive relative agli animali d'interesse zootecnico.

Lo strumento didattico utilizzato è la lezione frontale, coadiuvato da esercitazioni in campo presso aziende zootecniche a differente indirizzo produttivo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La comprensione degli argomenti trattati permetterà di:

- 1) far acquisire allo studente la padronanza della terminologia medica
- 2) collaborare nella gestione di focolai di malattie infettive ed infestive e nella gestione e nell'attuazione dei piani di eradicazione delle stesse
- 3) collaborare nella gestione di patologie condizionate o tecnopatie tipiche degli allevamenti industrializzati
- 4) sviluppare un approccio consapevole e responsabile alla gestione del farmaco veterinario in zootecnia ed in ogni altro settore professionale di competenza del laureato
- 5) valutare e gestire il rischio da residui negli alimenti di origine animale
- 6) applicare le conoscenze acquisite all'ottimizzazione delle diverse tecniche di riproduzione considerando la vocazione e le tradizioni culturali del sistema zootecnico presente nel territorio.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esoneri intermedi ed esami orali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FISIOLOGIA [url](#)

IGIENE [url](#)

MICROBIOLOGIA [url](#)

PARASSITOLOGIA VETERINARIA [url](#)

PATOLOGIA [url](#)

Area delle Discipline del Sistema Agro-zootecnico e delle Produzioni Animali

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti dell'area forniscono basi di conoscenza teoriche, scientifiche e professionali allo scopo di garantire specifiche competenze per:

- 1) comprendere le tecniche di valutazione morfologica e funzionale di un animale ai fini della sua produttività
- 2) comprendere le tecniche moderne dell'allevamento razionale in funzione dell'estensività dello stesso (dall'allevamento intensivo industriale al biologico-biodinamico)
- 3) conoscere il management riproduttivo degli allevamenti
- 4) conoscere le tecniche di miglioramento genetico degli animali domestici
- 5) conoscere le varie razze delle specie d'interesse zootecnico, con particolare attenzione alle diverse vocazioni del territorio ed alle sue tradizioni culturali e prodotti tipici derivati
- 6) comprendere i concetti di nutrizione ed alimentazione delle principali specie di interesse zootecnico
- 7) conoscere le principali specie foraggere e aspetti essenziali del loro ciclo colturale
- 8) conoscere i principali aspetti della Microeconomia e della Macroeconomia agraria
- 9) conoscere i principali aspetti dell'igiene zootecnica, sia come fonti di rischio che come presidi gestionali di prevenzione
- 10) conoscere i fondamenti del benessere animale degli animali allevati, i principali segni di stress, l'effetto dello stress sulle produzioni e le azioni per garantire il benessere animale in allevamento.

Lo strumento didattico utilizzato è la lezione frontale in aula ed esercitazioni in campo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La comprensione degli argomenti trattati permetterà di:

- 1) applicare le conoscenze acquisite al fine di poter emettere un giudizio oggettivo sulla qualità zootecnica degli animali da produzione in funzione dell'attitudine (carne, latte, lana, sport, lavoro)
- 2) applicare le conoscenze acquisite all'ottimizzazione delle diverse tecniche di allevamento in funzione del contesto zootecnico e con un approccio per punti critici finalizzato all'individuazione delle voci di un piano di Buone Pratiche di Allevamento
- 3) applicare le conoscenze acquisite relativamente alla genetica di popolazione e alla genetica quantitativa per organizzare piani di accoppiamento sia in allevamento che su popolazioni di animali più ampie
- 4) valutare con criteri oggettivi e sensoriali la qualità degli alimenti destinati agli animali
- 5) applicare le conoscenze relativamente alle tecniche di alimentazione e di razionamento al fine di garantire l'ottimizzazione economica, produttiva e il benessere animale
- 6) affrontare un bilancio di un'azienda zootecnica e assumere decisioni in funzione della redditività aziendale
- 7) gestire il benessere animale.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ZOOTECNIA I [url](#)

ZOOTECNIA II [url](#)

BENESSERE ANIMALE [url](#)

ZOOTECNIA III [url](#)

Area delle Discipline dell'Igiene e delle Tecnologie delle Produzioni Alimentari

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti hanno lo scopo di fornire allo studente le conoscenze di base, teoriche ed applicative, finalizzate alla:

- 1) acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a gestione dell'autocontrollo nella filiera carne
- 2) acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a gestione dell'autocontrollo nella filiera dei prodotti della pesca: produzione primaria; sistemi di pesca, lavorazione, preparazione, trasformazione conservazione e commercializzazione dei prodotti della pesca e loro derivati
- 3) acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a gestione dell'autocontrollo nella filiera del latte e prodotti derivati: produzione primaria e sistemi di allevamento; tecniche di mungitura e conservazione del latte, tecnologie di trasformazione per la produzione di latte alimentare e prodotti lattiero-caseari (latte fermentato, crema, burro, formaggi freschi, formaggi a breve, media e lunga stagionatura), commercializzazione; legislazione nazionale e comunitaria applicata al latte e derivati
- 4) acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a gestione dell'autocontrollo nella filiera delle uova e ovo-prodotti: produzione primaria e sistemi di allevamento; parametri di freschezza delle uova in guscio, trasformazione e produzione di prodotti derivati (ovo-prodotti), commercializzazione; legislazione nazionale e comunitaria applicata alle uova e prodotti derivati.
- 5) acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a gestione dell'autocontrollo nella filiera dei prodotti di derivazione apistica: produzione primaria e tecniche di allevamento di Apis mellifera, caratteristiche nutrizionali e qualitative di miele, propoli, pappa reale, polline, cera, tecnologie di trasformazione, commercializzazione; legislazione nazionale e comunitaria applicata al miele e prodotti dell'alveare.
- 6) conoscenza delle caratteristiche centesimali, nutrizionali e compositive generali e dei parametri chimico-fisici e microbiologici degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano
- 7) conoscenza dei processi di modificazione, chimica e biologica, che determinano il deterioramento degli alimenti;
- 8) conoscenza delle tecnologie di confezionamento (packaging tradizionale e/o innovativo) atte a prolungare la vita commerciale (shelf-life) degli alimenti
- 9) capacità di redazione e supervisione di Capitolati, Disciplinari, Manuali di Autocontrollo, Manuali di Corretta Prassi, Protocolli di Certificazione applicabili alle seguenti filiere: latte e prodotti lattiero-caseari, uova e prodotti derivati, miele e altri prodotti dell'alveare, carne e prodotti derivati, prodotti della pesca e derivati, molluschi bivalvi e prodotti derivati.

Lo strumento didattico utilizzato è "la lezione frontale in aula ed esercitazioni nei siti di produzione primaria e industrie di trasformazione e stoccaggio di alimenti di origine animale e mangimi destinati agli animali da reddito.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La conoscenza degli argomenti trattati permetterà la:

- 1) analisi di tipo metodologico e strumentale finalizzate a valutare la qualità di carni fresche e trasformate, prodotti della pesca e derivati, MEL e derivati, latte e prodotti lattiero-caseari, uova e ovo-prodotti, miele e prodotti dell'alveare
- 2) gestione degli animali nella produzione primaria
- 3) gestione dell'autocontrollo nella produzione secondaria
- 4) applicazione di opportune tecnologie di conservazione ai prodotti ittici in relazione alla natura chimica, biologica, organolettica e centesimale del prodotto
- 5) conoscenza della terminologia tecnica e analitica, propedeutica alla stesura di protocolli operativi e procedure operative standard da applicare nella filiera ittica.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esoneri intermedi ed esami orali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I url](#)

[IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	<p>La formazione didattica frontale verrà integrata da una consistente attività di laboratorio sperimentale e di campo che potrà svolgersi presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - strutture di ricerca interne ai Dipartimenti, Enti pubblici, allevamenti, aziende agro-zootecniche, del settore primario e della trasformazione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti <p>Lo studente avrà, quindi, modo di mettere in pratica le conoscenze teoriche e pratiche acquisite durante il corso di studi e di sviluppare la capacità di analisi degli elementi e dei dati raccolti, volta alla formulazione di un giudizio critico ed interpretativo.</p> <p>Questo aspetto della formazione del laureato sarà, inoltre, agevolato dalla partecipazione a seminari ad indirizzo pratico nel corso dei quali esperti qualificati introdurranno lo studente alle tematiche di campo.</p> <p>Le attività di tirocinio e di preparazione della prova finale, che potranno essere svolte anche presso altre istituzioni universitarie ed extra-universitarie nazionali ed internazionali, favoriranno lo sviluppo di autonomia di giudizio nella valutazione delle soluzioni pratiche attuate nei diversi settori delle produzioni animali finalizzate alla trasformazione dei prodotti e alla sicurezza alimentare.</p> <p>L'acquisizione di tale capacità sarà verificata negli esami di profitto previsti per il conseguimento del titolo e nell'esame finale di laurea.</p>
Abilità comunicative	<p>Gli studenti svilupperanno, attraverso idonee conoscenze e strumenti, la capacità di comunicare in contesti tecnico-scientifici, di elaborare e discutere dati sperimentali, di lavorare in gruppo e di trasmettere e divulgare informazioni su temi agro-alimentari. L'abilità comunicativa sarà verificata nel progresso del percorso didattico attraverso le prove d'esame e attraverso la presentazione della relazione di tirocinio e nella discussione della prova finale.</p>
Capacità di apprendimento	<p>Gli studenti saranno dotati di valide competenze utili alla comprensione di articoli scientifici, alla consultazione bibliografica e alla ricerca su banche dati, in particolare su argomenti pertinenti i sistemi di produzione e trasformazione dei prodotti di origine animale, in funzione della qualità e salubrità degli stessi. Più nello specifico il laureato sarà messo in grado di acquisire nuove conoscenze circa la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti lungo tutta la filiera produttiva. Tale capacità sarà verificata nel percorso formativo attraverso seminari, tutoraggio personale, relazioni scritte sull'attività svolta durante il periodo di tirocinio e di preparazione della prova finale.</p>

