

Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

***REGOLAMENTO DIDATTICO DEL***  
***Corso di Studio in Sicurezza degli Alimenti di***  
***Origine Animale e Salute***

Coorte 2023

Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

SOMMARIO

Art. 1 – Indicazioni generali del Corso di Studio.....

Art. 2 – Obiettivi formativi specifici, risultati di apprendimento attesi e sbocchi occupazionali.....

Art. 3 – Requisiti di ammissione e modalità di verifica della preparazione iniziale.....

Art. 4 – Descrizione del percorso formativo e dei metodi di accertamento.....

Art. 5 – Trasferimenti in ingresso e passaggi di corso.....

Art. 6 – Opportunità offerte durante il percorso formativo.....

Art. 7 – Prova finale.....

Art. 8 – Assicurazione della qualità.....

Art. 9 – Norme finali.....

## Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

### Art. 1 – Indicazioni generali del Corso di Studio

Il Corso di Studi in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute* appartiene alla Classe delle Lauree Magistrali LM86 - *Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali* - LM86 - (DD.MM. 16 marzo 2007 e s.m.i.). La struttura didattica di riferimento è il Dipartimento di Medicina Veterinaria (DiMeV) e la sede presso cui si svolgono le attività didattiche è il Campus Veterinario - Prov.le Casamassima, km 3-70010-Valenzano (Bari). L'indirizzo internet del Corso di Laurea è: [https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale-e-salute\\_lm86](https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale-e-salute_lm86).

Il presente regolamento è redatto in conformità all'ordinamento didattico A.A. 2018/2019 ed entrerà in vigore nell'anno accademico 2023-2024 e si applicherà alla coorte del a.a. 2023-2024.

Il Coordinatore del Corso di Studi è la Prof.ssa Angela Di Pinto e l'organo di gestione dello stesso è il Consiglio di Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*. La lingua di erogazione del Corso di Studio è l'Italiano.

### Art.2 - Obiettivi formativi specifici, risultati di apprendimento attesi e sbocchi occupazionali

#### a. Obiettivi formativi specifici

Il corso di Laurea Magistrale in *Sicurezza degli alimenti di Origine Animale e Salute* si propone di formare professionisti dotati di una solida preparazione scientifica e competenze tecnico-operative nel settore della sicurezza degli alimenti di origine animale. La formazione tecnica e manageriale è fortemente incentrata sulle realtà produttive che operano nell'ambito del comparto agroalimentare con particolare riferimento ai processi di produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale. Il laureato in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*, pertanto, è in grado di gestire e fornire una valida consulenza sulla sicurezza, igiene e qualità dei prodotti alimentari, fornendo un supporto professionale integrato "dal campo alla tavola". Il laureato sviluppa, altresì, conoscenze e competenze sui sistemi europei ed internazionali di certificazione di prodotto/processo al fine di valorizzare le produzioni agroalimentari attraverso l'implementazione di soluzioni strategiche ed innovative. Obiettivo ulteriore del corso di laurea è la formazione di una figura professionale strategica in grado di analizzare gli aspetti economico-gestionali e di marketing delle imprese agroalimentari e di valutare l'orientamento del mercato per una adeguata programmazione aziendale e territoriale.

#### b. Risultati di apprendimento attesi

Gli insegnamenti caratterizzanti e affini obbligatori permettono di acquisire:

- conoscenze delle qualità delle produzioni zootecniche e delle tecnologie di produzione, trasformazione dei prodotti derivati dalle produzioni primarie;
- conoscenze della composizione chimica e nutrizionale degli alimenti di origine animale, con particolare riferimento agli aspetti nutraceutici degli alimenti convenzionali e funzionali;
- conoscenze dell'applicazione, nelle imprese di produzione agroalimentari, di tecnologie produttive, di protocolli operativi per il controllo della qualità igienico-sanitaria e organolettica degli alimenti di origine animale a garanzia del consumatore;
- conoscenze delle patologie trasmesse con gli alimenti di origine animale e dell'applicazione dell'analisi del rischio per una corretta prevenzione e controllo;
- conoscenze di economia e marketing per la valorizzazione e la promozione qualitativa e commerciale dei prodotti di origine animale;
- conoscenze del metodo scientifico e delle attività di ricerca per l'ottimizzazione e l'innovazione tecnologica e gestionale nelle fasi di trasformazione dei prodotti di origine animale.

Pertanto, il percorso formativo risulta strutturato su tre principali aree di conoscenze:

- area chimico-tecnologica* degli alimenti di origine animale relativa ai processi di trasformazione dei prodotti di origine animale;
- area qualità integrata* degli alimenti di origine animale per la valorizzazione e la salvaguardia dei prodotti agro-alimentari a difesa della biodiversità e della salute dell'uomo;

### Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

c) *area igienico-sanitaria e adempimenti normativi* nell'ambito della sicurezza degli alimenti di origine animale finalizzata al monitoraggio e al controllo del rischio igienico-sanitario delle produzioni animali.

