



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso in italiano	Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute (<i>IdSua:1588576</i>)
Nome del corso in inglese	Safety and Health properties of Food of Animal Origin
Classe	LM-86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://manageweb.ict.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale-e-salute_lm86
Tasse	https://www.uniba.it/ateneo/statuto-regolamenti/studenti/regolamenti-sulla-contribuzione-studentesca
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	DI PINTO Angela
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Medicina Veterinaria (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CAVALLI	Alessandra		PA	1	
2.	CECI	Edmondo		PA	1	
3.	CELANO	Gaetano Vitale		PO	1	

4.	DI PINTO	Angela	PA	1
5.	LATROFA	Maria Stefania	PA	1
6.	MARTELLA	Vito	PO	1

Rappresentanti Studenti DI VENERE Maria Laura m.divenere8@studenti.uniba.it

Gruppo di gestione AQ
 ELISABETTA BONERBA
 ALESSANDRA CAVALLI
 MARIA LAURA DI VENERE
 MARIA STEFANIA LATROFA
 VITO MARTELLA

Tutor
 Angela DI PINTO
 Vito MARTELLA
 Elisabetta BONERBA
 Maria Stefania LATROFA



Il Corso di Studio in breve

07/06/2023

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

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

La struttura del corso, articolata in due anni, prevede attività didattiche con lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, seminari specialistici, sopralluoghi aziendali in strutture convenzionate e riconosciute dal Dipartimento. La parte pratica svolta in azienda avrà un peso rilevante in modo da consentire al laureato un inserimento più efficace nel mondo del lavoro.

Link: <http://>



QUADRO A1.a

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

15/05/2018

La Presidenza della Facoltà di Medicina Veterinaria per l'adeguamento dell'ordinamento didattico del corso di Laurea in 'Igiene e qualità degli alimenti di origine animale' classe delle Lauree Specialistiche in Scienze e tecnologie agro zootecniche (79/S) ai parametri della nuova tabella della classe LM 86 introdotta con il DM 270/04, ha consultato, il 25.01.2008 ed il 09/04/2008, le seguenti parti sociali:

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

31/05/2022

Nella fase di condivisione delle modifiche di ordinamento del CdS LM-86 sono state avviate consultazioni interne al Dipartimento, coinvolgendo sia la componente docente e amministrativa, sia la componente studentesca. Il giorno 17 gennaio 2018 sono stati auditi gli studenti frequentanti l'attuale ordinamento L-38 frequentanti il II e III anno e gli studenti frequentanti il CdS LM-86 nell'attuale ordinamento. Di tale riunione è stato redatto un verbale dai rappresentanti degli studenti in carica nella Commissione Paritetica. Il verbale si allega alla presente sezione.

Con nota prot. n. 84 del 15/01/2018 il Direttore del Dipartimento ha convocato per il giorno 18/01/2018 i legali rappresentanti, o loro delegati, del mondo agrozootecnico ed alimentare (Imprese mangimistiche, caseifici, salumifici, aziende lavorazione carni, enti di certificazione, associazione regionale allevatori della Puglia) oltre che gli ordini professionali (Agrotecnici, Dottori Agronomi e Forestali, Medici Veterinari, Tecnologi Alimentari).

Durante tale incontro, dopo illustrazione delle proposte di modifica dell'ordinamento del CdS LM-86, si è proceduto a fornire a ciascun convenuto un modulo nel quale venivano richieste le seguenti informazioni:

- Giudizio generale

- Sintesi dei fabbisogni da reputati necessari
- Sintesi delle competenze repute importanti che si crede il laureato acquisirà con la modifica dell'ordinamento
- Sintesi degli sbocchi professionali che si intravedono per i laureati dopo la modifica ordinamentale
- Disponibilità a collaborare nella formazione dei laureati del nuovo ordinamento.

Nel verbale sono riportati in maniera sintetica i contenuti di ciascuna scheda compilata.

Le schede compilate dagli enti invitati sono a disposizione presso la segreteria studenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Le modifiche apportate all'ordinamento vigente del CdS LM-86 hanno riscontrato il favore di tutti gli attori convenuti. Inoltre è stata ampiamente accolta la richiesta di contribuire alla formazione dei laureandi con convenzioni, codocenza e azioni di job placement.

Dall'incontro è emerso anche il bisogno di rendere più assidui questi tavoli di incontro al fine di un continuo confronto tra le diverse parti e per una valutazione in itinere dell'efficacia del CdS e delle attività svolte insieme al mondo libero professionale, delle imprese e degli Enti Pubblici.

Inoltre, in data 30/01/2018, in occasione di una riunione della Commissione Paritetica Docenti/Studenti, è stato audito il PQA di Ateneo, nelle persone della prof.ssa Serafina Manuela Pastore e la prof.ssa Antonella Tinelli. Sulla base dei dati in loro possesso e di quanto appreso relativamente alle criticità dell'attuale corso, hanno entrambe espresso parere favorevole alle azioni correttive ad esso apportate.

Un incontro di consultazione delle parti sociali era stato programmato in Marzo 2020 ed annullato per l'emergenza sanitaria COVID19. In data 18 dicembre 2020, in modalità telematica, è stato organizzato un incontro con vari professionisti, ex studenti della Laurea triennale L38 e della laurea magistral LM86, che hanno illustrato le opportunità scaturite dopo il conseguimento del titolo di studio, in base alla loro esperienza. L'incontro ha previsto la partecipazione degli ordini professionali e di esponenti del comparto produttivo della filiera agro-zootecnica.

