



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale(<i>IdSua:1513136</i>)
Classe	LM-86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali
Nome inglese	
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/igiene-e-sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale
Tasse	http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/i-documenti-del-presidio-di-qualita-di-ateneo/Regolamento_tasse_aa_2012
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ELIA Gabriella
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.	CAFARCHIA	Claudia	VET/06	RU	1	Caratterizzante
2.	DE PALO	Pasquale	AGR/19	RU	1	Caratterizzante
3.	DI PINTO	Angela	VET/04	RU	1	Caratterizzante
4.	ELIA	Gabriella	VET/05	PA	1	Caratterizzante
5.	MARTELLA	Vito	VET/05	PA	1	Caratterizzante

6.	VALENTINI	Luisa	VET/10	PA	1	Caratterizzante
Rappresentanti Studenti					ROMEI FEDERICA MAIORANO ELISABETTA	
Gruppo di gestione AQ					GABRIELLA ELIA VITO MARTELLA ANTONELLA TINELLI FRANCESCA COLAIANNI ELISABETTA MAIORANO	
Tutor					Angela DI PINTO Gabriella ELIA Vito MARTELLA Gianluca VENTRIGLIA Sonia SAULLE Sara SCARCELLI Alessandra RAMIREZ	

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (Hygiene and Safety for Food of Animal Origin) Ã un percorso didattico dedicato alla formazione professionale nel campo della produzione primaria agro-alimentare e della sicurezza alimentare.

Il percorso formativo si articola in 2 anni e prevede insegnamenti teorici e pratici per un numero totale di 120 CFU, pari a 3000 ore di impegno complessivo per lo studente, tra partecipazione alle attivitÃ didattiche e studio personale.

Le attivitÃ didattiche comprendono insegnamenti comuni per tutti gli studenti per un totale di 92 CFU (compreso il colloquio di lingua Inglese), ripartiti nei due anni di corso, e sono organizzate in semestri, nei quali sono previste le lezioni di didattica frontale e attivitÃ pratica da svolgere presso le strutture di ricerca della FacoltÃ , enti di ricerca pubblici (zooprofilattici e aziende sanitarie locali), aziende private del settore convenzionate e riconosciute dalla FacoltÃ .

Nel primo anno del biennio, l'attivitÃ didattica Ã dedicata all'approfondimento di discipline basilari quali: informatica, anatomia, fisiologia, microbiologia, igiene, genetica, da svolgere prevalentemente presso la strutture della FacoltÃ (aule didattiche e multimediali, laboratori di ricerca, locali per stabulazione animali da reddito dell'Ospedale veterinario, aziende zootecniche convenzionate).

Durante il secondo anno, il corso si propone di fornire una robusta preparazione nelle discipline relative ai sistemi di trasformazione e certificazione dei prodotti alimentari, alle procedure di autocontrollo aziendale e all'ordinamento giuridico comunitario, nazionale e regionale, che disciplina la produzione degli alimenti. A tal fine l'attivitÃ didattica frontale sarÃ fortemente supportata da attivitÃ didattica pratica, con un costante confronto tra allievi ed operatori del settore produttivo, di controllo, di innovazione tecnologica e della gestione sanitaria della filiera di produzione agroalimentare.



▶ QUADRO A1

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

La Presidenza della Facoltà di Medicina Veterinaria ha sottoposto, in data 25.01.2008, al parere delle parti sociali, già contattate all'epoca dell'attivazione della 79/S, l'adeguamento dell'ordinamento didattico del corso di Laurea in "Igiene e qualità degli alimenti di origine animale" della classe delle Lauree Specialistiche in Scienze e tecnologie agrozootecniche ai parametri del DM 270/04, trasformandolo in corso di Laurea in "Igiene e sicurezza degli Alimenti di Origine Animale", classe(LM 86).

Le parti sociali consultate sono state:

- Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bari;
- CCIAA di Bari.

Ad integrazione, e su esplicita indicazioni del CUN, è stata inviata in data 09/04/2008 una richiesta di parere alle seguenti parti sociali:

- 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

Profilo Generico

funzione in un contesto di lavoro:

Considerata la forte connotazione multidisciplinare del corso di studio l'attività del laureato in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale sarà caratterizzata da una notevole eterogeneità potendo spaziare dalla valutazione chimica e microbiologica degli alimenti, nell'ambito dell'igiene e del rischio alimentare, alla conduzione e gestione dei processi produttivi.