Le attività didattiche affini e integrative concorrono fortemente alla realizzazione del progetto formativo e consentono, quindi, di acquisire conoscenze e abilità funzionalmente correlate al profilo scientifico e professionale identificato dal corso di studio.

#### **c. Sbocchi occupazionali**

Il dottore magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute acquisisce competenze per l'analisi e la gestione della sicurezza degli alimenti di origine animale e potrà trovare occupazione come:

- consulente Food Safety Management System (Responsabile Assicurazione Qualità, Responsabile HACCP, Responsabile Produzione) di aziende agroalimentari per la produzione degli alimenti di origine animale;
- dirigente, tecnico di alta qualifica o consulente di aziende e organizzazioni che operano nel settore della certificazione e trasformazione dei prodotti alimentari di origine animale e Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Certificazione di prodotto/processo/sistema;
- tecnico specializzato e consulente nella grande distribuzione organizzata;
- dirigente, consulente, tecnico di alta qualifica in organizzazioni e associazioni di categoria che si occupano di assistenza tecnica e di formazione del personale nel comparto degli alimenti di origine animale;
- consulente per la progettazione di costruzioni e di impiantistica di aziende agroalimentari;
- autoimprenditorialità (start-up)

Il laureato magistrale della classe LM-86 può accedere all'esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Agronomo e iscriversi all'albo unico *dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali* al fine di esercitare le attività di cui all'articolo 2 della legge n. 152 del 1992 concernente l'ordinamento della professione di dottore agronomo e di dottore forestale.

Il dottore magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute può accedere, sulla base delle conoscenze acquisite, ai corsi universitari di terzo livello (master, corsi di perfezionamento), e ai dottorati di ricerca, per intraprendere attività di ricerca presso enti di ricerca pubblici e privati, nonché presso le Università.

I laureati magistrali in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute, coerentemente con la legislazione vigente, possono accedere alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento nelle scuole secondarie.

### **Art. 3 - Requisiti di ammissione e modalità di verifica dell'adeguatezza della preparazione iniziale**

Il Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute, ad accesso libero previo soddisfacimento dei requisiti di accesso, non è a numero programmato. L'utenza sostenibile è di 65 studenti. Sono ammessi al Corso di studio i cittadini italiani o stranieri in possesso di un titolo di Laurea di primo livello rilasciato da qualsiasi Università italiana, ovvero altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equivalente in base alla normativa vigente, nelle classi L38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali), L25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) (D.M. 270/04) o delle corrispondenti classi di laurea dei previgenti ordinamenti (D.M. 509/99). Possono accedere al corso di Laurea Magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute i laureati, provenienti da altre classi di laurea in possesso di un numero minimo di 58 CFU (Crediti Formativi Universitari) negli ambiti scientifico-disciplinari BIO, AGR e CHIM. Ai fini dell'accesso al corso di laurea magistrale è, in ogni caso, necessario essere in possesso di conoscenze e competenze nella lingua inglese di livello B1. I candidati sono pertanto tenuti a certificare il livello B1 di competenza linguistica acquisito durante il precedente corso di laurea o presso scuole ed Enti qualificati e certificati. La verifica dei requisiti curriculari è effettuata dalla Giunta di CdS. Non è prevista l'assegnazione di debiti formativi od Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).

Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

**Art. 4 - Descrizione del percorso formativo e dei metodi di accertamento**

Il CdS contempla un unico curriculum. Le attività formative e i relativi obiettivi formativi sono riportati nell'allegato 1. Il percorso formativo per ogni anno di corso per gli/le studenti/studentesse impegnati/e a tempo pieno sono riportati nell'allegato 2a). Non è previsto il percorso per studenti impegnati a tempo parziale. La durata del CdS è di due anni. Le attività formative di ciascun anno di corso sono distribuite in due semestri. Le tipologie delle forme didattiche adottate consistono in lezioni in presenza ed attività di laboratorio in presenza (a posto singolo o in piccoli gruppi). La frequenza delle attività formative frontali e delle attività sperimentali di laboratorio non è obbligatoria, ma consigliata. Non sono previste propedeuticità obbligatorie.

Per il conseguimento della laurea, il piano degli studi include anche le seguenti attività formative previste dall'art.10, c.5 del DM 270/2004: 8 CFU a scelta dello studente, 8 CFU di tirocinio formativo curriculare, 3 CFU lingua inglese e 6 CFU riservati al superamento della prova finale.

Nell'arco dei due anni gli studenti dovranno acquisire, complessivamente, 120 Crediti Formativi Universitari (CFU). I CFU sono la misura del percorso di apprendimento richiesto allo studente e corrispondono a 25 ore di attività complessiva. La ripartizione dell'impegno orario dello studente è la seguente:

- *attività formative caratterizzanti (B)*: 1 CFU corrisponde a 8 ore di didattica e 17 ore di studio individuale e 1 CFU di *esercitazioni* equivale a 20 ore di attività pratica e 5 ore di studio individuale
- *attività formative affini o integrative (C)*: 1 CFU equivale a 8 ore di didattica e 17 ore di studio individuale e 1 CFU di *esercitazioni* equivale a 15 ore di attività pratica e 10 ore di studio individuale
- *attività di Tirocinio Formativo Curriculare*: 1 CFU è pari a 20 ore di attività pratica e 5 ore di studio individuale.

