



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso in italiano 	Scienze e Tecnologie Alimentari (<i>IdSua:1544159</i>)
Nome del corso in inglese 	Food and Science Technologies
Classe 	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/cl-stal-scienze-e-tecnologie-alimentari-2018-2019
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CAPONIO Francesco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di interclasse L-26 & LM-70 che propone al Consiglio di Dipartimento (organo deliberante)
Struttura didattica di riferimento	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Scienze Agro-Ambientali e Territoriali
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	DE BONI	Annalisa	AGR/01	RU	1	Caratterizzante
2.	DE MEO	Emilio	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
3.	IPPOLITO	Antonio	AGR/12	PO	1	Caratterizzante
4.	PARADISO	Vito Michele	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
5.	PIZZIGALLO	Maria Donata Rosa	AGR/13	PA	1	Caratterizzante
6.	PORCELLI	Francesco	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
7.	RAGNI	Marco	AGR/19	RU	1	Caratterizzante
8.	RIZZELLO	Carlo Giuseppe	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
9.	BIANCHI	Biagio	AGR/09	PA	1	Caratterizzante
10.	SIMEONE	Rosanna	AGR/07	PA	1	Caratterizzante
11.	SUMMO	Carmine	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
12.	TAMBORRINO	Antonia	AGR/09	RU	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

CENTRONE Flavio f.centrone5@studenti.uniba.it
 LABIANCA Lidia l.labianca5@studenti.uniba.it
 TUTINO Donato Pio d.tutino@studenti.uniba.it

Gruppo di gestione AQ

MARIA CALASSO
 FRANCESCO CAPONIO
 ANNALISA DE BONI
 ANTONELLA DI RELLA
 FARA MARTINELLI
 MATTEO MILANESE

Tutor

Carmine SUMMO
 Annalisa DE BONI
 Vito Michele PARADISO
 Carlo Giuseppe RIZZELLO
 Maria CALASSO
 Gabriele CAPONIO
 Rocco MENCHISE
 Saverio GAROFALO



Il Corso di Studio in breve

09/06/2018

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 19 esami, incluse le attività a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del CdS se sono stati raggiunti i 177 CFU prescritti per accedervi. Il CdS prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, svolti mediante esercitazioni in laboratorio, proiezione di filmati e visite di studio giornaliere presso le maggiori realtà aziendali operanti sul territorio regionale o nelle regioni limitrofe.

Il CdS include un tirocinio (12 CFU) svolto presso una struttura o Ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università, che costituisce la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del

titolo di studio. Il tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e dopo aver superato tutti gli esami previsti al primo anno di corso.

- Il CdS è a programmazione locale e l'ammissione è subordinata al superamento di un'apposita prova (verifica positiva).
- La frequenza degli insegnamenti non è obbligatoria ma consigliata.
- Il calendario didattico, riportato in dettaglio per ciascun anno accademico sul sito web del Corso di Studio, prevede un'articolazione in due semestri, per ciascun anno di corso, con prove di esonero all'incirca a metà semestre per tutti gli insegnamenti impartiti e con esame di profitto finale a fine semestre (due appelli, per ciascun insegnamento, distanziati tra loro di almeno 15 giorni).
- Il numero complessivo di appelli durante l'a.a. per lo studente è pari a 10, con due appelli aggiuntivi riservati agli studenti iscritti fuori corso. Per i corsi integrati comprendenti moduli distinti l'esame finale è unico, complessivo e collegiale.
- Il calendario annuale degli esami di profitto e delle lezioni è approvato dal Dipartimento DiSSPA entro il 15 luglio di ogni anno.
- Le prove per il conseguimento del titolo di Laurea si svolgono nei seguenti periodi: luglio, con 1 appello; da ottobre a dicembre, con 2 appelli; da febbraio ad aprile, con 2 appelli.
- Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera: i) scegliendo qualsiasi insegnamento offerto, nell'ambito dei Corsi di Laurea di primo livello, dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dalla Giunta del Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70; ii) scegliendo attività formative (attività laboratoriali, seminariali, tecnico-pratiche, ecc.) attivate dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che prevedano una prova di valutazione del profitto con tipologia Giudizio.
- Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca ai quali l'Università aderisce è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università.

Il CdS pur formando capacità professionali in grado di svolgere compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande nelle industrie alimentari, è progettato in modo tale da formare un laureato che possa completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, al fine poi di poter svolgere pienamente le mansioni del Tecnologo alimentare previo superamento dell'Esame di Stato che abilita alla libera professione. L'ordine professionale non prevede una figura di tecnologo alimentare junior.

Descrizione link: Calendario delle attività didattiche

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/orario-lezioni>



QUADRO A1.a

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

14/05/2014

Alla consultazione hanno partecipato: rappresentanti degli Assess. alle Risorse Agroalimentari, Diritto allo Studio, Turismo e Industria alberghiera, Opere pubbliche, Bilancio e programm., Mediterraneo, Ecologia, Sviluppo econ. e Assetto del territ. della Regione Puglia, Collegi Prov. Periti Agrari e Agrotecnici, OO.SS. reg. CISL-FLC CGIL-UIL, Coldiretti Puglia, Confagricol. Puglia, Confindustria à Ass. degli Industr. Bari, Fed. Reg. degli Ordini Dott.i Agr. e Dott. For. Puglia, Ass. Prov. Dott. Scienze Agr. e Scienze For., Ordine Reg. Tecnologi Alim., rapp. degli Istituti e Centri di Ricerca Pubblici della Reg. Puglia (CNR - CRA - CRSA "Basile Caramia"). La consultazione è avvenuta in due fasi. Nella prima, svoltasi il 21/06/2007, i suddetti Enti hanno indicato quali obiettivi formativi specifici, anche in funzione dei nuovi sbocchi occupazionali, quelli relativi ai settori: ambientale, con particolare riferimento ai contenuti del Protocollo di Kyoto; valorizzazione della tipicità; qualità e tracciabilità delle produzioni e dei prodotti; ingredienti, additivi e alimenti funzionali; sicurezza alimentare; packaging; prodotti di IV e V gamma; risparmio energetico. Nella seconda fase, svoltasi il 18/12/2007, le organizzazioni indicate hanno espresso, piena soddisfazione per l'offerta formativa proposta in quanto la figura professionale che si intende formare risponde alle esigenze delle imprese del settore agro-alimentare.

