



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e Tecnologie Alimentari ( <i>IdSua:1588303</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food Science and Technology
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/2023-2024/clstal">https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/2023-2024/clstal</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.uniba.it/ateneo/statuto-regolamenti/studenti/regolamenti-sulla-contribuzione-studentesca">https://www.uniba.it/ateneo/statuto-regolamenti/studenti/regolamenti-sulla-contribuzione-studentesca</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	SUMMO Carmine
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di interclasse L-26 & LM-70 che propone al Consiglio di Dipartimento (organo deliberante)
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CELANO	Giuseppe		RD	1	

2.	DE BONI	Annalisa	PA	1
3.	GALLOTTA	Alessandra	PA	1
4.	IPPOLITO	Antonio	PO	1
5.	PORCELLI	Francesco	PA	1
6.	RUTA	Claudia	RD	1
7.	SUMMO	Carmine	PA	1
8.	TAMBORRINO	Antonia	PA	1
9.	TANGARO	Sabina	PA	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	NIGRO GIANFILIPPO g.nigro14@studenti.uniba.it DIDONNA DOMENICO d.didonna12@studenti.uniba.it GRECO ELENA e.greco34@studenti.uniba.it DE TOMMASO CHIARA c.detommaso3@studenti.uniba.it SEMERARO NICOLO' MATTIA n.semeraro11@studenti.uniba.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	MARIA CALASSO ANNALISA DE BONI FARA MARTINELLI ANTONIO RAGUSO NICOLO' MATTIA SEMERARO CARMINE SUMMO
<b>Tutor</b>	Annalisa DE BONI Maria CALASSO Giacomo SQUEO GIANFILIPPO NIGRO ANTONIO PISANELLI



## Il Corso di Studio in breve

13/06/2023

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 costituirà 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 ad accesso libero previa verifica delle competenze di base relativamente agli ambiti della biologia, della chimica,

della matematica, della fisica.

- 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 9, 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 30 luglio di ogni anno.
- Le prove per il conseguimento del titolo di Laurea si svolgono nei seguenti periodi: luglio, con 1 appello; da settembre a dicembre, con 2 appelli; da febbraio ad aprile, con due 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 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, attività didattiche nell'ambito competenze trasversali) attivate dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che prevedano una prova di valutazione finale.
- 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.

Link: <http://>



QUADRO A1.a

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

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 è 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, è 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 capacità del CdS di assicurare al laureato la possibilità di completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari o Master universitari.

Tra i punti di forza è 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 qualità degli insegnamenti erogati. Inoltre, positivo è risultato il giudizio circa la capacità del CdS di assicurare al laureato la possibilità di completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari o con Master universitari. Contemporaneamente, viene segnalata l'opportunità 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, attività 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 è 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 è ambasciatrice del made in Italy nel mondo, dal momento che il 78% dell'export alimentare è costituito da prodotti industriali di marca. Ancora, 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.

I dati pregressi disponibili per i laureati del CdS 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.

Nel 2019, al fine di verificare ulteriormente l'adeguatezza dell'offerta formativa complessivamente erogata per i CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, è 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 è stato sottolineato come la formazione universitaria del Tecnologo alimentare non possa essere esaustiva di tutti i numerosi settori di attività 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 potrà esercitare le sue funzioni. Inoltre, dalla consultazione è emersa una sostanziale conferma di quanto già evidenziato nelle precedenti consultazioni, in presenza e telematica, del 2018 e sono stati anche evidenziati ulteriori ambiti di formazione, rappresentati da:

- i) capacità 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) capacità 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 virtù 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)**

10/06/2023

In aggiunta all'ultima consultazione in presenza del 2019 e telematica del 2020 sono stati presi in considerazione i report forniti da Federalimentare (<http://www.federalimentare.it/new2016/AreeOperative/FormazioneContinua.asp>) e dall'Osservatorio Università Imprese (<http://www.universitaimprese.it/>), al benchmarking nazionale e internazionale, inteso come confronto con le attività di ricognizione della domanda di formazione praticate dalle Università riconosciute come leader nel settore.