Il laureato può svolgere ruoli professionali e assumere funzioni sia come dipendente, che come libero professionista/consulente in qualità di esperto dell'igiene e della sicurezza delle produzioni alimentari di origine animale.

competenze associate alla funzione:

I laureati del Corso di laurea potranno svolgere attività professionali, in forma autonoma o dipendente, inerenti:

- la gestione dei sistemi di qualità, sicurezza e certificazione degli alimenti di origine animale nelle industrie agro-alimentari
- l'attività nei laboratori delle industrie agro-alimentari, di enti pubblici di ricerca, ecc. per la valutazione della qualità degli

alimenti di origine animale e per la messa in atto di nuove tecnologie di preparazione, trasformazione e packaging dei prodotti alimentari di origine animale.

sbocchi professionali:

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

▶ QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)
2. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)

▶ QUADRO A3

Requisiti di ammissione

L'accesso al corso è consentito a laureati delle classi 40 (D.M. 509/99) e nelle classi L38, L25, L26 previste dal D.M. 270/04 (requisiti curriculari) in possesso di adeguata preparazione, indispensabile per seguire con profitto il percorso formativo. I criteri di accesso e le modalità di verifica del possesso dei requisiti curriculari e dell'adeguatezza della preparazione personale sono definiti nel regolamento didattico.

▶ QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

La figura professionale che si intende formare è caratterizzata da una preparazione di base finalizzata alla gestione tecnica, igienico-sanitaria ed economica delle imprese zootecniche.

Il laureato dovrà essere in grado di affrontare la crescente richiesta di varietà e affidabilità dei prodotti alimentari, far fronte all'aumento della concorrenza internazionale e incrementare il consumo dei prodotti agroalimentari tradizionali e tipici.

Il laureato dovrà essere in grado di:

- progettare ed applicare gli elementi strategici che determinano il successo di un'azienda agrozootecnica, quali Innovazione, Qualità, Servizio ed Efficienza;
- perseguire obiettivi di eccellenza nella qualità totale dei prodotti alimentari immessi sul mercato;
- gestire le filiere produttive, definendone e pianificandone la qualità totale e la rintracciabilità dei prodotti;
- monitorare il miglioramento del rendimento delle filiere ed elaborare programmi in grado di ridurre gli ostacoli e stimolare il miglioramento continuo;
- sviluppare, produrre e controllare, prodotti che soddisfano il mercato e quindi il consumatore;
- migliorare la qualità igienico-sanitaria dei prodotti alimentari di origine animale;
- migliorare la produzione e la conoscenza degli alimenti funzionali, e ricercare nuovi modelli di consumo;
- favorire l'applicazione di strategie per raggiungere il "Total Quality System" per migliorare la produttività delle aziende di trasformazione la diminuzione dei costi e dei prezzi, l'ampliamento ed il consolidamento dei mercati, l'incremento di redditività e

di investimenti.

Le attività didattiche del biennio magistrale saranno organizzati in semestri ed i singoli moduli didattici affidati ai singoli SSD dovranno prevedere didattica frontale ed attività pratica da svolgere presso le strutture di ricerca della Facoltà, enti di ricerca pubblici (zooprofilattici ed Aziende sanitarie locali) aziende private del settore convenzionate e riconosciute dalla Facoltà. In particolare nel primo anno del biennio l'attività didattica sarà dedicata alle discipline quali: statistica, informatica, anatomia, fisiologia, microbiologia, igiene, genetica, da svolgere prevalentemente presso la strutture della Facoltà (aule didattiche e multimediale, laboratori di ricerca, locali stabulazione animali da reddito dell'Ospedale veterinario, aziende zootecniche convenzionate).

Il secondo anno prevederà didattica frontale e pratica, con un forte incremento delle attività di didattica pratica e inoltre sarà promosso il costante confronto, mediante l'organizzazione di stage, seminari ed incontri in aula o in campo, tra gli allievi e gli operatori del settore produttivo, di controllo, di innovazione tecnologica e della gestione sanitaria della filiera di produzione agroalimentare.

Alla fine di ciascun semestre l'apprendimento degli allievi sarà verificato mediante esami di profitto su singoli moduli didattici o più moduli integrati in unico esame. Saranno previste forme di verifica dell'apprendimento in itinere e forme di valutazione dell'apprendimento curate dai docenti e professionisti esterni alla facoltà e che abbiano partecipato alla formazione degli allievi.

Al termine del secondo semestre del secondo anno e prima della discussione della tesi di laurea gli studenti dovranno frequentare il tirocinio pratico obbligatorio presso strutture di ricerca della Facoltà, aziende pubbliche e private, enti ed istituti impegnati nel settore agroalimentare.



QUADRO A4.b

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area Generica

Conoscenza e comprensione

Gli iscritti al corso, nel secondo anno, saranno tenuti alla frequenza obbligatoria di laboratori ed istituti impegnati nel campo di ricerca specifico ed affidati a docenti guida o operatori del settore per collaborare fattivamente a protocolli di ricerca o alle attività produttive del settore specifico.