Il calendario didattico dell'A.A. relativo alla durata dei semestri e alle prove finali è pubblicato sul sito web del CdS. L'acquisizione dei CFU avviene in seguito al superamento della prova di verifica del profitto (esame) per ciascun insegnamento (monodisciplinare o integrato) ovvero delle prove di idoneità (Lingua Inglese). Le prove di verifica del profitto sono indirizzate ad accertare l'adeguata preparazione degli studenti ai fini della prosecuzione della loro carriera universitaria e si svolgono con modalità che ne garantiscono l'obiettività e l'equità della valutazione in rapporto con l'insegnamento o l'attività seguita e con quanto esplicitamente richiesto ai fini della prova. Nel caso in cui l'insegnamento sia costituito da un corso integrato l'esame è unico, complessivo, contestuale e collegiale.

Il periodo di svolgimento degli appelli di esame di profitto ha inizio almeno 5 giorni dopo il termine delle attività didattiche e gli appelli di uno stesso insegnamento devono essere appropriatamente distanziati tra loro di circa 15 giorni, evitando, in linea di principio, la sovrapposizione degli esami di profitto di diversi insegnamenti appartenenti allo stesso semestre.

Gli appelli degli esami di profitto, accessibili a tutti gli studenti in corso e fuori corso, sono, di norma, così distribuiti: 1 appello al mese, ad eccezione dei mesi di gennaio, agosto e novembre, opportunamente distanziati tra loro. Il calendario degli esami dell'A.A. è pubblicato sul sito del CdS e nel portale ESSE3 dell'Ateneo. Ogni titolare d'insegnamento è tenuto ad indicare, prima dell'inizio dell'Anno Accademico, e contestualmente alla programmazione didattica, il programma d'insegnamento con le specifiche modalità di svolgimento dell'esame (scritto, orale). Tale programma è pubblicato sul sito del CdS. La data di un appello d'esame non può essere anticipata, ma può essere posticipata per un giustificato motivo e, in ogni caso, deve esserne data comunicazione agli studenti attraverso il portale ESSE3.

I docenti titolari di corsi o moduli potranno anche avvalersi di verifiche in itinere per valutare l'andamento del corso, ma tali verifiche facoltative non potranno in nessun caso sostituire l'esame finale.

Le Commissioni di esame sono costituite da almeno due membri, di cui uno è il Titolare dell'insegnamento, che svolge la funzione di Presidente della Commissione; il secondo è un altro professore o ricercatore del medesimo o di affine settore scientifico-disciplinare o cultori della specifica disciplina. Nei casi di corsi integrati che siano svolti da più docenti titolari, la Commissione è composta da tutti i suddetti docenti e la funzione di Presidente della Commissione è svolta da un docente di ruolo afferente al CdS, titolare del modulo di insegnamento che contribuisce con il maggior numero di crediti.

La votazione finale è espressa in trentesimi. L'esito della votazione si considera positivo ai fini dell'attribuzione dei CFU se si ottiene un punteggio di almeno 18/30. L'attribuzione della lode, nel caso di una votazione almeno pari a 30/30, è a

### Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

discrezione della Commissione di esame e richiede l'unanimità dei suoi componenti. Alla fine della prova d'esame, il Presidente della Commissione, informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione. Durante lo svolgimento della prova d'esame, lo studente può ritirarsi senza conseguenze per la sua carriera. L'avvenuta partecipazione dello studente alla prova d'esame deve essere sempre registrata. La verbalizzazione dell'esito dell'esame avviene mediante apposita procedura on-line sul sistema ESSE3 e successiva firma digitale dei componenti della Commissione esaminatrice. Il tirocinio formativo curriculare comprende l'acquisizione di un totale di 8 CFU ed è necessario per il conseguimento della laurea e per l'ammissione all'esame di Stato per l'esercizio della libera professione. L'attività del tirocinio formativo curriculare è normata dal Regolamento di Tirocinio formativo curriculare, pubblicato sul sito del Dipartimento. I crediti relativi al tirocinio, acquisiti in seguito ad attestazione di frequenza da parte dei docenti referenti, sono registrati su apposito libretto di tirocinio.

La conoscenza della lingua inglese è verificata mediante un colloquio in Lingua inglese con una commissione composta da un esperto di madrelingua e docenti del Corso di Studio. Per acquisire i 3 CFU attribuiti a questa attività, lo/a studente/studentessa durante il colloquio, deve dimostrare la buona conoscenza della Lingua inglese a orientamento tecnico-scientifico con un livello corrispondente al livello B2. La conoscenza della lingua inglese di livello B2 o superiore può essere anche attestata da un Ente Certificatore riconosciuto dal MUR, previa valutazione della Giunta di Corso di Studio. L'acquisizione dei CFU di lingua inglese è propedeutica alla domanda di internato per la preparazione della tesi di laurea.