Un incontro di consultazione delle parti sociali era stato programmato in Marzo 2020 ed annullato per l'emergenza sanitaria COVID19. In data 18 dicembre 2020, in modalità telematica, è stato organizzato un incontro con vari professionisti, ex studenti della Laurea triennale L38 e della laurea magistral LM86, che hanno illustrato le opportunità scaturite dopo il conseguimento del titolo di studio, in base alla loro esperienza. L'incontro ha previsto la partecipazione degli ordini professionali e di esponenti del comparto produttivo della filiera agro-zootecnica.

Grazie alla ripresa delle attività in presenza, in data 22 febbraio 2022 è stato organizzato presso il Campus di Medicina Veterinaria un incontro di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione, servizi, professioni. I coordinatori dei Corsi di studio L 38 e LM 86 hanno presentato un primo bilancio delle attività dei Corsi nella nuova veste. Le parti sociali dal loro canto hanno illustrato quali sono le figure professionali ricercate. Infine, i convenuti hanno compilato un questionario, sulla linea di quello distribuito nel 2018.

Il verbale di questa riunione è allegato. Le schede compilate dalle parti sociali sono a disposizione presso la Segreteria studenti.

Per promuovere il job placement dei laureati dei Corsi di Laurea L 38 e LM 86, in data 26 maggio 2022 il Delegato alla Didattica ha organizzato un'attività di incontro fra giovani e rappresentanti di imprese, durante il quale studenti e neolaureati hanno ascoltato quali sono le esigenze del mercato. Inoltre hanno potuto distribuire i propri curricula e sostenere dei colloqui con i rappresentanti delle imprese.

Link: <http://>

PDF inserito: [visualizza](#)



funzione in un contesto di lavoro:

- gestisce gli aspetti tecnici, igienici ed economici delle imprese agroalimentari del settore;
- si occupa e gestisce gli aspetti qualitativi e igienici delle produzioni primarie zootecniche (latte, carne, prodotti ittici, miele, uova, novel food) e di tutti i derivati
- svolge la funzione di responsabile della qualità , tracciabilità , etichettatura delle produzioni animali e trasformati;
- svolge funzione di pianificazione, vigilanza, assistenza e verifica della qualità dei prodotti di origine animale;
- svolge funzione di consulente aziendale per la tecnologia di produzione, per l'innovazione nella produzione di alimenti di origine animale ad elevato valore nutraceutico, funzionale, nutrizionale

competenze associate alla funzione:

Lo svolgimento delle funzioni sopra descritte richiedono competenze sia specifiche di tipo tecnico e scientifico che trasversali.

Quelle specifiche riguardano:

- gestione dell'azienda agro-alimentare;
- gestione dei fattori di produzione tecnologici e di microbiologia industriale;
- creazione di flussi di processo industriali finalizzati all'ottenimento di alimenti ad elevato valore qualitativo (igienico-sanitario, nutrizionale, funzionale, sensoriale,...);
- creazione di protocolli di tracciabilità , rintracciabilità ed etichettatura;
- gestione e controllo della qualità delle produzioni animali come materie prime;
- Redazione di specifici capitolati di acquisto delle materie prime in entrata;
- Stima dell'impatto ambientale di un ciclo di produzione;
- Redazione di piani di promozione e marketing degli alimenti;
- Consulenza normativa;
- Applicazione di strategie per raggiungere il "Total Quality System", per migliorare la produttività delle aziende di trasformazione, ottimizzando i processi produttivi e valorizzando i prodotti tipici e Made in Italy;
- Promozione di alimenti di origine animale utili alla salute umana;
- Redazione di piani di autocontrollo;
- Interfaccia per l'OSA con il sistema pubblico dei controlli ed audit ufficiali;

Quelle trasversali includono:

- conoscenza della lingua inglese;
- consultazione banche dati per acquisizione informazioni scientifiche e legislative;
- capacità di operare sia in modo autonomo che in team nell'ambito dei settori dell'industria agroalimentare e del suo indotto, nel mondo della commercializzazione degli alimenti.

sbocchi occupazionali:

Attività di libero professionista

Attività di consulenza per l'industria agroalimentare tipicamente legata alle produzioni zootecniche ovvero qualsiasi impresa agroalimentare che gestisca anche solo in parte produzioni animali (industria dolciaria, ristorazione collettiva, industria delle paste ripiene);

Attività in enti di ricerca, pubblici e privati;

Attività nei laboratori di analisi;

Buyer per la Moderna distribuzione;

Responsabile qualità presso aziende del settore agroalimentare.



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



15/04/2018

Il Corso di Laurea magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute non prevede una prova di ammissione. Per accedere al Corso di Laurea magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. 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. Costituiscono requisiti curriculari specifici per l'ammissione, il titolo di laurea conseguito nelle classi 40 (D.M. 509/99) e nelle classi L38, L25, L26 (D.M. 270/04). Ai fini dell'accesso al corso di laurea magistrale è in ogni caso necessario essere in possesso di conoscenze e competenze nella lingua inglese di livello B1. I candidati sono pertanto tenuti a certificare il livello B1 di competenza linguistica acquisito durante il precedente corso di laurea o presso scuole ed Enti qualificati e certificati. In caso contrario le modalità di verifica di questo requisito curriculare è definito nel regolamento didattico.



