



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze Animali e Produzioni Alimentari(<i>IdSua:1524661</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/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/scienze-animali-e-produzioni-ali
Tasse	Pdf inserito: visualizza
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.	LIA	Riccardo Paolo	VET/06	RU	1	Caratterizzante
2.	PRATELLI	Annamaria	VET/05	PO	1	Caratterizzante
3.	STORELLI	Maria Maddalena	BIO/12	PA	1	Caratterizzante
4.	TANTILLO	Giuseppina	VET/04	PO	1	Caratterizzante

5.	TATEO	Alessandra	AGR/19	PA	1	Caratterizzante
6.	ZIZZADORO	Claudia	VET/07	RU	1	Caratterizzante
7.	ZIZZO	Nicola	VET/03	PA	1	Caratterizzante
8.	ALBRIZIO	Maria	VET/02	RU	1	Caratterizzante
9.	CAMARDA	Antonio	VET/05	PA	1	Caratterizzante
10.	CENTODUCATI	Gerardo	AGR/20	RU	1	Caratterizzante
11.	CENTODUCATI	Pasquale	AGR/19	PO	1	Caratterizzante
12.	CINONE	Mario	VET/10	PA	1	Caratterizzante
13.	CIRCELLA	Elena	VET/05	RU	1	Caratterizzante
14.	CORRENTE	Marialaura	VET/05	PA	1	Caratterizzante
15.	DARIO	Cataldo	AGR/17	PA	1	Base/Caratterizzante
16.	DI SUMMA	Aldo	VET/01	RU	1	Base
17.	IARUSSI	Fabrizio	VET/08	RU	1	Caratterizzante
18.	LAI	Olimpia	VET/07	RU	1	Caratterizzante
19.	LESTINGI	Antonia	AGR/18	RU	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

Lacava Daniela d.lacava@studenti.uniba.it
D'Onghia Giovanni g.donghia19@studenti.uniba.it
Di Venere Maria Laura
m.divenere8@studenti.uniba.it
D'Ambrosio Lettieri Blanco
b.dambrosiolettie@studenti.uniba.it
Giacovelli Vito v.giacovelli3@studenti.uniba.it

Gruppo di gestione AQ

MARIO CINONE
ELENA CIRCELLA
FRANCESCA COLAIANNI
MARIALAURA CORRENTE
GIOVANNI D'ONGHIA
NICOLA ZIZZO

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 è 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 attività didattiche e studio personale.

La durata del Corso è di 3 anni. La didattica è 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, attività pratiche da svolgere in parte presso i laboratori e le strutture disponibili nella Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari e in parte presso aziende zootecniche, allevamenti e industrie di trasformazione convenzionate con la Facoltà. Sono previsti, inoltre, stage, tirocini e periodi di formazione professionale in aziende del settore.

Le tipologie di attività 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 mascalcia 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. *15/05/2014*

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 dei residui url](#)

[Biochimica delle macromolecole url](#)

[BIOLOGIA url](#)

[CHIMICA url](#)

[Economia agraria url](#)

[Fisica url](#)

[FISIOLOGIA url](#)

[Statistica url](#)

[Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive url](#)

[IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I url](#)

[Igiene e tecnologia avicunicola url](#)

MICROBIOLOGIA [url](#)

Miglioramento genetico ed etnografia [url](#)

PARASSITOLOGIA VETERINARIA [url](#)

PATOLOGIA [url](#)

Valutazione morfofunzionale e igiene zootecnica [url](#)

ZOOTECNIA II [url](#)

BENESSERE ANIMALE [url](#)

FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA [url](#)

Igiene delle filiere delle carni e delle uova [url](#)

OSTETRICIA [url](#)

Tecniche di allevamento [url](#)

Tecnologia alimentare [url](#)

Zoocolture ed etologia zootecnica [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 è 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](#)

Fisica [url](#)

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 dei residui url](#)

[Biochimica delle macromolecole url](#)

[CHIMICA url](#)

Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti compresi nelle macroarea 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](#)

Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive [url](#)

Igiene e tecnologia avicunicola [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](#)

[Economia agraria](#) [url](#)

[Miglioramento genetico ed etnografia](#) [url](#)

[Valutazione morfofunzionale e igiene zootecnica](#) [url](#)

[ZOOTECNIA II](#) [url](#)

[BENESSERE ANIMALE](#) [url](#)

[Tecniche di allevamento](#) [url](#)

[Zoocolture ed etologia zootecnica](#) [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 fermentati, 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 delle filiere delle carni e delle uova [url](#)

Tecnologia alimentare [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.</p> <p>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