Nell'ambito del CdS Magistrale in Corso di Laurea Magistrale in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*, le attività formative a scelta dello studente, corrispondenti a 8 CFU (art. 3, comma 4, del DM 16 marzo 2007), includono insegnamenti attivati nell'Ateneo, purché coerenti con gli obiettivi formativi del Corso. Le attività formative a scelta dello studente riconosciute sono le seguenti:

- convegni e giornate di studio, organizzati da Enti pubblici o privati;
- corsi di lingua (oltre all'inglese) organizzati dall'Università o da enti pubblici o privati riconosciuti, in cui sia specificata la durata in ore;
- corsi di formazione professionale organizzati da Enti pubblici o privati, centri culturali, organizzati dall'Università o da enti pubblici o privati riconosciuti;
- corsi di aggiornamento, organizzati dall'Università o da enti pubblici o privati riconosciuti, in cui sia specificata la durata in ore;
- esami sostenuti su insegnamenti di altri corsi di laurea;
- corsi per competenze trasversali, attivati dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, per un totale massimo di 6 CFU.

Le attività formative a scelta dello studente, ancorché riconosciute valide dalla Commissione piani di studio ai fini del soddisfacimento dei crediti necessari per il conseguimento della Laurea Magistrale, non concorrono alla determinazione del voto finale di laurea.

Al fine del riconoscimento delle attività medesime e dei relativi CFU, lo studente è tenuto a compilare e a consegnare presso la Segreteria Didattica il modulo, disponibile sul sito web, attestante le attività formative autonomamente scelte. Il modulo di scelta compilato verrà inviato al Coordinatore che lo rimetterà alla Commissione Paritetica del CdS che definisce il numero dei CFU attribuiti alle varie attività dopo avere verificato la congruità e la coerenza fra il curriculum di studi e le attività formative per le quali è richiesto il riconoscimento.

#### Art. 5 – Trasferimenti in ingresso e passaggi di corso

Il trasferimento dello studente da altro Corso di studio può avere luogo solo a seguito della presentazione di una dettagliata documentazione rilasciata dalla sede di provenienza, che certifichi gli esami svolti con relativo voto ottenuto e CFU acquisiti. Gli ECTS (European Credit Transfer System) sono equivalenti ai CFU.

La Giunta del CdS delibera il riconoscimento totale o parziale dei CFU acquisiti in altro CdS Magistrale della medesima o di altra Università italiana o estera, fermo restando il soddisfacimento dei requisiti di ammissione al Corso come riportato nel Regolamento Didattico del CdS ed in riferimento al Regolamento Didattico di Ateneo (Art. 21 e Art. 31), e valutando la coerenza tra le conoscenze e competenze acquisite dal richiedente e gli obiettivi formativi del CdS Magistrale. In caso di

### Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

trasferimento da un Corso di Laurea Magistrale appartenente alla medesima Classe, la quota di CFU relativi ai settori scientifico-disciplinari compresi in entrambi i Corsi direttamente riconosciuti allo studente non sarà inferiore al 50% di quelli già maturati.

La convalida degli esami già sostenuti e il riconoscimento di CFU acquisiti nell'ambito di attività pregresse è deliberata dalla Giunta del CdS. Eventuali altri CFU acquisiti possono essere riconosciuti, previa valutazione, sulla base della congruità e dell'aggiornamento tecnico/scientifico/normativo dei programmi di insegnamento. È comunque policy del CdS incentivare la fruizione di tutta l'offerta formativa erogata, anche in considerazione dei rapidi cambiamenti scientifici, tecnologici, economici e giuridici.