Studi di settore effettuati da Federalimentare e riferiti al 2013 (<http://www.federalimentare.it>) hanno evidenziato che l'Industria alimentare, nonostante attraversi un periodo difficile segnato dalla più grave crisi economica dal dopoguerra, sta dimostrando di essere una realtà solida: non tende a delocalizzare a ristrutturare; ricorre in misura minimale alla cassa integrazione; è la colonna portante del Made in Italy nel mondo. L'industria alimentare è al centro della prima filiera economica del Paese insieme ad Agricoltura, Indotto e Distribuzione, con un numero di aziende e di occupati nel settore stabile negli ultimi tre anni nonostante la crisi economica.

Con 132 miliardi di fatturato (con un saldo di circa 7 miliardi di euro), 385 mila occupati e quasi 6.900 aziende sopra i 9 addetti, il comparto alimentare è vicinissimo a quello della meccanica, vale 4 volte la chimica e 7 volte l'abbigliamento. Un successo favorito soprattutto dalle esportazioni, che nel 2013 sono salite del 6%, sfiorando i 26 miliardi di euro.

In tale contesto, l'analisi dei fabbisogni formativi del comparto alimentare evidenzia la crescente richiesta del mercato di una figura professionale altamente specializzata in grado di operare sia presso enti e organismi di certificazione e accreditamento, sia di garantire l'implementazione del processo produttivo, della sicurezza, della qualità e della salubrità delle materie prime a destinazione alimentare e degli alimenti trasformati. I dati pregressi disponibili per i laureati del CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari evidenziano un trend positivo in termini di occupabilità in vari comparti del sistema alimentare, evidenziando una formazione in linea con le tendenze ed esigenze attuali 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)

14/06/2018

Successivamente alla istituzione del CdS, nel 2015 è stata effettuata una consultazione delle parti sociali in presenza, alla quale hanno partecipato rappresentanti di aziende agro-alimentari e organizzazioni di categoria. Una successiva consultazione in presenza e/o telematica è prevista a luglio 2018.

La discussione ha preso in esame: i) il profilo professionale del laureato; ii) gli obiettivi formativi del CdS; iii) le attività formative; iv) le opinioni delle aziende che ospitano i tirocinanti. Inoltre, l'organizzazione del CdS è stata esaminata anche in

relazione alla capacità di formare un laureato in grado di poter completare il percorso di formazione con la laurea magistrale. I presenti si sono espressi molto positivamente in merito al corso di laurea presentato e sulle innovazioni apportate rispetto agli anni precedenti, in particolare in merito all'introduzione del numero programmato, alla gestione del corso ed ai suoi contenuti. Dall'incontro è emersa una soddisfacente corrispondenza dell'offerta formativa del CdS alle esigenze di formazione di una figura professionale utilmente impiegabile nel mercato del lavoro, oltre che di assicurare al laureato grado di completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Tra i punti di forza è emersa la formazione multidisciplinare del laureato, particolarmente in linea con le esigenze espresse dalle PMI del territorio.

Positivi anche i dati raccolti in merito al placement e agli sbocchi occupazionali negli ultimi anni (dati AlmaLaurea). In conclusione l'offerta formativa è stata considerata molto positivamente.

Il CdS ha frequenti contatti con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Puglia, in particolare attraverso il suo Presidente, il quale è anche membro del gruppo AQ.

Inoltre, annualmente vengono consultati i dati di studi di settore per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa rispetto alla domanda di formazione del mondo del lavoro.

Dati di Federalimentare mettono in evidenza una previsione del fatturato del settore agro-alimentare che punta ai 140 miliardi di euro per il 2018 con un export tendente ai 34 miliardi. Durante la XIX edizione di Cibus è stata ribadita la straordinaria capacità del nostro Paese di trasformare le cosiddette commodities come latte, grano, carne in eccellenze alimentari. L'agroalimentare è il settore trainante del Paese con una crescita del +3,5% che conferma e supera quella del totale dell'industria. L'occupazione globale ammonta a circa 400.000 addetti distribuiti in circa 7.000 piccole, medie e grandi aziende. L'industria alimentare italiana (che insieme ad agricoltura, indotto e distribuzione rappresenta la prima filiera economica del Paese) acquista e trasforma circa il 72% delle materie prime nazionali. Inoltre, l'industria alimentare è ambasciatrice del made in Italy nel mondo, dal momento che il 78% dell'export alimentare è costituito da prodotti industriali di marca. Emerge ancora che la spesa delle famiglie per i prodotti alimentari - rilevata attraverso il monitoraggio Ismea-Nielsen - registra nel primo semestre 2017 un incremento del 2,5% rispetto allo stesso semestre 2016. I leitmotiv delle scelte merceologiche degli acquirenti, all'interno dei singoli comparti, continuano a essere, oltre alla sobrietà e all'attenzione al risparmio, gli aspetti salutistici e innovativi degli alimenti (es. arricchiti, free-from, funzionali, ad elevato contenuto di servizio, ecc.).

L'innovazione dei processi produttivi, lo sviluppo di nuovi prodotti, la valorizzazione della tradizione e l'attenzione ai mercati esteri costituiscono la chiave di successo del comparto alimentare. L'innovazione nel settore alimentare è considerata uno dei principali driver dell'economia italiana. Le nuove iniziative a supporto dell'innovazione delle PMI previste dal Investment Compact, con agevolazioni fiscali e semplificazioni, puntano, infatti, a valorizzare le PMI innovative ovvero quei soggetti economici con forti potenzialità di crescita che possono imprimere un impulso determinante alla capacità competitiva dell'Italia.

Obiettivo del comparto alimentare supportato anche dalle politiche nazionali è quello di incrementare l'aliquota delle esportazioni. Tale obiettivo a fine decennio garantirebbe un aumento degli occupati diretti e indiretti di circa 100.000 unità e permetterebbe al Made in Italy alimentare di entrare nella leadership europea, colmando in parte il gap verso gli altri Paesi. Oggi l'interesse è, pertanto, quello di trasformare quei progetti capaci di creare occupazione e ricchezza, in investimenti e in risultati in termini di esportazione del food and beverage italiano per consolidare un trend di crescita positivo.

