

# UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI

---

## REGOLAMENTO DIDATTICO

CORSO DI LAUREA IN  
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
E SALUTE  
A.A. 2018 - 2019

Denominazione del CdS	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E SALUTE
Classe di laurea	LM86
Tipologia di corso	Magistrale
Modalità d'accesso	Corso ad accesso libero
Dipartimento di riferimento/Scuola	DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA
Sede delle attività didattiche	Strada per Casamassima km3, 70100 Valenzano (BA)
Sito web delCdS	<a href="http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale-e-salute_lm86/sicur-alim-orig-anim-sal-cl-lm-86">http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale-e-salute_lm86/sicur-alim-orig-anim-sal-cl-lm-86</a>
Coordinatore del CdS	Prof.ssa Gabriella Elia Tel. +39 080 4679805 Email: <a href="mailto:gabriella.elia@uniba.it">gabriella.elia@uniba.it</a>
Segreteria didattica	Responsabile: Sig.ra Francesca Colaianni Tel 080 4679944 – Fax 080 4679939 Email: <a href="mailto:francesca.colaianni@uniba.it">francesca.colaianni@uniba.it</a> ; <a href="mailto:segrdid.veterinaria@uniba.it">segrdid.veterinaria@uniba.it</a>
Segreteria Studenti	Responsabile: Sig.ra Chiara Luisi Tel. 080 4679959 -- Fax 080 4679966 Email: <a href="mailto:chiara.luisi@uniba.it">chiara.luisi@uniba.it</a>

## **Descrizione del Corso di studio**

Il corso di Laurea magistrale in “Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute” è un percorso didattico che si propone di formare competenze professionali nel settore degli alimenti di origine animale e nelle realtà produttive e di servizio ad esso collegate.

L’acquisizione di tali competenze è garantita da un percorso formativo multidisciplinare che spazia dalla gestione della qualità chimica, microbiologia e sensoriale degli alimenti di origine animale, ai processi di trasformazione e conservazione secondo le moderne norme procedurali, dall’applicazione dei sistemi di autocontrollo per la sicurezza alimentare, alle strategie per l’innovazione di prodotto e di processo.

Il comparto alimentare è un settore strategico per l’economia nazionale e regionale e buona parte del successo economico delle imprese agroalimentari italiane si basa sulla capacità di collocare prodotti di elevato pregio qualitativo su un mercato ormai globale: in quest’ottica nel percorso formativo sono previsti anche approfondimenti di economia dei mercati, marketing e *food packaging*, rispondendo ad una domanda sempre più crescente di sviluppo e applicazione di strategie per la promozione dei prodotti ad indicazione geografica.

In considerazione della forte connotazione sociale che ha assunto negli ultimi anni la sicurezza alimentare, sempre più strettamente connessa al concetto di salute e di diritto alla salute, il corso di laurea si arricchisce di attività formative riguardanti gli aspetti nutrizionali e nutraceutici degli alimenti di origine animale ed il loro impatto sulla salute.

Il corso di laurea si articola in due anni e prevede attività formative per un totale di 120 CFU tra attività caratterizzanti e affini:

- durante il primo anno (48 CFU) vengono fornite conoscenze approfondite sulle proprietà chimiche, fisiche, microbiologiche, nutrizionali e sensoriali degli alimenti di origine animale, necessarie per acquisire competenze nell’analisi e nel controllo di qualità. Completano questa prima parte del percorso formativo discipline relative all’impatto degli alimenti sulla salute pubblica, quali zoonosi e tossicologia dei residui;
- durante il secondo anno (47 CFU) il percorso formativo è indirizzato all’acquisizione di conoscenze e abilità nei processi produttivi (trasformazione e conservazione) e di certificazione dei prodotti di origine animale, nelle procedure di autocontrollo aziendale e nell’ordinamento giuridico comunitario, nazionale e regionale, che disciplina la produzione degli alimenti. A tal fine l’attività didattica frontale sarà fortemente supportata da attività didattica pratica, con un costante confronto tra studenti ed operatori del settore produttivo, di controllo e di innovazione tecnologica. Vengono altresì fornite conoscenze e abilità relative alla gestione e valorizzazione dei prodotti alimentari presenti nel territorio locale e nazionale attraverso strategie di marketing degli alimenti, con il supporto normativo e di politiche di finanziamento delle imprese.