#### Art. 6 - Opportunità offerte durante il percorso formativo

**Mobilità internazionale.** Le opportunità di mobilità internazionale offerte agli studenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro sono riconducibili ai programmi internazionali di studio/formazione all'estero consultabili sul sito di Ateneo. Nell'ambito del DiMeV sono attivi accordi bilaterali con le Facoltà di Medicina Veterinaria di Belgio, Germania, Spagna, Romania e Portogallo (Università di Liegi, Università di Lipsia, Università di Estremadura, Università di Cordoba, Università di Murcia, Politecnico di Viseu, Università di Scienze Agrarie e Medicina Veterinaria di Cluj-Napoca, Università degli Studi di Scienze Agrarie e Veterinarie "Ion Ionescu de la Brad"). Gli accordi sono coordinati dal Delegato Erasmus di Dipartimento in collaborazione con i coordinatori di Corso di Studio ed il responsabile dell'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti. Al fine di promuovere la cultura della internazionalizzazione tra le diverse coorti di studenti del DiMeV, in collaborazione con il lettore di Lingua Inglese, i rappresentanti degli studenti, e gli studenti che hanno già partecipato ad una mobilità Erasmus, il Delegato organizza annualmente un Erasmus Day, annunciato sui canali istituzionali e su canali popolari tra gli studenti come il social-network Facebook. Le attività (Esami, tirocinio e tesi) svolte all'estero durante la mobilità Erasmus+ sono riconosciute nella carriera degli studenti secondo i regolamenti vigenti. Agli studenti che rispettano lo specifico programma di mobilità internazionale, vengono riconosciuti punti bonus validi ai fini della definizione del voto finale di laurea. Un apposito sito internet, di cui segue il link, è stato redatto per guidare alla partecipazione al programma. Descrizione link: pagina Erasmus Dipartimento di Medicina Veterinaria. Le opportunità di Mobilità Internazionale offerte agli studenti del Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza degli Alimenti di origine animale e Salute e i requisiti di partecipazione richiesti sono indicati alla seguente pagina del sito web del DiMeV.

**Orientamento/Tutorato.** Il Servizio Orientamento e Tutorato del Dipartimento di Medicina Veterinaria (DiMeV) include *Orientamento/Tutorato in ingresso* e *Tutorato/Orientamento in itinere*. L'*orientamento in ingresso* è finalizzato ad offrire un supporto in merito all'offerta formativa attivata dal DiMeV, le modalità di accesso ai corsi, i servizi e le agevolazioni cui gli studenti possono accedere e gli sbocchi professionali. Il servizio di *Tutorato/Orientamento in itinere* si pone l'obiettivo di migliorare le condizioni e la qualità dell'apprendimento anche al fine di ridurre i tassi di abbandono, la durata media degli studi ed il numero dei fuori corso. Le attività di tutorato perseguono tali scopi sia tramite iniziative dirette a tutti gli studenti, sia tramite iniziative orientate alle esigenze ed attitudini individuali.

Il servizio di *Tutorato Informativo* è rivolto principalmente ai neoiscritti ai corsi di laurea attivi presso il DiMeV ed è svolto da studenti-tutor il cui compito è quello di fornire informazioni e risolvere i dubbi e i problemi di ordine organizzativo e didattico che gli studenti incontrano nella loro vita universitaria (piani di studio, propedeuticità negli esami, rapporti con gli organi accademici, con la segreteria, ecc.).

Il servizio di *Tutorato Didattico* è rivolto a tutti gli studenti iscritti ai corsi di laurea offerti dal DiMeV e prevede interventi di carattere didattico utili a colmare lacune o rimuovere ostacoli che possono compromettere il raggiungimento degli obiettivi formativi. Le attività di *Tutorato Didattico* possono prevedere l'organizzazione attività didattiche integrative propedeutiche e di recupero o interventi personalizzati sulla base delle attitudini ed esigenze del singolo studente. Il servizio di *Tutorato Didattico* è svolto dai Docenti titolari di insegnamento. L'attività di *Tutorato Didattico*, compito istituzionale e integrante dell'attività dei docenti, è organizzata con incontri che si svolgono nell'ambito di un orario ufficiale pubblicato sui rispettivi programmi dei corsi di studio o su appuntamento. Nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale, la nomina di tutor d'anno tra i docenti stessi del CdS, si configura come un valido punto di riferimento per gli studenti nell'organizzazione delle proprie attività di studio.

### Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

Il servizio di *Tutorato Didattico* è, altresì, svolto da studenti-tutor (*tutor-didattico*) iscritti ad un Corso di Dottorato di Ricerca incaricati di svolgere attività didattiche integrative, propedeutiche o di recupero di supporto agli studenti iscritti ai corsi di laurea del DiMeV. L'Ateneo di Bari indice una selezione, per titoli, per la nomina di tutors finalizzata garantire le attività di tutorato didattico dei Dipartimenti. L'attività di tutor-didattico prevede un impegno di 250 ore e l'attribuzione di un assegno retributivo. Per maggiori informazioni rivolgersi all'U.O. Orientamento allo studio o consultare la pagina web di Ateneo.

L'Università degli Studi di Bari Aldo Moro ha, inoltre, avviato un progetto di Ateneo che ha come obiettivo il recupero studenti fuori corso e la diminuzione del ritardo nel completamento degli studi attraverso azioni di sostegno specifico agli studenti fuori corso e agli studenti iscritti al secondo anno che al primo anno abbiano acquisito crediti formativi universitari inferiori a 40 CFU.

**DSA e disabili.** In linea con la normativa e le linee guida di Ateneo vigenti, è prevista didattica personalizzata e individualizzata per studentesse/studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e/o disabili. Per maggiori informazioni in merito alle modalità di accesso consultare la pagina web di Ateneo.