L'industria alimentare italiana si pone da sempre l'obiettivo di rispondere alle esigenze di sviluppo delle imprese alimentari e sta individuando nella formazione un driver primario per la crescita delle risorse umane e della competitività del settore che diviene, così, un'area di rilevante interesse per le prospettive occupazionali dei giovani.

Il Gruppo di AQ, pertanto, rileva che l'offerta formativa del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari è allineata con le esigenze delle organizzazioni della produzione di beni e servizi.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il profilo professionale che si intende formare è quello del tecnico alimentare e bioalimentare.

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato triennale in Scienze e Tecnologie Alimentare svolge compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, nonché è capace di attuare

interventi per garantire la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche.

sbocchi occupazionali:

La sua attività professionale si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate alla trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari: aziende della Grande Distribuzione organizzata e Ristorazione ed Enti Pubblici e Privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali. Potrà collaborare, inoltre, alle attività connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione ed il turismo eno-gastronomico. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

 QUADRO A2.b | Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Tecnici forestali - (3.2.2.1.2)
3. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
4. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
5. Tecnici di laboratorio veterinario - (3.2.2.3.3)

 QUADRO A3.a | Conoscenze richieste per l'accesso

15/05/2014

Il Corso in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente, nonché svolgere una prova di valutazione. Le modalità di svolgimento della prova di accesso ed il numero di studenti iscrivibili, sono definite annualmente e rese note mediante pubblicazione di apposito bando di concorso emanato dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Il numero di studenti iscrivibili è comprensivo dei contingenti riservati ai cittadini non comunitari residenti all'estero e ai cittadini cinesi (Programma Marco Polo).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione prova di ammissione

 QUADRO A3.b | Modalità di ammissione

14/06/2018

L'ammissione al CdS richiede il possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. L'accesso al CdS "a programmazione locale (ai sensi dell'art. 2 della Legge n. 264/99), le cui modalità di svolgimento e relativo numero di studenti iscrivibili, che per l'a.a. 2018/2019 "pari a 135 - compreso il numero di posti riservati ai cittadini non comunitari residenti all'estero e ai cittadini cinesi (Programma Marco Polo) - sono definite annualmente dal Dipartimento e rese note mediante pubblicazione di apposito bando di concorso emanato dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

L'ammissione al CdS "subordinata al superamento della prova di accesso (verifica positiva), pertanto ai fini dell'utile collocamento in graduatoria lo studente dovrà ottenere almeno 10 punti nello svolgimento della prova di esame che consiste in quiz a risposta multipla predisposti dal Cineca e relativi agli ambiti della Biologia (15 quesiti), Chimica (15 quesiti), Matematica (15 quesiti), Fisica (10 quesiti), Logica (15 quesiti) e Inglese (5 quesiti), i cui argomenti sono dettagliati nel documento (in formato PDF) allegato al Quadro A3.a.

In tutti gli altri casi, allo studente sarà assegnato un obbligo formativo aggiuntivo che dovrà essere assolto entro il primo anno di corso, come definito nel Regolamento Didattico del CdS.



14/05/2014

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce conoscenze e forma capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo. Il Corso di Studio non prevede un'articolazione in curricula od orientamenti, legati a specifici ambiti produttivi, ed il profilo occupazionale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari "è, conseguentemente, molto ampio.

In particolare, il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà essere in grado di:

- i) svolgere compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande;
- ii) attuare misure volte a garantire la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale;
- iii) conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti.

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed "è articolato in 19 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del Corso di Studio se sono stati raggiunti i 177 CFU prescritti per accedervi.

Il Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico-pratici con lezioni frontali, esercitazioni e laboratorio. Il Corso di Studio include un tirocinio (12 CFU) svolto presso un Ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università. Il tirocinio costituisce la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio. Il tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e superati tutti gli esami previsti al primo anno.

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 14; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente.

Nel corso di laurea sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati comprendenti moduli distinti. In quest'ultimo caso l'esame finale sarà unico, complessivo e collegiale. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono previste, oltre alla prova finale, prove di esonero.

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera "è previsto sotto forma di idoneità o mediante convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto internazionalmente e convenzionato con l'Università degli Studi di Bari che attesti la conoscenza della lingua al livello B1 (Council Europe Level), equivalente al livello 2 Lower Intermediate (ALTE LEVEL: Association of Language Testers in Europe).

L'accertamento delle abilità informatiche avviene sotto forma di idoneità o mediante convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto che attesti le abilità previste per i primi quattro livelli dell'ECDL (European Computer Driving License) e certificazioni equivalenti.

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di

Bari Aldo Moro, purch  riconosciuto coerente con il percorso formativo dal Consiglio di Corso di Studio sentito il parere della relativa Commissione Didattica.

Conoscenze e abilit  professionali certificate, nonch  altre conoscenze e abilit  maturate in attivit  formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Universit  abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU.

La frequenza   fortemente raccomandata per tutte le attivit  didattiche.

 QUADRO A4.b.1	Conoscenza e comprensione, e Capacit� di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi		
Conoscenza e capacit� di comprensione			
Capacit� di applicare conoscenza e comprensione			

 QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacit� di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio		
Area delle discipline matematiche e fisiche			
Conoscenza e comprensione			
<p>Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base di matematica e fisica riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali: comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale per funzioni reali di una variabile reale; padronanza dei principi della meccanica dei solidi e fluidi e della termodinamica.</p> <p>I risultati di apprendimento attesi sono conseguibili mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attivit� pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da studio individuale ed eventuale attivit� di tutoraggio.</p>			
Capacit� di applicare conoscenza e comprensione			
<p>Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari � in grado di utilizzare, nell'ambito delle attivit� di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali: comprensione del concetto di funzione e padronanza nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e dei principi e delle leggi della meccanica dei solidi e fluidi e della termodinamica.</p>			
Le conoscenze e capacit� sono conseguite e verificate nelle seguenti attivit� formative:			
Visualizza Insegnamenti			
Chiudi Insegnamenti			
FISICA url			
MATEMATICA (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) url			
Area delle discipline chimiche			
Conoscenza e comprensione			
<p>Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base di chimica riassumibili nei principali</p>			

risultati di apprendimento attesi, quali: conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali e del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, integrati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di utilizzare, nell'ambito delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, gli aspetti applicativi delle nozioni di base di chimica apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali: interpretare i fenomeni chimici ed utilizzare le leggi che li governano; utilizzare le misure di pH e di concentrazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI CHIMICA [url](#)