QUADRO A5 | **Prova finale**

La prova finale consiste nella stesura di un elaborato scritto breve frutto di un lavoro di approfondimento condotto dal candidato, sotto la guida di un docente/relatore, su un argomento scelto nell'ambito delle discipline oggetto del corso. Il tema della tesi, che deve essere concordato con il relatore almeno 6 mesi prima della presunta seduta di laurea, può prevedere la frequenza in laboratori, in campo o in aziende ed Enti convenzionati con la struttura.

L'elaborato finale viene sottoposto ad una Commissione di laurea, composta da almeno 7 docenti del corso di laurea che deve valutare le capacità di applicare conoscenza e comprensione del laureando. Quest'ultimo, durante la sessione di laurea, presenta una comunicazione orale con la quale deve dimostrare alla commissione di aver acquisito autonomia di giudizio ed abilità comunicative sufficienti per l'acquisizione del titolo di studio.



▶ QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione percorso formativo

▶ QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

Attività formative teorico-pratiche dal I al III anno

Il riconoscimento dei crediti formativi riguardanti i singoli corsi integrati avviene dopo il superamento dell'esame relativo. I docenti dei singoli moduli possono prevedere prove in itinere che devono essere effettuate esclusivamente durante lo svolgimento delle lezioni e che non rappresentano, di per se, titolo per acquisizione di CFU.

Tirocinio pratico obbligatorio

I crediti relativi al tirocinio vengono acquisiti dopo aver ricevuto dal docente referente le attestazioni di frequenza, registrate su apposito libretto di tirocinio. L'attività di tirocinio pratico è definita nell'apposito Regolamento del tirocinio

Colloquio Lingua Inglese

lo studente deve dimostrare la conoscenza della Lingua a orientamento medico-scientifico per l'acquisizione dei 3 CFU che vengono certificati con colloquio da sostenere davanti ad apposita Commissione. Il colloquio di Lingua inglese è programmato 3 volte l'anno. Il calendario degli appelli sarà reso pubblico all'inizio dell'Anno Accademico.

Crediti liberi

lo studente deve acquisire con la partecipazione ad attività didattiche, autonomamente scelte, coerenti al percorso formativo in Scienze animali e Produzioni alimentari, come previsto dall'apposito Regolamento.

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

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/scienze-animali-e-produzioni-alimentari-classe-l-1>

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/calendario-degli-esami/Calendario%20esami%20>

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/scienze-animali-e-produzioni-alimentari-classe-l->

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.	VET/01	Anno di corso 1	ANATOMIA link	DI SUMMA ALDO	RU	8	80	
2.	BIO/05	Anno di corso 1	BIOLOGIA link	PASSANTINO LETIZIA	PA	7	56	
3.	BIO/12	Anno di corso 1	Biochimica dei residui (<i>modulo di BIOCHIMICA GENERALE</i>) link	CLAUSI MARIA TERESA		3	24	
4.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica delle macromolecole (<i>modulo di BIOCHIMICA GENERALE</i>) link	CECI EDMONDO	RU	4	32	
5.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA link	CECI EDMONDO	RU	6	48	
6.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia agraria (<i>modulo di ECONOMIA E STATISTICA</i>) link	ROMA ROCCO	RU	6	60	

