



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

30/09/2014

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 A1.b

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



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 occupazionali:

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.a

Conoscenze richieste per l'accesso

30/09/2014

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 A3.b

Modalità di ammissione

19/05/2016

Il Corso di Laurea magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale 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 riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. Costituiscono requisiti curriculari specifici per l'ammissione, il titolo di laurea conseguito nelle classi 40 (DM 509/99) e nelle classi L38, L25, L26 (DM 270/04).

Gli studenti provenienti da classi di laurea differenti, durante il primo anno di corso, dovranno acquisire o consolidare le conoscenze di base in materia di Microbiologia ed Igiene, Anatomia, Biochimica degli alimenti, Genetica e Produzioni Animali, al fine di assicurare gli elementi cognitivi necessari ai successivi approfondimenti. L'adeguatezza delle conoscenze di base sar  accertata mediante test di valutazione il cui superamento (giudizio di idoneit ) permetter  lâiscrizione all'esame corrispondente.

Il mancato assolvimento di numero 3 prove, entro Settembre dell'anno accademico di immatricolazione, comporta la ripetizione dell'iscrizione al medesimo anno di corso.



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

30/09/2014

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

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

Il laureato dovr  essere in grado di:

- progettare ed applicare gli elementi strategici che determinano il successo di un'azienda agrozootecnica, quali Innovazione, Qualit  , Servizio ed Efficienza;
- perseguire obiettivi di eccellenza nella qualit  totale dei prodotti alimentari immessi sul mercato;
- gestire le filiere produttive, definendone e pianificandone la qualit  totale e la rintracciabilit  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 qualit  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 produttivit  delle aziende di trasformazione la diminuzione dei costi e dei prezzi, l'ampliamento ed il consolidamento dei mercati, l'incremento di redditivit  e di investimenti.

Le attivit  didattiche del biennio magistrale saranno organizzati in semestri ed i singoli moduli didattici affidati ai singoli SSD dovranno prevedere didattica frontale ed attivit  pratica da svolgere presso le strutture di ricerca della Facolt  , enti di ricerca pubblici (zooprofilattici ed Aziende sanitarie locali) aziende private del settore convenzionate e riconosciute dalla Facolt  .

In particolare nel primo anno del biennio l'attivit  didattica sar  dedicata alle discipline quali: statistica, informatica, anatomia, fisiologia, microbiologia, igiene, genetica, da svolgere prevalentemente presso la strutture della Facolt  (aule didattiche e multimediale, laboratori di ricerca, locali stabulazione animali da reddito dell'Ospedale veterinario, aziende zootecniche convenzionate).

Il secondo anno preveder  didattica frontale e pratica, con un forte incremento delle attivit  di didattica pratica e inoltre sar  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 sar  verificato mediante esami di profitto su singoli moduli didattici o pi  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 facolt  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.1		Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi	
Conoscenza e capacità di comprensione			
Capacità di applicare conoscenza e comprensione			

▶ QUADRO A4.b.2		Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio	
Area Generica			
Conoscenza e comprensione			
<p>L'impostazione del corso di studi 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.</p> <p>Al laureato magistrale sono richieste conoscenze e capacità di comprensione tali da consentirgli di interagire con numerose figure professionali e di assistere sotto l'aspetto economico/manageriale aziende e cooperative zootecniche, industrie mangimistiche e industrie che trasformano e commercializzano gli alimenti di origine animale. Il laureato dovrà, inoltre, essere in grado di fornire una valida consulenza sulla qualità dei prodotti di origine animale per la grande distribuzione organizzata e di valutare gli orientamenti e le esigenze del mercato.</p> <p>Il corso di laurea, impostato in misura significativa su attività sperimentali, sulla disamina della normativa in materia di sicurezza alimentare e sulla sua evoluzione, su attività di gestione delle risorse zootecniche del territorio consente il raggiungimento degli obiettivi sopraindicati che saranno di volta in volta verificati mediante esami scritti, discussione di elaborati e colloqui orali.</p>			
Capacità di applicare conoscenza e comprensione			
<p>Il laureato magistrale 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 igiene e sicurezza alimentare 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 alle produzioni di alimenti destinati al consumo umano, evidenziando ed affinando le capacità di applicare i concetti appresi, nella massima autonomia ed</p> <p>Indipendenza.</p>			
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](#)

PRODUZIONE 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](#)

AREA INFORMATICA

Conoscenza e comprensione

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

Il principale strumento didattico Ã¨ 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 lâaggiornamento professionale;
2. familiaritÃ nellâutilizzo 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 capacitÃ sono conseguite e verificate nelle seguenti attivitÃ formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[INFORMATICA url](#)

AREA PRODUZIONI ANIMALI

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza delle tecniche di allevamento e loro effetto sulla qualitÃ delle produzioni zootecniche;
2. conoscenza delle tecniche di laboratorio e statistiche di valutazione reologica e sensoriale di una produzione zootecnica;
3. conoscenza e capacitÃ tecniche di controllo dei punti critici aziendali fondamentali nel determinismo qualitativo delle produzioni zootecniche;
4. conoscenza dellâeffetto della genetica animale sulla qualitÃ delle produzioni zootecniche
5. comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualitÃ dei prodotti trasformati;
6. acquisizione di competenze nella nutrizione animale e capacitÃ di valutazione della sua ricaduta sulla qualitÃ 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.

LâattivitÃ didattica si esplicita essenzialmente attraverso lezioni frontali e attivitÃ 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. capacitÃ di redigere un disciplinare di acquisto delle produzioni zootecniche per la successiva trasformazione e commercializzazione;
3. capacitÃ di condurre un panel test ed un consumer test;
4. capacitÃ di condurre prove di laboratorio inerenti la caratterizzazione reologica e sensoriale di una produzione zootecnica;
5. capacitÃ 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](#)

PRODUZIONE 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 salubrit  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 modalit  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   costituito da lezioni frontali associate ad esercitazioni in laboratorio al fine di stimolare una sufficiente confidenza con le tecniche diagnostiche e la capacit  interpretativa delle stesse.

Capacit  di applicare conoscenza e comprensione

1. capacit  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. capacit  di valutare l'impatto economico e zoonosico delle malattie infettive sugli allevamenti zootecnici e competenza nella scelta delle strategie pi  idonee a limitarne la diffusione;
4. capacit  di distinguere la flora fungina tipica di un alimento da quella dannosa;
5. capacit  di individuare i fattori favorenti la 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 capacit  sono conseguite e verificate nelle seguenti attivit  formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

MICROBIOLOGIA E IGIENE [url](#)

PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA [url](#)

ZOONOSI ED EPIDEMIOLOGIA [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 capacit  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 qualit  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](#)

 QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<p>Il settore agroalimentare è un settore in continuo divenire, mai statico. Le conoscenze, la ricerca, la tecnologia applicata e la legislazione sono in continua evoluzione e ciò implica un impegno costante degli studenti ad esercitare la loro capacità 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 capacità fattive nella soluzione di tali problematiche. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio si baserà su prove d'esami, sia scritte sia orali, oltre che sulla prova d'esame conclusiva di ciascun corso.</p>
Abilità	<p>Le attività 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 capacità 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 capacità di comprensione e di</p>

comunicative	comunicazione. La verifica dell'acquisizione di questa competenza potrà essere vagliata, oltre che con le modalità tradizionali delle prove scritte e/o orali alla fine di ciascun modulo didattico, anche in itinere attraverso la partecipazione alle attività seminariali suindicate, e durante la dissertazione finale del progetto di tesi.
Capacità di apprendimento	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). I docenti affideranno loro tematiche complesse agli allievi che dovranno dimostrare capacità di approfondimento sullo "stato dell'arte" della problematica sottoposta elaborando in modo autonomo relazioni aggiornate sull'argomento. La capacità di apprendimento viene accertata attraverso forme di verifica continua durante le attività formative, verificando altresì la capacità di rispettare le scadenze, richiedendo la presentazione di dati reperiti autonomamente, mediante l'attività di tutorato.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

30/09/2014

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, può prevedere la frequenza in laboratori, in campo o in aziende ed Enti convenzionati con la struttura.

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


QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

05/05/2016

La prova finale del corso di Laurea in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale consiste nella presentazione e discussione di una tesi su un argomento scelto nell'ambito delle discipline previste nel percorso didattico del biennio. Per accedere alla prova finale lo studente deve avere acquisito il numero di crediti universitari previsti dal regolamento didattico, meno quelli previsti per la prova finale.

La Commissione preposta alla valutazione della tesi esprimerà un giudizio che tenga conto dell'intero percorso di studio dello studente, della sua maturità culturale, capacità espositiva e di elaborazione intellettuale.



▶ QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

06/05/2016

L'accertamento delle conoscenze e capacità di comprensione avviene tramite prove individuali di esame, che comprendono quesiti relativi agli aspetti teorici disciplinari ed eventualmente prove pratiche a diversa caratterizzazione svolte nei laboratori e in campo.

Il riconoscimento dei crediti formativi riguardanti i singoli corsi integrati avviene dopo il superamento dell'esame relativo. Per le attività formative articolate in moduli la valutazione finale del profitto è comunque unitaria e collegiale. 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 sé, titolo per acquisizione di CFU.

Tirocinio pratico

Le conoscenze 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 è organizzata nei seguenti ambiti: Laboratorio di microbiologia (3 CFU) e Laboratorio di tecnologia e controllo degli alimenti (5 CFU). Il tirocinio potrà essere svolto presso strutture del Dipartimento o 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, potrà 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 ed eventualmente dal tutor aziendale 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 che verifica e certifica la congruità della competenza linguistica dello studente con il livello B2 richiesto (giudizio di idoneità).

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.

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/calendario-degli-esami/2014_2015/esami-Im8

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/corso-laurea-magistrale-cl-Im86/prova-finale>

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	Zoocolture (<i>modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	CENTODUCATI GERARDO	RU	6	60	

▶ 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](#)

Descrizione Pdf: Strutture di supporto alla didattica

▶

18/05/2016

Il Corso di Laurea Magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale Ã integrato nell'offerta formativa del Dipartimento di Medicina Veterinaria e in tale contesto ha come i destinatari privilegiati gli studenti/laureati del corso di laurea triennale afferente al Dipartimento stesso nonchÃ© gli studenti/laureati dei corsi di laurea triennale afferenti alla classe L38, L25, L26 di altri Atenei. Il corso di Laurea magistrale mette a disposizione, nei siti istituzionali, materiale informativo on-line per far conoscere l'offerta formativa, i requisiti necessari per l'accesso, i supporti e le opportunitÃ a disposizione degli studenti nonchÃ© i possibili sbocchi occupazionali.

Nell'ambito delle iniziative di orientamento realizzate a livello di Ateneo, una commissione costituita da docenti del Dipartimento si preoccupa di organizzare dei momenti informativi del Corso di Laurea Magistrale attraverso diverse iniziative:

- l'Open day del Dipartimento di Medicina Veterinaria;
- la settimana dell'orientamento;
- il periodico invito di intere scolaresche presso le strutture del Dipartimento. Infatti pur essendo il corso di laurea in Igiene e Sicurezza degli alimenti di Origine Animale rivolto agli studenti/laureati delle triennali, Ã verosimile che la scelta di questo percorso magistrale venga condotta prima dell'iscrizione alla Laurea Triennale.

18/05/2016

La Commissione di Orientamento e Tutorato, affiancata da studenti e laureati ed in stretta collaborazione con la Commissione Paritetica, si occupa del percorso formativo degli studenti al fine di rimuovere i possibili ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi, migliorare le condizioni di apprendimento e ridurre, di conseguenza, il numero degli abbandoni e degli studenti fuori corso.

La sua attivitÃ si articola in:

Tutorato informativo. Ã predisposto uno sportello presso il quale gli studenti possono attingere 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 attivitÃ di ricerca e di clinica svolte nell'ambito del corso di laurea.

AttivitÃ didattiche integrative. Al fine di agevolare la preparazione dell'esame, viene fornito agli studenti studenti sia il materiale didattico predisposto dai Docenti sia, qualora necessario, l'assistenza ad esercitazioni pratiche aggiuntive. E' fornita, inoltre, assistenza nella preparazione della tesi di laurea, guidando lo studente nel reperimento di materiale bibliografico e nella stesura dell'elaborato. Vengono, infine, pubblicizzate anche attivitÃ seminari per gli studenti allo scopo di consentire un approfondimento di argomenti utili alla preparazione degli esami e alla loro formazione professionale.

Recupero studenti fuori corso. Si procede periodicamente a contattare gli studenti fuori corso per acquisire informazioni relative alle loro eventuali difficoltÃ, ai motivi del prolungamento degli studi e poter fornire, laddove necessario, un adeguato sostegno formativo, aiutandoli a gestire in modo piÃ¹ razionale l'organizzazione dello studio.

In aggiunta all'attivitÃ dei docenti, Ã prevista una azione di supporto al tutorato svolta da studenti con contratto di collaborazione a tempo parziale.

Lo studente-tutor, vincitore del concorso previsto dal Bando annuale per le collaborazioni di supporto al Tutorato, Ã disponibile in Dipartimento per fornire informazioni sulle attivitÃ accademiche ed amministrative, orientare circa la compilazione dei piani di studio, frequenza ai corsi, scelta dei manuali ecc.

Gli studenti-tutor del Dipartimento sono coordinati da un docente responsabile.

Descrizione link: strutture convenzionate per tirocini e stages

Link inserito:

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

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

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

Descrizione link: pagina Erasmus Dipartimento di Medicina Veterinaria

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/programma-llp-erasmus/programma-llp-erasmus>
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. Inoltre, la possibilità di svolgere il tirocinio formativo presso determinate aziende dà la possibilità a queste ultime di valutare per un periodo continuativo le potenzialità dello studente, favorendone la successiva integrazione in quel contesto lavorativo.

Gli studenti sono tenuti a registrare la loro posizione sul sito di "Alma Laurea" tramite la compilazione del questionario disponibile on-line e la consegna della ricevuta alla segreteria studenti. Ciò permette al futuro laureato di inserire il proprio curriculum nell'apposita sezione del sito ed acquisire visibilità nel mondo del lavoro nazionale ed internazionale.

Ai fini di un rapido inserimento dei neolaureati nel mondo professionale l'Ateneo dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" ha istituito un ufficio di Job Placement. È stata sviluppata una piattaforma denominata Collegato lavoro

(<http://www.uniba.it/studenti/orientamento/lavoro/job-placement/job-placement-studenti-e-laureati/primo-incontro-con-ufficio-orienta>) dedicata a laureandi/laureati ed imprese nella quale Ã possibile dopo la registrazione in sezioni a loro dedicate, inserire, rispettivamente, il CV o l'offerta di lavoro.

Interrogando la Bachecca Lavoro i laureati possono visualizzare in tempo reale le offerte di lavoro presenti ed eventualmente richiedere un colloquio.

A tal proposito si organizzano incontri con gli studenti al fine di rendere maggiormente conosciuta e fruibile detta piattaforma.



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

19/05/2015



QUADRO B6

Opinioni studenti

In generale risulta che la percezione del corso Ã assolutamente buona con valutazioni positive (nella quasi totalitÃ >90%) per i vari aspetti della didattica frontale: carico di studio, modalitÃ di esame, chiarezza delle informazioni, presenza dei docenti a lezioni, chiarezza del docente, interesse per i contenuti dei corsi e giudizio complessivo sugli insegnamenti. Probabilmente, come si evince dai suggerimenti degli studenti, si potrebbe migliorare la qualitÃ del materiale didattico e stimolare maggiormente l'adozione di prove in itinere.

Le opinioni degli studenti sull'adeguatezza della disponibilitÃ di laboratori, aule e attrezzature sono state raccolte con il supporto dei rappresentanti degli studenti. Una delle criticitÃ riportate Ã relativa alla scarsa adeguatezza degli spazi dedicati alla didattica frontale: questo problema Ã stato ampiamente discusso in Consiglio di CdS e di Dipartimento e sono state giÃ intraprese iniziative in merito, con l'assegnazione al corso LM86 di due ampie aule sicuramente piÃ idonee e opportunamente attrezzate per la didattica frontale.

13/05/2016

Descrizione link: Opinione degli studenti 2015

Link inserito:

<https://oc.ict.uniba.it/ateneo-in-cifre/valutazione-della-didattica/8963/a.a.-2014-2015/igiene-e-sicurezza-degli-alimenti-di-origine-anir>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati sono raccolti dal consorzio Interuniversitario AlmaLaurea, al quale l'Ateneo ha affidato il rilevamento delle opinioni dei laureati. I giudizi relativi all'esperienza universitaria, soprattutto quelli che riguardano il rapporto con il corpo docente, l'organizzazione didattica ed i metodi di insegnamento sono sostanzialmente positivi.

13/05/2016

Descrizione link: Opinione dei laureati 2014 - Fonte ALMALAUREA

Link inserito:

<http://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2015&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1005&>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

28/09/2016

Valutando i dati di ingresso riportati per le coorti dal 2012/13 al 2015/16 del corso di laurea in Igiene e Sicurezza degli Alimenti, si può osservare che l'attrattività del corso, dopo una leggera flessione rispetto alla prima coorte 2012/13, è rimasta sostanzialmente immutata per le coorti 2014/15 e 2015/16. Tuttavia è necessario sottolineare che il numero degli iscritti, decisamente esiguo rispetto alle potenzialità del corso, non ha subito l'incremento atteso, attestandosi ancora come un importante punto di criticità. Si rende pertanto necessario incrementare l'attrattività del corso, apportando anche modifiche sostanziali allo stesso.

I dati di percorso evidenziano un netto miglioramento degli esiti della didattica considerando che, rispetto alla coorte 2012/13, l'ultima presenta una percentuale significativamente superiore di studenti che matura 40 CFU al primo anno. Questo punto di forza del corso è ulteriormente avvalorato da un tasso di abbandono nullo che si registra in tutte le coorti.

Il numero di laureati in corso, disponibile solo per la coorte 2012/13, supera ampiamente la metà degli studenti immatricolati, caratterizzando ancora una volta positivamente il corso di laurea.

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

Link inserito:

http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds-2016/dati/cda_ma2/8963_IGIENE%20E%20SICUREZZA%20DEGLI%20AL

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

28/09/2016

Descrizione link: dati sull'occupazione

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2015&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1005>

▶ QUADRO C3

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

29/09/2016

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.

Il CdS intende elaborare e distribuire un questionario ai tutor e responsabili delle aziende convenzionate in modo da raccogliere indicazioni sulla preparazione degli studenti e sul grado di soddisfazione dell'azienda in riferimento al tirocinante. Contestualmente si pensa di somministrare un questionario anche agli allievi, così che il CCS possa avere anche il punto di vista degli studenti e valutare la qualità del servizio da loro percepita.