29/05/2022

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

Requisiti curriculari

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

In mancanza dei requisiti curriculari (titolo di laurea e/o dei crediti sopra indicati) l'ammissione al corso di laurea magistrale può essere subordinata ad una ulteriore valutazione da parte della Giunta di CdS, che, tramite colloquio, verifica il possesso delle conoscenze e competenze richieste. Lo svolgimento dei colloqui si terrà secondo un calendario pubblicato

sul sito web del corso di studio.

Accertamento delle conoscenze e competenze linguistiche

Ai fini dell'accesso al corso di laurea magistrale è necessario essere in possesso di conoscenze e competenze nella lingua inglese di livello B1. I candidati sono pertanto tenuti a certificare il livello B1 di competenza linguistica acquisito durante il precedente corso di laurea o presso scuole ed Enti qualificati e certificati. In caso contrario le suddette competenze linguistiche saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione per l'accesso al CdS mediante un test di verifica.

Link: https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale-e-salute_lm86/reg_did/regolamenti-didattici (Regolamento Didattico CdS)



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

15/04/2018

Il corso di laurea magistrale in Sicurezza degli alimenti di Origine Animale e Salute si propone di formare professionisti dotati di una solida preparazione scientifica e competenze tecnico-operative nel settore della tecnologia e qualità delle produzioni animali. La formazione tecnica e manageriale sarà fortemente incentrata sulle realtà produttive che gravitano intorno ai processi di trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, grazie alla quale il laureato potrà fornire un supporto di tipo tecnico-economico alle imprese. Il laureato dovrà parimenti essere in grado di fornire una valida consulenza sul controllo di qualità dei prodotti di origine animale e di valutare l'orientamento del mercato per una adeguata programmazione aziendale e territoriale.

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

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

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

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

- a) area chimico-tecnologica, relativa ai processi di trasformazione dei prodotti di origine animale;
- b) area qualità integrata degli alimenti di origine animale per la valorizzazione di mercato e per le ricadute sulla salute dell'uomo
- c) area igienico-sanitaria e normativa, finalizzata al monitoraggio e al contenimento del rischio igienico- sanitario delle produzioni animali.

Il percorso formativo così strutturato consentirà al laureato in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute di collocare la propria professionalità nell'ambito delle filiere agro-alimentari animali, con particolare riferimento all'industria di trasformazione (macellazione, sezionamento, confezionamento, produzione di derivati e trasformati carni ed ittici, industria conserviera, aziende di moderna distribuzione, aziende lattiero-casearie, laboratori di qualità degli alimenti) e nei consorzi produttivi di qualità e tipicità, come tecnologo-igienista, responsabile qualità, produzione e R&D. Il laureato

possiederà anche le competenze e capacità per attività libero-professionale nell'ambito della etichettatura degli alimenti, tracciabilità, rintracciabilità e consulenza igienico-sanitaria e tecnologica.

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

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

QUADRO
A4.b.1
RAD

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<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. A tal fine il percorso formativo permette al laureato di acquisire conoscenze relative a più campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tecnologie di trasformazione delle produzioni zootecniche; - sistemi di valutazione della qualità degli alimenti di origine animale; - tecnologie di confezionamento; - principi di autocontrollo aziendale e modalità per la gestione pratica dei punti critici aziendali; - normativa in materia di sicurezza alimentare; - prevenzione della salute pubblica dalle patologie trasmesse con gli alimenti; - economia, dinamiche del mercato, e strumenti del marketing; <p>Le conoscenze e la capacità di comprensione sono acquisite mediante lezioni frontali, seminari, testimonianze aziendali e attività di laboratorio. L'acquisizione di queste abilità sarà verificata durante il percorso didattico attraverso le prove d'esame e le discussioni in aula finalizzate a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<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 tecnologia, qualità, igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale e della capacità di gestire i singoli problemi in modo autonomo e razionale. Le capacità attese verranno sviluppate attraverso il diretto confronto dello studente con le diverse aziende e produttori dell'agroalimentare con cui il Dipartimento di Medicina Veterinaria stabilisce specifiche convenzioni. La frequenza di tali strutture permetterà allo studente di confrontarsi direttamente con il mondo del lavoro e con le complesse</p>	

problematiche legate alle produzioni zootecniche, evidenziando ed affinando le capacità di applicare i concetti appresi nella massima autonomia ed indipendenza. L'acquisizione della capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà verificata soprattutto nelle esercitazioni dove sono previste simulazioni di situazioni di lavoro, e nelle discussioni in aula di problematiche del settore, dove agli studenti sarà richiesta la formulazione di ipotesi risolutive.

▶ QUADRO
A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Area Generica

Conoscenza e comprensione

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.

Al laureato magistrale sono richieste conoscenze e capacità di comprensione utili per interagire con numerose figure professionali e per 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.

Il corso di laurea, impostato in misura significativa su attività sperimentali, sulla dinamica della normativa in materia di sicurezza alimentare e sulla sua evoluzione e sulle attività di gestione delle risorse zootecniche del territorio, consente il raggiungimento degli obiettivi sopraindicati. L'acquisizione della capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà verificata mediante:

- prove di simulazioni di situazioni di lavoro;
- discussioni in aula di problematiche del settore, dove agli studenti sarà richiesta la formulazione di ipotesi risolutive;
- esami scritti, discussione di elaborati e colloqui orali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale sarà in grado di interagire in contesti produttivi ed economici estremamente vari e complessi, offrendo conoscenze e competenze acquisite in materia di igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale per l'analisi e la gestione autonoma e razionale dei processi produttivi.