Quindi, si è 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 saperi minimi dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari nei diversi Atenei (<https://www.costal.org/saperi-minimi-costal/>).

L'offerta formativa proposta complessivamente risulta coerente con gli attuali fabbisogni delle aziende alimentari e con l'esigenza 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 )



### 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. 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.



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.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

10/06/2023

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 e il possesso di conoscenze di base relativamente agli ambiti della biologia, della chimica, della matematica, della fisica. Il livello di preparazione atteso corrisponde ai programmi ministeriali della scuola secondaria.

Il possesso delle suddette conoscenze sarà verificato dal CdS sottoponendo gli immatricolati ad un test a risposta multipla, relativo alle suddette discipline. La suddetta prova è articolata in un quiz a risposta multipla predisposto dal CdS e relativo agli ambiti della biologia (10 quesiti), chimica (10 quesiti), matematica (10 quesiti), fisica (10 quesiti). La verifica si intende superata con un punteggio di 15/40 risposte corrette. A coloro che avranno riportato alla suddetta prova un esito negativo, sarà assegnato un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA) che dovrà essere assolto entro il primo anno di corso. Per recuperare le conoscenze di base, lo studente potrà avvalersi del materiale didattico predisposto a tal fine e disponibile sulla piattaforma Agripodcast e per assolvere l'OFA dovrà sottoporsi ad una ulteriore prova sulla stessa piattaforma. Gli OFA saranno comunque ritenuti assolti al superamento degli esami delle discipline relative a Biologia, Chimica, Fisica e Matematica.

Il mancato soddisfacimento dell'OFA entro il secondo appello della sessione autunnale comporta l'impossibilità di sostenere gli esami del secondo anno di corso.

La Giunta di Interclasse valuta la possibilità di esonero dalla verifica delle conoscenze nei casi di possesso di un titolo accademico o di attività formative in università estere, passaggio da altro CdS dello stesso Ateneo o trasferimento da altro Ateneo, rinuncia, decadenza.

In caso di accoglimento di domanda di trasferimento o passaggio oltre i termini ordinari, allo studente non esonerato dal superamento della prova di verifica delle conoscenze sono attribuiti direttamente gli OFA.



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

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 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 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 costituirà 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**

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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;</li></ul>	
--	---	--

- 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.

**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, 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 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.

## 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 E GENETICA*) [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](#)

C.I. BIOCHIMICA GENERALE E 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](#)

### **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 è in grado di:

- applicare i principi di base della genetica e capacità di risalire ai fenomeni genetici che determinano le caratteristiche e la qualità 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 qualità 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 capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività 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 E GENETICA*) [url](#)

## **Area di apprendimento delle discipline "Economiche e giuridiche"**

### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e capacità 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 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 interpretare i fenomeni di mercato di interesse per l'impresa 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 capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

## **Area di apprendimento 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:

- 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 qualità degli alimenti;
- conoscenza delle analisi microbiologiche per la valutazione della sicurezza degli alimenti;
- conoscenza della qualità delle materie prime erbacee e dell'influenza delle tecniche colturali;
- conoscenza della qualità delle materie prime arboree e dell'influenza delle tecniche colturali;
- conoscenza della qualità delle materie prime animali e dell'influenza delle tecniche di allevamento;
- conoscenza della qualità delle materie prime ittiche e dell'influenza delle tecniche di allevamento;
- conoscenza della qualità delle materie prime orticole e dell'influenza delle tecniche colturali;
- conoscenza delle nozioni di tracciabilità 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 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 e Tecnologie Alimentari è 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](#)



<b>Autonomia di giudizio</b>	<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>	
<b>Abilità comunicative</b>	<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>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<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>	