Il percorso si completa con le attività formative autonomamente scelte dallo studente (8 CFU), attività di tirocinio (8 CFU), colloquio di lingua inglese (3 CFU) e la prova finale (6 CFU) che fornisce allo studente un’ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle capacità di analisi, elaborazione e comunicazione del lavoro svolto. Quest’ultima prevede l’esposizione e discussione, di fronte alla commissione di laurea, di un elaborato originale, prodotto dallo studente su una tematica inerente una disciplina del percorso di studi.

## **Distribuzione dei CFU nelle varie tipologie di attività formative**

- Attività formative teorico-pratiche I - II anno 95 CFU
- Tirocinio Pratico obbligatorio 8 CFU
- Crediti a scelta 8 CFU
- Colloquio Lingua Inglese 3 CFU
- Prova finale 6 CFU
- **Totale 120 CFU.**

## **Obiettivi formativi del Corso**

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 nei settori della sicurezza alimentare, della conduzione dei processi produttivi e di certificazione degli alimenti di origine animale e della gestione economica dell'impresa alimentare.

La formazione tecnica e manageriale sarà fortemente incentrata sulle realtà produttive che gravitano intorno ai processi di trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, grazie alla quale il laureato potrà fornire un supporto di tipo tecnico-economico alle imprese. Il laureato dovrà parimenti essere in grado di fornire una valida consulenza sul controllo di qualità dei prodotti di origine animale e di valutare l'orientamento del mercato per una adeguata programmazione aziendale e territoriale.

Considerando che i prodotti di origine animale con marchio di qualità rappresentano un importante punto di forza del mercato italiano, è necessario che il laureato acquisisca le competenze necessarie per valorizzare la qualità sia attraverso certificazioni di origine e di sistema, sia attraverso una valutazione delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali che quell'origine geografica e quella tecnologia di processo garantiscono.

I laureati in “Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute” dovranno acquisire conoscenze e competenze sulle seguenti aree tematiche:

- Qualità delle produzioni zootecniche primarie e tecnologie di produzione dei derivati;
- Composizione chimica e aspetti nutrizionali e nutraceutici dei derivati e tecnologie in grado di migliorare questi aspetti;
- Controllo dei processi produttivi, della qualità e sicurezza degli alimenti di origine animale per l'ottenimento di prodotti sicuri per il consumatore;
- Patologie trasmesse con gli alimenti, controllo e prevenzione del rischio;
- Economia e marketing dei prodotti di origine animale per la valorizzazione e promozione qualitativa, economica e commerciale dei prodotti di origine animale;
- Metodo scientifico e attività di ricerca per l'ottimizzazione e l'innovazione tecnologica e gestionale nelle fasi di trasformazione dei prodotti di origine animale.

A questo scopo il percorso formativo è strutturato su tre aree di conoscenze:

- a) area chimico-tecnologica, relativa ai processi di trasformazione dei prodotti di origine animale;
- b) area qualità, relativa all'analisi del sistema multifattoriale che sottende la qualità

degli alimenti di origine animale, sia per la valorizzazione di mercato che per le ricadute sulla salute dell'uomo;

c) area igienico-sanitaria e normativa, finalizzata al monitoraggio e al contenimento del rischio igienico-sanitario delle produzioni animali.

Il percorso formativo così strutturato consentirà al laureato in “Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute” di collocare la propria professionalità nell'ambito delle filiere agro-alimentari animali, con particolare riferimento all'industria di trasformazione (macellazione, sezionamento, confezionamento, produzione di derivati e trasformati carnei ed ittici, industria conserviera, aziende di moderna distribuzione, aziende lattiero-casearie, laboratori di qualità degli alimenti) e nei consorzi produttivi di qualità e tipicità, come tecnologo-igienista, responsabile qualità, produzione e R&D. Il laureato possiederà anche le competenze e capacità per attività libero-professionale nell'ambito della etichettatura degli alimenti, tracciabilità, rintracciabilità e consulenza igienico-sanitaria e tecnologica.

Il corso di studio è organizzato in due anni, con attività formative su base semestrale, per le quali sono previste sia lezioni frontali che attività di tipo pratico-professionalizzante (visite in aziende del settore, attività di laboratorio, tirocinio curricolare), a seconda degli obiettivi culturali dei singoli insegnamenti. L'attività pratica avrà il duplice fine di completare la formazione teorica dello studente mediante verifica, applicazione e approfondimento delle conoscenze acquisite, e di orientare lo studente stesso al mondo del lavoro e alle future scelte occupazionali.

La verifica delle conoscenze acquisite avviene nella forma più classica attraverso esami orali e scritti, ma anche mediante prove in itinere, discussione di elaborati e formulazioni di ipotesi risolutive a problematiche del settore.

### ***Conoscenza e comprensione***

L'impostazione del corso di studio in “Sicurezza degli alimenti di origine animale e Salute” consente al laureato di conseguire conoscenze a livello specialistico relative alla complessità del settore alimentare, rispondendo all'esigenza di un approccio interdisciplinare alle problematiche che lo caratterizzano. A tal fine il percorso formativo permette al laureato di acquisire conoscenze relative a più campi:

- tecnologie di trasformazione delle produzioni zootecniche;
- sistemi di valutazione della qualità degli alimenti di origine animale;
- tecnologie di confezionamento;
- principi di autocontrollo aziendale e modalità per la gestione pratica dei punti critici aziendali;
- normativa in materia di sicurezza alimentare;
- prevenzione della salute pubblica dalle patologie trasmesse con gli alimenti;
- economia, dinamiche del mercato e strumenti del marketing;

Le conoscenze e la capacità di comprensione sono acquisite mediante lezioni frontali, seminari, testimonianze aziendali e attività di laboratorio. L'acquisizione di queste abilità sarà verificata durante il percorso didattico attraverso le prove d'esame e le discussioni in aula finalizzate a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.

### ***Capacità di applicare conoscenza e comprensione***

Il laureato magistrale in “Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute” dovrà essere in grado di interagire in contesti produttivi ed economici estremamente vari e complessi, nei quali dovrà dare ampia dimostrazione delle conoscenze acquisite in materia di tecnologia, qualità, igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale e della capacità di gestire i singoli problemi in modo autonomo e razionale. Le capacità attese verranno sviluppate attraverso il diretto confronto dello studente con le diverse aziende e produttori dell'agroalimentare con cui il Dipartimento di Medicina Veterinaria stabilisce specifiche convenzioni. La frequenza di tali strutture permetterà allo studente di confrontarsi direttamente con il mondo del lavoro e con le complesse problematiche legate alla produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale, evidenziando ed affinando le capacità di applicare i concetti appresi nella massima autonomia ed indipendenza. L'acquisizione della capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà verificata soprattutto nelle esercitazioni dove sono previste simulazioni di situazioni di lavoro, e nelle discussioni in aula di problematiche del settore, dove agli studenti sarà richiesta la formulazione di ipotesi risolutive.

Il laureato può svolgere ruoli professionali e assumere funzioni sia come dipendente, che come libero professionista/consulente come esperto dell'Igiene e della sicurezza delle produzioni alimentari di origine animale. Nello specifico possibili sbocchi professionali sono rappresentati da:

- Attività di libero professionista
- Attività di consulenza per l'industria pubblica e privata (zootecnica, mangimistica, di trasformazione degli alimenti)
- Attività in enti di ricerca, pubblici e privati
- Attività nei laboratori di analisi.

### ***Codifiche ISTAT delle professioni***

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

### **Requisiti di ammissione**

Il Corso di Laurea magistrale in “Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute” non prevede una prova di ammissione. Per accedere al Corso di Laurea magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. È inoltre previsto il possesso di determinati requisiti curriculari e di una adeguata preparazione personale.

#### Requisiti curriculari

1. Costituiscono requisiti curriculari specifici per l'ammissione, il titolo di laurea conseguito nelle classi L38, L25, L26 (D.M. 270/04) e nelle rispettive classi degli ordinamenti precedenti (D.M. 509/99).
2. Gli studenti provenienti da altre classi di laurea dovranno aver acquisito almeno 58 crediti formativi universitari (CFU) in uno o più dei settori scientifico-disciplinari

appartenenti ai gruppi BIO, AGR e CHIM.

La verifica dei requisiti curriculari è effettuata dalla Commissione Paritetica.

In mancanza dei requisiti curriculari (titolo di laurea e/o dei crediti sopra indicati) l'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata ad una valutazione preliminare di una Commissione per l'accesso al CdS nominata dal Consiglio di Corso di Laurea che, tramite colloquio, verifica il possesso delle conoscenze e competenze richieste. Lo svolgimento dei colloqui si terrà secondo un calendario pubblicato sul sito web del corso di studio.