Le capacità attese sono rafforzate 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E MARKETING PER GLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE [url](#)

MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING [url](#)

PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA [url](#)

RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE [url](#)
SICUREZZA ALIMENTARE I [url](#)
SICUREZZA ALIMENTARE II [url](#)
SISTEMI DI TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)
TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA [url](#)
VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI [url](#)
ZONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA [url](#)

AREA ECONOMICA

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza degli strumenti fondamentali per la promozione e marketing degli alimenti;
2. conoscenza dei principali sistemi di stima dell'impatto ambientale dei cicli di produzione di un alimento;
3. conoscenza delle strategie per qualificare l'innovazione di prodotto o di processo.

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 utili per pianificare azioni di marketing delle produzioni alimentari;
2. familiarità nell'utilizzo di software per la stima del costo energetico e dell'impatto in termini di water footprint e carbon footprint necessari per la produzione di un alimento.

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](#)

ECONOMIA E MARKETING PER GLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING [url](#)

TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

AREA PRODUZIONI ANIMALI e TECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza delle tecniche di laboratorio per la valutazione reologica e sensoriale di una produzione zootecnica;
2. conoscenza e capacità tecniche di valutazione del rischio e di monitoraggio dei punti critici relativi agli aspetti qualitativi delle materie prime zootecniche (latte, carne, prodotti ittici, miele, uova, novel food) in entrata nelle aziende di trasformazione;
3. conoscenza delle buone prassi di conduzione di test sensoriali, utilizzando consumatori o panel di esperti;
4. conoscenza dei flussi di processo tecnologici per il trattamento delle produzioni animali e la produzione di derivati;
5. conoscenza delle biotecnologie applicate all'uso di microrganismi (batteri, lieviti, muffe) a valenza tecnologica nei flussi di produzione di alimenti derivati da produzioni zootecniche;
6. conoscenza degli strumenti tecnico-scientifici per l'identificazione e la caratterizzazione delle specie microbiche coinvolte nella produzione degli alimenti;
7. conoscenza delle principali tecnologie di confezionamento, compresi i packaging intelligenti con relativo impatto sia sulla matrice alimentare, in termini di shelf life e aspetti sensoriali, sia sull'ambiente (ecosostenibilità).

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 tecnologiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di condurre indagini reologiche, fisiche, sensoriali su alimenti di origine animale, interpretarne i risultati e ottimizzarli modificando opportunamente le tecnologie di produzione;
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 valutare un flusso di processo produttivo, intervenire sullo stesso per modificare gli aspetti sensoriali, fisici e nutrizionali dell'alimento di origine animale;
5. capacità di gestire processi tecnologici seguendo disciplinari di produzione di prodotti tipici protetti da certificazione non cogente;
6. capacità di individuare tecnologie di confezionamento capaci, in funzione della matrice alimentare, di garantire gli aspetti sensoriali, di sicurezza alimentare, di conservabilità, valutandone costi e l'impatto ambientale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING [url](#)

SISTEMI DI TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

AREA SANITA' PUBBLICA

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza dei principi della microbiologia applicata alla valutazione della sicurezza degli alimenti di origine animale;
2. conoscenza delle principali metodologie analitiche convenzionali e innovative applicate all'analisi degli alimenti;
3. conoscenza delle malattie infettive trasmissibili all'uomo mediante gli alimenti di origine animale;
4. conoscenza dei concetti base di epidemiologia e delle modalità di trasmissione delle infezioni;
5. conoscenza degli strumenti per il controllo della diffusione degli agenti infettivi;
5. conoscenza dei principali miceti e parassiti trasmissibili con gli alimenti e alteranti 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 in aula associate ad esercitazioni in laboratorio al fine di stimolare una sufficiente confidenza con le tecniche analitiche 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 campionamenti microbiologici e per una esatta interpretazione dei risultati di laboratorio;
2. appropriata competenza nel prelievo dei campioni alimentari, secondo buona prassi, destinati ai laboratori per le analisi;
3. capacità di valutare l'impatto economico e zoonotico 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 nell'industria 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 PARASSITOLOGIA APPLICATE [url](#)

RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE I [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE II [url](#)

TIROCINIO PRATICO [url](#)

TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA [url](#)

ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA [url](#)

AREA SICUREZZA ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza dei fondamenti di biochimica necessari a comprendere e controllare i meccanismi di conservazione e trasformazione degli alimenti;
2. conoscenza dei principi di farmacovigilanza, farmacovigilanza e tossicologia dei residui negli alimenti di origine animale;
3. conoscenza delle tecniche microbiologiche per identificare e quantificare i microrganismi negli alimenti;
4. 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;
5. conoscenza dei sistemi di certificazione, tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura degli alimenti;
6. conoscenza dei punti critici nei flussi di processo nella produzione di alimenti trasformati da produzioni animali;
7. conoscenza dei punti critici nella ristorazione collettiva;
8. conoscenza dei rischi igienici, sanitari, biologici e chimici di ogni materia prima o ingrediente impiegato nei flussi di processo di alimenti che includono materie prime 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 degli alimenti;
2. capacità di gestire il rischio sanitario ed igienico in tutte le aziende agroalimentari che lavorano con ingredienti e materie prime di origine animale;
3. capacità di predisporre piani di campionamento per indagini biologiche e chimico-tossicologiche e piani di autocontrollo aziendale;
4. capacità di eseguire tecniche microbiologiche innovative per identificare e quantificare i microrganismi negli alimenti;
5. capacità di fungere da interfaccia con gli audit di varia tipologia (da privati o da controllo pubblico ufficiale);
6. capacità di svolgere consulenza sulla tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura;
7. capacità di svolgere consulenza sulla normativa alimentare;
8. 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](#)