Le discipline affini sono relative agli ambiti nella Meccanica Agraria (AGR/09) ed hanno lo scopo di far acquisire conoscenze relative a funzionamento e dimensionamento di massima delle principali macchine che vengono impiegate per i processi alimentari, nonché degli impianti per la produzione e conservazione dei prodotti alimentari. Inoltre, il CdS prevede l'acquisizione di 12 CFU da scegliere fra diverse opzioni di attività didattiche affini e integrative da 6 CFU/cad., relative alla valutazione della qualità delle produzioni primarie (erbacee, frutticole, orticole, delle produzioni animali e ittiche), alle analisi degli alimenti e la salubrità degli alimenti. Il percorso opzionale consente allo studente una certa

flessibilità del percorso formativo che gli permette di declinare al meglio la propria formazione in ragione degli obiettivi che si è prefissato.



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

31/05/2023

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.

Link: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/tirocinio-tesi/tirocinio-e-tesi/regolamenti/regolamento-tirocinio-ed-elaborato-finale-dm-270.pdf> ( Regolamento Tirocinio Tesi )

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

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico CdL STAL (L-26) 2023-24

Link: <https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/2023-2024/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-2023-2024/calendario-attivita-didattiche-cl-stal-2023-2024.pdf>**▶ QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/orario-lezioni/orario-lezioni-2023-2024/calendario-attivita-didattiche-cl-stal-2023-2024.pdf>**▶ QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/orario-lezioni/orario-lezioni-2023-2024/calendario-attivita-didattiche-cl-stal-2023-2024.pdf>**▶ QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/01	Anno di corso 1	C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI <a href="#">link</a>			9		
2.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	C.I. ELEMENTI DI CHIMICA <a href="#">link</a>			9		
3.	MAT/05 SECS-S/01	Anno di corso 1	C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA <a href="#">link</a>			9		
4.	AGR/07 BIO/04	Anno di corso 1	C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE E GENETICA <a href="#">link</a>			6		
5.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E POLITICHE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI) <a href="#">link</a>	DE MEO EMILIO	PA	6	60	
6.	CHIM/03	Anno di corso 1	ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE (modulo di C.I. ELEMENTI DI CHIMICA) <a href="#">link</a>	TERZANO ROBERTO	PA	6	60	
7.	CHIM/06	Anno di corso 1	ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA (modulo di C.I. ELEMENTI DI CHIMICA) <a href="#">link</a>	TERZANO ROBERTO	PA	3	30	
8.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>	TANGARO SABINA	PA	6	60	
9.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE (IDONEITA') <a href="#">link</a>	FUCARINO ROSARIO		3	30	
10.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) <a href="#">link</a>	MILELLA SABINA		6	60	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>	CAPONIO FRANCESCO	PO	6	54	