#### Art. 7 – Prova finale

La prova finale del corso di Laurea in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute prevede la stesura, la presentazione e la discussione di un elaborato scritto (tesi di laurea), redatto dallo studente in lingua italiana o inglese sotto la supervisione di uno o più docenti relatori, su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio. La preparazione della prova medesima prevede l'attribuzione di 6 CFU.

L'elaborato scritto può essere identificato come Tesi di Laurea compilativa oppure come Tesi di Laurea sperimentale. Nella tesi di laurea a carattere compilativo, l'attività del laureando è, prevalentemente, condotta su bibliografia scientifica e normativa di settore, e la stesura dell'elaborato consiste nell'analisi critica, nella rielaborazione, aggiornamento o revisione di informazioni già pubblicate. Nella tesi di laurea a carattere sperimentale, invece, l'attività del laureando è, prevalentemente, condotta su un argomento di ricerca originale e, la stesura dell'elaborato finale, consiste nella raccolta, nell'analisi e nell'interpretazione dei dati ottenuti.

Lo svolgimento della prova finale prevede la presentazione e la discussione della tesi di laurea. Per sostenere la prova finale è previsto lo svolgimento di un "internato tesi", cioè un periodo di almeno sei mesi, svolto presso un laboratorio universitario del Dipartimento di Medicina Veterinaria o presso Enti esterni all'Ateneo, pubblici o privati, convenzionati sulla base di un programma formativo concordato tra le parti. Il periodo di "internato tesi" è subordinato al conseguimento delle conoscenze linguistiche e delle norme di sicurezza di laboratorio e/o sui luoghi di lavoro e deve essere autorizzato dal relatore e formalizzato attraverso uno specifico modulo di "domanda di internato di tesi".

La valutazione della prova finale con la discussione della tesi di laurea è espressa in centodecimi e si considera superata solo se lo studente consegue la votazione minima di almeno 66/110. Il voto finale, attribuito a ciascun candidato, tiene conto della media dei voti ottenuti negli esami disciplinari, della qualità del lavoro di ricerca e dell'elaborato finale di tesi discusso pubblicamente davanti alla Commissione di Laurea. La Commissione di Laurea composta da almeno cinque membri, esprime la propria valutazione attribuendo un punteggio minimo di 3 punti fino ad un massimo di 10 punti, in funzione del curriculum di base e sulla base di una proposta iniziale formulata da Relatore e/o Correlatore/i. Inoltre, la Commissione di Laurea può attribuire alla votazione finale un bonus di 2 punti aggiuntivi agli studenti che si laureano nei tempi previsti per il corso di laurea. Lo svolgimento di un periodo di studio all'estero, nell'ambito dei progetti di mobilità studentesca promossi dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro (mobilità Erasmus+, Global Thesis), comporta il riconoscimento di un ulteriore bonus di 2 punti. L'attribuzione della lode, in aggiunta al punteggio massimo di 110 punti (110 e lode), è conferita all'unanimità dalla Commissione, solo ai candidati che conseguono un punteggio di base superiore a 100. La Commissione di Laurea, infine, propone una menzione di merito per i candidati che abbiano un curriculum accademico particolarmente qualificato. Il calendario delle prove finali per il conseguimento del titolo di laurea, pubblicato all'inizio dell'anno accademico, prevede almeno quattro appelli opportunamente distribuiti nell'anno accademico, almeno uno dei quali collocato nell'anno solare successivo entro la data del 30 aprile.



**Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute***

**Art. 8 – Assicurazione della qualità**

Il Coordinatore del Corso di Studio è il responsabile del processo di Assicurazione della Qualità (AQ) del Corso di Studio, coadiuvato dalla Giunta di Corso di Studio e dalla Commissione Paritetica di Dipartimento, svolge azioni di monitoraggio sulla valutazione degli indicatori relativi all'attrattività del Cds, sulla valutazione dell'attività didattica, sul percorso formativo e sull'esperienza dello studente, nonché azioni finalizzate a favorire l'inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre, il Gruppo di AQ interviene sulle eventuali criticità segnalate da studenti e/o docenti e verifica l'efficienza dell'organizzazione del CdS e il raggiungimento degli obiettivi formativi.

**Art. 9 – Norme finali**

Il presente Regolamento è applicato a decorrere dell'A.A. «2023-2024» e rimane in vigore per l'intera coorte di studi. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si rinvia allo Statuto, al Regolamento Didattico di Ateneo e alla normativa vigente di rango superiore.