7.	VET/02	Anno di corso 1	FISIOLOGIA link	ALBRIZIO MARIA	RU	6	60	
8.	FIS/07	Anno di corso 1	Fisica (modulo di ECONOMIA E STATISTICA) link	CECI EDMONDO	RU	6	60	
9.	MAT/06	Anno di corso 1	Statistica (modulo di ECONOMIA E STATISTICA) link	CINONE MARIO	PA	6	60	
10.	VET/05	Anno di corso 2	Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive (modulo di IGIENE) link	CORRENTE MARIALaura	PA	3	30	
11.	VET/04	Anno di corso 2	IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I link	BONERBA ELISABETTA	RU	8	80	
12.	VET/05	Anno di corso 2	Igiene e tecnologia avicunicola (modulo di IGIENE) link	CIRCELLA ELENA	RU	3	30	
13.	VET/05	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA link	PRATELLI ANNAMARIA	PO	8	80	
14.	AGR/17	Anno di corso 2	Miglioramento genetico ed etnografia (modulo di ZOOTECNIA I) link	DARIO CATALDO	PA	6	60	
15.	VET/06	Anno di corso 2	PARASSITOLOGIA VETERINARIA link	CAFARCHIA CLAUDIA	RU	6	30	
16.	VET/06	Anno di corso 2	PARASSITOLOGIA VETERINARIA link	LIA RICCARDO PAOLO	RU	6	30	
17.	VET/03	Anno di corso 2	PATOLOGIA link	ZIZZO NICOLA	PA	6	60	
18.	AGR/19	Anno di corso 2	Valutazione morfofunzionale e igiene zootecnica (modulo di ZOOTECNIA I) link	CENTODUCATI PASQUALE	PO	6	60	

19.	AGR/18	Anno di corso 2	ZOOTECNIA II link	TOTEDA FRANCESCO	PA	8	80	
20.	VET/08	Anno di corso 3	BENESSERE ANIMALE link	IARUSSI FABRIZIO	RU	6	60	
21.	VET/07	Anno di corso 3	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA link	ZIZZADORO CLAUDIA	RU	6	20	
22.	VET/07	Anno di corso 3	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA link	LAI OLIMPIA	RU	6	40	
23.	VET/04	Anno di corso 3	Igiene delle filiere delle carni e delle uova (modulo di IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II) link	BOZZO GIANCARLO	RU	6	60	
24.	VET/10	Anno di corso 3	OSTETRICIA link	CINONE MARIO	PA	7	70	
25.	AGR/19	Anno di corso 3	Tecniche di allevamento (modulo di ZOOTECNIA III) link	TATEO ALESSANDRA	PA	7	70	
26.	AGR/15	Anno di corso 3	Tecnologia alimentare (modulo di IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II) link	GAMBACORTA GIUSEPPE	PA	6	60	
27.	AGR/20	Anno di corso 3	Zooculture ed etologia zootecnica (modulo di ZOOTECNIA III) link	CENTODUCATI GERARDO	RU	6	60	



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)
 Descrizione Pdf: Aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)



Pdf inserito: [visualizza](#)



Pdf inserito: [visualizza](#)



Nell'ambito delle iniziative di orientamento realizzate a livello di Ateneo indirizzate a tutti i potenziali studenti, anche provenienti da altri Atenei, una commissione di docenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria, coordinata dal prof. Angelo Quaranta e dalla sig.ra Cristina Labombarda, assolve ai compiti di orientamento per le informazioni relative al CdS.

In particolare vengono presi accordi con le Scuole secondarie per una presentazione del corso di laurea e una visita alla sede perch  i futuri possibili studenti possano rendersi conto personalmente dell'ambiente di studio relativo al corso di laurea in Scienze Animali e Produzioni Alimentari, poter parlare con docenti e studenti del corso.



La Commissione di Orientamento e Tutorato, affiancata da studenti e laureati che di anno in anno si sostituiscono, e in contatto ed accordo con la Commissione Didattica, si interessa di quelli che sono difficolt  e disagi incontrati dagli studenti durante il percorso di studio. La sua attivit  si articola in:

Tutorato informativo. E' predisposto uno sportello presso cui agli studenti neoiscritti o iscritti agli anni successivi al primo sono fornite informazioni riguardanti le strutture, l'offerta formativa, la logistica ed i servizi attivi per il corso di laurea. Il tutorato informativo in itinere permette agli studenti di ottenere informazioni sulle attivit  di ricerca e di clinica svolte nell'ambito del corso di laurea.

Attivit  didattiche integrative. Al fine di agevolare il lavoro per la preparazione dell'esame, viene dato supporto alla preparazione degli esami fornendo agli studenti sia il materiale didattico predisposto dai Docenti sia, qualora necessario, l'assistenza ad

esercitazioni pratiche aggiuntive a quelle già effettuate dai Docenti. E' fornita, inoltre, assistenza nella preparazione della tesi di laurea guidando lo studente nel reperimento di materiale bibliografico e nella stesura dell'elaborato. Infine, sono all'occorrenza pubblicate anche attività seminariali al fine di permettere agli studenti di approfondire argomenti che possano contribuire alla preparazione degli esami e alla loro formazione professionale.