12.	AGR/01	Anno di corso 1	PRINCIPI DI ECONOMIA DELLA PRODUZIONE (modulo di C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI) <a href="#">link</a>	DE BONI ANNALISA	PA	3	30	
13.	BIO/04	Anno di corso 1	PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE (modulo di C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE E GENETICA) <a href="#">link</a>	GATTULLO CONCETTA ELIANA	RD	3	30	
14.	AGR/07	Anno di corso 1	PRINCIPI DI GENETICA (modulo di C.I. PRINCIPI DI FISIOLOGIA VEGETALE E GENETICA) <a href="#">link</a>	NIGRO DOMENICA	PA	3	30	
15.	SECS-S/01	Anno di corso 1	PRINCIPI DI STATISTICA (modulo di C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA) <a href="#">link</a>	L'ABBATE SAMUELA	RD	3	30	
16.	AGR/11	Anno di corso 2	ALTERAZIONI DA AGENTI ANIMALI (modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>				3	
17.	AGR/12	Anno di corso 2	ALTERAZIONI DA AGENTI MICRORGANICI ED ABIOTICI (modulo di C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>				6	
18.	AGR/13	Anno di corso 2	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di C.I. BIOCHIMICA GENERALE E DEGLI ALIMENTI) <a href="#">link</a>				6	
19.	AGR/16	Anno di corso 2	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (modulo di C.I. BIOLOGIA ED ECOFISIOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI) <a href="#">link</a>				3	
20.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI <a href="#">link</a>				9	
21.	AGR/13	Anno di corso 2	C.I. BIOCHIMICA GENERALE E DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>				9	
22.	AGR/16	Anno di corso 2	C.I. BIOLOGIA ED ECOFISIOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>				9	
23.	AGR/09	Anno di corso 2	C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>				9	
24.	AGR/15	Anno di corso 2	C.I. TECNOLOGIA OLEARIA E LATTIERO CASEARIA <a href="#">link</a>				9	
25.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO <a href="#">link</a>				6	
26.	AGR/16	Anno di corso 2	ECOFISIOLOGIA E CONTROLLO DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI (modulo di C.I. BIOLOGIA ED ECOFISIOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI) <a href="#">link</a>				6	
27.	L-LIN/12	Anno di corso 2	INGLESE TECNICO <a href="#">link</a>				3	
28.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE (modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>				3	
29.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE (modulo di C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>				6	
30.	AGR/13	Anno di corso 2	PRINCIPI DI BIOCHIMICA (modulo di C.I. BIOCHIMICA GENERALE E DEGLI ALIMENTI) <a href="#">link</a>				3	
31.	BIO/10	Anno di corso 2	PROCESSI BIOCHIMICI DELLA NUTRIZIONE <a href="#">link</a>				6	
32.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIA LATTIERO CASEARIA (modulo di C.I. TECNOLOGIA OLEARIA E LATTIERO CASEARIA) <a href="#">link</a>				5	
33.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIA OLEARIA (modulo di C.I. TECNOLOGIA OLEARIA E LATTIERO CASEARIA) <a href="#">link</a>				4	
34.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (modulo di C.I. QUALITÀ E SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI) <a href="#">link</a>				3	
35.	AGR/15 IUS/03	Anno di corso 3	C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E LEGISLAZIONE <a href="#">link</a>				9	
36.	AGR/20 AGR/19	Anno di corso 3	C.I. QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI <a href="#">link</a>				6	
37.	AGR/04 AGR/03	Anno di corso 3	C.I. QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE <a href="#">link</a>				6	
38.	AGR/16 AGR/15	Anno di corso 3	C.I. QUALITÀ E SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>				6	
39.	AGR/16 BIO/09	Anno di corso 3	C.I. SALUBRITÀ ALIMENTARE E ELEMENTI DI FISIOLOGIA E NUTRIZIONE <a href="#">link</a>				6	
40.	AGR/15	Anno di corso 3	C.I. TECNOLOGIA ENOLOGICA E PACKAGING <a href="#">link</a>				9	
41.	AGR/07 AGR/02	Anno di corso 3	C.I. TRACCIABILITÀ GENETICA E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE <a href="#">link</a>				6	