LABORATORIO DI TECNOLOGIA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (*modulo di TIROCINIO PRATICO*) [url](#)

RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE I [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE II [url](#)

SISTEMI DI TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA [url](#)

ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA [url](#)

AREA SALUTE DEL CONSUMATORE

Conoscenza e comprensione

1. Conoscenza delle caratteristiche chimiche di base di alimenti e nutrienti;
2. Conoscenza del ruolo nutrizionale degli alimenti di origine animale;
3. Conoscenza delle sostanze ad azione nutraceutica, funzionale e salutistica;
4. Conoscenza dei principi di nutrigenomica e di correlazione tra microbioma intestinale umano e alimentazione;
5. Conoscenza delle nozioni di base e applicative della fisiologia della nutrizione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di valutare l'impatto degli alimenti sulla salute umana;
2. capacità di sviluppare tecnologie di produzione, conservazione, trattamento, confezionamento in grado di salvaguardare le componenti nutraceutiche degli alimenti di origine animale;
3. capacità di individuare gli alimenti con maggiori potenzialità salutistiche.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

PRINCIPI DI DIETETICA (*modulo di PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA*) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il settore agroalimentare è un settore in continuo divenire, mai statico. Le grandi trasformazioni dei sistemi di produzione e distribuzione degli alimenti di origine animale richiedono a loro volta un continuo adeguamento dei metodi e dell'organizzazione dei controlli. Tutto ciò presuppone un impegno costante degli studenti ad esercitare la loro capacità di giudizio per contribuire in modo attivo

	<p>all'evoluzione sociale ed economica del settore agroalimentare. Sotto la guida dei docenti o di tutor svilupperanno una adeguata autonomia di giudizio attraverso un costante confronto con le problematiche poste dal settore, proponendo interpretazioni personali e dimostrando buone capacità fattive nella soluzione di tali problematiche.</p> <p>La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio si baserà sia sulle prove d'esami, sia, in itinere, grazie al metodo innovativo di didattica per problemi dove lo studente studente sarà posto nelle condizione di scoprire ed acquisire, autonomamente, conoscenze nuove e formulare ipotesi risolutive.</p>	
Abilità comunicative	<p>Le attività didattiche organizzate in modo tradizionale saranno integrate con corsi di didattica innovativa, soprattutto per le discipline caratterizzanti, laddove 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.</p> <p>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.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>La didattica erogata durante il corso di laurea dovrà sviluppare negli studenti la capacità di apprendimento che sarà poi necessaria per il costante aggiornamento scientifico ed eventualmente per intraprendere ulteriori percorsi formativi (dottorato di ricerca, corsi di specializzazione, master di secondo livello, ecc.). Lo studente dovrà acquisire la capacità di studiare in modo autonomo e di acquisire informazioni consultando sia libri e riviste del settore, sia i più recenti mezzi informatici (banche date dedicate, riviste e pubblicazioni on-line, server e biblioteche virtuali). Per sviluppare al meglio questa capacità, durante i corsi saranno assegnate delle attività di approfondimento di alcune tematiche per le quali lo studente dovrà dimostrare la capacità di elaborare lo stato dell'arte, partendo da più fonti. La capacità di apprendimento viene valutata attraverso verifiche informali durante i corsi, con gli esami di profitto e durante lo svolgimento del lavoro di tesi.</p>	

di studio.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

17/04/2018

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

L'elaborato finale, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, è sottoposto ad una Commissione di laurea, che dovrà esprimere un giudizio sull'intero percorso di studio dello studente e valutarne l'accuratezza nella redazione del manoscritto, il contributo personale nonché la capacità espositiva e di elaborazione intellettuale.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

07/06/2023

La prova finale del corso di Laurea in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute prevede la stesura, la presentazione e la discussione di un elaborato scritto (tesi di laurea), redatto dallo studente in lingua italiana o inglese sotto la supervisione di uno o più docenti relatori, su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio. L'argomento di tesi può essere studiato mediante un approccio sperimentale, che prevede l'acquisizione di dati originali da parte dello studente, oppure mediante una modalità compilativa, che prevede lo studio ed interpretazione della letteratura rilevante. Lo svolgimento della prova finale prevede la presentazione e la discussione della tesi di laurea. La Commissione di Laurea esprime un giudizio complessivo considerando l'intero percorso di studio dello studente, la qualità del lavoro di ricerca e dell'elaborato finale di tesi, maturità culturale, capacità espositiva e di elaborazione intellettuale. Le modalità di svolgimento della prova finale sono dettagliate nel Regolamento Didattico del CdS.