Recupero studenti fuori corso. Si procede periodicamente a contattare gli studenti fuori corso e all'acquisizione di informazioni dagli stessi dei fabbisogni per il sostegno formativo al fine di fornire un'adeguata assistenza alla preparazione degli esami.

▶ QUADRO B5

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

Il corso prevede lo svolgimento di una parte delle attività formative pratiche presso strutture (macelli, allevamenti, mangimifici, industrie alimentari, ecc) convenzionate con il Dipartimento ([link](#)). In queste aziende gli studenti possono accedere nel corso di giornate di esercitazione svolte sotto la guida di un docente referente o per periodi continuativi più lunghi, previsti nell'ambito delle attività di tirocinio, sotto la guida di un tutor aziendale che si occupa di avviare e seguire lo studente nelle attività pratiche previste da un piano formativo redatta dal docente responsabile del tirocinio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

Il servizio di tutorato per la mobilità degli studenti è centralizzato a livello del Dipartimento di Medicina Veterinaria. Nell'ambito del DMV sono attivi accordi di interscambio con le Facoltà di Medicina Veterinaria di Belgio, Spagna, Germania e Romania (Università di Liegi, Università di Lipsia, Università di Estremadura, Università di Cordoba, Università di Girona, Università di Las Palmas de Gran Canaria, Università di Murcia, Università di Scienze Agrarie e Medicina Veterinaria di Cluj-Napoca, Università degli Studi di Scienze agrarie e veterinarie "Ion Ionescu de la Brad"). Il docente di riferimento è la prof.ssa Grazia Greco. Per ogni sede estera con la quale sussiste un accordo di interscambio il Delegato Erasmus del Dipartimento funge da referente. Le informazioni relative al servizio di tutorato Erasmus sono disponibili al [link segnalato](#).

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale
Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il corso prevede tirocini pratici e stage presso aziende e strutture convenzionate (inclusi enti di ricerca pubblici e privati) che spesso costituiscono un primo approccio dei futuri laureati con il territorio e le esigenze del mercato del lavoro. Gli studenti, inoltre, sono tenuti a registrare la loro posizione sul sito di Alma Laurea tramite la compilazione del questionario disponibile on-line e la consegna della ricevuta alla segreteria studenti. Ciò permette al futuro laureato di inserire il PROPRIO curriculum nell'apposita sezione del sito ed acquisire visibilità nel mondo del lavoro nazionale ed internazionale.

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

Descrizione link: Opinione degli studenti 2013

Link inserito: https://stats.ict.uniba.it/valutazioni/didattica/details.php?p=det_cds&cds=H_08

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sintesi delle opinioni degli studenti



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Descrizione link: Opinione dei laureati 2013 - Fonte ALMALAUREA

Link inserito:

<http://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2013&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1005&gruppo>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Descrizione link: Dati studenti in ingresso ed in uscita - fonte Presidio Qualità

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds2014/dati/dati>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2013&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1005&gruppo>

▶ QUADRO C3

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

Il percorso formativo del corso di laurea in "Scienze Animali e Produzioni Alimentari" prevede una fase pratico-applicativa nei vari settori produttivi nell'ambito zootecnico ed agro-alimentare in cui è coinvolta la figura del laureato.

Gli studenti, soprattutto nel 2° e 3° anno di corso, effettuano stages, tirocini e seminari in enti pubblici, aziende zootecniche, allevamenti, mangimifici ed industrie di trasformazione dei prodotti di origine animale. Al momento non sono state raccolte formalmente (con schede) le opinioni delle aziende su questa tipologia di percorso formativo.

Tuttavia, in diverse occasioni è stato possibile realizzare incontri tra i docenti del corso di laurea con i tutor aziendali e responsabili di aziende che hanno seguito gli studenti nel corso dei tirocini e stages extramurali. È intenzione, come previsto anche dal Ministero, organizzare per i prossimi anni la somministrazione di questionari ai tutor e responsabili delle aziende convenzionate per verificare il grado di preparazione degli studenti nei confronti delle reali problematiche dei settori d'interesse del corso.