Area delle discipline biologiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base per la comprensione degli aspetti fondamentali della biologia degli organismi vegetali e animali di interesse alimentare. In particolare, possiede conoscenze relative alla organizzazione morfologica e fisiologica delle piante e i fenomeni biologici, etologici ed ecologici che coinvolgono gli organismi animali nel contesto considerato.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, integrati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado, nell'ambito delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, di distinguere i componenti di organismi vegetali animali di interesse alimentare attraverso osservazioni scientifiche.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE [url](#)

Area delle discipline della tecnologia alimentare

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali:

- comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati;
- concetti di base della genetica applicati al settore agro-alimentare;
- conoscenza delle caratteristiche biochimiche e nutrizionali dei lipidi, glicidi, proteine e vitamine;
- comprensione delle principali trasformazioni biologiche degli alimenti e delle più importanti vie anaboliche e cataboliche di lipidi, glicidi e proteine degli organismi superiori;
- conoscenza delle principali strutture e funzioni delle cellule microbiche, della crescita e della tassonomia microbica e delle tecniche basilari di microbiologia;
- conoscenze degli aspetti tecnologici e microbiologici in relazione ai processi di trasformazione degli alimenti;
- padronanza degli strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo-qualità del prodotto;
- conoscenza dei criteri di impiego di macchine ed impianti per la trasformazione e conservazione degli alimenti.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, integrati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado, nell'ambito delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, di:

- comprendere le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti e dei relativi processi anabolici e catabolici di lipidi, proteine, glicidi, vitamine;
- conoscere l'influenza delle tecniche colturali e di allevamento sulla qualità delle materie prime;
- conoscere i principali aspetti dimensionali, costruttivi e progettuali delle industrie alimentari;
- comprendere le relazioni struttura-funzione nei sistemi alimentari e le loro modificazioni nei processi;
- utilizzare microrganismi nell'industria degli alimenti;
- conoscere la tecnologia enologica e sua implicazione sulla qualità del prodotto;
- conoscere i materiali a contatto con gli alimenti e le tecnologie di confezionamento.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA [url](#)

C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI [url](#)

C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI [url](#)

C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI [url](#)

C.I. TECNOLOGIA ENOLOGICA E PACKAGING [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

PRODUZIONE ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME [url](#)

Area delle discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacità di comprensione relativamente a:

- riconoscimento delle alterazioni e degli agenti causali di natura biotica ed abiotica che interessano i prodotti e le derrate vegetali per il consumo fresco e per la trasformazione;
- efficacia di strategie, mezzi e metodi di controllo delle alterazioni in funzione della salvaguardia della qualità degli alimenti;
- scelta ed uso delle tecniche analitiche più appropriate per la risoluzione di problemi specifici nei processi alimentari;
- problematiche degli alimenti e bevande sullo stato di salute in generale;
- conoscenza della distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti;
- conoscenza e capacità di comprensione delle norme cogenti e volontarie relative alla sicurezza alimentare e dei concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, integrati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di:

- utilizzare tecniche analitiche per la valutazione della qualità degli alimenti;
- determinare il valore fisiologico e nutrizionale dei macro- e micronutrienti, nonché i processi fisiologici coinvolti nella metabolizzazione di questi ultimi;
- identificare gli organismi di interesse per prodotti e derrate alimentari;
- identificare alterazioni di origine abiotica ed impostare programmi di prevenzione e lotta in funzione della salvaguardia della qualità degli alimenti;
- prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti;
- applicare l'analisi del rischio igienico-sanitario e utilizzare idonei strumenti per il controllo e la gestione della qualità.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI [url](#)

C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE [url](#)

CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ ED ANALISI DEGLI ALIMENTI) [url](#)

CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO [url](#)

Area delle discipline economiche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacità di comprensione relativamente alla conoscenza dei principi di economia della produzione e dei mercati e delle problematiche di marketing e politiche delle filiere alimentari.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, integrati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è in grado di interpretare i fenomeni di mercato di interesse per le imprese agro-alimentari, oltre a possedere elementi di base relativi alla struttura del sistema agro-alimentare e al marketing aziendale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI [url](#)

Area delle attività formative affini e integrative

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacità di comprensione relativamente a:

- principali misure sintetiche delle serie e delle distribuzioni di dati;
- distribuzione normale e misure del legame di dipendenza e interdipendenza delle variabili;
- analisi chimiche, fisiche e microbiologiche per la valutazione della qualità e genuinità degli alimenti;
- principi chimici e biochimici alla base delle tecniche di conservazione/trasformazione del latte;
- lavorazione delle olive e implicazione sulla qualità dell'olio vergine di oliva;
- aspetti di base dell'analisi sensoriale e dei principali metodi di valutazione;
- aspetti di fisiologia e biochimica dei batteri lattici e lieviti e la loro applicazione in alcune delle più importanti filiere alimentari;
- aspetti applicativi relativi all'uso di microrganismi probiotici, nonché alle caratteristiche ecologiche di alcuni microrganismi patogeni.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, integrati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è in grado di:

- utilizzare le conoscenze statistiche di base, sia metodologiche che pratiche, per analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi;
- utilizzare le tecniche analitiche, anche non strumentali, e microbiologiche per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- descrivere il processo tecnologico di produzione degli oli d'oliva e le interazioni con la qualità del prodotto;
- conoscere le interazioni tra materia prima, microrganismi e trattamenti tecnologici nel corso dei diversi processi che avvengono nell'industria casearia;
- conoscere gli aspetti applicativi dei microrganismi di rilevanza nelle filiere alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

 QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<p>Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentono di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è verificata mediante valutazione degli insegnamenti del piano di studio dello studente e valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale.</p>
Abilità comunicative	<p>Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o diverse competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese. L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante la valutazione degli elaborati relativi alle attività di tirocinio e prova finale, esposti oralmente alla commissione.</p>
Capacità di apprendimento	<p>Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica con lo scopo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.</p> <p>La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.</p>

 QUADRO A5.a	Caratteristiche della prova finale
---	------------------------------------

14/05/2014

La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti. L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio; attività che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 crediti, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 147 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta.
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 3 crediti;
- aver dato prova di abilità informatiche, conseguendo 3 crediti;
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso un Ente pubblico o privato per complessivi 12 crediti;
- aver preparato una relazione scritta sull'attività di tirocinio.