Link: <http://> (Regolamento didattico)

**▶ QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico CdS A.A. 2023/2024

▶ QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**<https://www.uniba.it/it/corsi/cdl-sicurezza-alimenti-origine-animale-salute/studiare/orario-delle-lezioni>**▶ QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**<https://www.uniba.it/it/corsi/cdl-sicurezza-alimenti-origine-animale-salute/studiare/esami>**▶ QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/copy_of_sedute-di-laurea/ig_sic/sedute-di-laurea-in-igiene-e-sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale**▶ 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.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI</i>) link	LONGOBARDI FRANCESCO	PA	6	48	
2.	NN	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link			3		
3.	VET/05	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA (<i>modulo di MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE</i>) link	BUONAVOGLIA DOMENICO	PO	6	16	
4.	VET/05	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA (<i>modulo di MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE</i>) link	MARTELLA VITO	PO	6	28	✓
5.	VET/05	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA APPLICATA (<i>modulo di MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE</i>) link	GRECO GRAZIA	PA	6	16	
6.	VET/06 VET/05	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE link			12		
7.	MED/09	Anno di corso 1	NUTRACEUTICA, NUTRIGENOMICA E MODELLI ALIMENTARI (<i>modulo di PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA</i>) link	BASTA DOMENICO		6	48	
8.	VET/06	Anno di corso 1	PARASSITI, MICETI ED INFESTANTI DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE</i>) link	LATROFA MARIA STEFANIA	PA	6	60	✓
9.	MED/49	Anno di corso 1	PRINCIPI DI DIETETICA (<i>modulo di PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA</i>) link	ARCONZO MARIA		5	40	
10.	MED/09 MED/49	Anno di corso 1	PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA link			11		
11.	VET/07	Anno di corso 1	TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA link	CRESCENZO GIUSEPPE	PO	6	60	
12.	AGR/19 CHIM/10	Anno di corso 1	VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI link			11		

13.	AGR/19	Anno di corso 1	VALUTAZIONE FISICA E SENSORIALE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE (modulo di VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI) link	MAGGIOLINO ARISTIDE	PA	5	47	
14.	VET/05	Anno di corso 1	ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA link	CAVALLI ALESSANDRA	PA	8	24	✓
15.	VET/05	Anno di corso 1	ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA link	MARTELLA VITO	PO	8	52	✓
16.	AGR/16	Anno di corso 2	COLTURE MICROBICHE ED ENZIMI NELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (modulo di MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING) link				6	
17.	AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA E MARKETING PER GLI ALIMENTI link				6	
18.	VET/05	Anno di corso 2	LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA (modulo di TIROCINIO PRATICO) link				3	
19.	VET/04	Anno di corso 2	LABORATORIO DI TECNOLOGIA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (modulo di TIROCINIO PRATICO) link				5	
20.	AGR/15 AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING link				11	
21.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link				6	
22.	VET/04	Anno di corso 2	RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE link				6	
23.	VET/04	Anno di corso 2	SICUREZZA ALIMENTARE I link				6	
24.	VET/04	Anno di corso 2	SICUREZZA ALIMENTARE II link				6	
25.	VET/04	Anno di corso 2	SISTEMI DI TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI link				6	
26.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI link				6	
27.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIA DEL CONFEZIONAMENTO (modulo di MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING) link				5	
28.	VET/05 VET/04	Anno di corso 2	TIROCINIO PRATICO link				8	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)
Descrizione Pdf: SALE STUDIO

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

07/06/2023

Il Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza degli Alimenti di origine animale e Salute è integrato nell'offerta formativa del Dipartimento di Medicina Veterinaria e in tale contesto ha come 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. Questo lavoro è coordinato dal prof. Marcello Siniscalchi (docente) e dalla U.O. Didattica e Servizi agli Studenti, assolvendo ai compiti di orientamento per le informazioni relative al CdS.

Tra le varie iniziative di orientamento realizzate a livello di Ateneo, sono stati organizzati momenti informativi del Corso di Laurea Magistrale attraverso:

-Partecipazione a Open Day presso la sede Palazzo Ateneo;

-Partecipazione a Campus Orienta e Lavoro Giovani.

Nell'ottica dell'orientamento si inserisce anche l'attività svolta in collaborazione con alcune Scuole secondarie per i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex-Alternanza scuola-lavoro).

Tale attività ha previsto la stipula di apposite Convenzioni con le Scuole e l'elaborazione di specifici percorsi che comportano la partecipazione attiva di studenti presso diverse sezioni del Dipartimento.

Descrizione link: Pagina portale DiMeV Orientamento e tutorato

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/orientamento-tutorato>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Progetto Micromondo

07/06/2023

Il servizio di Tutorato/Orientamento in itinere si pone l'obiettivo di migliorare le condizioni e la qualità dell'apprendimento anche al fine di ridurre i tassi di abbandono, la durata media degli studi ed il numero dei fuori corso. Le attività di tutorato perseguono tali scopi sia tramite iniziative dirette a tutti gli studenti, sia tramite iniziative orientate alle esigenze ed attitudini individuali.

i) Il servizio di Tutorato Informativo è rivolto principalmente ai neoiscritti ai corsi di laurea attivi presso il DiMeV ed è svolto da studenti-tutor il cui compito è quello di fornire informazioni e risolvere i dubbi e i problemi di ordine organizzativo e didattico che gli studenti incontrano nella loro vita universitaria

ii) Il servizio di Tutorato Didattico è rivolto a tutti gli studenti iscritti ai corsi di laurea offerti dal DiMeV e prevede interventi di carattere didattico utili a colmare lacune o rimuovere ostacoli che possono compromettere il raggiungimento degli obiettivi formativi. Le attività di Tutorato Didattico possono prevedere l'organizzazione attività didattiche integrative propedeutiche e di recupero o interventi personalizzati sulla base delle attitudini ed esigenze del singolo studente. Il servizio di Tutorato Didattico è svolto dai Docenti titolari di insegnamento.

iii) 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.

iv) Tutor d'anno. Il presidente del corso di laurea si occupa di nominare un tutor d'anno tra i docenti stessi del CdS che si configura come un valido punto di riferimento per gli studenti anche nei rapporti con i docenti ed in generale nell'organizzazione delle proprie attività di studio.