Qualora la Commissione ritenga sufficiente il livello delle conoscenze e competenze del laureato, esprime un giudizio di idoneità, che consente l'ammissione alla prova di verifica dell'adeguata preparazione personale.

#### Verifica dell'adeguata preparazione personale

Possono accedere alla verifica dell'adeguata preparazione personale solo gli studenti in possesso dei requisiti curriculari. Tale verifica è effettuata dalla Commissione per l'accesso al CdS attraverso l'analisi del curriculum *studiorum* del richiedente, prevedendo il possibile svolgimento di colloqui integrativi.

#### Accertamento delle conoscenze e competenze linguistiche

Ai fini dell'accesso al corso di laurea magistrale è 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. In caso contrario le suddette competenze linguistiche saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione per l'accesso al CdS mediante un test di verifica.

### **Organizzazione dell'attività didattica**

Le attività didattiche comprendono insegnamenti comuni per tutti gli studenti per un totale di 98 CFU (compreso il colloquio di lingua inglese), a cui si aggiungono 8 CFU a scelta dello studente, 8 CFU di tirocinio formativo e 6 CFU riservati al superamento della prova finale. Il corso di studio è organizzato in due anni, con attività formative su base semestrale, per le quali sono previste sia lezioni frontali che attività di tipo pratico-professionalizzante (visite in aziende del settore, attività di laboratorio, tirocinio curricolare), a seconda degli obiettivi culturali dei singoli insegnamenti. L'attività pratica avrà il duplice fine di completare la formazione teorica dello studente mediante verifica, applicazione e approfondimento delle conoscenze acquisite, e di orientare lo studente stesso al mondo del lavoro e alle future scelte occupazionali.

Tutte le attività formative, sia quelle frontali in aula che quelle sperimentali in laboratorio, non prevedono una frequenza obbligatoria, sebbene essa sia fortemente raccomandata.

Durante il primo anno l'attività didattica (48 CFU) è strutturata in modo da fornire conoscenze approfondite sulle proprietà chimiche, fisiche, microbiologiche, nutrizionali e sensoriali degli alimenti di origine animale, necessarie per acquisire competenze nell'analisi e nel controllo di qualità. Completano questa prima parte del percorso

formativo discipline relative all'impatto degli alimenti sulla salute pubblica, quali zoonosi e tossicologia dei residui.

Il percorso formativo del secondo anno (47 CFU) è indirizzato all'acquisizione di conoscenze e abilità nei processi produttivi (trasformazione e conservazione) e di certificazione dei prodotti di origine animale, nelle procedure di autocontrollo aziendale e nell'ordinamento giuridico comunitario, nazionale e regionale, che disciplina la produzione degli alimenti. A tal fine l'attività didattica frontale sarà fortemente supportata da attività didattica pratica, con un costante confronto tra studenti ed operatori del settore produttivo, di controllo e di innovazione tecnologica. Vengono altresì fornite conoscenze e abilità relative alla gestione e valorizzazione dei prodotti alimentari presenti nel territorio locale e nazionale attraverso strategie di marketing degli alimenti, con il supporto normativo e di politiche di finanziamento delle imprese.

Sono, inoltre previsti, stage, seminari ed incontri, in aula o in campo, tra gli allievi e gli operatori del settore produttivo.

Il primo semestre ha inizio, in genere, nella prima settimana di Ottobre e termina nell'ultima di Gennaio. L'inizio del secondo semestre coincide con la prima settimana di Marzo e termina a metà Giugno.

## Piano di studio

I ANNO – A.A. 2018/19

<b>ESAME</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>CFU</b>	<b>h</b>
<b>VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI</b>	- Chimica degli alimenti (CHIM/10)	6	60
	- Valutazione fisica e sensoriale delle produzioni zootecniche (AGR/19)	4+1E	40+25
<b>MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE</b>	- Microbiologia applicata (VET/05)	5+1E	60+25
	- Parassiti, miceti ed infestanti degli alimenti (VET/06)	5+1E	60+25
<b>ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA</b>	-Zoonosi a trasmissione alimentare ed epidemiologia (VET/05)	7+1E	84+25
<b>TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA</b>	- Tossicologia dei residui negli alimenti e farmacovigilanza (VET/07)	5+1E	60+25
<b>PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA</b>	- Principi di dietetica (MED/49)	5	50
	- Nutraceutica, nutrigenomica e modelli alimentari (MED/09)	6	60

## II ANNO – A.A. 2019/20

ESAME	DISCIPLINE	CFU	h
<b>SISTEMI DI TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>	- Tracciabilità e certificazione degli alimenti (VET/04)	5+1E	60+25
<b>MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING</b>	- Colture microbiche ed enzimi nella tecnologia alimentare (AGR/16)	5+1E	60+25
	- Tecnologia del confezionamento (AGR/15)	4+1E	40+25
<b>TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b>	- Tecnologia degli alimenti (AGR/15)	5+1E	60+25
<b>SICUREZZA ALIMENTARE I</b>	- Sicurezza alimentare I (VET/04)	5+1E	60+25
<b>SICUREZZA ALIMENTARE II</b>	- Sicurezza alimentare II (VET/04)	5+1E	60+25
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE</b>	- Legislazione collettiva e legislazione alimentare (VET/04)	5+1E	60+25
<b>ECONOMIA E MARKETING PER GLI ALIMENTI</b>	- Economia e marketing per gli alimenti (AGR/01)	6	60

### **Altri obblighi formativi:**

Per il conseguimento dei 120 CFU richiesti per accedere all'esame di laurea, il piano di studi include anche le seguenti attività formative:

#### **• Tirocini obbligatori**

Il corso di studio in “Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute” prevede lo svolgimento del Tirocinio pratico obbligatorio (8 CFU).

I CFU del tirocinio pratico sono distribuiti nei due anni di corso ed organizzati nei seguenti ambiti:

- Laboratorio di microbiologia (3 CFU)
- Laboratorio di tecnologia e controllo degli alimenti (5 CFU).

Le attività connesse al tirocinio possono essere svolte presso strutture di ricerca del Dipartimento, oppure presso aziende pubbliche e private, enti ed istituti impegnati nel settore agroalimentare e convenzionati con il Dipartimento. I risultati ottenuti vengono verificati attraverso attestati di frequenza e/o relazioni sulla attività svolta.

- **Crediti a Scelta:**

I crediti a scelta comprendono:

- Partecipazione a convegni e giornate di studio, organizzate dal Dipartimento di Medicina Veterinaria o da questo riconosciute;
- Partecipazione a corsi di formazione (lingua, informatica ecc.), organizzati dall'Università o da enti pubblici o privati riconosciuti, in cui sia specificata la durata in ore;
- Partecipazione a corsi di aggiornamento che prevedano un esame finale di profitto;
- Esami sostenuti su insegnamenti di altri corsi di laurea.

- **Colloquio in lingua inglese:**

Gli studenti devono dimostrare la buona conoscenza della lingua inglese a orientamento medico-scientifico con una competenza linguistica corrispondente al *First Certificate* (livello B2). Il Dipartimento organizza corsi liberi di lingua inglese, gestiti da esperti di madrelingua, ai quali gli studenti possono accedere previa libera iscrizione. I 3 CFU vengono acquisiti attraverso prova scritta e colloquio con apposita Commissione. Il colloquio di Lingua inglese è programmato almeno quattro volte l'anno e il calendario degli appelli è reso pubblico all'inizio dell'Anno Accademico.

### **Verifiche dell'apprendimento**

Alla fine di ciascun semestre l'acquisizione dei contenuti disciplinari da parte degli studenti sarà verificato mediante esami di profitto per ciascun insegnamento monodisciplinare o corso integrato. Le valutazioni sono effettuate mediante prove orali e, laddove necessario, prove pratiche coerenti con la natura degli insegnamenti. I docenti dei singoli moduli, durante lo svolgimento delle lezioni della disciplina loro affidata, possono organizzare delle prove di verifica dell'apprendimento *in itinere* che non rappresentano, di per sé, titolo per acquisizione di CFU, ma i risultati ottenuti dagli studenti possono essere tenuti in considerazione in sede di esame.

È previsto un appello d'esame al mese, escluso i mesi di Gennaio, Agosto e Novembre. Il numero degli esami di profitto è fissato in un numero di 12, il cui elenco è parte integrante del Piano degli Studi, più il colloquio di Lingua inglese (idoneità).

### **Propedeuticità**

Non sono previste propedeuticità obbligatorie.

### **Prova finale e conseguimento del titolo**

La laurea magistrale in "Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute" si consegue con il superamento di una prova finale, che consiste nella presentazione e discussione di una tesi di laurea, realizzata dallo studente sotto la guida di un docente relatore. La tesi di laurea dovrà essere il risultato di uno studio sperimentale originale, svolto per almeno 6 mesi presso un laboratorio di ricerca universitario o di altre strutture pubbliche o private o aziende, convenzionate attraverso specifici accordi. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 6 CFU, lo studente deve aver superato gli esami di

profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 95 crediti, ed aver acquisito i crediti relativi alle attività formative a libera scelta (8 CFU), all'attività di tirocinio (8 CFU) e alle conoscenze linguistiche (3 CFU).

L'elaborato finale, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, è sottoposto ad una Commissione di laurea, che dovrà esprimere un giudizio sull'intero percorso di studio dello studente e valutarne l'accuratezza nella redazione del manoscritto, il contributo personale nonché la capacità espositiva e di elaborazione intellettuale. Sono previste quattro sessioni annuali distribuite nei mesi di Febbraio, Aprile, Luglio e Novembre.

### **Riconoscimento di attività pregresse o di Crediti formativi.**

Gli studenti provenienti da altri corsi di laurea magistrali, possono presentare istanza di riconoscimento delle attività pregresse e dei CFU già acquisiti ai fini dell'abbreviazione della carriera alla segreteria studenti del corso di laurea.

Le richieste di riconoscimento devono essere presentate entro 15 giorni dalla data di immatricolazione/iscrizione al corso e devono essere corredate, da domanda, in carta semplice, nella quale devono essere chiaramente specificati:

- 1. I dati anagrafici del richiedente ed il numero di matricola*
- 2. Il corso di studio di provenienza*
- 3. La denominazione ed il numero di CFU delle discipline di cui si chiede il riconoscimento*

Alla domanda devono essere allegati:

- a) Programmi degli esami dei quali si chiede il riconoscimento, siglati in originale dal docente della materia o dalla segreteria didattica della Facoltà/Dipartimento referente di provenienza.*
- b) Attestazioni e certificati, in copia conforme agli originali, degli eventuali corsi o di CFU di cui si chiede il riconoscimento.*
- c) Qualunque altro documento, in copia conforme, che si ritiene utile ai fini del riconoscimento.*
- d) Documenti concernenti la carriera universitaria prodotti dalle segreterie studenti di provenienza.*

La mancanza, anche parziale, dei succitati documenti rende nulla la richiesta di riconoscimento.

Nel caso di trasferimento da corsi della medesima classe, la quota di crediti riguardanti il medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati.

Eventuali altri CFU acquisiti possono essere riconosciuti, previa valutazione, sulla base della congruità dei programmi e dei CFU, anche per le discipline caratterizzanti, Affini ed Integrative o per i crediti a scelta dello studente.

### **Tutorato Didattico**

Il Tutorato Didattico è un servizio rivolto agli studenti che durante il percorso formativo manifestano disagio o difficoltà rispetto a determinati insegnamenti o altre attività previste dal corso di laurea.

In base alle richieste o alle difficoltà manifestate, i tutor possono proporre lezioni integrative, attività di assistenza didattica individuale, costituzione di gruppo di studio, affiancamenti nelle attività pratiche di laboratorio.

I tutor sono individuati tra i docenti del corso che si rendono disponibili ad assistere gli studenti in difficoltà e tra gli studenti senior. L'elenco nominale dei tutor è aggiornato per ogni anno accademico.

### **Valutazione della didattica**

I singoli insegnamenti e tutte le attività didattiche del corso sono soggetti alla valutazione degli studenti che, mediante la compilazione di una scheda anonima, esprimono la loro opinione sulle attività didattiche del corso.

Le schede sono disponibili online sulla pagina ESSE3 personale e devono essere compilate dagli studenti frequentanti il corso. I dati delle singole schede sono raccolti ed analizzati dal Presidio della Qualità di Ateneo, che li rende disponibili ai singoli docenti ed ai coordinatori dei CdS perché intervengono sulle eventuali criticità segnalate dagli studenti. Le opinioni espresse dagli studenti sono, inoltre, analizzate dalla commissione paritetica del Dipartimento che inserisce nella relazione annuale tutte le criticità segnalate dagli studenti e le relative strategie per la risoluzione.

### **Norme transitorie e finali**

Per quanto non previsto dal presente regolamento e per le norme generali di funzionamento dei CdS, si rimanda allo Statuto ed al Regolamento Didattico Generale dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".