Le modalità di svolgimento del tirocinio e dell'esame di laurea sono descritte dettagliatamente nel Regolamento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)



09/06/2018

Il Regolamento assegnazione tirocini ed elaborato finale, visualizzato nel PDF allegato al quadro A5.a, è stato oggetto di revisione rispetto a quanto previsto in fase di istituzione del CdS.

L'esame finale per il conseguimento del titolo di studio si svolge nelle date definite dal Dipartimento per gli appelli degli esami di laurea. Per ogni appello, il Direttore del Dipartimento nomina una Commissione di laurea, costituita da relatori e altri docenti del CdS, presieduta dal Direttore o suo delegato. I Commissari degli esami di laurea e i candidati indossano la toga. Il Tutor accademico/Relatore prima della dissertazione orale da parte del candidato, lo presenta alla Commissione ed illustra il lavoro svolto. La tesi di laurea triennale è compilativa e sarà attinente alle attività svolte durante il tirocinio eventualmente integrate con indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti l'argomento di tesi. Il laureando illustra gli scopi e le attività della tesi compilativa utilizzando una presentazione power point in un tempo massimo di 10 minuti; successivamente alla dissertazione risponderà a eventuali domande da parte della Commissione. I Tutor aziendali possono essere invitati a partecipare alla discussione dell'elaborato finale da parte del candidato.

Come definito nell'apposito Regolamento, per la valutazione la Commissione dispone di un massimo di 8 punti, così ripartiti:

- fino ad un massimo di 4 punti proposti dal relatore, tenuto conto del contributo personale e originale del candidato, dell'impegno profuso e della qualità della relazione scritta e della dissertazione;
- fino ad un massimo di 4 punti assegnati dagli altri componenti (ogni commissario assegna un voto da 0 a 4, della cui somma si fa la media), tenuto conto della qualità della dissertazione, degli approfondimenti dell'argomento di tesi e della padronanza di linguaggio.

In aggiunta, la Commissione attribuirà al laureando 2 punti nel caso in cui sia in corso o abbia partecipato a programmi di mobilità internazionale e non sia fuori corso da più di un anno.

Il voto risultante dai precedenti conteggi sommato alla votazione di carriera (determinata dalla media dei voti in centodecimi - calcolata sugli esami di profitto superati o convalidati compresi gli insegnamenti a scelta, ed aumentata di 0,1 punti per ogni lode conseguita negli esami di profitto - arrotondata all'unità per eccesso o per difetto) costituisce il voto di conseguimento del titolo.

In caso di pieni voti assoluti, la Commissione, su motivata proposta di uno dei componenti, purché lo studente abbia una votazione di carriera non inferiore a 102/110, può concedere la lode che deve essere deliberata all'unanimità. Eventuali voti contrari devono essere motivati e verbalizzati.

Descrizione link: Regolamento Tirocinio Tesi

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/tirocinio-tesi/tirocinio-e-tesi/regolamenti/regolamento-tirocinio-ed-elat>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico CdS 2018-19

Link: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/regolamenti-didattici/regolamento-clstal1819.pdf>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/orario-lezioni/orario-lezioni-2018-2019/orario-lezioni-cl-scienze-e-te>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/diario-esami-esoneri-e-laurea/calendari-esami-e-attivita-2018-2019/>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/diario-esami-esoneri-e-laurea/calendari-esami-e-attivita-2018-2019/>

▶ 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
		Anno di	BIOLOGIA DELLE PIANTE ALIMENTARI (<i>modulo di C.I.</i>)	DI FRANCO ALESSANDRA				

1.	BIO/04	corso 1	ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE) link	ROSARI	RU	6	60	
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	ELEMENTI DI CHIMICA link	PIZZIGALLO MARIA	PA	9	90	
3.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	DAMIANI PAOLO	PA	6	60	
4.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) link	L'ABBATE SAMUELA		6	60	
5.	SECS-S/01	Anno di corso 1	PRINCIPI DI STATISTICA (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) link	MONGELLI LUCIA		3	30	
6.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME link	RAGNI MARCO	RU	6	60	
7.	AGR/03	Anno di corso 1	PRODUZIONI ARBOREE E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI) link	PALASCIANO MARINO	RU	3	30	
8.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI ERBACEE E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI) link	CAZZATO EUGENIO	RU	3	30	
9.	BIO/05	Anno di corso 1	ZOOLOGIA (modulo di C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE) link	TARASCO EUSTACHIO	PA	3	30	

▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Dislocazione Aule e Spazi per gli studenti

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/dipartimento/dove-siamo/disposizione-aule-agraria>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sintetica delle aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale Studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il CdS si avvale delle attività della Commissione Interdipartimentale per l'Orientamento e il Tutorato (http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/in-evidenza/apertura-sportello-orientamento-accoglienza-e-tutorato) che opera in sinergia con i Direttori dei Dipartimenti e con i Coordinatori dei CdS e ha la responsabilità di promuovere ed organizzare le attività di orientamento. Tale Commissione, che fa capo alla corrispondente Commissione di Ateneo, si avvale anche del supporto dell'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento DiSSPA (di riferimento per il CdS). È, inoltre, presente uno Sportello orientamento, il cui funzionamento è assicurato anche dall'attività dei Tutor di cui al DL 9 maggio 2003 n. 105, che distribuisce il materiale informativo dei CdS e all'occorrenza inoltra le istanze raccolte ai Coordinatori degli stessi. Oltre che partecipare alle attività organizzate dall'Ufficio orientamento di Ateneo, sono organizzate e attuate specifiche iniziative di orientamento alla scelta dei percorsi formativi da parte degli studenti in entrata con l'obiettivo di fornire agli stessi, informazioni sulle professionalità e sui relativi sbocchi occupazionali. In particolare, a partire dal 2016, nel mese di giugno è organizzato l'evento Scuola Estiva AGRIOrienta, riservato a studenti del 4° anno delle scuole superiori, mentre nel periodo di febbraio-marzo viene organizzato l'evento Orientamento consapevole, riservato, invece, a studenti del 5° anno delle scuole superiori. Nell'a.a. 2017/2018 è stata organizzata, in collaborazione con altri Dipartimenti dell'Università di Bari, anche una iniziativa di Alternanza scuola-lavoro sul tema Tecnico di laboratorio per le Scienze della Vita. Inoltre, è fruibile un servizio di supporto ai test di accesso per tutti gli studenti interessati.

09/06/2018

Per l'a.a. 2018/19, il CdS dietro invito del Coordinatore ha deciso di proporre alla Commissione Interdipartimentale per l'Orientamento e Tutorato la possibilità di promuovere i CdS direttamente presso le scuole superiori.

Infine, da dicembre 2016 è fruibile un video del CdS su Youtube, oltre che direttamente dal sito web del CdS, inerente obiettivi, organizzazione didattica, punti di forza e sbocchi occupazionali del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Link inserito: <https://www.youtube.com/watch?v=tGkl0wYZdA4&index=1&list=FLxpteqwGK2odZmkl1uD1iKA>

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Le attività di Orientamento e Tutorato in itinere sono gestite ed assicurate da Coordinatore, Referenti e docenti CdS, oltre che dai Tutor, di cui al DL 9 maggio 2003 n. 105, e dalla Responsabile della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento di riferimento.

Inoltre, al fine di agevolare il conseguimento dei 40 CFU da parte degli immatricolati all'atto dell'iscrizione al II anno di corso, negli aa.aa. 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017 sono state organizzate ed affidate a tutor didattici attività di sostegno per l'insegnamento C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale e Elementi di chimica, nonché per le idoneità informatiche e linguistiche. Nell'a.a. 2017/18, è stato chiesto un tutor anche per il C.I. Matematica ed elementi di statistica.

Inoltre, dall'a.a. 2014/15 il CdS ha rafforzato le attività di tutoraggio in itinere mediante:

a) la suddivisione degli immatricolati in gruppi, affidando ciascuno di essi ad un singolo docente tutor, e pubblicando tale informazione sul sito del CdS dopo averne dato comunicazione, da parte del Coordinatore e dei tutor, direttamente in aula;

b) svolgimento di assemblee con gli studenti, una per ciascun anno di corso, prima della conclusione delle attività didattiche del secondo semestre al fine di far emergere eventuali criticità.

Inoltre, a giugno 2016 è stata svolta un'assemblea con gli studenti iscritti fuori corso al fine sia di comprendere e discutere le cause che hanno portato al rallentamento della loro carriera universitaria sia di proporre attività di tutoraggio individuali o collettive. L'esame delle carriere universitarie è stato riproposto anche ad aprile 2018 e laddove ritenuto necessario saranno calendarizzate tra giugno ed ottobre 2018 attività di tutoraggio rivolte a studenti sia iscritti fuori corso che entro la durata normale degli studi.

Infine, gli studenti potranno usufruire anche di tutorial e questionari di auto-valutazione per le discipline di base, ma con possibilità di estenderle anche ad altre discipline, quando diventerà fruibile la piattaforma realizzata con un progetto per il miglioramento della didattica cui il Dipartimento ha partecipato.

Descrizione link: Sportello Orientamento, Accoglienza e Tutorato

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/in-evidenza/apertura-sportello-orientamento-accoglienza-e-tutorato>



QUADRO B5

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

Il CdS prevede un tirocinio curriculare di 300 ore (corrispondente a 12 CFU) da svolgersi presso una struttura o Ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università. L'intero iter è assicurato dall'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento che oltre ad occuparsi della gestione delle attività, svolge attività di front e back office con le parti interessate (tenendo aggiornate le banche dati relative alle disponibilità aziendali), nonché di supporto alla Commissione Tirocinio del CdS. Quest'ultima, oltre che curare gli aspetti organizzativi delle attività del tirocinio formativo curriculare e di orientamento al lavoro, promuove l'istituzione di convenzioni con Aziende ed Enti per lo svolgimento delle attività suddette, che sono regolate da apposito Regolamento (riportato nel QUADRO A5.b).

In particolare, lo studente, in regola con i requisiti previsti dal Regolamento, per presentare l'istanza può scegliere un'Azienda/Ente dall'elenco pubblicato sul sito web del CdS (che è aggiornato ad ogni assegnazione - ogni due mesi) o proporre altre al docente/relatore al fine di attivare la convenzione tramite l'U.O. Didattica.

L'esito della Commissione assegnazione Tirocinio/Tesi è pubblicato sul sito del Corso di Studio, dopodiché lo studente dovrà recarsi dal tutor Universitario che sentito il tutor aziendale provvederà alla redazione del progetto formativo ed alla sua trasmissione alla U.O. Didattica presso la quale lo studente dovrà recarsi per il completamento dell'iter. Lo studente può iniziare le attività di tirocinio solo dopo l'autorizzazione da parte della U.O. Didattica che al termine della procedura consegnerà allo studente il Registro delle attività e lettera di presentazione da consegnare all'Azienda.

Relativamente a tirocini e stage post-laurea, il CdS si avvale sia della Struttura di Dipartimento predetta che di quella istituita presso gli Uffici dell'Amministrazione universitaria

(<https://manageweb.ict.uniba.it/studenti/placement/tirocini-di-formazione/tirocini-di-formazione>).

Descrizione link: Tirocinio e Tesi

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/tirocinio-tesi/tirocinio-e-tesi>



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.

Gli studenti hanno a disposizione, per la formazione all'estero, 30 accordi nell'ambito del Progetto Erasmus+, anche se per il momento quelli con la Turchia non sono raccomandati dall'Ateneo. Inoltre, successivamente alla pubblicazione dell'ultimo bando Erasmus+ sono stati stipulati altri 3 accordi.

L'assistenza agli studenti è assicurata da ogni docente Responsabile di accordo, da un Tutor (di cui al DL 9 maggio 2003, n. 105), nonché dal personale amministrativo della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento. Inoltre, è stata istituita una specifica Commissione per l'Internazionalizzazione del Consiglio di interclasse L-26 - LM-70 al fine di monitorare periodicamente ed incentivare la mobilità internazionale degli studenti, fornendo loro ulteriore assistenza. La Commissione redige e aggiorna periodicamente un Manuale informativo sulle sedi Erasmus+ e organizza seminari per informare gli studenti sulle opportunità di studio all'estero e sulle relative modalità di accesso.

Inoltre, gli studenti che hanno fatto regolare domanda di partecipazione al programma Erasmus+ usufruiscono di corsi di lingua intensivi online organizzati a livello di Ateneo (https://uniba.erasmusmanager.it/studenti/docs/1819_avviso01.pdf).

Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca ai quali l'Università aderisce, è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università ed è effettuato dalla Giunta di Interclasse L-26 - LM-70

Gli studenti che seguono il percorso di mobilità Erasmus+ conseguono il titolo solo italiano rilasciato dall'ateneo di origine.

L'elenco degli accordi di mobilità Erasmus+ del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, relativi agli studenti del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, si trova a pagina 11 del documento di cui al link (<http://www.uniba.it/internazionale/mobilita-in-uscita/studenti/programma-erasmus-key-action-1/bando-a.a.-2018-2019/ELENCO%2>

Ulteriori possibilità di internazionalizzazione possono derivare anche dal Premio di studio GLOBAL THESIS.

Descrizione link: Sito web Uniba - Internazionalizzazione per Studenti

Link inserito: <https://manageweb.ict.uniba.it/internazionale/mobilita-in-uscita/studenti/studenti>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Austria	UNIVERSITÄT FÜR BODENKULTUR WIEN		20/12/2013	solo italiano
2	Austria	UNIVERSITY OF NATURAL RESOURCES AND APPLIED LIFE SCIENCES		20/12/2013	solo italiano
					solo

3	Bulgaria	AGRAREN UNIVERSITET - PLOVDIV	18/08/2014	italiano
4	Croazia	SVEUCILISTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEK	30/06/2014	solo italiano
5	Croazia	UNIVERSITY OF ZAGREB	20/12/2013	solo italiano
6	Francia	ECOLE NATIONALE VETERINAIRE, AGROALIMENTAIRE ET DE L'ALIMENTATION	04/03/2016	solo italiano
7	Francia	UNIVERSITE DE LIMOGES	27/03/2015	solo italiano
8	Grecia	AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS	18/01/2017	solo italiano
9	Grecia	TEHNOLOGIKO EDUCATIONAL INSTITUTE OF EPIRUS	11/02/2014	solo italiano
10	Lettonia	LATVIJAS LAUKSAIMNIECIBAS UNIVERSITATE	02/02/2015	solo italiano
11	Malta	UNIVERSITY OF MALTA	05/04/2018	solo italiano
12	Polonia	AKADEMIA ROLNICZA WE WROCLAWIU	14/01/2014	solo italiano
13	Polonia	SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES	29/01/2016	solo italiano
14	Polonia	UNIVERSITY OF WARMIA AND MAZURY IN OLSZTYN	09/01/2018	solo italiano
15	Polonia	UNIwersytet Technologiczno -Przyrodniczy	29/04/2014	solo italiano
16	Polonia	WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES - SGGW	09/01/2018	solo italiano
17	Polonia	WEST POMERIAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY	10/11/2017	solo italiano
18	Portogallo	UNIVERSIDADE DE TRAS-OS-MONTES E ALTRO DOURO	09/05/2014	solo italiano
19	Repubblica Ceca	MASARYKOVA UNIVERZITA V BRNE	12/12/2017	solo italiano
20	Romania	UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA DIN CLUJ-NAPOCA	03/03/2016	solo italiano
21	Spagna	ETSEAMN	24/10/2017	solo italiano
22	Spagna	UNIVERSIDAD DE CORDOBA	04/02/2015	solo italiano
23	Spagna	UNIVERSIDAD DE CORDOBA	11/12/2013	solo italiano
24	Spagna	UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA	27/01/2014	solo italiano
25	Spagna	UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES	13/04/2018	solo italiano

26	Spagna	UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA	20/05/2016	solo italiano
27	Turchia	ADNAN MENDERES UNIVERSITY	04/02/2016	solo italiano
28	Turchia	NAMIK KEMAL UNIVERSITY	24/02/2014	solo italiano
29	Turchia	NECMETTIN ERBARKAN UNIVERSITY	27/03/2014	solo italiano
30	Turchia	NIGDE UNIVERSITY	03/11/2015	solo italiano
31	Turchia	ONDOKUZ MAYIS UNIVERSITY	05/02/2014	solo italiano
32	Turchia	SULEYMAN DEMIREL UNIVERSITY	12/03/2014	solo italiano
33	Turchia	ULUDAG UNIVERSITESI	24/02/2014	solo italiano

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Per le attività di accompagnamento al lavoro il CdS si avvale sia dell'Agenzia per il Placement dell'Amministrazione universitaria, che prevede Sportelli Placement anche presso i Dipartimenti (http://www.uniba.it/studenti/placement/accoglienza#sportelli), sia di altre iniziative (es. seminari specifici tenuti da esperti individuati tra professionisti del settore e dirigenti di Enti pubblici e privati su tematiche di interesse professionale) organizzate con il contributo della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento, presso la quale è istituito lo sportello Job Placement di Dipartimento. 09/06/2018

Nell'a.a. 2017/18 sono state organizzate attività volte a far acquisire a laureandi e laureati ulteriori certificazioni spendibili nel mondo del lavoro. In particolare, sono stati organizzati:

i) uno Short-Master in Manager della qualità nelle aziende agro-alimentari, in collaborazione con un Ente di Certificazione accreditato

(https://manageweb.ict.uniba.it/didattica/master-universitari/short-master/short-master-aa-2017-2018/manager-della-qualita);

ii) un corso sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, basato su un apposito bando dell'Ateneo destinato a tali attività.

Ulteriori contributi possono derivare sia dalla registrazione obbligatoria dei laureandi al Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea dei laureandi che dall'Agenzia Locale Eurodesk, attiva presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che offre servizi gratuiti di informazione, promozione ed orientamento sui programmi europei di mobilità transnazionale dei giovani laureati (http://www.uniba.it/eurodesk-bari).