19/05/2015

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>

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/calendario-degli-esami/2014_2015/calendario-sa

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

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.	VET/01	Anno di corso 1	ANATOMIA link	DI SUMMA ALDO	RU	8	80	
2.	BIO/05	Anno di corso 1	BIOLOGIA link	CORRIERO ALDO	RU	7	56	
3.	BIO/12	Anno di corso 1	Biochimica dei residui (<i>modulo di BIOCHIMICA GENERALE</i>) link	STORELLI MARIA MADDALENA	PA	3	24	
4.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica delle macromolecole (<i>modulo di BIOCHIMICA GENERALE</i>) link	CASALINO ELISABETTA	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 (<i>modulo di ECONOMIA E STATISTICA</i>) link	DE LEO RAFFAELE	PO	6	60	
9.	MAT/06	Anno di corso 1	Statistica (<i>modulo di ECONOMIA E STATISTICA</i>) link	CINONE MARIO	PA	6	60	

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Strutture di supporto alla didattica

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

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 perché 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 difficoltà e disagi incontrati dagli studenti durante il percorso di studio. La sua attività 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 attività di ricerca e di clinica svolte nell'ambito del corso di laurea.

Attività 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 pubblicizzate 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.

19/05/2015

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.

Descrizione link: strutture convenzionate con il Dipartimento di Medicina Veterinaria

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/tirocini/strutture-convenzionate/elenco-strutture-c>

19/05/2015

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.

Descrizione link: pagina Erasmus sito web Dipartimento di Medicina Veterinaria

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/programma-llp-erasmus>

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

25/09/2015

Il giudizio degli studenti in relazione agli ultimi dati disponibili (AA 2013-14) conferma l'andamento positivo della valutazione della didattica, già evidenziato nell'anno precedente. Analizzando i dati del questionario, si evince un livello di soddisfazione superiore all'80 %, sia per quanto concerne la qualità dell'insegnamento che per l'impegno dei singoli docenti. In particolare, gli studenti hanno espresso interesse per gli argomenti trattati, e hanno evidenziato la disponibilità dei docenti a relazionarsi con i discenti (punteggio riportato: 91% per entrambe le voci).

Analizzando le carriere dei singoli studenti, è stato evidenziato che alcune iniziative volte ad incentivare gli stessi a sostenere gli esami di profitto, quali le prove in itinere e i corsi di recupero, hanno dato buoni risultati. Un altro aspetto ottimizzato è stata l'analisi e la riorganizzazione dei programmi delle varie discipline, proponendo gli argomenti in modo multidisciplinare . Particolare attenzione è stata posta alla revisione dei programmi del I anno. Gli stessi sono stati modulati con l'obiettivo di colmare le lacune del bagaglio culturale di base evidenziate nella valutazione del test d'ingresso dei saperi minimi. I dati statistici disponibili sulla coorte evidenziano come negli ultimi anni il numero degli iscritti è rimasto costante.

Descrizione link: Opinione degli studenti 2014

Link inserito:

<https://oc.ict.uniba.it/ateneo-in-cifre/valutazione-della-didattica/7962/new-scienze-animale-e-produzioni-alimentari-a.a.-2013-14/view?p=>

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

25/09/2015

Descrizione link: Opinione dei laureati 2014 - Fonte ALMALAUREA

Link inserito:

<http://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2014&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1005&grup>

**QUADRO C1****Dati di ingresso, di percorso e di uscita***04/10/2015*

Il CdS di SAPA ha registrato un numero di immatricolati per l'anno 2014-15 (n 152) in linea con quello degli anni precedenti. Gli iscritti provengono prevalentemente dalla regione Puglia, (il 18% da Bari e provincia, il 57% dalle altre province). Il 25% degli studenti proveniva da altre regioni. Nel complesso, questi dati rispecchiano le statistiche degli anni precedenti.

Gran parte degli iscritti hanno conseguito una maturità liceale. Per quanto concerne il voto del diploma di scuola secondaria, il 4 % ha riportato il massimo dei voti, mentre il 95% circa degli iscritti ha ottenuto un voto inferiore a 80/100.

Come è stato rilevato negli anni precedenti, il tasso di abbandono al secondo anno è del 52 %. Questa percentuale significativa è in larga parte legata al trasferimento in altri corsi di studio. Al 2° anno risultavano infatti 76 iscritti, a causa di un mancato perfezionamento dell'iscrizione del 15,6% dei casi, e rinuncia (26,6 %).

L'andamento del percorso formativo nella coorte 2013-14 ha visto il 50% di superamento degli esami al primo anno con votazioni comprese tra il 24-28, confermando il trend degli anni precedenti.