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione AQ centrale

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶



Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze Animali e Produzioni Alimentari
Classe	L-38 - Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
Nome inglese	Animal Science and Food Production
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/scienze-animale-e-produzioni-alimentari
Tasse	http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/i-documenti-del-presidio-di-qualita-di-ateneo/Regolamento_tasse_aa_2012
Modalità di svolgimento	convenzionale



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ZIZZO Nicola
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Medicina Veterinaria



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	ALBRIZIO	Maria	VET/02	RU	1	Caratterizzante	1. FISIOLOGIA

1. Zoocolture ed etologia

2.	CENTODUCATI	Gerardo	AGR/20	RU	1	Caratterizzante	zootecnica
3.	CINONE	Mario	VET/10	PA	1	Caratterizzante	1. OSTETRICIA
4.	CIRCELLA	Elena	VET/05	RU	1	Caratterizzante	1. Igiene e tecnologia avicunicola
5.	CORRENTE	Marialaura	VET/05	PA	1	Caratterizzante	1. Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive
6.	DI SUMMA	Aldo	VET/01	RU	1	Base	1. ANATOMIA
7.	IARUSSI	Fabrizio	VET/08	RU	1	Caratterizzante	1. BENESSERE ANIMALE
8.	LAI	Olimpia	VET/07	RU	1	Caratterizzante	1. FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA
9.	LIA	Riccardo Paolo	VET/06	RU	1	Caratterizzante	1. PARASSITOLOGIA VETERINARIA
10.	PRATELLI	Annamaria	VET/05	PO	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA
11.	TOTEDA	Francesco	AGR/18	PA	1	Caratterizzante	1. ZOOTECCNIA II
12.	ZIZZADORO	Claudia	VET/07	RU	1	Caratterizzante	1. FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA
13.	ZIZZO	Nicola	VET/03	PA	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA

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

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

▶ Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
VACCA	Mirco		
BORGIA	Vittorio		
DE LEO	Maurizio		
LACAVA	Daniela		

▶ Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BELLOLI	CHIARA
TEMPESTA	MARIA
CRESCENZO	GIUSEPPE
ZIZZO	NICOLA
COLAIANNI	FRANCESCA
DI LEO	MAURIZIO
VACCA	MIRCO

 Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
BELLOLI	Chiara	
CINONE	Mario	
QUARANTA	Angelo	
CIRCELLA	Elena	
LAI	Olimpia	
SANTACROCE	Maria, Pia	
VENTRELLA	Gianpiero	
ANNOSCIA	Giada	
RONCETTI	Maria	
SAULLE	Sonia	
ZIZZO	Nicola	

 Programmazione degli accessi 

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No



Titolo Multiplo o Congiunto



Non sono presenti atenei in convenzione



Sedi del Corso



Sede del corso: Strada Provinciale per Casamassima, Km 3 - 70010 - VALENZANO

Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2013
Utenza sostenibile	150



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	7962^2012^PDS0-2012^1006
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Numero del gruppo di affinità	1

Date

Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	12/03/2014
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	14/05/2014
Data di approvazione della struttura didattica	19/04/2013
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	29/04/2013
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	25/02/2013
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	21/12/2009 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

Il corso Ã stato adeguato ai dettami del DM 270/04 e delle successive indicazioni ministeriali ed i criteri seguiti per la trasformazione del Corso di Laurea Triennale (Classe 40) in "Scienze Zootecniche e SanitÃ degli Alimenti di Origine Animali" nel corso di Laurea triennale (Classe L 38) Scienze Animali e Produzioni Alimentari" sono basati sulle indicazioni e raccomandazioni del Ministero per spostare l'Offerta Formativa dal "sistema QuantitÃ " al "sistema QualitÃ ".

In particolare, il percorso formativo proposto, pur ricalcando gli obiettivi del corso di origine, Ã basato su una organizzazione didattica: a) maggiormente concentrata sulle discipline caratterizzanti, in modo da implementare le attivitÃ di didattica teorico-pratica specifiche; b) meno dispersiva e parcellizzata; c) piÃ funzionale alla formazione della figura professionale.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento

Didattico

Scienze Animali e Produzioni Alimentari (cod off=1323483)

L'impianto del percorso formativo dell'ordinamento didattico dell'a.a. 2012-13 ha subito alcune modifiche nell'ottica di una accentuazione, ancorché non esplicitata e motivata nella scheda, degli obiettivi formativi specifici del corso verso le discipline della sanità. Nell'ambito delle discipline biologiche delle attività di base risulta soppresso il SSD BIO/01; nell'ambito delle discipline della sanità delle attività caratterizzanti sono stati eliminati i SSD BIO/10- BIO/11 e BIO/12; in quelle delle discipline del sistema agro-zootecnico e delle discipline economiche sono stati soppressi i SSD AGR/02 e AGR/01, rispettivamente. Per la prova finale il numero minimo di crediti è stato diminuito di una unità con un conseguente decremento nel range di CFU totali. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