42.	AGR/15	Anno di corso 3	CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E LEGISLAZIONE) <a href="#">link</a>	6
43.	AGR/16	Anno di corso 3	CONTROLLO DEI RISCHI MICROBIOLOGICI NEGLI ALIMENTI (modulo di C.I. SALUBRITA' ALIMENTARE E ELEMENTI DI FISIOLOGIA E NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>	3
44.	IUS/03	Anno di corso 3	DIRITTO ALIMENTARE (modulo di C.I. CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E LEGISLAZIONE) <a href="#">link</a>	3
45.	BIO/09	Anno di corso 3	ELEMENTI DI FISIOLOGIA E NUTRIZIONE (modulo di C.I. SALUBRITA' ALIMENTARE E ELEMENTI DI FISIOLOGIA E NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>	3
46.	AGR/15	Anno di corso 3	ENOLOGIA E CHIMICA ENOLOGICA (modulo di C.I. TECNOLOGIA ENOLOGICA E PACKAGING) <a href="#">link</a>	6
47.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLA SALUBRITÀ E STABILITÀ DEGLI ALIMENTI (modulo di C.I. QUALITÀ E SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI) <a href="#">link</a>	3
48.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI <a href="#">link</a>	6
49.	AGR/07	Anno di corso 3	OGM E TRACCIABILITÀ GENETICA (modulo di C.I. TRACCIABILITÀ GENETICA E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE) <a href="#">link</a>	3
50.	AGR/15	Anno di corso 3	PACKAGING (modulo di C.I. TECNOLOGIA ENOLOGICA E PACKAGING) <a href="#">link</a>	3
51.	AGR/19	Anno di corso 3	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI) <a href="#">link</a>	3
52.	AGR/02	Anno di corso 3	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE (modulo di C.I. TRACCIABILITÀ GENETICA E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ERBACEE) <a href="#">link</a>	3
53.	AGR/03	Anno di corso 3	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI FRUTTICOLE (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE) <a href="#">link</a>	3
54.	AGR/20	Anno di corso 3	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ITTICHE (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI) <a href="#">link</a>	3
55.	AGR/04	Anno di corso 3	QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ORTICOLE (modulo di C.I. QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE) <a href="#">link</a>	3

▶ 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 AULE

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <http://> Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori ed aule informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE SALE STUDIO

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

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), 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 UNIBA e il progetto pilota ad esso abbinato per favorire la partecipazione in modalità FAD anche a studenti di aree troppo lontane dalla sede di svolgimento, preferenzialmente indirizzati a studenti del 5° 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. Su richiesta delle scuole sono attivati percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), già Alternanza scuola-lavoro. Sono effettuate iniziative di presentazione dell'offerta formativa presso le scuole superiori. Sono organizzate prove di simulazione ai test di accesso con associata attività tutoria per tutti gli studenti interessati. Infine, antecedentemente all'avvio delle lezioni è realizzata la giornata di accoglienza alle matricole per promuovere la conoscenza dei servizi attivi presso il Dipartimento, l'UNIBA, l'ADISU e la città metropolitana di Bari.

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=FLxptegwGK2odZmk1uD1iKA>

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.

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:

- 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;
- 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.

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 AGRIPodcast realizzata con un progetto per il miglioramento della didattica cui il Dipartimento ha partecipato.

Infine, dall'ultimo a.a. le attività di Orientamento in itinere sono svolte utilizzando anche la piattaforma Teams.

Descrizione link: Sportello Orientamento, Accoglienza e Tutorato

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

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.*

Gli studenti hanno a disposizione, per la formazione all'estero, più di 40 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 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 13-14 del documento di cui al link (<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/sistemi-giuridici-ed-economici/erasmus-1/Elencodestinzioniemobilit202122Alla.pdf>).

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	TECNOLOGIKO 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	POZNAN UNIVERSITY OF ECONOMICS AND BUSINESS		19/10/2015	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	SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES		29/01/2016	solo italiano
18	Polonia	UNIVERSITY OF WARMIA AND MAZURY IN OLSZTYN		09/01/2018	solo italiano
19	Polonia	UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNO -PRZYRODNICZY		29/04/2014	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	04/02/2015	solo italiano
28	Spagna	UNIVERSIDAD DE CORDOBA	11/12/2013	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	DUZCE UNIVERSITY	03/03/2016	solo italiano
35	Turchia	HATAY MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY	01/10/2018	solo italiano
36	Turchia	ISPARTA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES	07/03/2019	solo italiano
37	Turchia	NAMIK KEMAL UNIVERSITY	24/02/2014	solo italiano
38	Turchia	NECMETTIN ERBARKAN UNIVERSITY	27/03/2014	solo italiano
39	Turchia	NIGDE UNIVERSITY	03/11/2015	solo italiano
40	Turchia	ONDOKUZ MAYIS UNIVERSITY	05/02/2014	solo italiano
41	Turchia	ULUDAG UNIVERSITESI	24/02/2014	solo italiano
42	Turchia	UN IVERSITY OF EAST ANGLIA	10/06/2015	solo italiano

## ▶ QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

Per le attività di accompagnamento al lavoro il CdS si avvale dei servizi di orientamento al lavoro dello Sportello di Placement del DiSSPA

14/06/2023

<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, basati 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.

14/06/2023

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. 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 disporre dei video delle lezioni tenute su Teams che 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>

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

Dai dati forniti dal Presidio di Qualità di Ateneo riferiti al 2021/2022, ultimi disponibili, emerge che il grado di soddisfazione medio del CdS è più che buono e pari al 90.31% 06/09/2023  
complessivo, in linea con con il grado di soddisfazione dell'aa 2020-21 pari al 90.79%

Ciò è confermato anche dai dati in possesso del CdS; infatti, lo stesso CdS annualmente somministra questionari interni per la valutazione dei singoli moduli di insegnamento ed organizza 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 nel consiglio di interclasse L26-LM70 e sono pubblicati sul sito del del Corso di studio.

Descrizione link: Valutazione della didattica

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione degli studenti

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Relativamente all'esperienza dello studente, i dati Almalaurea del 2022 evidenziano che circa il 94% dei laureati è soddisfatto del CdS e dei rapporti con i docenti in generale (91%), il 91% circa è soddisfatto del rapporto con gli studenti, circa il 90% si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo. 06/09/2023

il 87% degli studenti ha utilizzato i servizi bibliotecari, con un grado di soddisfazione del 94% ed il 97% degli studenti ha utilizzato i laboratori con un grado di soddisfazione del 89% circa. il 94% degli studenti ha usufruito del del servizio di segreteria degli studenti con un grado di soddisfazione del 98%.

Circa l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...), il 94% circa la ritiene soddisfacente.

Descrizione link: Profilo dei laureati

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

[anno=2022&corstipo=L.&ateneo=70002&facolta=1007&gruppo=tutti&livello=1&area4=tutti&pa=70002&classe=tutti&postcorso=0720106202600002&isstella=0&presiu=tutti&disaggrega](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=L.&ateneo=70002&facolta=1007&gruppo=tutti&livello=1&area4=tutti&pa=70002&classe=tutti&postcorso=0720106202600002&isstella=0&presiu=tutti&disaggrega)



## QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

06/09/2023

I dati di ingresso, di percorso e di uscita del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (afferrate 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.

Dall'analisi degli indicatori, aggiornati al 1° Luglio 2023 emerge un generale allineamento dei dati del CdS, per l'ultimo anno di rilevazione, con quelli medi sia dell'area geografica che degli Atenei non telematici ed una positiva performance degli indicatori iC00a (avvii di carriera al primo anno) e iC00b (immatricolati puri) che, hanno fatto registrare valori superiori a quelli registrati per i CdS non telematici sia della stessa area geografica che nazionale. Conseguentemente anche il numero di iscritti (indicatore iC00d), e iscritti regolari ai fini del CSTD (iC00e e iC00f), risulta essere superiore a quelli registrati per i CdS non telematici sia della stessa area geografica che nazionale. Da sottolineare la positiva performance degli indici iC00g ed iC00h riferiti rispettivamente al numero dei laureati in corso e al totale dei laureati, che sebbene in diminuzione rispetto agli anni precedenti si mantengono superiori rispetto a quelli registrati negli altri CdS dell'area geografica che degli Atenei non telematici.