Nell'anno solare 2014, il numero totale dei laureati è stato di 13. Il 50% dei laureati, di sesso femminile, ha riportato un voto di laurea compreso tra 100 e 109. Solo 3 laureati (23%) hanno riportato il massimo dei voti.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C2**Efficacia Esterna***25/09/2015*

Non sono disponibili in forma disaggregata i dati statistici Almalaurea sui laureati in Scienze Animali e Produzioni Alimentari a 3 e 5 anni dalla laurea.

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

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

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. E' 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

19/05/2015

Descrizione link: struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds2015/sua-cds-quadro-d1-2015.pdf>

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

20/05/2015

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

QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Scienze 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/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/scienze-animale-e-produzioni-ali
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	convenzionale

Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	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.	LIA	Riccardo Paolo	VET/06	RU	1	Caratterizzante	1. PARASSITOLOGIA VETERINARIA
2.	PRATELLI	Annamaria	VET/05	PO	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA
3.	STORELLI	Maria Maddalena	BIO/12	PA	1	Caratterizzante	1. Biochimica dei residui
4.	TANTILLO	Giuseppina	VET/04	PO	1	Caratterizzante	1. IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I
5.	TATEO	Alessandra	AGR/19	PA	1	Caratterizzante	1. Tecniche di allevamento
6.	ZIZZADORO	Claudia	VET/07	RU	1	Caratterizzante	1. FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA
7.	ZIZZO	Nicola	VET/03	PA	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA
8.	ALBRIZIO	Maria	VET/02	RU	1	Caratterizzante	1. FISIOLOGIA
9.	CAMARDA	Antonio	VET/05	PA	1	Caratterizzante	1. Igiene e tecnologia avicunicola
10.	CENTODUCATI	Gerardo	AGR/20	RU	1	Caratterizzante	1. Zoocolture ed etologia zootecnica
11.	CENTODUCATI	Pasquale	AGR/19	PO	1	Caratterizzante	1. Valutazione morfofunzionale e igiene zootecnica
12.	CINONE	Mario	VET/10	PA	1	Caratterizzante	1. OSTETRICIA
13.	CIRCELLA	Elena	VET/05	RU	1	Caratterizzante	1. Igiene e tecnologia avicunicola
14.	CORRENTE	Marialaura	VET/05	PA	1	Caratterizzante	1. Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive
15.	DARIO	Cataldo	AGR/17	PA	1	Base/Caratterizzante	1. Miglioramento genetico ed etnografia
16.	DI SUMMA	Aldo	VET/01	RU	1	Base	1. ANATOMIA
17.	IARUSSI	Fabrizio	VET/08	RU	1	Caratterizzante	1. BENESSERE ANIMALE
18.	LAI	Olimpia	VET/07	RU	1	Caratterizzante	1. FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA
19.	LESTINGI	Antonia	AGR/18	RU	1	Caratterizzante	1. ZOOTECNIA II

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Lacava	Daniela	d.lacava@studenti.uniba.it	
D'Onghia	Giovanni	g.donghia19@studenti.uniba.it	
Di Venere	Maria Laura	m.divenere8@studenti.uniba.it	
D'Ambrosio Lettieri	Blanco	b.dambrosiolettie@studenti.uniba.it	
Giacovelli	Vito	v.giacovelli3@studenti.uniba.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CINONE	MARIO
CIRCELLA	ELENA
COLAIANNI	FRANCESCA
CORRENTE	MARIALAURA
D'ONGHIA	GIOVANNI
ZIZZO	NICOLA

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

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 (immatricolati previsti)	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 delibere di riferimento

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	

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 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 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	2015	021505175 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	2013	021501669 BENESSERE ANIMALE	VET/08	Docente di riferimento Fabrizio IARUSSI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/08	30
3	2013	021501669 BENESSERE ANIMALE	VET/08	Giuseppe Tommaso Roberto RUBINO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/08	30
4	2015	021505182 BIOLOGIA	BIO/05	Aldo CORRIERO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/01	56
5	2015	021505179 Biochimica dei residui (modulo di BIOCHIMICA GENERALE)	BIO/12	Maria Maddalena STORELLI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	BIO/12	24
6	2015	021505181 Biochimica delle macromolecole (modulo di BIOCHIMICA GENERALE)	BIO/10	Elisabetta CASALINO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	BIO/10	32
7	2015	021505183 CHIMICA	CHIM/03	Edmondo CECI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	BIO/10	48