Scienze Animali e Produzioni Alimentari (cod off=1323483)

L'impianto del percorso formativo dell'ordinamento didattico dell'a.a. 2012-13 ha subito alcune modifiche nell'ottica di una accentuazione, ancorché non esplicitata e motivata nella scheda, degli obiettivi formativi specifici del corso verso le discipline della sanità. Nell'ambito delle discipline biologiche delle attività di base risulta soppresso il SSD BIO/01; nell'ambito delle discipline della sanità delle attività caratterizzanti sono stati eliminati i SSD BIO/10- BIO/11 e BIO/12; in quelle delle discipline del sistema agro-zootecnico e delle discipline economiche sono stati soppressi i SSD AGR/02 e AGR/01, rispettivamente. Per la prova finale il numero minimo di crediti è stato diminuito di una unità con un conseguente decremento nel range di CFU totali. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2014	021405096	ANATOMIA	VET/01	Docente di riferimento Aldo DI SUMMA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/01	80
2	2012	021401526	BENESSERE ANIMALE	VET/08	Docente di riferimento Fabrizio IARUSSI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/08	60
3	2014	021405103	BIOLOGIA	BIO/05	Letizia PASSANTINO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/01	56
4	2014	021405100	Biochimica dei residui (modulo di BIOCHIMICA GENERALE)	BIO/12	MARIA TERESA CLAUSI <i>Docente a contratto</i>		24
5	2014	021405102	Biochimica delle macromolecole (modulo di BIOCHIMICA GENERALE)	BIO/10	Edmondo CECI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	BIO/10	32
6	2014	021405104	CHIMICA	CHIM/03	Edmondo CECI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	BIO/10	48
7	2014	021405105	Economia agraria (modulo di ECONOMIA E STATISTICA)	AGR/01	Rocco ROMA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/01	60
8	2013	021403237	Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive (modulo di IGIENE)	VET/05	Docente di riferimento Marialaura CORRENTE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05	30
9	2012	021401539	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA	VET/07	Docente di riferimento Olimpia LAI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/07	40
					Docente di riferimento Claudia ZIZZADORO		

10	2012	021401539	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA	VET/07	<i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/07	20
11	2014	021405109	FISIOLOGIA	VET/02	Docente di riferimento Maria ALBRIZIO <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/02	60
12	2014	021405108	Fisica (modulo di ECONOMIA E STATISTICA)	FIS/07	Edmondo CECI <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	BIO/10	60
13	2013	021403243	IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I	VET/04	Elisabetta BONERBA <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/04	80
14	2012	021401544	Igiene delle filiere delle carni e delle uova (modulo di IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II)	VET/04	Giancarlo BOZZO <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/04	60
15	2013	021403244	Igiene e tecnologia avicunicola (modulo di IGIENE)	VET/05	Docente di riferimento Elena CIRCELLA <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05	30
16	2013	021403249	MICROBIOLOGIA	VET/05	Docente di riferimento Annamaria PRATELLI <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05	80
17	2013	021403250	Miglioramento genetico ed etnografia (modulo di ZOOTECNIA I)	AGR/17	Cataldo DARIO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/17	60
18	2012	021401560	OSTETRICIA	VET/10	Docente di riferimento Mario CINONE <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/10	70
19	2013	021403253	PARASSITOLOGIA VETERINARIA	VET/06	Docente di riferimento Riccardo Paolo LIA <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/06	30
20	2013	021403253	PARASSITOLOGIA VETERINARIA	VET/06	Claudia CAFARCHIA <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/06	30

21	2013	021403254	PATOLOGIA	VET/03	Docente di riferimento Nicola ZIZZO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/03	60	
22	2014	021405117	Statistica (modulo di ECONOMIA E STATISTICA)	MAT/06	Docente di riferimento Mario CINONE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/10	60	
23	2012	021401570	Tecniche di allevamento (modulo di ZOOTECNIA III)	AGR/19	Alessandra TATEO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/19	70	
24	2012	021401572	Tecnologia alimentare (modulo di IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II)	AGR/15	Giuseppe GAMBACORTA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/15	60	
25	2013	021403263	Valutazione morfofunzionale e igiene zootecnica (modulo di ZOOTECNIA I)	AGR/19	Pasquale CENTODUCATI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/19	60	
26	2013	021403267	ZOOTECNIA II	AGR/18	Docente di riferimento Francesco TOTEDA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/18	80	
27	2012	021401578	Zoocolture ed etologia zootecnica (modulo di ZOOTECNIA III)	AGR/20	Docente di riferimento Gerardo CENTODUCATI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/20	60	
							ore totali	1460