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

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

Descrizione link: Pagina portale DiMeV Orientamento e tutorato

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/orientamento-tutorato>

07/06/2023

Ai sensi del Regolamento Didattico del corso di Laurea Magistrale in "Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute", il Tirocinio Formativo Curriculare rappresenta un'attività formativa obbligatoria per il conseguimento della Laurea Magistrale. L'attività del tirocinio formativo curriculare è normata dal Regolamento di Tirocinio formativo curriculare, pubblicato sul sito del Dipartimento.

Le attività formative di Tirocinio Formativo Curriculare possono essere svolte presso le strutture didattiche/di ricerca del Dipartimento di Medicina Veterinaria e/o presso qualificate strutture pubbliche (Aziende Sanitarie Locali, Istituti Zooprofilattici) e private (Aziende alimentari, Allevamenti), impegnate nel settore agroalimentare e convenzionate con il Dipartimento, il cui elenco costantemente aggiornato è disponibile sul sito dell'Ateneo/Dipartimento.

I crediti relativi al tirocinio, acquisiti in seguito ad attestazione di frequenza da parte dei docenti referenti, sono registrati su apposito libretto di tirocinio.

Descrizione link: strutture convenzionate per tirocini e stages

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



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.

Le opportunità di mobilità internazionale offerte agli studenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro sono riconducibili ai programmi internazionali di studio/formazione all'estero consultabili sul sito di Ateneo.

Nell'ambito del DiMeV sono attivi accordi bilaterali con le Facoltà di Medicina Veterinaria di Belgio, Germania, Spagna, Romania e Portogallo (Università di Liegi, Università di Lipsia, Università di Estremadura, Università di Cordoba, Università di Murcia, Politecnico di Viseu, Università di Scienze Agrarie e Medicina Veterinaria di Cluj-Napoca, Università degli Studi di Scienze Agrarie e Veterinarie "Ion Ionescu de la Brad").

Al fine di promuovere la cultura della internazionalizzazione tra le diverse coorti di studenti del DiMeV, in collaborazione con il lettore di Lingua Inglese, i rappresentanti degli studenti, e gli studenti che hanno già partecipato ad una mobilità Erasmus, il Delegato organizza annualmente un Erasmus Day, annunciato sui canali istituzionali e su canali popolari tra gli studenti come il social-network Facebook.

Le attività (Esami, tirocinio e tesi) svolte all'estero durante la mobilità Erasmus+ sono riconosciute nella carriera degli studenti secondo i regolamenti vigenti. Agli studenti che rispettano il programma di apprendimento proposto alla partenza, potranno essere riconosciuti punti bonus validi ai fini della definizione del voto finale di laurea.

Un apposito sito internet, di cui segue il link, è stato redatto per guidare alla partecipazione al programma.

Descrizione link: pagina Erasmus Dipartimento di Medicina Veterinaria

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/programma-llp-erasmus/programma-llp-erasmus>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	UNIVERSITE DE LIEGE -LIEGE01		01/01/2013	solo italiano
2	Germania	UNIVERSITÄT LEIPZIG - LEIPZIG01		01/01/2013	solo italiano
3	Portogallo	INSTITUTO POLITÁCNICO DE VISEU -VISEU01		01/04/2013	solo italiano
4	Romania	UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA DIN CLUJ-NAPOCA		01/04/2012	solo italiano
5	Romania	UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI VETERINARIA		01/04/2012	solo italiano
6	Spagna	UNIVERSIDAD DE CORDOBA- CORDOBA01		01/04/2012	solo italiano
7	Spagna	UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA -BADAJOZ01		01/01/2012	solo italiano
8	Spagna	UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA - LAS-PAL01		01/04/2012	solo italiano
9	Spagna	Universidad De Murcia		01/04/2012	solo italiano

▶ 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.

Annualmente il Corso organizza incontri tra il tessuto produttivo del comparto agro-zootecnico-alimentare e gli studenti laureandi o laureati. La giornata si configura come un momento di incontro tra datori di lavoro e futuri lavoratori, per rappresentare le esigenze delle aziende. In occasione dell'evento, i giovani consegnano il curriculum alle aziende. I laureati L38 e LM86, la parola alle imprese' è stato organizzato in data 26-05-2022 e ha anche visto la collaborazione della FIDSPA (Federazione Italiana Dottori in Scienze delle Produzioni Animali) e la locandina dell'evento è allegata.

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 il Dipartimento di Medicina Veterinaria ha istituito un ufficio di Job Placement.

A livello di Ateneo è stata, inoltre, 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.

Per promuovere il job placement dei laureati del Corso di Studi LM 86, e considerato che alcuni/e studenti/studentesse del CdS si sono già laureati, in data 26 maggio 2022 il Delegato alla Didattica Prof. De Palo ha organizzato una giornata di incontro fra giovani e rappresentanti di imprese, durante il quale studenti/studentesse e neolaureati/e hanno ascoltato quali sono le esigenze del mercato. Inoltre hanno potuto distribuire i propri curricula e sostenuti dei colloqui con i rappresentanti delle imprese. La giornata ha riscontrato molta partecipazione e successo da entrambe le parti.

L'Ateneo di Bari ha attivato la piattaforma 'Portiamo valore', un applicativo web in grado di offrire a tutti i laureandi e laureati dell'Università di Bari Aldo Moro, strumenti per ricercare e cogliere le opportunità di imprese ed aziende presenti nel mercato del lavoro locale, nazionale ed internazionale.