Gli allievi dovranno dimostrare una consolidata preparazione di base sulle discipline associate al primo ciclo e soprattutto partecipare con idee ed innovazione ai progetti di ricerca o alle problematiche che verranno loro sottoposte. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi avviene principalmente attraverso elaborati scritti e/o colloqui.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le relazioni e le convenzioni della Facoltà con diverse aziende e produttori dell'agroalimentare consentiranno agli studenti di confrontarsi direttamente con il mondo del lavoro e con le problematiche reali. A tale scopo gli allievi dovranno frequentare aziende del settore agroalimentare, nelle quali dovranno affrontare le complesse problematiche legate alle produzioni di alimenti destinati al consumo umano e dimostrare capacità di soluzione dei singoli problemi che verranno loro sottoposti. La frequenza di tali strutture sarà obbligatoria e le verifiche del sufficiente raggiungimento di tali capacità (tramite esami scritti e/o orali, relazioni, esercitazioni) prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GENETICA ED ALIMENTAZIONE [url](#)

ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

INFORMATICA [url](#)

MICROBIOLOGIA E IGIENE [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI [url](#)

LEGISLAZIONE, BENESSERE E RIPRODUZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO [url](#)

LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI [url](#)

PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

ZOONOSI ED EPIDEMIOLOGIA [url](#)

AREA INFORMATICA

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza degli strumenti informatici per la comunicazione e la gestione dell'informazione.

Il principale strumento didattico "costituito da lezioni frontali associate a esercitazioni in aula.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di redigere rapporti tecnico-scientifici mediante programmi di text editor e di condurre ricerche bibliografiche via web necessarie per l'aggiornamento professionale;
2. familiarità nell'utilizzo di software per la gestione ed elaborazione dei dati;
3. capacità di elaborazione di idee progettuali o di dati mediante adeguati sistemi informatici.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali coerenti con la natura degli insegnamenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

INFORMATICA [url](#)

AREA PRODUZIONI ANIMALI

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza delle tecniche di allevamento e loro effetto sulla qualità delle produzioni zootecniche;
2. conoscenza delle tecniche di laboratorio e statistiche di valutazione reologica e sensoriale di una produzione zootecnica;
3. conoscenza e capacità tecniche di controllo dei punti critici aziendali fondamentali nel determinismo qualitativo delle produzioni zootecniche;
4. conoscenza dell'effetto della genetica animale sulla qualità delle produzioni zootecniche
5. comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati;
6. acquisizione di competenze nella nutrizione animale e capacità di valutazione della sua ricaduta sulla qualità delle produzioni zootecniche;
7. acquisizione delle conoscenze sulla biologia riproduttiva delle specie da reddito, sui metodi di condizionamento riproduttivo e relativo impatto sulle produzioni animali;
8. adeguata conoscenza delle normative e delle problematiche deontologiche e bioetiche.

L'attività didattica si esplicita essenzialmente attraverso lezioni frontali e attività pratiche in campo in grado di fornire allo studente un approccio concreto alle problematiche zootecniche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. applicazione delle conoscenze sui punti critici manageriali, genetici, riproduttivi ed alimentari in allevamento per stilare un manuale di Buone Pratiche di Allevamento in grado di contemplare controlli e azioni miranti a garantire gli standard qualitativi delle produzioni zootecniche (latte, carne, uova, produzioni ittiche) per gli stakeholder successivi della filiera;
2. capacità di redigere un disciplinare di acquisto delle produzioni zootecniche per la successiva trasformazione e commercializzazione;
3. capacità di condurre un panel test ed un consumer test;
4. capacità di condurre prove di laboratorio inerenti la caratterizzazione reologica e sensoriale di una produzione zootecnica;
5. capacità di interpretare e applicare la legislazione zootecnica.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali coerenti con la natura degli insegnamenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GENETICA ED ALIMENTAZIONE [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

LEGISLAZIONE, BENESSERE E RIPRODUZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO [url](#)

AREA SANITÀ

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza dei principi della microbiologia applicata alla valutazione della salubrità degli alimenti di origine animale;
2. conoscenza dei principali esami diagnostici di routine;
3. conoscenza delle malattie infettive trasmissibili all'uomo mediante alimenti di origine animale;
4. conoscenza dei concetti base di epidemiologia e delle informazioni sulle modalità di trasmissione e sugli strumenti atti al controllo della diffusione degli agenti infettivi;
5. conoscenza dei principali miceti e parassiti trasmissibili con gli alimenti;
6. comprensione delle principali caratteristiche metaboliche, strutturali e biologiche delle specie fungine e parassitarie che contaminano gli alimenti ed i prodotti zootecnici.

Il principale strumento didattico è costituito da lezioni frontali associate ad esercitazioni in laboratorio al fine di stimolare una sufficiente confidenza con le tecniche diagnostiche e la capacità interpretativa delle stesse.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di applicare le conoscenze acquisite dallo studio della microbiologia per una corretta gestione dei campioni microbiologici e per una esatta interpretazione dei risultati di laboratorio;
2. appropriata competenza nel prelievo dei campioni biologici, secondo buona prassi, destinati ai laboratori per le analisi;
3. capacità di valutare l'impatto economico e zoonosico delle malattie infettive sugli allevamenti zootecnici e competenza nella scelta delle strategie più idonee a limitarne la diffusione;
4. capacità di distinguere la flora fungina tipica di un alimento da quella dannosa;
5. capacità di individuare i fattori favorevoli alla contaminazione fungina e parassitaria degli alimenti progettando opportuni metodi di controllo e di sanificazione ambientale nelle industrie di trasformazione.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali e prove pratiche coerenti con la natura degli insegnamenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

MICROBIOLOGIA E IGIENE [url](#)

AREA ISPETTIVA

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza dei fondamenti della biochimica necessari a comprendere e controllare i meccanismi di conservazione e trasformazione degli alimenti;
2. conoscenza dei principi di patologia generale e capacità di identificare i reperti istologici connessi a processi acuti o cronici di varia natura;
3. conoscenza del sistema endocrino e ruolo degli ormoni nelle modificazioni delle qualità degli alimenti di origine animale;
4. conoscenza dei principi della farmacologia e della tossicologia veterinaria in particolar modo applicate alla sicurezza alimentare, per una specifica comprensione e valutazione del rischio legato alla presenza di residui di xenobiotici nelle produzioni animali;
5. conoscenza dei fondamenti delle tecnologie alimentari e loro applicazione ai processi di trasformazione e conservazione di prodotti finiti e semilavorati dell'industria alimentare;
6. comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e delle problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale;
7. conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme legislative cogenti (autocontrollo e HACCP) e volontarie (certificazioni di qualità di prodotto e/o di processo) finalizzate al raggiungimento di elevati standard qualitativi nella produzione degli alimenti di origine animale.

Il principale strumento didattico è costituito da lezioni frontali associate ad esercitazioni che permettano allo studente di consolidare le conoscenze operative.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di applicare la propria conoscenza scientifica di base per la comprensione dei problemi specifici del settore alimentare;
2. capacità di definire la ricaduta dell'inquinamento ambientale sulla salute degli animali e delle relative produzioni destinate al consumo umano con conseguente competenza nel predisporre piani di protezione e nel prelevare campioni biologici, secondo buona prassi, destinati ai laboratori per le indagini tossicologiche;
3. capacità operativa di controllo e supervisione tecnica di processi produttivi con particolare riferimento al quadro normativo e all'aspetto economico-commerciale di filiera;
4. capacità di comprensione interdisciplinare delle criticità del settore alimentare e capacità di interazione con professionalità complementari.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali e prove pratiche coerenti con la natura degli insegnamenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI [url](#)

LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

Autonomia di giudizio	<p>Il settore agroalimentare Ã¨ un settore in continuo divenire, mai statico. Le conoscenze, la ricerca, la tecnologia applicata e la legislazione sono in continua evoluzione e ciÃ² implica un impegno costante degli studenti ad esercitare la loro capacitÃ di giudizio per contribuire in modo attivo all'evoluzione sociale ed etica del settore agroalimentare. Sotto la guida dei docenti o di tutor saranno stimolati ad un costante confronto con le problematiche poste dal settore e dovranno dimostrare buone capacitÃ fattive nella soluzione di tali problematiche.</p> <p>La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio si baserÃ su prove d'esami, sia scritte sia orali, oltre che sulla prova d'esame conclusiva di ciascun corso.</p>
AbilitÃ comunicative	<p>Le attivitÃ didattiche organizzate in modo tradizionale saranno integrate con corsi di sperimentazione didattica, soprattutto per le discipline caratterizzanti, dove gli allievi sotto la guida dei docenti dovranno tenere seminari su argomenti concordati per affinare le capacitÃ di sintesi e comunicative. Saranno inoltre tenuti a frequentare i corsi con specialisti e specializzandi del settore con i quali dovranno confrontarsi per testare le loro capacitÃ di comprensione e di comunicazione.</p> <p>La verifica dell'acquisizione di questa competenza potrÃ essere vagliata, oltre che con le modalitÃ tradizionali delle prove scritte e/o orali alla fine di ciascun modulo didattico, anche in itinere attraverso la partecipazione alle attivitÃ seminariali suindicate, e durante la dissertazione finale del progetto di tesi.</p>
CapacitÃ di apprendimento	<p>Le informazioni didattiche a disposizione degli allievi permettono loro di approfondire qualunque aspetto delle tematiche proposte. Gli studenti devono essere in grado di acquisire informazioni consultando sia libri e riviste del settore sia utilizzando di mezzi informatici (banche date dedicate, riviste e pubblicazioni on-line, server e biblioteche virtuali).</p> <p>I docenti affideranno loro tematiche complesse agli allievi che dovranno dimostrare capacitÃ di approfondimento sullo "stato dell'arte" della problematica sottoposta elaborando in modo autonomo relazioni aggiornate sull'argomento. La capacitÃ di apprendimento viene accertata attraverso forme di verifica continua durante le attivitÃ formative, verificando altresÃ la capacitÃ di rispettare le scadenze, richiedendo la presentazione di dati reperiti autonomamente, mediante l'attivitÃ di tutorato.</p>