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline matematiche e fisiche	MAT/06 Probabilità e statistica matematica ↳ <i>Statistica (1 anno) - 6 CFU</i>	12	12	12 - 14
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline biologiche	VET/01 Anatomia degli animali domestici ↳ <i>ANATOMIA (1 anno) - 8 CFU</i>	15	15	15 - 18
	BIO/05 Zoologia ↳ <i>BIOLOGIA (1 anno) - 7 CFU</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica ↳ <i>CHIMICA (1 anno) - 6 CFU</i>	6	6	6 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 33 (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			33	33 - 40

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	VET/10 Clinica ostetrica e ginecologia veterinaria ↳ <i>OSTETRICA (3 anno) - 7 CFU</i>			

Discipline della sanità animale	VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria			
	↳ <i>FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA (3 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali			
	↳ <i>PARASSITOLOGIA VETERINARIA (2 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA (2 anno) - 8 CFU</i>			
VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria				
↳ <i>PATOLOGIA (2 anno) - 6 CFU</i>				
VET/02 Fisiologia veterinaria				
↳ <i>FISIOLOGIA (1 anno) - 6 CFU</i>				
		39	39	38 - 80
Discipline del sistema agro-zootecnico	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>Tecnologia alimentare (3 anno) - 6 CFU</i>	6	6	6 - 10
Discipline delle produzioni animali	VET/08 Clinica medica veterinaria			
	↳ <i>BENESSERE ANIMALE (3 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
	↳ <i>IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I (2 anno) - 8 CFU</i>			
	AGR/20 Zoocolture			
	↳ <i>Zoocolture ed etologia zootecnica (3 anno) - 6 CFU</i>			
AGR/19 Zootecnica speciale				
↳ <i>Valutazione morfofunzionale e igiene zootecnica (2 anno) - 6 CFU</i>				
↳ <i>Tecniche di allevamento (3 anno) - 7 CFU</i>				
		47	47	30 - 60

	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale ↳ <i>ZOOTECNIA II (2 anno) - 8 CFU</i>			
	AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico ↳ <i>Miglioramento genetico ed etnografia (2 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline economiche, statistiche, giuridiche e informatiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>Economia agraria (1 anno) - 6 CFU</i>	6	6	6 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 80 (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			98	80 - 158

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/10 Biochimica ↳ <i>Biochimica delle macromolecole (1 anno) - 4 CFU</i>	19	19	18 - 20 min 18
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica ↳ <i>Biochimica dei residui (1 anno) - 3 CFU</i>			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale ↳ <i>Igiene delle filiere delle carni e delle uova (3 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici ↳ <i>Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive (2 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>Igiene e tecnologia avicunicola (2 anno) - 3 CFU</i>			
Totale attività Affini			19	18 - 20

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	7	7 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	8	7 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		7	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		30	29 - 36

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

160 - 254



Comunicazioni dell'ateneo al CUN



Note relative alle attività di base



Note relative alle altre attività



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

Agli studenti verranno fornite nozioni complementari di tecnologie biochimiche e di biologia molecolare applicate al settore agroalimentare (BIO/10, BIO/12). Gli studenti dovranno inoltre, acquisire conoscenze specifiche di epidemiologia e legislazione sanitaria applicate agli allevamenti zootecnici (VET/05) e di certificazione di qualità degli alimenti di origine animale in rapporto alla Sanità pubblica (VET/04).



Note relative alle attività caratterizzanti



Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline matematiche e	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
		12	14	10

fisiche	MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa			
Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia VET/01 Anatomia degli animali domestici	15	18	15
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica	6	8	5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		33		
Totale Attività di Base		33 - 40		

▶ Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della sanità animale	VET/02 Fisiologia veterinaria VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria VET/05 Malattie infettive degli animali domestici VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria VET/10 Clinica ostetrica e ginecologia veterinaria	38	80	-
Discipline del sistema agro-zootecnico	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	6	10	-
Discipline delle produzioni animali	AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnica speciale AGR/20 Zoocolture VET/04 Ispezione degli alimenti di origine	30	60	-

	animale VET/08 Clinica medica veterinaria			
Discipline economiche, statistiche, giuridiche e informatiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale INF/01 Informatica	6	8	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		80		
Totale Attività Caratterizzanti		80 - 158		

▶ Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	BIO/10 - Biochimica BIO/12 - Biochimica clinica e biologia molecolare clinica VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	18	20	18
Totale Attività Affini		18 - 20		

▶ Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	7	10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	7	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo		

	del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		7	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	29 - 36
------------------------------	----------------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	160 - 254