8	2015	021505184	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
9	2014	021503048	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
10	2013	021501676	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
11	2013	021501676	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA	VET/07	Docente di riferimento Claudia ZIZZADORO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/07	20
12	2015	021505188	FISIOLOGIA	VET/02	Docente di riferimento Maria ALBRIZIO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/02	60
13	2015	021505187	Fisica (modulo di ECONOMIA E STATISTICA)	FIS/07	Raffaele DE LEO <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	FIS/07	60
14	2014	021503051	IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I	VET/04	Docente di riferimento Giuseppina TANTILLO <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/04	80
15	2013	021501677	Igiene delle filiere delle carni e delle uova	VET/04	Giancarlo BOZZO <i>Ricercatore</i>	VET/04	60

		(modulo di IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II)		<i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	
16 2014	021503052	Igiene e tecnologia avicunicola (modulo di IGIENE)	VET/05	Docente di riferimento Antonio CAMARDA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05 10
17 2014	021503052	Igiene e tecnologia avicunicola (modulo di IGIENE)	VET/05	Docente di riferimento Elena CIRCELLA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05 20
18 2014	021503056	MICROBIOLOGIA	VET/05	Docente di riferimento Annamaria PRATELLI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05 80
19 2014	021503057	Miglioramento genetico ed etnografia (modulo di ZOOTECNIA I)	AGR/17	Docente di riferimento Cataldo DARIO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/17 60
20 2013	021501685	OSTETRICIA	VET/10	Docente di riferimento Mario CINONE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/10 70
21 2014	021503060	PARASSITOLOGIA VETERINARIA	VET/06	Docente di riferimento Riccardo Paolo LIA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/06 30
22 2014	021503060	PARASSITOLOGIA VETERINARIA	VET/06	Claudia CAFARCHIA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/06 30

23	2014	021503061	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
24	2015	021505196	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
25	2013	021501691	Tecniche di allevamento (modulo di ZOOTECNIA III)	AGR/19	Docente di riferimento Alessandra TATEO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/19	70
26	2013	021501693	Tecnologia alimentare (modulo di IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II)	AGR/15	Antonio TRANI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/15	60
27	2014	021503064	Valutazione morfofunzionale e igiene zootecnica (modulo di ZOOTECNIA I)	AGR/19	Docente di riferimento Pasquale CENTODUCATI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/19	60
28	2014	021503068	ZOOTECNIA II	AGR/18	Docente di riferimento Antonia LESTINGI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/18	80
29	2013	021501695	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 1460
totali

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline matematiche e fisiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU</i>	12	12	12 - 14
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica <i>Statistica (1 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia <i>BIOLOGIA (1 anno) - 7 CFU</i>	15	15	15 - 18
	VET/01 Anatomia degli animali domestici <i>ANATOMIA (1 anno) - 8 CFU</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed 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
Discipline della sanità animale	VET/02 Fisiologia veterinaria <i>FISIOLOGIA (1 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria <i>PATOLOGIA (2 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici <i>MICROBIOLOGIA (2 anno) - 8 CFU</i>			
	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali <i>PARASSITOLOGIA VETERINARIA (2 anno) - 6 CFU</i>	39	39	38 - 80
	VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria <i>FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA (3 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/10 Clinica ostetrica e ginecologia veterinaria <i>OSTETRICA (3 anno) - 7 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			

Discipline del sistema agro-zootecnico	<i>Tecnologia alimentare (3 anno) - 6 CFU</i>	6	6	6 - 10
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico <i>Miglioramento genetico ed etnografia (2 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale <i>ZOOTECNIA II (2 anno) - 8 CFU</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale <i>Valutazione morfofunzionale e igiene zootecnica (2 anno) - 6 CFU</i> <i>Tecniche di allevamento (3 anno) - 7 CFU</i>			
Discipline delle produzioni animali		47	47	30 - 60
	AGR/20 Zoocolture <i>Zoocolture ed etologia zootecnica (3 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale <i>IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I (2 anno) - 8 CFU</i>			
	VET/08 Clinica medica veterinaria <i>BENESSERE ANIMALE (3 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
	BIO/10 Biochimica <i>Biochimica delle macromolecole (1 anno) - 4 CFU</i>			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica <i>Biochimica dei residui (1 anno) - 3 CFU</i>			
Attività formative affini o integrative	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale <i>Igiene delle filiere delle carni e delle uova (3 anno) - 6 CFU</i>	19	19	18 - 20 min 18
	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 CFU

Altre attività		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 conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	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 ed 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 Zootecnia generale e miglioramento genetico AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia 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