▶ QUADRO A5 | **Prova finale**

La prova finale consiste nella stesura di un elaborato scritto breve risultato 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, puÃ² 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 capacitÃ 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 abilitÃ 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

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

Le conoscenze teoriche e le manualità pratiche apprese durante il corso di laurea vengono consolidate dal tirocinio pratico che rappresenta una parte del percorso formativo estremamente qualificante e professionalizzante. L'attività di tirocinio, pari a 8 CFU, organizzato nei seguenti ambiti: Laboratorio di microbiologia (3 CFU) e Laboratorio di tecnologia e controllo degli alimenti (5 CFU) e potranno essere acquisiti sia presso strutture del Dipartimento sia presso strutture esterne convenzionate, pubbliche e private, del settore agroalimentare (ASL, IZS, laboratori analisi, enti di certificazione, società di consulenza, aziende agroalimentari). In questa fase lo studente, coadiuvato da un tutor universitario ed un tutor aziendale per lo svolgimento di un progetto formativo, può confrontarsi con le problematiche della pratica professionale, applicando le competenze acquisite nell'intero percorso di studio.

I crediti relativi al tirocinio vengono acquisiti dopo aver ricevuto, dal docente referente le attestazioni di frequenza, registrate su apposito libretto di tirocinio.

Colloquio Lingua Inglese

L'accertamento della conoscenza della lingua straniera, avviene mediante colloquio, davanti ad apposita Commissione.

Crediti liberi

L'acquisizione dei crediti liberi avviene mediante valutazione da parte della Commissione didattica delle certificazioni originali presentate dallo studente ai fini del riconoscimento, purché queste siano coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di laurea magistrale.

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

▶ QUADRO B2.b | Calendario degli esami di profitto

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






▶ QUADRO B2.c | Calendario sessioni della Prova finale

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/corso-laurea-magistrale-cl-lm86/prova-finale>

▶ 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.	AGR/18	Anno di corso 1	Alimentazione animale (<i>modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE</i>) link	LAUDADIO VITO	PA	3	30	
2.	VET/01	Anno di corso 1	Anatomia (<i>modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA</i>) link	DESANTIS SALVATORE	PA	3	30	
3.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI link	STORELLI MARIA MADDALENA	PA	6	60	
4.	VET/02	Anno di corso 1	Endocrinologia (<i>modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA</i>) link	ALBRIZIO MARIA	RU	3	30	
5.	AGR/17	Anno di corso 1	Genetica (<i>modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE</i>) link	SELVAGGI MARIA	RU	3	30	

6.	INF/01	Anno di corso 1	INFORMATICA link	PASSANTINO GIUSEPPE	RU	6	60	
7.	VET/05	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E IGIENE link	ELIA GABRIELLA	PA	6	60	
8.	AGR/19	Anno di corso 1	Produzioni animali (<i>modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	DE PALO PASQUALE	RU	6	60	
9.	VET/03	Anno di corso 1	Tecniche istopatologiche (<i>modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA</i>) link	PERILLO ANTONELLA	PO	3	30	
10.	AGR/20	Anno di corso 1	Zooculture (<i>modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	CENTODUCATI GERARDO	RU	6	60	
11.	VET/07	Anno di corso 2	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI link	CRESCENZO GIUSEPPE	PA	6	60	
12.	VET/04	Anno di corso 2	LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI link	DI PINTO ANGELA	RU	8	80	
13.	VET/08	Anno di corso 2	Legislazione e benessere degli animali da reddito (<i>modulo di LEGISLAZIONE, BENESSERE E RIPRODUZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO</i>) link	PETAZZI FERRUCCIO	PO	2	20	
14.	VET/06	Anno di corso 2	PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA link	LIA RICCARDO PAOLO	RU	6	30	
15.	VET/06	Anno di corso 2	PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA link	CAFARCHIA CLAUDIA	RU	6	30	
16.	VET/10	Anno di corso 2	Riproduzione degli animali da reddito (<i>modulo di LEGISLAZIONE, BENESSERE E RIPRODUZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO</i>) link	VALENTINI LUISA	PA	6	60	
17.	VET/04	Anno di corso 2	SICUREZZA ALIMENTARE link	TANTILLO GIUSEPPINA	PO	8	80	

18.	VET/05	Anno di corso 2	Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (<i>modulo di ZOONOSI ED EPIDEMIOLOGIA</i>) link	MARTELLA VITO	PA	4	40	
19.	VET/05	Anno di corso 2	Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (<i>modulo di ZOONOSI ED EPIDEMIOLOGIA</i>) link	CORRENTE MARIALaura	PA	3	30	

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ 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 perch  i futuri possibili studenti possano rendersi conto personalmente dell'ambiente di studio relativo al corso di laurea magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale, poter parlare con docenti e studenti del corso.