Descrizione link: Job Placement Ateneo

Link inserito: <http://www.uniba.it/studenti/placement>

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

I docenti del CdS utilizzano piattaforme web dove caricare in anticipo rispetto alla lezione le slide o altro materiale didattico al fine agevolare l'apprendimento della disciplina sia da parte degli studenti frequentanti sia di quelli che non riescono per varie 07/06/2018

ragioni a seguire con assiduità. Il ricorso a tali piattaforme permette anche l'ulteriore diffusione di comunicazioni relative sia ad eventuali variazioni rispetto all'orario ufficiale delle lezioni sia ad eventuali altre iniziative (es. seminari di approfondimento, bandi, ecc.). Il CdS, al fine di limitare i disagi per gli studenti pendolari, organizza il calendario delle lezioni distribuendo le ore in modo continuativo nell'arco di ciascuna giornata di lezione.

I docenti sono disponibili anche a fornire informazioni inerenti il proprio insegnamento mediante posta elettronica e nell'orario di ricevimento indicato nel programma. Per problematiche di carattere generale, invece, gli studenti possono rivolgersi al tutor assegnati loro al primo anno di corso.

Inoltre, i docenti sono disponibili ad effettuare l'esame in inglese e fornire materiale didattico in inglese agli studenti incoming Erasmus+ e/o stranieri che, non avendo una piena padronanza della lingua italiana, ne facciano richiesta. I programmi di tutti gli insegnamenti sono redatti anche in inglese, così come il Manifesto degli Studi, e riportati sul sito web del CdS.

Il CdS prevede un Manifesto degli Studi per studenti che optino per l'impegno a tempo parziale che comporta il raddoppio della durata legale dello stesso CdS (da 3 a 6 anni) e l'acquisizione di circa 30 CFU/anno, come da pdf allegato.

Infine, il CdS garantisce il diritto allo studio degli studenti disabili e DSA in ottemperanza alla legge 17/99, che integra la precedente legge 104/92, e alla legge 170/2010 e dispone di un Referente di Dipartimento per la Disabilità.

Descrizione link: Referente di Dipartimento per la Disabilità

Link inserito: <http://www.uniba.it/studenti/servizi-per-disabili/referenti/referenti-di-dipartimento-per-la-disabilita>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto degli Studi a tempo parziale

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

Dai dati forniti dal Presidio di Qualità di Ateneo riferiti al 2016/17, ultimi disponibili, emerge che il grado di soddisfazione medio del CdS è buono. ^{14/09/2018}

Ciò è confermato anche dai dati in possesso del CdS; infatti, lo stesso CdS si è dotato di questionari interni per la valutazione dei singoli moduli di insegnamento oltre che di assemblee per ogni anno di corso, effettuate alla fine dell'a.a., utili a far emergere eventuali criticità. Gli esiti sia dei questionari che delle assemblee sono discussi in appositi Consigli di Interclasse e sono agli atti della segreteria didattica.

Descrizione link: Valutazione della didattica

Link inserito:

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/opinioni-sul-corso-di-studio>

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Relativamente all'esperienza dello studente, i dati Almalaurea del 2017 evidenziano che circa il 94% dei laureati è soddisfatto del CdS, circa l'83% è soddisfatto dei rapporti con i docenti e il 73% si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo. Il 75% circa intende proseguire gli studi con la laurea magistrale. ^{14/09/2018}

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2017&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=1007&>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati di ingresso, di percorso e di uscita del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (afferente al Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti) sono riportati al link di seguito riportato. 28/09/2018

Descrizione link: Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds-2018/dati>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Relativamente all'accompagnamento al mondo del lavoro, i dati Almalaurea relativi al 2017 evidenziano che a un anno dalla laurea il 76,7% dei laureati intervistati si è iscritto a un corso di laurea magistrale, mentre il 17,8% lavora. Il 5,5% dei laureati non è iscritto a nessun corso di laurea magistrale ma lavora. Il 12,3%, invece, lavora ed è contemporaneamente iscritto a un corso laurea magistrale. 14/09/2018

Della quota che non lavora, il 45% è impegnato in un corso universitario/praticantato.

Non si dispone di dati relativi a tre e cinque anni dalla laurea.

Inoltre, dal PDF allegato si evidenzia come la situazione occupazionale dei laureati di Bari sia inferiore rispetto a quella dei laureati delle sedi riconosciute come leader nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) - Milano e Bologna per il centro-nord e Napoli (Università Federico II) per il sud; dato sicuramente influenzato dalla diversa realtà industriale che connota il sud rispetto al nord dell'Italia - ma generalmente superiore rispetto a quella dell'altro Ateneo in Puglia (Foggia), dove è presente un corso di laurea L-26.

La comparazione, inoltre, mostra generalmente una maggiore tendenza dei laureati triennali di Bari a proseguire gli studi magistrali rispetto agli atenei del centro-nord.

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2017&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=tutti&gr>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Situazione occupazionale

▶ QUADRO C3

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

L'opinione degli Enti e Aziende che ospitano gli studenti per lo svolgimento delle attività di tirocinio, è rilevata attraverso la somministrazione di un questionario, nel quale viene chiesto all'Ente ospitante: 17/09/2018

- a) come valuta la preparazione dello studente;
- b) come valuta il coinvolgimento dello studente;
- c) se la durata del tirocinio è adeguata;
- d) come valuta la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione teorica dello studente;
- e) come valuta la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla formazione pratica dello studente;
- f) come valuta la capacità del progetto di tirocinio di incidere sulla capacità di relazione dello studente;
- g) come valuta la qualità del servizio delle strutture del CdS addette alla gestione dei tirocini.

I punteggi della valutazione prevedono un range da 1 (insufficiente) a 5 (molto). Il soggetto ospitante ha anche la possibilità di esprimere al CdS suggerimenti riguardanti il percorso formativo.

L'elaborazione dei dati raccolti relativi agli ultimi tre anni accademici, come è possibile osservare dal file PDF allegato, ha evidenziato una generale buona qualità del progetto formativo e soddisfazione dell'attività svolta dallo studente. Altrettanto soddisfacente è risultata la qualità del servizio offerto dalle strutture del CdS addette alla gestione dei tirocini.

Link inserito:

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/opinioni-sul-corso-di-studio>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione delle aziende