Descrizione link: Ufficio di Job Placement Dipartimento di Medicina Veterinaria

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/job-placement/job-placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: La parola alle imprese - 26 maggio 2022

Il DiMeV organizza annualmente un Corso di biosicurezza, "Lavoriamo sicuri", finalizzato ad acquisire una certificazione relativa alla Sicurezza nei laboratori e strutture universitarie, secondo quanto previsto dalla vigente normativa (Decreto legislativo 81/2008, Accordo Stato regioni 21/12/2011.) 07/06/2023

Inoltre, il percorso formativo prevede la partecipazione ad ulteriori attività formative (seminari e convegni) volte ad offrire agli/alle studenti/studentesse strumenti e metodi per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro.

Descrizione link: Corso di biosicurezza

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/news/avviso-a-tutti-gli-studenti-e-a-dottori-ed-assegnisti-di-ricerca-apertura-iscrizioni-al-corso-lavoriamo-sicuri>

In riferimento alla valutazione della didattica, l'analisi dei dati riguardanti l'opinione degli studenti 2021/2022 evidenzia un elevato indice di soddisfazione riportando una media di 96.27% sui quesiti posti agli studenti. 13/09/2023

Descrizione link: Opinione degli studenti 2021-22

Link inserito: https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/quality-assurance/op_stud/opinione-degli-studenti-lm86

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione Studenti

Il Corso di Studio si avvale dei dati elaborati dal consorzio AlmaLaurea tratti dalle risultanze dei questionari compilati dagli studenti laureandi all'atto della predisposizione della documentazione necessaria per poter sostenere la prova finale/esame di laurea. 13/09/2023

Descrizione link: Opinione dei laureati 2022- Fonte ALMALAUREA

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?>

[anno=2022&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1005&gruppo=13&livello=tutti&area4=tutti&pa=70002&classe=11079&postcorso=0720107308700001&isstella=0&isstella=0&presiu=i](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1005&gruppo=13&livello=tutti&area4=tutti&pa=70002&classe=11079&postcorso=0720107308700001&isstella=0&isstella=0&presiu=i)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: profilo dei Laureati



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Gli indicatori di ingresso, percorso e uscita per il 2022 sono aggiornati al 01/07/2023

13/09/2023

Descrizione link: indicatori di ingresso, percorso e uscita - 2022

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Indicatori di ingresso, percorso e uscita - 2022

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

In base ai dati 2021 estratti dal sito Almalaurea, il tasso occupazionale a cinque anni dalla laurea è pari al 66.7%.

13/09/2023

Descrizione link: Dati occupazionali dei laureati 2021 - Almalaurea

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?>

[anno=2022&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1005&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=3&pa=70002&classe=11079&postcorso=0720107308700001&isstella=0&annolau=tutti&condo](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1005&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=3&pa=70002&classe=11079&postcorso=0720107308700001&isstella=0&annolau=tutti&condo)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda Dati Occupazione

▶ QUADRO C3

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

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 inoltre sviluppato un importante sistema di confronto tra il CdS e le aziende di trasformazione e produzione di alimenti di origine animale nonché istituti zooprofilattici e ASL che ospitano gli studenti. Nell'attesa di informatizzare il sistema di rilevazione dell'opinione degli enti/imprese ospitanti, il Consiglio del CdS, basandosi su scambi interlocutori e osservazioni dirette, valuta positivamente gli effetti e le ricadute di suddetto confronto. Ha inoltre previsto di integrare il registro delle attività svolte nel percorso del tirocinio con una sezione per la valutazione ex-post da parte dell'ente/impresa ospitante.

13/09/2023

Descrizione link: Elenco delle aziende o enti convenzionati per il tirocinio

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



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

31/05/2022

Lo Statuto di UNIBA ha attribuito al Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) le funzioni relative alle procedure di Assicurazione della Qualità (AQ), per promuovere e migliorare la qualità della didattica, ricerca e terza missione e tutte le altre funzioni attribuite dalla legge, dallo Statuto e dai Regolamenti. Il processo di AQ è trasparente e condiviso con la tutta la comunità universitaria e gli stakeholder esterni attraverso la pubblicazione della documentazione utile prodotta dal PQA, visibile al link

<https://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita>

In particolare, i documenti “Sistema di Assicurazione della Qualità di UNIBA” (SAQ) e “Struttura Organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo della gestione della Qualità” descrivono le modalità attraverso cui gli organi di governo e tutti gli attori dell’AQ di UNIBA interagiscono fra loro per la realizzazione delle politiche, degli obiettivi e delle procedure di AQ negli ambiti della didattica, ricerca, terza missione e amministrazione. Tali documenti sono pubblicati al

Link inserito: <https://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/pqa/documentazione-ufficiale>

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

06/05/2021

La gestione e la responsabilità dei processi di AQ è attribuita al Coordinatore del CdS ed al Gruppo di Riesame, i quali attuano un monitoraggio costante di tutte le attività ed intervengono, con tempestività, sulle eventuali criticità segnalate o individuate.

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

29/05/2022

Il lavoro del gruppo AQ del CdS è programmato su incontri collegiali durante i quali sarà valutata e monitorata l’efficienza dell’organizzazione del corso anche in base alle segnalazioni inviate da studenti e docenti.

Link inserito: <http://>

▶ QUADRO D4

Riesame annuale



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria