



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;
- CCAA 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)**

11/05/2017

I docenti del corso di laurea magistrale LM86 sono stati costantemente in contatto con Associazioni di Categoria (ARPA-Puglia e Basilicata), con Ordini Professionali dei Medici Veterinari (Bari, Brindisi, Taranto, Lecce, Potenza), liberi professionisti, sezioni provinciali degli Istituti zooprofilattici sperimentali e aziende di settore, tra cui imprese di trasformazione degli alimenti di origine animale (mangimifici, salumifici, caseifici), aziende di conferimento e spedizione di prodotti ittici. Questo rapporto con il territorio ha permesso un continuo monitoraggio delle corrispondenze tra il livello di competenze acquisite dai laureati LM86 e le attuali esigenze di mercato. Sono stati avviati tavoli di concertazione circa eventuali modifiche all'ordinamento del corso di Laurea che mirano a formare figure professionali più facilmente collocabili sul mercato del lavoro, ma anche a coinvolgere il mondo imprenditoriale nella formazione degli studenti. Questi intenti si sono anche parzialmente concretizzati con giornate di studio organizzate dal Dipartimento di Medicina Veterinaria e dagli Enti sopra menzionati con l'approfondimento di tematiche innovative o settoriali.



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.



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 sarà accertata mediante test di valutazione il cui superamento (giudizio di idoneità) permetterà l'iscrizione 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.



30/09/2014

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 prevederÃ didattica frontale e pratica, con un forte incremento delle attivitÃ di didattica pratica e inoltre sarÃ 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 sarÃ verificato mediante esami di profitto su singoli moduli didattici o piÃ 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 facoltÃ 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 FacoltÃ , 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		
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>			
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>			

 QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio		
<b>Area Generica</b>			
<b>Conoscenza e comprensione</b>			
<p>L'impostazione del corso di studi consente al laureato di conseguire conoscenze a livello specialistico relative alla complessitÃ del settore alimentare, rispondendo all'esigenza di un approccio interdisciplinare alle problematiche che lo caratterizzano.</p> <p>Al laureato magistrale sono richieste conoscenze e capacitÃ 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 dovrÃ , inoltre, essere in grado di fornire una valida consulenza sulla qualitÃ 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 attivitÃ sperimentali, sulla disanima della normativa in materia di sicurezza alimentare e sulla sua evoluzione, su attivitÃ 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>			
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>			
<p>Il laureato magistrale dovrÃ essere in grado di interagire in contesti produttivi ed economici estremamente vari e complessi, nei quali dovrÃ dare ampia dimostrazione delle conoscenze acquisite in materia di igiene e sicurezza alimentare e della capacitÃ di gestire i singoli problemi in modo autonomo e razionale. Le capacitÃ attese verranno</p>			

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 Indipendenza.

**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 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 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 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.

Lâattività 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. 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 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 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 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 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  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

### Autonomia di

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




<b>giudizio</b>	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.
<b>Abilità comunicative</b>	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 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.
<b>Capacità di apprendimento</b>	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 dati 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**

14/06/2017

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. Lo studente dovr  discutere il suo argomento di tesi con una presentazione in PowerPoint con la quale sappia riassumere in maniera critica e personalizzata i risultati ottenuti. La Commissione, preposta alla valutazione della tesi, esprimer  un giudizio complessivo che tenga conto dell'intero percorso di studio dello studente, della sua maturit  culturale, capacit  espositiva e di elaborazione intellettuale.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

[http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/calendario-degli-esami/2016\\_2017/esami-lm86-2016-17-igiene](http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/calendario-degli-esami/2016_2017/esami-lm86-2016-17-igiene)

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale




[http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/copy\\_of\\_sedute-di-laurea/ig\\_sic/sedute-di-laurea-in-igiene-e-si](http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/copy_of_sedute-di-laurea/ig_sic/sedute-di-laurea-in-igiene-e-si)

▶ 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> ) <a href="#">link</a>	LAUDADIO VITO	PA	3	30	

2.	VET/01	Anno di corso 1	Anatomia (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA) <a href="#">link</a>	DESANTIS SALVATORE	PA	3	30	
3.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	STORELLI MARIA MADDALENA	PA	6	60	
4.	VET/02	Anno di corso 1	Endocrinologia (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA) <a href="#">link</a>	ALBRIZIO MARIA	RU	3	30	
5.	AGR/17	Anno di corso 1	Genetica (modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE) <a href="#">link</a>	SELVAGGI MARIA	RU	3	30	
6.	INF/01	Anno di corso 1	INFORMATICA <a href="#">link</a>	PASSANTINO GIUSEPPE	RU	6	60	
7.	VET/05	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E IGIENE <a href="#">link</a>	ELIA GABRIELLA	PA	6	60	
8.	AGR/19	Anno di corso 1	Produzioni animali (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>	DE PALO PASQUALE	RU	6	60	
9.	VET/03	Anno di corso 1	Tecniche istopatologiche (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA) <a href="#">link</a>	PERILLO ANTONELLA	PO	3	30	
10.	AGR/20	Anno di corso 1	Zoocolture (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>	CENTODUCATI GERARDO	RU	6	60	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Strutture di supporto alla didattica

Il Corso di Laurea Magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale <sup>14/06/2017</sup> 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 nonché 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 opportunità a disposizione degli studenti nonché 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 interesse 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, è verosimile che la scelta di questo percorso magistrale venga condotta prima dell'iscrizione alla Laurea Triennale.

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 attività si articola in:

Tutorato informativo. È 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 attività di ricerca e di clinica svolte nell'ambito del corso di laurea.

Attività 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 attività seminariali 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 difficoltà, ai motivi del prolungamento degli studi e poter fornire, laddove necessario, un adeguato sostegno formativo, aiutandoli a gestire in modo più razionale l'organizzazione dello studio.

In aggiunta all'attività dei docenti, è 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, è disponibile in Dipartimento per fornire informazioni sulle attività 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.

## ▶ QUADRO B5

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

Il corso di studio in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di origine animale prevede lo svolgimento del Tirocinio pratico obbligatorio nei seguenti ambiti: 14/06/2017

Laboratorio di microbiologia (3 CFU);

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

Le attività connesse al tirocinio possono anche essere svolte all'esterno delle strutture di ricerca del Dipartimento, ovvero presso aziende pubbliche e private, enti ed istituti impegnati nel settore agroalimentare che risultino convenzionati con il Dipartimento.

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 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

14/06/2017  
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-orientamento>) dedicata a laureandi/laureati ed imprese nella quale è 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

19/09/2017

In generale risulta che la percezione del corso Ã" assolutamente buona (media: 89.43%) con valutazioni positive per i vari aspetti della didattica. Il grado di soddisfazione risulta estremamente elevato (97-98%) soprattutto nei parametri di interesse stimolato dai docenti e attrattivitÃ della didattica integrativa.

Descrizione link: Opinione degli studenti 2016

Link inserito:

[http://reportanvur.ict.uniba.it:443/birt/run?\\_\\_report=Anvur\\_2015\\_CorsoBackup.rptdesign&\\_\\_format=html&RP\\_Fac\\_id=1017&RP\\_C](http://reportanvur.ict.uniba.it:443/birt/run?__report=Anvur_2015_CorsoBackup.rptdesign&__format=html&RP_Fac_id=1017&RP_C)

▶ 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. Degna di nota la durata media degli studi che risulta essere di 2.4 anni. Con molta probabilitÃ il numero ancora esiguo degli studenti frequentanti detto corso Ã" tale da permettere ai docenti di seguire e monitorare il loro percorso formativo in maniera stringente.

28/09/2017

Descrizione link: Opinione dei laureati 2016 - Fonte ALMALAUREA

Pdf inserito: [visualizza](#)





▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

28/09/2017

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

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds-2017/dati>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

28/09/2017

Descrizione link: dati sull'occupazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO C3

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

29/09/2017

L'esperienza del Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari in materia di stage e tirocini è ricca e composita come dimostra l'alto numero di aziende ed istituzioni accreditate. Negli anni si è sviluppato un importante sistema di confronto tra il CdS e le aziende di trasformazione e produzione di alimenti di origine animale nonché gli istituti zooprofilattici che ospitano gli studenti. Nell'attesa di informatizzare il sistema di rilevazione dell'opinione degli enti e delle imprese ospitanti, il CCS, basandosi su scambi interlocutori ed osservazioni dirette, valuta positivamente gli effetti e le ricadute di suddetto confronto.