



Informazioni generali sul Corso di Studi

| | |
|---|---|
| Università | Università degli Studi di BARI ALDO MORO |
| Nome del corso in italiano RD | Scienze e Tecnologie Alimentari(<i>IdSua:1560029</i>) |
| Nome del corso in inglese RD | Food Science and Technology |
| Classe | L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RD |
| Lingua in cui si tiene il corso RD | italiano |
| Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD | https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/2020-2021/clstal |
| 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.) |

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. | FANELLI | Valentina | AGR/07 | RD | 1 | Caratterizzante |
| 4. | PORCELLI | Francesco | AGR/11 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 5. | PROVENZANO | Maria Rosaria | AGR/13 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 6. | RIZZELLO | Carlo Giuseppe | AGR/16 | PA | 1 | Caratterizzante |

| | | | | | | |
|-----|------------|---------|--------|----|---|-----------------|
| 7. | SIMEONE | Rosanna | AGR/07 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 8. | SQUEO | Giacomo | AGR/15 | RD | 1 | Caratterizzante |
| 9. | SUMMO | Carmine | AGR/15 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 10. | TAMBORRINO | Antonia | AGR/09 | RU | 1 | Caratterizzante |
| 11. | TANGARO | Sabina | FIS/07 | PA | 1 | Base |

| | |
|--------------------------------|---|
| Rappresentanti Studenti | CALIANDRO PIETRO p.caliandro3@studenti.uniba.it LABIANCA Lidia l.labianca5@studenti.uniba.it DI RELLA ANTONELLA a.dirella@studenti.uniba.it DE TOMMASO CHIARA c.detommaso3@studenti.uniba.it |
| Gruppo di gestione AQ | MARIA CALASSO PIETRO CALIANDRO FRANCESCO CAPONIO ANNALISA DE BONI FARA MARTINELLI ANTONIO RAGUSO |
| Tutor | Carmine SUMMO Annalisa DE BONI Carlo Giuseppe RIZZELLO Maria CALASSO Giacomo SQUEO |



Il Corso di Studio in breve

16/12/2019

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 20 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. 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.

- 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 valutazione intermedie (c.d. esoneri) 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 - Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera: i) scegliendo qualsiasi insegnamento offerto, nell'ambito dei Corsi di Laurea di primo livello o a ciclo unico, 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) 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, ed in quelle ad esse collegate, 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.



QUADRO A1.a

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

22/01/2020

La gamma degli Enti e delle organizzazioni direttamente consultate in fase di istituzione era rappresentativa dei principali stakeholders a livello regionale e nazionale, comprendendo i rappresentanti degli Assessorati alle Risorse Agroalimentari, Diritto allo Studio, Turismo e Industria alberghiera, Opere pubbliche, Bilancio e programmazione, Mediterraneo, Ecologia, Sviluppo economico e Assetto del territorio della Regione Puglia, dei Collegi Provinciali Periti Agrari e degli Agrotecnici, delle OO.SS. reg. CISL-FLC CGIL-UIL, della Coldiretti Puglia, della Confagricoltura Puglia, Confindustria, dell'Associazione degli Industriali di Bari, delle Federazioni Regionali degli Ordini professionali e, infine, dei Centri di Ricerca Pubblici della Regione Puglia coinvolti in ricerche nel settore agro-alimentare (CNR - CRA - CRSA "Basile Caramia").

Successivamente alla istituzione del CdS sono state effettuate altre due consultazioni delle parti sociali in presenza ed una telematica. Dalla consultazione del 13 gennaio 2015 Ãˆ emerso un parere molto positivo in merito alla progettazione, gestione e organizzazione del corso, ai suoi contenuti, agli obiettivi formativi, alle conoscenze e competenze acquisite dai laureati. Dagli incontri, inoltre, Ãˆ emersa sia una soddisfacente corrispondenza dell'offerta formativa del CdS con le esigenze di formazione di una figura professionale utilmente impiegabile nel mercato del lavoro, sia la capacitÃ del CdS di assicurare al laureato la possibilitÃ di completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari o Master universitari.

Tra i punti di forza Ãˆ emersa la formazione multidisciplinare del laureato triennale, particolarmente in linea con le esigenze espresse dalle PMI del territorio, che lo rende capace di muoversi in contesti fortemente innovativi e mutevoli come quello alimentare. Satisfacenti anche i dati raccolti in merito al feedback dalle aziende convenzionate per il tirocinio.

Dalle consultazioni in presenza e telematica, rispettivamente 5 luglio 2018 e giugno/luglio 2018 viene confermato il generale apprezzamento dei rappresentanti delle parti sociali per l'offerta formativa e gli obiettivi del CdS, che risulta essere coerente con le esigenze delle aziende alimentari del territorio, sia che queste siano aziende di grandi dimensioni che PMI. Apprezzata anche la visione estesa al territorio nazionale e internazionale, unanime l'apprezzamento per l'articolazione del piano di studio e l'alta qualitÃ degli insegnamenti erogati. Inoltre, positivo Ãˆ risultato il giudizio circa la capacitÃ del CdS di assicurare al laureato la possibilitÃ di completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari o con Master universitari. Contemporaneamente, viene segnalata l'opportunitÃ di: i) completare la formazione degli studenti implementando la conoscenza delle lingue straniere, in particolare l'inglese, ii) sviluppare ulteriormente gli argomenti inerenti gli aspetti delle innovazioni di prodotto e processo, la legislazione alimentare e le certificazioni, con particolare riferimento all'ambito internazionale, iii) sviluppare ulteriormente le competenze utili al miglioramento qualitativo ed alla valorizzazione economica delle produzioni tipiche.

Satisfacenti anche i dati raccolti in merito al feedback dalle aziende convenzionate per il tirocinio, attivitÃ ritenuta estremamente utile da studenti e da imprese, sia per migliorare la conoscenza degli aspetti operativi della produzione, che per comprendere le dinamiche aziendali ed i meccanismi di interazione sul luogo di lavoro.

Ad integrazione alle consultazioni, annualmente sono stati considerati i principali studi di settore a livello nazionale, condotti da Federalimentare e Ismea-Nielsen, per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa rispetto alla domanda di formazione del mondo del lavoro. I dati degli studi di settore mettono in evidenza che l'agroalimentare Ãˆ il settore trainante del nostro Paese in costante crescita con un fatturato che punta per il 2018 ai 140 miliardi di euro e con un export tendente ai 34 miliardi. L'industria alimentare Ãˆ ambasciatrice del made in Italy nel mondo, dal momento che il 78% dell'export alimentare Ãˆ costituito da prodotti industriali di marca. Ancora, i leitmotiv delle scelte merceologiche degli acquirenti, all'interno dei singoli comparti, continuano a essere, oltre alla sobrietÃ 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 Ãˆ considerata uno dei principali driver dell'economia italiana. I dati pregressi disponibili per i laureati del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari evidenziano un trend positivo in termini di occupabilitÃ in vari comparti del sistema alimentare, evidenziando una formazione in linea con le tendenze ed esigenze attuali del mercato del lavoro.

Nel 2019, al fine di verificare ulteriormente l'adeguatezza dell'offerta formativa complessivamente erogata per i CdS in

Scienze e Tecnologie Alimentari, Ã stata effettuata una consultazione delle parti sociali in presenza alla quale hanno partecipato rappresentanti di aziende agro-alimentari e organizzazioni di categoria, per intercettare l'attuale e futura richiesta dei fabbisogni formativi e gli sbocchi professionali del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dai numerosi interventi nel corso del dibattito Ã stato sottolineato come la formazione universitaria del Tecnologo alimentare non possa essere esaustiva di tutti i numerosi settori di attivitÃ che il comparto alimentare comprende, sia in ambito locale che nazionale o estero, ma debba fornire un bagaglio di conoscenze e competenze utili a formare nel laureato una coscienza critica, tale da renderlo capace di aggiornare e reperire informazioni in maniera autonoma e adeguata ai diversi contesti nei quali il tecnologo potrÃ esercitare le sue funzioni. Inoltre, dalla consultazione Ã emersa una sostanziale conferma di quanto giÃ evidenziato nelle precedenti consultazioni, in presenza e telematica, del 2018 e sono stati anche evidenziati ulteriori ambiti di formazione, rappresentati da:

- i) capacitÃ di analizzare e gestire le tematiche ambientali connesse al processo produttivo con particolare riferimento agli aspetti legati all'impatto ambientale, alla gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti;
- ii) conoscenza e padronanza delle tecniche di conservazione degli alimenti per ridurre gli sprechi alimentari;
- iii) conoscenza della normativa in materia di etichettatura con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali;
- iv) capacitÃ di analizzare e progettare processi produttivi innovativi;
- v) competenze di tipo imprenditoriale (creazione di imprese, start-up, ricerca di fonti di finanziamento, accesso al credito) in virtÃ del ruolo che le nuove imprese hanno nello sviluppo complessivo del territorio.

Link :

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/verbali/consultazioni-parti-sociali>
(Sito web CdS - Verbali Consultazioni parti sociali)



QUADRO A1.b

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

14/01/2020

In aggiunta alle consultazioni sono stati presi in considerazione anche i report forniti da Federalimentare (<http://www.federalimentare.it/new2016/AreeOperative/FormazioneContinua.asp>) e dall'Osservatorio UniversitÃ Imprese (<http://www.universitaimprese.it/>), al benchmarking nazionale e internazionale, inteso come confronto con le attivitÃ di ricognizione della domanda di formazione praticate dalle UniversitÃ riconosciute come leader nel settore. Quindi, si Ã arrivati a definire l'offerta formativa del CdS anche nel rispetto delle linee guida definite nell'ambito del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL), che ha permesso di uniformare i CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari nei diversi Atenei.

La proposta approvata dagli organi Ã stata poi sottoposta nuovamente all'attenzione dei portatori di interesse mediante consultazione telematica al fine di verificarne la rispondenza con i fabbisogni precedentemente espressi nelle consultazioni. L'offerta formativa complessivamente proposta Ã risultata apprezzata e coerente con le esigenze delle aziende alimentari ed unanime Ã stato l'apprezzamento per l'articolazione dei piani di studio dei due livelli formativi. Ancora, Ã emersa una soddisfacente corrispondenza dell'offerta formativa del CdS alle esigenze del laureato triennale di completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari o con Master universitari.

Link :

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/verbali/consultazioni-parti-sociali>
(Sito web CdS - Verbali Consultazioni parti sociali)



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i

Tecnico Alimentare**funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari 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, conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Il laureato triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari è in grado di svolgere le funzioni nel contesto lavorativo avendo acquisito competenze relative: al valore fisiologico e nutrizionale dei macro e micronutrienti ed alle loro modificazioni a seguito dei processi tecnologici; alla progettazione di impianti alimentari; all'analisi del rischio igienico-sanitario e agli idonei strumenti per il controllo e la gestione della qualità; alle principali tecniche analitiche e microbiologiche per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; ai mercati di interesse per le imprese alimentari.

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 e di mercato per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali. Può 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.

1. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
3. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

13/01/2020

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).

L'organizzazione della prova di accesso, l'eventuale attribuzione di un obbligo formativo aggiuntivo (OFA) e le modalità di assolvimento dello stesso sono dettagliate nel Regolamento didattico del Corso di Studio.

18/12/2019

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. 2020/2021 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 è 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.

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.

Link : <http://www.uniba.it/didattica/corsi-di-laurea> (Corsi di laurea UNIBA)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione della prova

22/01/2020

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, 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 20 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. Inoltre, il CdS prevede l'acquisizione di 12 CFU da scegliere fra diverse opzioni di attività didattiche affini e integrative, che oltre a consentire allo studente una certa flessibilità del percorso formativo gli permettono di declinare al meglio la propria formazione in ragione degli obiettivi che si è prefissato.

Il Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico-pratico 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. 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 intermedie di valutazione (c.d. esoneri).

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera (inglese) è previsto sotto forma di idoneità o mediante convalida di

una certificazione rilasciata da un istituto riconosciuto internazionalmente e/o convenzionato con l'Università degli Studi di Bari che attesti la conoscenza della lingua al livello B1 (Council Europe Level o equivalente). È prevista, inoltre, l'acquisizione di ulteriori conoscenze linguistiche relative all'inglese tecnico.

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, nell'ambito dei Corsi di Laurea di primo livello, dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, o attività formative (laboratoriali, seminari, tecnico-pratiche) attivate dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Le relative modalità sono disciplinate dal Regolamento didattico del Corso di Studio.

Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.



QUADRO A4.b.1

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

Conoscenza e capacità di comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze e buona capacità di comprensione relative alle nozioni di base, caratterizzanti e affini ed integrative inerenti alla sua formazione professionale, quali:

- conoscenza delle nozioni di matematica, fisica, informatica, statistica, chimica e biologia alla base della comprensione dei fenomeni che avvengono durante la trasformazione e/o conservazione dei prodotti alimentari;
- 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 principali aspetti dimensionali, costruttivi e progettuali delle industrie alimentari;
- conoscenza e capacità di comprensione delle norme cogenti e volontarie relative alla sicurezza alimentare e dei concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare;
- conoscenza e capacità di comprensione dei principi di economia della produzione e dei mercati, della legislazione alimentare e delle problematiche di marketing e politiche delle filiere alimentari;
- conoscenza della qualità delle materie prime destinate alla trasformazione/conservazione.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio indipendente/individuale previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. Il rigore logico delle lezioni teorico-pratiche, che richiedono necessariamente un personale approfondimento di studio, fornisce allo studente un ulteriore mezzo per ampliare le proprie conoscenze e per affinare la propria capacità di comprensione.

La verifica delle conoscenze e delle capacità di comprensione avverrà con le prove di esame durante le quali lo studente dovrà dimostrare il livello di preparazione e la padronanza del linguaggio (da sufficiente a eccellente) applicato ai diversi ambiti di base, caratterizzanti e affini ed integrativi.

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, caratterizzanti e affini ed integrative inerenti alla sua formazione professionale, apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali:

- utilizzare le conoscenze di base per analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

ragionamenti;

- determinare il valore fisiologico e nutrizionale dei macro e micronutrienti, nonché i processi fisiologici coinvolti nella metabolizzazione di questi ultimi;
- comprendere le relazioni struttura-funzione nei sistemi alimentari e le loro modificazioni nei processi;
- collaborare alla progettazione di impianti alimentari;
- applicare l'analisi del rischio igienico-sanitario e utilizzare idonei strumenti per il controllo e la gestione della qualità ;
- interpretare i fenomeni di mercato di interesse per le imprese alimentari;
- utilizzare tecniche analitiche e microbiologiche per la caratterizzazione di tipicità , qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.

La verifica avverrà valutando la capacità dello studente, in sede di esame, di saper applicare conoscenze e comprensione acquisite nei diversi ambiti di base, caratterizzanti e affini ed integrativi per analizzare criticamente le diverse problematiche legate agli alimenti.

▶ QUADRO A4.b.2

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

Area di apprendimento delle discipline "Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche"

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base di matematica, fisica e statistica 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; conoscenza delle principali misure sintetiche delle serie e delle distribuzioni di dati e delle metodologie statistiche per la loro analisi e interpretazione; conoscenza dei principali modelli teorici della fisica e delle ipotesi su cui tali modelli sono fondati e padronanza dei principi della meccanica dei solidi e dei fluidi e della termodinamica.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguibili mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati da 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 apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali: comprendere il concetto di funzione e le proprietà basilari del calcolo differenziale; utilizzare le grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale; applicare le metodologie statistiche per analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi; conoscere i principali modelli teorici della fisica e le leggi della meccanica dei solidi e fluidi e della termodinamica.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA [url](#)

FISICA [url](#)

Area di apprendimento delle discipline "Chimiche"

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base di chimica riassumibili nei principali 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, corroborati 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](#)

C.I. ELEMENTI DI CHIMICA [url](#)

Area di apprendimento delle discipline "Biologiche"

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze di base per la comprensione degli aspetti fondamentali della fisiologia vegetale e della biochimica della nutrizione. In particolare, possiede conoscenze relative alla nutrizione minerale, al ruolo dei microrganismi del suolo nei processi di disponibilità e trasformazione dei nutrienti, al ruolo dei principali ormoni vegetali nei processi di crescita e sviluppo della pianta, alle sedi e fasi di assunzione dei nutrienti e relativo controllo neuro-ormonale, ai profili energetici e metabolici dei principali organi, ai meccanismi di azione degli ormoni e sistemi di regolazione ormonale dei nutrienti e delle riserve energetiche, alla biochimica dei nutrienti inorganici, delle vitamine, della fibra e di composti con attività non-nutrienti e anti-nutrienti.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti mediante frequenza di insegnamenti di tipo teorico integrati da attività pratiche di laboratorio e/o d'aula, corroborati 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 di interesse alimentare e il ruolo delle diverse fasi, attività e funzioni della nutrizione attraverso osservazioni scientifiche.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE, GENETICA E BIOCHIMICA) [url](#)

PROCESSI BIOCHIMICI DELLA NUTRIZIONE [url](#)

Area di apprendimento delle discipline della "Tecnologia alimentare"

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari possiede adeguate conoscenze dei processi, degli aspetti biochimici, tecnologici e microbiologici, dei concetti di certificazione e sicurezza alimentare, dei criteri di impiego di macchine propri delle scienze e tecnologie alimentari riassumibili nei principali risultati di apprendimento attesi, quali:

- conoscenza degli strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione nell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
- conoscenza delle caratteristiche biochimiche dei lipidi, glicidi, proteine e vitamine e del linguaggio della biochimica e dei processi bioenergetici e cinetici;
- comprensione delle principali trasformazioni biologiche degli alimenti e delle più importanti vie anaboliche e cataboliche di lipidi, glicidi e proteine degli organismi superiori;
- conoscenza del ruolo dei microrganismi negli alimenti e degli aspetti di eco-fisiologia;
- conoscenza delle principali strutture e funzioni delle cellule microbiche, della crescita e della tassonomia microbica e delle tecniche basilari di microbiologia;
- conoscenza dei principi chimici e biochimici alla base delle tecniche di conservazione e trasformazione del latte e degli aspetti di base delle analisi chimiche e sensoriali per valutare la qualità e la genuinità dei prodotti lattiero-caseari;

- conoscenza del processo di trasformazione delle olive e della sua implicazione sulla qualità del prodotto finito;
- conoscenza dei materiali per il confezionamento degli alimenti e delle loro proprietà ;
- conoscenza e comprensione dei fenomeni biochimici che avvengono durante la maturazione dell'uva e nel corso del processo di vinificazione, maturazione, stabilizzazione e conservazione dei vini;
- conoscenza delle principali norme in campo della sicurezza alimentare e dei concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare;
- conoscenza della microbiologia di base e delle componenti chimiche delle strutture biologiche di base relativamente alle materie prime dell'industria alimentare
- conoscenze degli aspetti microbiologici in relazione ai processi di trasformazione degli alimenti;
- conoscenza della distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli 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, corroborati 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:

- conoscere la teoria e le leggi alla base delle singole operazioni unitarie e comprendere le relazioni struttura-funzione nei sistemi alimentari e le loro modificazioni nei processi tecnologici per comprendere le problematiche relative alla trasformazione e conservazione degli alimenti ed applicare le giuste soluzioni per garantirne la qualità e la salubrità ;
- conoscere le caratteristiche biochimiche delle macromolecole costituenti gli alimenti al fine di comprendere le trasformazioni metaboliche;
- comprendere le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti e dei relativi processi anabolici e catabolici di lipidi, proteine, glicidi, vitamine;
- conoscere le potenzialità dei microrganismi in relazione al ruolo pro-tecnologico, deteriorante o patogeno;
- effettuare interventi biotecnologici finalizzati ad ottenere idonei standard qualitativi (organolettici, tecnologici, igienico-sanitari e nutrizionali) dei prodotti alimentari fermentati;
- utilizzare coadiuvanti, additivi e starters ai fini della trasformazione casearia ed utilizzare le tecniche analitiche per valutare la qualità chimica e sensoriale dei prodotti lattiero-caseari;
- comprendere le relazioni tra processo tecnologico e qualità dell'olio vergine di oliva ed applicare la corretta soluzione tecnologica al fine di garantire la migliore qualità dell'olio extra vergine di oliva;
- comprendere le proprietà dei materiali per il confezionamento degli alimenti ed interpretare le schede tecniche;
- applicare idonee tecnologie di vinificazione al fine di ottenere un prodotto di qualità e stabile nel tempo;
- applicare l'analisi del rischio e utilizzare strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare;
- effettuare interventi biotecnologici finalizzati ad ottenere idonei standard qualitativi (organolettici, tecnologici, igienico-sanitari e nutrizionali) dei prodotti alimentari fermentati;
- elaborare interventi atti a migliorare la salubrità degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

C.I. BIOLOGIA ED ECOFISIOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI [url](#)

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

C.I. TECNOLOGIA OLEARIA E LATTIERO CASEARIA [url](#)

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E LEGISLAZIONE) [url](#)

CONTROLLO DEI RISCHI MICROBIOLOGICI NEGLI ALIMENTI (modulo di C.I. SALUBRITA' ALIMENTARE E ELEMENTI DI FISIOLOGIA E NUTRIZIONE) [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

PRINCIPI DI BIOCHIMICA (modulo di C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE, GENETICA E BIOCHIMICA) [url](#)

Area di apprendimento 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:

- conoscenza dei concetti di base della genetica applicati al settore alimentare;
- conoscenza delle principali interazioni fra parassiti animali e alimenti;
- conoscenza 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 e delle strategie e mezzi e metodi di lotta per il mantenimento della qualità nel post-raccolta;
- conoscenza dei principi di fisiologia cellulare e della nutrizione;
- conoscenza dei principi di chimica analitica e strumentale con riferimento alle tecniche inerenti le analisi 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, corroborati con lo studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari Ã in grado di:

- applicare i principi di base della genetica e capacitÃ di risalire ai fenomeni genetici che determinano le caratteristiche e la qualitÃ dei prodotti vegetali;
- valutare la dimensione e le conseguenze delle alterazioni da agenti animali sulla composizione e le caratteristiche degli alimenti;
- Identificare alterazioni di origine biotica ed abiotica ed impostare programmi di prevenzione e lotta per la salvaguardia della qualitÃ dei prodotti e le derrate vegetali nel post-raccolta;
- conoscere l'organizzazione funzionale della cellula e i principi della nutrizione;
- conoscere le basi teoriche delle tecniche analitiche e strumentali inerenti le analisi degli alimenti.

Le conoscenze e capacitÃ sono conseguite e verificate nelle seguenti attivitÃ formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

ELEMENTI DI FISIOLOGIA E NUTRIZIONE (*modulo di C.I. SALUBRITA' ALIMENTARE E ELEMENTI DI FISIOLOGIA E NUTRIZIONE*) [url](#)

PRINCIPI DI GENETICA (*modulo di C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE, GENETICA E BIOCHIMICA*) [url](#)

Area di apprendimento delle discipline "Economiche e giuridiche"

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacitÃ di comprensione relativamente alla conoscenza dei principi di base dell'economia che regolano il comportamento degli individui e dei mercati, del concetto di sistema agroalimentare e delle politiche delle filiere alimentari, delle nozioni giuridiche fondamentali inerenti il mercato dei prodotti agro-alimentari.

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

CapacitÃ di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari Ã in grado di interpretare i fenomeni di mercato di interesse per lâimpresa agro-alimentare, comprendere il funzionamento dei mercati dei prodotti agro-alimentari, le problematiche di marketing e le politiche delle filiere alimentari, le regole di produzione e di commercializzazione dei prodotti alimentari.

Le conoscenze e capacitÃ sono conseguite e verificate nelle seguenti attivitÃ formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

DIRITTO ALIMENTARE (*modulo di C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÃ E LEGISLAZIONE*) [url](#)

Area di apprendimento delle attivitÃ formative "Affini e integrative"

Conoscenza e comprensione

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

- conoscenza dei criteri di impiego di macchine ed impianti per la trasformazione e conservazione degli alimenti;
- conoscenza dei layout dell'industria di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- conoscenza delle analisi chimiche e fisiche per la determinazione della composizione e della qualitÃ degli alimenti;
- conoscenza delle analisi microbiologiche per la valutazione della sicurezza degli alimenti;
- conoscenza della qualitÃ delle materie prime erbacee e dell'influenza delle tecniche colturali;
- conoscenza della qualitÃ delle materie prime arboree e dell'influenza delle tecniche colturali;
- conoscenza della qualitÃ delle materie prime animali e dell'influenza delle tecniche di allevamento;
- conoscenza della qualitÃ delle materie prime ittiche e dell'influenza delle tecniche di allevamento;
- conoscenza della qualitÃ delle materie prime orticole e dell'influenza delle tecniche colturali;
- conoscenza delle nozioni di tracciabilitÃ genetica e di legislazione in materia di organismi geneticamente modificati.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari " in grado di:

- conoscere i principali aspetti dimensionali, costruttivi e progettuali delle industrie alimentari;
- conoscere i criteri di scelta delle macchine da impiegare per la trasformazione e conservazione delle produzioni alimentari;
- applicare i metodi analitici per la determinazione della composizione e della qualità degli alimenti e interpretarne i risultati;
- utilizzare le tecniche analitiche microbiologiche per accertare la sicurezza alimentare;
- conoscere le principali colture erbacee e saperne riconoscere la qualità ai fini del loro impiego in processi di trasformazione-conservazione;
- conoscere le principali colture arboree e saperne riconoscere la qualità ai fini del loro impiego in processi di trasformazione-conservazione dei frutti;
- conoscere le principali produzioni animali e saperne riconoscere la qualità ai fini del loro impiego in processi di trasformazione-conservazione;
- conoscere le principali produzioni ittiche e saperne riconoscere la qualità ai fini del loro impiego in processi di trasformazione-conservazione;
- conoscere le principali colture orticole e saperne riconoscere la qualità ai fini del loro impiego in processi di trasformazione-conservazione;
- possedere le nozioni sugli organismi geneticamente modificati e sulla tracciabilità degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)


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

C.I. QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

C.I. QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE [url](#)

C.I. QUALITÀ E SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)

C.I. TRACCIABILITÀ GENETICA E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE [url](#)

|  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 " 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 " 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, " verificata mediante la valutazione degli elaborati relativi alle attività di tirocinio e prova finale, esposti oralmente alla commissione.</p> |
| | |

Capacità di apprendimento

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.

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.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

19/02/2020

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 delle attività di base, caratterizzanti e affini o integrative, per un totale di 144 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta.
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 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 nell'apposito Regolamento.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

16/12/2019

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 attribuisce 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.

Link :

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/tirocinio-tesi/tirocinio-e-tesi/regolamenti/regolamento-tirocinio-ed-elab>
(Regolamento Tirocinio Tesi)



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico 2020-21

Link: <https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/2020-2021/clstal>

▶ 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-2020-2021/calendario-attivita-didattiche->

▶ 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-2020-2021/>

▶ 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-2020-2021/>

▶ 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 | ECONOMIA E POLITICHE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|-----------|--------------------------|---|--------------------------------|----|---|----|---|
| 1. | AGR/01 | corso 1 | (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI) link | DE MEO EMILIO | PA | 6 | 60 |  |
| 2. | CHIM/03 | Anno di corso 1 | ELEMENTI DI CHIMICA INORGANICA (modulo di C.I. ELEMENTI DI CHIMICA) link | TERZANO ROBERTO | PA | 6 | 60 | |
| 3. | CHIM/06 | Anno di corso 1 | ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA (modulo di C.I. ELEMENTI DI CHIMICA) link | TERZANO ROBERTO | PA | 3 | 30 | |
| 4. | FIS/07 | Anno di corso 1 | FISICA link | TANGARO SABINA | PA | 6 | 60 |  |
| 5. | MAT/05 | Anno di corso 1 | MATEMATICA (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) link | L'ABBATE SAMUELA | | 6 | 60 | |
| 6. | AGR/15 | Anno di corso 1 | OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI link | CAPONIO FRANCESCO | PO | 6 | 54 | |
| 7. | AGR/13 | Anno di corso 1 | PRINCIPI DI BIOCHIMICA (modulo di C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE, GENETICA E BIOCHIMICA) link | PROVENZANO MARIA ROSARIA | PA | 3 | 30 |  |
| 8. | AGR/01 | Anno di corso 1 | PRINCIPI DI ECONOMIA DELLA PRODUZIONE (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI) link | DE BONI ANNALISA | RU | 3 | 30 |  |
| 9. | BIO/04 | Anno di corso 1 | PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE, GENETICA E BIOCHIMICA) link | GATTULLO CONCETTA ELIANA | RD | 3 | 30 | |
| 10. | AGR/07 | Anno di corso 1 | PRINCIPI DI GENETICA (modulo di C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE, GENETICA E BIOCHIMICA) link | SIMEONE ROSANNA | PA | 3 | 30 |  |
| 11. | SECS-S/01 | Anno di corso 1 | PRINCIPI DI STATISTICA (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) link | D'ADDOSIO VIVIANA | | 3 | 30 | |

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: 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/studenti/orientamento/studio>)

(<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/sportello-orientamento-accoglienza-e-tutorato>) che opera in sinergia con i Direttori dei Dipartimenti e con i Coordinatori dei CdS ed 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), del gruppo di assicurazione di qualità /gruppo di riesame (GAQ/GdR) del CdS, dei Docenti del CdS, della Segreteria amministrativa studenti di Agraria.

È, inoltre, presente uno Sportello interdipartimentale per l'orientamento, l'accoglienza e il tutorato, 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. Per le attività di orientamento ci si avvale di materiale illustrativo (presentazioni multimediali, pieghevoli, cartoline) che includono i dati forniti da Almalaurea e dal Presidio di Assicurazione della Qualità sulle carriere degli studenti e dei laureati, nonché i dati di monitoraggio interno.

Oltre che partecipare alle attività organizzate dall'Ufficio orientamento di Ateneo (es. Open Day, Campus Day, STEM), 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 si svolge l'Orientamento consapevole, riservato, invece, a

05/06/2020

studenti del 5^o anno delle scuole superiori. La sensibilizzazione degli studenti delle scuole superiori alle tematiche oggetto di studio è promossa nel ciclo di interventi Orientamenti che si svolgono in occasione delle Giornate Mondiali dell'alimentazione (16 ottobre), dell'Acqua (22 marzo) e della Biodiversità (22 maggio) che vede il coinvolgimento attivo di laureati testimonial delle esperienze di ricerca. In collaborazione con altri Dipartimenti dell'Università di Bari, è attiva una iniziativa di Alternanza scuola-lavoro sul tema Tecnico di laboratorio per le Scienze della Vita, e percorsi di alternanza scuola-lavoro sono attivati con le scuole che ne fanno richiesta. Sono effettuate iniziative di presentazione dell'offerta formativa presso le scuole superiori. È fruibile ancora un servizio di supporto ai test di accesso per tutti gli studenti interessati.

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 Tutor del 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. 05/06/2020

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. 2014/15-2018/19 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 e 2018/19 è stato chiesto un tutor anche per il C.I. Matematica ed elementi di statistica. Nell'a.a. 2018/19 è stato chiesto un tutor anche per l'esame di Fisica.

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 sono state calendarizzate a partire da giugno 2018 attività di tutoraggio rivolte a studenti sia iscritti fuori corso che entro la durata normale degli studi.

Infine, gli studenti possono usufruire, previo accreditamento, anche di tutorial e questionari di auto-valutazione per le discipline di base, ma con possibilità di estenderle anche ad altre discipline, utilizzando la piattaforma AGRI PODCAST 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 05/06/2020

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>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

i

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, 39 accordi nell'ambito del Progetto Erasmus+, anche se per il momento quelli con la Turchia non sono raccomandati dall'Ateneo.

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/>).

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 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 11-12 del documento di cui al link (<https://manageweb.ict.uniba.it/internazionale/mobilita-in-uscita/studenti/programma-erasmus-key-action-1/bando-mobilita-studente>)

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

Descrizione link: Sito web Uniba - Internazionalizzazione per Studenti

Link inserito: <https://uniba.erasmusmanager.it>

| n. | Nazione | Ateneo in convenzione | Codice EACEA | Data convenzione | Titolo |
|----|----------|---|--------------|------------------|---------------|
| 1 | Austria | UNIVERSITAT FUR BODENKULTUR WIEN | | 20/12/2013 | solo italiano |
| 2 | Austria | UNIVERSITY OF NATURAL RESOURCES AND APPLIED LIFE SCIENCES | | 20/12/2013 | solo italiano |
| 3 | Bulgaria | AGRAREN UNIVERSITET - PLOVDIV | | 18/08/2014 | solo 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 | TECHNOLOGIKO EDUCATIONAL INSTITUTE OF EPIRUS | | 11/02/2014 | solo italiano |
| 10 | Grecia | UNIVERSITY OF PIRAEUS | | 28/10/2019 | solo italiano |
| 11 | Lettonia | LATVIJAS LAUKSAIMNIECIBAS UNIVERSITATE | | 02/02/2015 | solo italiano |
| 12 | Malta | UNIVERSITY OF MALTA | | 05/04/2018 | solo italiano |
| 13 | Polonia | AKADEMIA ROLNICZA WE WROCLAWIU | | 14/01/2014 | solo italiano |
| 14 | Polonia | SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES | | 29/01/2016 | solo italiano |
| 15 | Polonia | SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES | | 29/01/2016 | solo italiano |
| 16 | Polonia | SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES | | 29/01/2016 | solo italiano |
| 17 | Polonia | UNIVERSITY OF WARMIA AND MAZURY IN OLSZTYN | | 09/01/2018 | solo italiano |
| 18 | Polonia | UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNO -PRZYRODNICZY | | 29/04/2014 | solo italiano |
| 19 | Polonia | WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES - SGGW | | 09/01/2018 | solo italiano |

| | | | | |
|----|-----------------|--|------------|---------------|
| 20 | Polonia | WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES - SGGW | 09/01/2018 | solo italiano |
| 21 | Polonia | WEST POMERIAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY | 10/11/2017 | solo italiano |
| 22 | Portogallo | UNIVERSIDADE DE TRAS-OS-MONTES E ALTRO DOURO | 09/05/2014 | solo italiano |
| 23 | Repubblica Ceca | MASARYKOVA UNIVERZITA V BRNE | 12/12/2017 | solo italiano |
| 24 | Romania | UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA DIN CLUJ-NAPOCA | 03/03/2016 | solo italiano |
| 25 | Spagna | ETSEAMN | 24/10/2017 | solo italiano |
| 26 | Spagna | UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA | 29/05/2019 | solo italiano |
| 27 | Spagna | UNIVERSIDAD DE CORDOBA | 11/12/2013 | solo italiano |
| 28 | Spagna | UNIVERSIDAD DE CORDOBA | 04/02/2015 | solo italiano |
| 29 | Spagna | UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA | 27/01/2014 | solo italiano |
| 30 | Spagna | UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES | 13/04/2018 | solo italiano |
| 31 | Spagna | UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA | 20/05/2016 | solo italiano |
| 32 | Turchia | ADNAN MENDERES UNIVERSITY | 04/02/2016 | solo italiano |
| 33 | Turchia | ADNAN MENDERES UNIVERSITY | 04/02/2016 | solo italiano |
| 34 | Turchia | HATAY MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY | 01/10/2018 | solo italiano |
| 35 | Turchia | ISPARTA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES | 07/03/2019 | solo italiano |
| 36 | Turchia | NAMIK KEMAL UNIVERSITY | 24/02/2014 | solo italiano |
| 37 | Turchia | NECMETTIN ERBARKAN UNIVERSITY | 27/03/2014 | solo italiano |
| 38 | Turchia | NIGDE UNIVERSITY | 03/11/2015 | solo italiano |
| 39 | Turchia | ULUDAG UNIVERSITESI | 24/02/2014 | solo italiano |

Per le attività di accompagnamento al lavoro il CdS si avvale dei servizi di orientamento al lavoro dello Sportello Placement del DiSSPA (<http://www.uniba.it/studenti/placement/accoglienza#sportelli>) e dell'Agenzia per il Placement dell'Amministrazione universitaria, utilizzando anche la piattaforma "Portiamo Valore" (<https://portiamovalore.uniba.it/>) che forniscono a laureandi e laureati supporto, strumenti (anche mediante attività specifiche per lo sviluppo delle competenze trasversali) e assistenza nella fase di candidatura ed inserimento nel mercato del lavoro attraverso i tirocini formativi e di orientamento che sono rivolti a tutti coloro che abbiano conseguito un titolo di studio, entro e non oltre i 12 mesi, e i tirocini di inserimento al lavoro (TIL) per i laureati da più di 12 mesi rivolti a inoccupati, disoccupati, lavoratori in mobilità e lavoratori sospesi in regime di cassa integrazione finalizzati all'inserimento e reinserimento nel mondo del lavoro. Il CdS organizza anche lo svolgimento di seminari specifici tenuti da esperti individuati tra professionisti del settore e dirigenti di Enti pubblici e privati su tematiche di interesse professionale, oltre a: i) segnalare ai laureati opportunità occupazionali indicate da Enti ed Aziende; ii) incentivare la partecipazione a eventi dedicati; iii) assicurare lo scambio di informazioni anche fra studenti, laureandi e laureati attraverso la lista di posta elettronica; iv) promuovere l'incontro fra il mondo del lavoro e i laureandi/laureati attraverso la partecipazione a incontri di settore; v) incentivare l'acquisizione di competenze specifiche all'inserimento nel mondo del lavoro informando sulle attività svolte e promosse dall'Agenzia di Placement di UNIBA (es. come scrivere un curriculum, come affrontare un colloquio di lavoro).

Dall'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 (a.a. 2017/18) 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) corsi sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, basato su un apposito bando dell'Ateneo destinato a tali attività.

Il CdS promuove l'inserimento dei laureati nel mondo del lavoro trasmettendo anche annualmente l'elenco dei laureati stessi nell'anno alle Aziende agro-alimentari convenzionate con il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti. Ancora, di intesa con l'ordine professionale, il CdS ha utilizzato i 3 CFU Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro organizzando: i) attività di orientamento al lavoro, ii) seminari di approfondimento di specifiche tematiche, e/o iii) corsi di aggiornamento professionale e/o di preparazione al superamento dell'Esame di Stato.

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>).

Inoltre, nell'ottobre 2019 si è svolto il Campus Career Day, organizzato dal Dipartimento in collaborazione con l'Agenzia per il Placement di Ateneo.

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 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; le attività formative saranno svolte anche facendo ricorso a tecnologie digitali.

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 ai 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. In particolare, Agli studenti con disabilità viene garantito il necessario supporto per l'eventuale predisposizione di un piano di studi individualizzato che, nel rispetto dei vincoli fissati dall'ordinamento didattico del CdS, può prevedere la sostituzione di attività formative obbligatorie con altre attività valutate equivalenti. Agli stessi, ove richiesto, potrà essere accordata anche la possibilità di svolgere esami di profitto e verifiche delle conoscenze intermedie in modalità diversa, inclusa quella telematica.

L'Università degli Studi di Bari Aldo Moro riconosce, inoltre, gli studenti atleti e gli studenti con figli.

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 per iscritti a tempo parziale



QUADRO B6

Opinioni studenti

Dai dati forniti dal Presidio di Qualità di Ateneo riferiti al 2019/2020, ultimi disponibili, emerge che il grado di soddisfazione medio del CdS è buono. 21/10/2020

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 2019 evidenziano che circa il 95% dei laureati è soddisfatto del CdS, circa l'83% è soddisfatto dei rapporti con i docenti e circa il 92% del rapporto con gli studenti, il 76,5% si re-iscriberebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo. Il 76,5% intende proseguire gli studi con la laurea magistrale. Circa l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...), l'87% la ritiene soddisfacente; inoltre, circa il 90% ha utilizzato i servizi di biblioteca (prestito/consultazione, orari di apertura, ...) considerandoli soddisfacenti. 13/10/2020

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2019&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=tutti&gr>



▶ 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 nel PDF allegato, oltre che al link di seguito riportato dove sono pubblicate le schede degli indicatori prodotti dall'ANVUR. 21/10/2020

Dall'analisi degli indicatori emerge un generale allineamento dei dati del CdS con quelli medi sia dell'area geografica che degli Atenei non telematici. Relativamente, invece, agli studi precedenti, gli iscritti provengono per la gran parte da licei ed in minore misura da istituti tecnici e professionali, con voto di maturità di circa 80. La provenienza geografica è quella prevalentemente dalla Puglia (Bari e provincia in particolare) e in misura minore da altre regioni.

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

Link inserito:

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/schede-indicatori-anvur>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda indicatori Anvur

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Relativamente all'accompagnamento al mondo del lavoro, i dati Almalaurea relativi al 2019 evidenziano che a un anno dalla laurea l'88,3% dei laureati intervistati si è iscritto a un corso di laurea magistrale, mentre il 18,1% lavora. Il 7,5% dei laureati non è iscritto a nessun corso di laurea magistrale ma lavora. Il 10,6%, invece, lavora ed è contemporaneamente iscritto a un corso laurea magistrale. Della quota che non lavora, il 62,8% è impegnato in un corso universitario/praticantato. 13/10/2020

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 paragonabile 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=2019&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=tutti&gr>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Situazione occupazionale laureati L-26 Bari rispetto ad altri Atenei

▶ 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:

- 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 aziende