**ALLEGATO 1 – OBIETTIVI FORMATIVI DEGLI INSEGNAMENTI PER IL CORSO DI «SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E SALUTE» PER LA COORTE A.A. «2023-2024»**

| Attività formativa   | Obiettivi formativi   |
|--|---|
| <b>Attività «obbligatoria/a scelta»</b>                                      |   |
| <b>Chimica degli alimenti (CHIM/10)</b>                                      | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze riguardanti la composizione chimico-fisica e le tecnologie di produzione dei principali alimenti nonché il relativo controllo analitico per garantirne la sicurezza e la qualità, anche in termine di verifica dei marchi di origine.   |
| <b>Valutazione fisica e sensoriale delle produzioni zootecniche (AGR/19)</b> | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze, competenze e abilità relative alla qualità sensoriale e ai metodi di valutazione e di miglioramento della qualità sensoriale degli alimenti degli alimenti di origine animale.   |
| <b>Microbiologia applicata (VET/05)</b>                                      | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze dei principi della microbiologia alimentare, con particolare riferimento ai meccanismi di azione patogena dei microrganismi ed ai fattori intrinseci ed estrinseci che ne regolano la crescita e la sopravvivenza sugli alimenti di origine animale.  |
| <b>Parassiti, miceti ed infestanti degli alimenti (VET/06)</b>               | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze relative all'identificazione dei parassiti e dei miceti presenti negli alimenti di origine animale, con approfondimenti relativi ai sistemi di controllo degli infestanti (acari, mosche e blatte) e dei contaminanti (muffe e lieviti dannosi) e ai processi di sanificazione ambientale nelle industrie alimentari.                                   |
| <b>Zoonosi a trasmissione alimentare ed epidemiologia (VET/05)</b>           | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze relative alle principali zoonosi a veicolo alimentare, ai principi e ai metodi epidemiologici, alle competenze sulla prevenzione, controllo ed eradicazione delle malattie infettive degli animali con particolare riferimento alle misure di profilassi volte alla promozione della salute umana.  |
| <b>Tossicologia dei residui negli alimenti e farmacovigilanza (VET/07)</b>   | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze relative ai residui di xenobiotici e di contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale, sviluppando competenze sui meccanismi cinetici dei farmaci, sulla formazione di quote residuali per la valutazione del rischio tossicologico e per la predisposizione di piani di controllo e prevenzione.   |
| <b>Principi di dietetica (MED/49)</b>  | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze dei principi della nutrizione, dell'alimentazione e della dietetica, in condizioni fisiologiche e nelle patologie correlate all'alimentazione, nonché le tecniche di valutazione della composizione corporea, i fabbisogni nutrizionali e le strategie per predisporre piani nutrizionali  |
| <b>Nutraceutica, nutrigenomica e modelli alimentari (MED/09)</b>             | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze riguardanti i principi della nutrigenomica con particolare riferimento al valore nutraceutico degli alimenti ed ai meccanismi molecolari alla base della loro azione.   |
| <b>Sicurezza alimentare I (VET/04)</b>                                       | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze relative ai requisiti igienico-sanitari, ai pericoli e alle modalità di prevenzione e gestione nell'ambito della filiera lattiero-casearia e della filiera ittica. L'insegnamento ha l'obiettivo di analizzare i principi e i requisiti generali della legislazione nazionale e comunitaria in materia di igiene e sicurezza dei alimenti. |

Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

|  |   |
|--|---|
| <b>Sicurezza alimentare II (VET/04)</b>                                  | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze nel campo della consulenza all'Operatore del Settore Alimentare (OSA), con specifici riferimenti al settore delle carni fresche e trasformate e delle uova fresche e trasformate   |
| <b>Colture microbiche ed enzimi nella tecnologia alimentare (AGR/16)</b> | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze relative a biotecnologie tradizionali e innovative con particolare riferimento alla selezione e all'impiego di starter ed enzimi microbici, per l'ottimizzazione di nuovi processi e/o prodotti. Saranno sviluppate competenze sulla gestione dei microorganismi per la produzione di alimenti con definite caratteristiche strutturali, sensoriale e nutrizionali. |
| <b>Tecnologia del confezionamento (AGR/15)</b>                           | L'attività formativa ha l'obiettivo di trasferire agli studenti principi e applicazioni delle tecnologie classiche e innovative impiegate per il confezionamento dei prodotti alimentari.   |
| <b>Tecnologia degli alimenti (AGR/15)</b>                                | L'attività formativa ha l'obiettivo di trasferire agli studenti principi e applicazioni delle tecnologie alimentari, sia tradizionali che innovative, nell'ambito della conservazione e della trasformazione degli alimenti di origine animale.   |
| <b>Ristorazione collettiva e legislazione alimentare (VET/04)</b>        | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze teoriche e competenze operative sul sistema di ristorazione collettiva e i processi applicati, con particolare riguardo agli alimenti di origine animale. Saranno fornite conoscenze sulle principali normative del settore alimentare e la loro applicazione nelle filiere alimentari.   |
| <b>Sistemi di tracciabilità e certificazione degli alimenti (VET/04)</b> | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire i principi di base dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità aziendale e di filiera e acquisisce la capacità di orientarsi ed operare nell'ambito dei sistemi di certificazione della qualità e della sicurezza dei prodotti agroalimentari.   |
| <b>Economia e marketing per gli alimenti (AGR/01)</b>                    | L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire allo studente conoscenze, competenze e capacità di analisi necessarie a definire, pianificare e gestire strategie di marketing aziendale delle produzioni alimentari e metodi per la comunicazione al consumatore.   |