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

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

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

Attivit  didattiche integrative. Al fine di agevolare il lavoro per la preparazione dell'esame, viene dato supporto alla preparazione degli esami fornendo agli studenti sia il materiale didattico predisposto dai Docenti sia, qualora necessario, l'assistenza ad esercitazioni pratiche aggiuntive a quelle gi  effettuate dai Docenti. E' fornita, inoltre, assistenza nella preparazione della tesi di laurea guidando lo studente nel reperimento di materiale bibliografico e nella stesura dell'elaborato. Infine, sono all'occorrenza pubblicate anche attivit  seminariali al fine di permettere agli studenti di approfondire argomenti che possano contribuire alla preparazione degli esami e alla loro formazione professionale.

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

▶ QUADRO B5

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilit  internazionale degli studenti

Il servizio di tutorato per la mobilit  degli studenti   centralizzato a livello del Dipartimento di Medicina Veterinaria. Nell'ambito del DMV sono attivi accordi di interscambio con le Facolt  di Medicina Veterinaria di Belgio, Spagna, Germania e Romania (Universit  di Liegi, Universit  di Lipsia, Universit  di Estremadura, Universit  di Cordoba, Universit  di Girona, Universit  di Las Palmas de Gran Canaria, Universit  di Murcia, Universit  di Scienze Agrarie e Medicina Veterinaria di Cluj-Napoca, Universit  degli Studi di Scienze agrarie e veterinarie "Ion Ionescu de la Brad"). Il docente di riferimento   la prof.ssa Grazia

Greco. Per ogni sede estera con la quale sussiste un accordo di interscambio il Delegato Erasmus del Dipartimento funge da referente. Le informazioni relative al servizio di tutorato Erasmus sono disponibili al link segnalato.

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale
Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5 | **Accompagnamento al lavoro**

Il corso prevede tirocini pratici e stage presso aziende e strutture convenzionate (inclusi enti di ricerca pubblici e privati) quale 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. *CiA²* permette al futuro laureato di inserire il proprio curriculum nell'apposita sezione del sito ed acquisire visibilità nel mondo del lavoro nazionale ed internazionale.

▶ QUADRO B5 | **Eventuali altre iniziative**

▶ QUADRO B6 | **Opinioni studenti**

Descrizione link: Opinione degli studenti 2013

Link inserito: https://stats.ict.uniba.it/valutazioni/didattica/details.php?p=det_cds&cds=H_07

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sintesi delle opinioni degli studenti

▶ QUADRO B7 | **Opinioni dei laureati**

Descrizione link: Opinione dei laureati 2013 - Fonte ALMALAUREA

Link inserito:

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



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Si riportano i dati disponibili messi a disposizione dal Presidio della Qualità di Ateneo.

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

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

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Descrizione link: dati sull'occupazione disaggregati per corsi

Link inserito:

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

▶ QUADRO C3

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

Il percorso formativo del corso di laurea in "Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale" è strutturato sul continuo confronto con il mondo produttivo del settore agro-alimentare e delle aziende pubbliche e private per la trasformazione e produzione di derrate alimentari di origine animale.

Gli studenti, sin dal primo anno di corso, effettuano stages, tirocini e seminari con aziende zootecniche, mangimifici ed industrie di trasformazione.

Al momento non sono state raccolte formalmente (con schede) le opinioni delle aziende su questa tipologia di percorso formativo. Tuttavia, in diverse occasioni è stato possibile realizzare incontri tra i docenti del corso di laurea con i tutor aziendali e responsabili di aziende che hanno seguito gli studenti nel corso dei tirocini e stages extramurali. È intenzione, come previsto anche dal Ministero, organizzare per i prossimi anni la somministrazione di questionari ai tutor e responsabili delle aziende convenzionate per verificare il grado di preparazione degli studenti nei confronti delle reali problematiche dei settori della sicurezza degli alimenti.



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

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





Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
Classe	LM-86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali
Nome inglese	
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.uniba.it/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/igiene-e-sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale
Tasse	http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/i-documenti-del-presidio-di-qualita-di-ateneo/Regolamento_tasse_aa_2012
Modalità di svolgimento	convenzionale



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ELIA Gabriella
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.	CAFARCHIA	Claudia	VET/06	RU	1	Caratterizzante	1. PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA
2.	DE PALO	Pasquale	AGR/19	RU	1	Caratterizzante	1. Produzioni animali

3.	DI PINTO	Angela	VET/04	RU	1	Caratterizzante	1. LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI
4.	ELIA	Gabriella	VET/05	PA	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA E IGIENE
5.	MARTELLA	Vito	VET/05	PA	1	Caratterizzante	1. Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia
6.	VALENTINI	Luisa	VET/10	PA	1	Caratterizzante	1. Riproduzione degli animali da reddito

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

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

▶ Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
ROMEI	FEDERICA		
MAIORANO	ELISABETTA		

▶ Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ELIA	GABRIELLA
MARTELLA	VITO
TINELLI	ANTONELLA
COLAIANNI	FRANCESCA
MAIORANO	ELISABETTA

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
DI PINTO	Angela	
ELIA	Gabriella	
MARTELLA	Vito	
VENTRIGLIA	Gianluca	
SAULLE	Sonia	
SCARCELLI	Sara	
RAMIREZ	Alessandra	

► Programmazione degli accessi

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

► Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

► Sedi del Corso

Sede del corso: Strada Provinciale per Casamassima Km 3 70010 - VALENZANO	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2013
Utenza sostenibile	50

► Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso

8963^2012^PDS0-2012^1006

Massimo numero di crediti riconoscibili

12 DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)



Date



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

25/01/2008 -
09/04/2008

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento



Criteria seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

La proposta di trasformazione del corso di laurea specialistica 79/S nel nuovo corso LM86 si basa sulla sensibile differenza tra le due tabelle ministeriali (79/S ed LM86). La prima, pur consentendo di caratterizzare il corso e di creare profili professionali dedicati alla filiera di produzione degli alimenti di origine animale, soffre di una eccessiva frammentazione dei CFU nei vari ambiti influenzando, necessariamente, anche sull'organizzazione didattica del corso di laurea (si consideri che nella tabella della 79/S le discipline di base comprendono tre ambiti ad attivazione obbligatoria).

La conseguenza di tale "appesantimento" e ripetitività ha generato incomprensioni da parte dei potenziali utenti (laureati di corsi triennali) che hanno manifestato scarsa attrazione verso tale offerta formativa.

La nuova tabella, al contrario, consente di proporre un corso di laurea lineare, non ripetitivo nella didattica, completamente dedicato all'alta professionalizzazione, che valorizza i percorsi didattici precedentemente svolti dagli studenti.

Inoltre un'offerta formativa con tali contenuti, potrebbe venire incontro alle richieste di un vasto bacino di utenza e raccogliere i laureati della classe 25 e 26, impartiti dalla Facoltà di Agraria e, soprattutto quelli provenienti dai corsi di laurea triennali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento Didattico

Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (cod off=1323485)

Il corso Ã¨ solo in parte modificato rispetto a quello dell'anno precedente con la soppressione nelle attivitÃ caratterizzanti dei SSD AGR/15, AGR/17, AGR/18, VET/01, VET/02, VET/03, VET/08, SECS-S/01 ed un aumento di sei unitÃ del valore minimo dei crediti delle attivitÃ caratterizzanti e totali. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (cod off=1323485)

Il corso Ã¨ solo in parte modificato rispetto a quello dell'anno precedente con la soppressione nelle attivitÃ caratterizzanti dei SSD AGR/15, AGR/17, AGR/18, VET/01, VET/02, VET/03, VET/08, SECS-S/01 ed un aumento di sei unitÃ del valore minimo dei crediti delle attivitÃ caratterizzanti e totali. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2014	021405094	Alimentazione animale (modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE)	AGR/18	Vito LAUDADIO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/18	30
2	2014	021405097	Anatomia (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA)	VET/01	Salvatore DESANTIS <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/01	30
3	2014	021405099	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI	BIO/12	Maria Maddalena STORELLI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	BIO/12	60
4	2014	021405107	Endocrinologia (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA)	VET/02	Maria ALBRIZIO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/02	30
5	2013	021403239	FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI	VET/07	Giuseppe CRESCENZO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/07	60
6	2014	021405110	Genetica (modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE)	AGR/17	Maria SELVAGGI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/17	30
7	2014	021405111	INFORMATICA	INF/01	Giuseppe PASSANTINO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/03	60
8	2013	021403245	LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE	VET/04	Docente di riferimento Angela DI PINTO <i>Ricercatore</i>	VET/04	80

DEGLI ALIMENTI

*Università degli
Studi di BARI
ALDO MORO*

9	2013	021403463	Legislazione e benessere degli animali da reddito (modulo di LEGISLAZIONE, BENESSERE E RIPRODUZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO)	VET/08	Ferruccio PETAZZI <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/08	20
10	2014	021405114	MICROBIOLOGIA E IGIENE	VET/05	Docente di riferimento Gabriella ELIA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05	60
11	2013	021403252	PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA	VET/06	Docente di riferimento Claudia CAFARCHIA <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/06	30
12	2013	021403252	PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA	VET/06	Riccardo Paolo LIA <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/06	30
13	2014	021405115	Produzioni animali (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	AGR/19	Docente di riferimento Pasquale DE PALO <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/19	60
14	2013	021403464	Riproduzione degli animali da reddito (modulo di LEGISLAZIONE, BENESSERE E RIPRODUZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO)	VET/10	Docente di riferimento Luisa VALENTINI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/10	60
15	2013	021403259	SICUREZZA ALIMENTARE	VET/04	Giuseppina TANTILLO <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/04	80

16	2014	021405118	Tecniche istopatologiche (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA)	VET/03	Antonella PERILLO <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/03	30	
17	2014	021405119	Zoocolture (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	AGR/20	Gerardo CENTODUCATI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/20	60	
18	2013	021403265	Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (modulo di ZONOSI ED EPIDEMIOLOGIA)	VET/05	Docente di riferimento Vito MARTELLA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/05	40	
19	2013	021403266	Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (modulo di ZONOSI ED EPIDEMIOLOGIA)	VET/05	Marialaura CORRENTE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/05	30	
							ore totali	880



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad	
Discipline zootecniche e delle produzioni animali	VET/10 Clinica ostetrica e ginecologia veterinaria				
	↳ Riproduzione degli animali da reddito (2 anno) - 6 CFU				
	VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria				
	↳ FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI (2 anno) - 6 CFU				
	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali				
	↳ PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA (2 anno) - 6 CFU				
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici				
	↳ MICROBIOLOGIA E IGIENE (1 anno) - 6 CFU				
	↳ Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (2 anno) - 4 CFU		56	56	56 - 70
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale				
↳ LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 8 CFU					
↳ SICUREZZA ALIMENTARE (2 anno) - 8 CFU					
AGR/20 Zoocolture					
↳ Zoocolture (1 anno) - 6 CFU					
AGR/19 Zootecnica speciale					
↳ Produzioni animali (1 anno) - 6 CFU					
Discipline gestionali e di sostenibilità	INF/01 Informatica				
↳ INFORMATICA (1 anno) - 6 CFU		6	6	6 - 8	

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 62 (minimo da D.M. 45)		
Totale attività caratterizzanti	62	62 - 78

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico	26	26	12 - 30 min 12
	↳ <i>Genetica (1 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	↳ <i>Alimentazione animale (1 anno) - 3 CFU</i>			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
	↳ <i>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/01 Anatomia degli animali domestici			
	↳ <i>Anatomia (1 anno) - 3 CFU</i>			
	VET/02 Fisiologia veterinaria			
	↳ <i>Endocrinologia (1 anno) - 3 CFU</i>			
VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria				
↳ <i>Tecniche istopatologiche (1 anno) - 3 CFU</i>				
VET/05 Malattie infettive degli animali domestici				
↳ <i>Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (2 anno) - 3 CFU</i>				
VET/08 Clinica medica veterinaria				
↳ <i>Legislazione e benessere degli animali da reddito (2 anno) - 2 CFU</i>				

Totale attività Affini	26	12 - 30
-------------------------------	----	---------

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		12	12 - 12
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		32	32 - 32

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

106 - 140



► 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

L'attività didattica dei settori indicati sarà focalizzata su temi specifici e fondamentali per il completamento culturale della figura professionale che s'intende formare. In particolare verrà sviluppato il ruolo della genetica sulla variabilità delle produzioni ed i principi di miglioramento genetico nell'ottica di una zootecnica sostenibile (AGR/17) e le correlazioni tra l'alimentazione animale e le caratteristiche igieniche e nutrizionali dei prodotti derivati (AGR/18). Particolare attenzione verrà data all'approfondimento di elementi di anatomia, fisiologia ed etologia e di anatomia patologica veterinaria degli animali produttori di derrate alimentari (VET/01; VET /02; VET /03). Saranno, inoltre, forniti elementi didattici di epidemiologia delle malattie infettive ed infestive (VET/05) e conoscenze di legislazione sul benessere e la protezione degli animali da reddito (VET/08).

► Note relative alle attività caratterizzanti

► Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline zootecniche e delle produzioni animali	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/19 Zootecnica speciale			
	AGR/20 Zoocolture			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici	56	70	-

VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali
 VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria
 VET/10 Clinica ostetrica e ginecologia veterinaria

Discipline gestionali e di sostenibilità	INF/01 Informatica	6	8	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		62		
Totale Attività Caratterizzanti		62 - 78		

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico			
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale			
	BIO/12 - Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
	VET/01 - Anatomia degli animali domestici	12	30	12
	VET/02 - Fisiologia veterinaria			
	VET/03 - Patologia generale e anatomia patologica veterinaria			
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici			
	VET/08 - Clinica medica veterinaria			
Totale Attività Affini		12 - 30		

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		12	12
Ulteriori attività formative	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-

(art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	8	8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
	Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
Totale Altre Attività		32 - 32	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	106 - 140