Regolamento didattico Corso di Studio in *Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute*

**ALLEGATO 2 – PERCORSO FORMATIVO PER STUDENTI/STUDENTESSE IMPEGNATI/E A TEMPO PIENO**

**2.a Corso di «Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute»: percorso formativo previsto per studenti/studentesse impegnati/e a tempo pieno per la coorte a.a. «2023-2024»**

**I ANNO\***

| Attività formativa  |  | SSD     | CFU/h |      |       | TFA | MV | Propedeuticità |
|---|--|---------|-------|------|-------|-----|----|----------------|
|   |  |         | TOT   | LEZ  | ESE   |     |    |                |
| VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI                     | CHIMICA DEGLI ALIMENTI                                       | CHIM/10 | 6/48  | 6/48 | ----- | C   | O  | -----          |
|   | VALUTAZIONE FISICA E SENSORIALE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE | AGR/19  | 5/47  | 4/32 | 1/15  | C   | O  | -----          |
| MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE                      | MICROBIOLOGIA APPLICATA                                      | VET/05  | 6/60  | 5/40 | 1/20  | B   | O  | -----          |
|   | PARASSITI, MICETI ED INFESTANTI DEGLI ALIMENTI               | VET/06  | 6/60  | 5/40 | 1/20  | B   | O  | -----          |
| ZOONOSI A TRASMISSIONE ED EPIDEMIOLOGIA                       | -----  | VET/05  | 8/76  | 7/56 | 1/20  | B   | O  | -----          |
| TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA | -----  | VET/07  | 6/60  | 5/40 | 1     | B   | O  | -----          |
| PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA                          | PRINCIPI DI DIETETICA  | MED/49  | 5/40  | 5/40 | ----- | C   | O  | -----          |
|   | NUTRACEUTICA, NUTRIGENOMICA E MODELLI ALIMENTARI             | MED/09  | 6/48  | 6/48 | ----- | C   | O  | -----          |

**II ANNO\***

| Attività formativa                    |  | SSD    | CFU/h |      |      | TFA | MV | Propedeuticità |
|---------------------------------------|--|--------|-------|------|------|-----|----|----------------|
|                                       |  |        | TOT   | LEZ  | ESE  |     |    |                |
| MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING | COLTURE MICROBICHE ED ENZIMI NELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE | AGR/16 | 6/60  | 5/40 | 1/20 | B   | O  | -----          |
|                                       | TECNOLOGIA DEL CONFEZIONAMENTO                           | AGR/15 | 5/47  | 4/32 | 1/15 | C   | O  | -----          |

**Regolamento didattico Corso di Studio in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute**

|  |      |        |      |      |      |   |   |      |
|--|------|--------|------|------|------|---|---|------|
| TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI                                | ---- | AGR/15 | 6/60 | 5/40 | 1/20 | B | O | ---- |
| SICUREZZA ALIMENTARE I                                   | ---- | VET/04 | 6/60 | 5/40 | 1/20 | B | O | ---- |
| SICUREZZA ALIMENTARE II                                  | ---- | VET/04 | 6/60 | 5/40 | 1/20 | B | O | ---- |
| RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE        | ---- | VET/04 | 6/60 | 5/40 | 1/20 | B | O | ---- |
| ECONOMIA E MARKETING PER GLI ALIMENTI                    | ---- | AGR/01 | 6/48 | 6/48 | ---- | B | O | ---- |
| SISTEMI DI TRACCIABILITÀ E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI | ---- | VET/04 | 6/60 | 5/40 | 1/20 | B | O | ---- |
| CREDITI A SCELTA DELLO STUDENTE                          | ---- | ----   | 8    | ---- | ---- | D | O | ---- |
| LINGUA INGLESE   | ---- | ----   | 3/30 | ---- | ---- | E | O | ---- |
| TIROCINIO  | ---- | ----   | 8/20 | ---- | ---- | F | O | ---- |
| PROVA FINALE   | ---- | ----   | 6    | ---- | ---- | E | O | ---- |

*Legenda:*

**SSD**= settore scientifico disciplinare;

**CFU (crediti formativi universitari)**/ECTS (European Credit Transfer System): **TOT**= cfu totali per insegnamento o altra attività formativa; **LEZ** = cfu orario per lezione in presenza; **LAB**= cfu orario per esercitazioni di laboratorio, d'aula etc;

**TAF (tipologia attività formativa)**: **A**= base; **B**= caratterizzante; **C**= affine; **D**= integrativa; **E**= a scelta; **F**= lingua straniera; **G**= per la prova finale; **H**= altra attività formative.

**MV (modalità di verifica)**: **O**= orale; **S** = scritto; **I**= idoneità; **F**= solo frequenza.

**NON E' PREVISTO UN PERCORSO FORMATIVO PER STUDENTI/STUDENTESSE IMPEGNATI/E A TEMPO PARZIALE**