Relativamente agli indici della didattica, emerge che la percentuale degli studenti iscritti (che provengono prevalentemente dalla Regione, iC03) che entro la durata normale del corso abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'anno solare (iC01) è in linea con il dato nazionale e decisamente superiore rispetto a quello dell'area geografica. Positivo il dato relativo alla percentuale di CFU conseguiti al 1° anno sul totale dei CFU da conseguire (iC13) che è risultato nettamente superiore a quelli registrati negli altri CdS dell'area geografica che degli Atenei non telematici, in incremento rispetto agli anni precedenti di rilevazione. La percentuale di immatricolati che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 20 CFU (iC15) e 40 CFU (iC16) al I anno o 1/3 (iC15BIS) e 2/3 (iC16BIS) dei CFU previsti al I anno è risultato ben superiore rispetto a quelli registrati negli altri CdS dell'area geografica che degli Atenei non telematici, con un incremento sostanziale rispetto all'anno di rilevazione 2020. I dati confermano la particolarità dei dati relativi all'anno 2020, dovuto alla evoluzione delle crisi pandemica. Il 2021 ha fatto registrare dati in linea ed in molti casi migliori rispetto agli anni pre-pandemia. Relativamente alla percentuale di abbandoni dopo N+1 anni (iC24), il dato pur essendo in linea rispetto a quello dell'area geografica e nazionale ha subito un lieve incremento nell'ultimo anno di rilevazione. Migliori, rispetto ai dati dell'area geografica, appaiono i dati degli indicatori relativi alla percentuale sia di studenti che completano il loro percorso entro la durata normale del CdS (iC02). Non valutabile il dato di immatricolati che si laureano in corso (iC22) mentre la percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del CdS (iC17) è superiore a quelli registrati negli altri CdS dell'area geografica che degli Atenei non telematici.

Punti di forza del CdS sembrano essere i dati degli indicatori iC08 e iC19, relativi rispettivamente ai docenti di riferimento ed alle ore di didattica erogata da docenti a tempo indeterminato rispetto al totale delle ore erogate. Gli indicatori iC19BIS e iC19TER, riferiti rispettivamente alle ore di docenza erogata da docenti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo B e docenti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo A e B, sono generalmente in linea o più elevati del dato dell'area geografica e nazionale. Gli indicatori relativi al rapporto studenti/docenti (iC05, iC27, iC28) registrati nel 2022 appaiono in linea con quelli degli anni precedenti, evidenziando variazioni legate alle fluttuazioni del numero di immatricolati/iscritti.

Gli indicatori relativi alla internazionalizzazione (iC10 ed iC11,) sebbene in leggera ripresa rispetto all'anno pandemico, sono risultati generalmente più bassi se confrontati ai dati dell'area geografica e nazionale. Nell'anno 2022 un immatricolato proveniva dall'estero (iC12).

Infine, la soddisfazione dei laureandi del CdS negli anni di rilevazione è nel complesso buona e in linea rispetto al dato dell'area geografica e nazionale (iC25). Relativamente alla occupabilità (iC06, iC06BIS, iC06TER), i dati del CdS mostrano nell'ultimo anno di rilevazione (2022) mostrano un significativo ed incoraggiante incremento rispetto agli anni precedenti, allineandosi ai valori dell'area nazionale ed generalmente superiori ai valori dell'area geografica. L'indicatore iC18 "percentuale di studenti che si iscriverebbero di nuovo allo stesso CdS" è risultato nel 2022 molto alto e superiore al dato dell'area geografica che a quello nazionale.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Indicatori scheda corso di studio

## QUADRO C2

### Efficacia Esterna

06/09/2023

Relativamente all'accompagnamento al mondo del lavoro, i dati Almalaurea relativi al 2022 evidenziano che a un anno dalla laurea il 73,6% dei laureati intervistati si è iscritto a un corso di laurea magistrale, mentre il 15,1% lavora. Il 20,8%, invece, lavora ed è contemporaneamente iscritto a un corso laurea magistrale.

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

Inoltre, dal PDF allegato, si evidenzia come la situazione occupazionale degli ultimi anni dei laureati di Bari è cresciuta e ormai abbastanza vicina, o addirittura paragonabile, a quella dei laureati delle sedi riconosciute come leader nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) - Milano e Bologna 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 e dell'Università Federico II leader nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari per il sud Italia;

Descrizione link: Dati Almalaurea - Situazione occupazionale dei laureati

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi.php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=L&ateneo=70002&facolta=tutti&gruppo=tutti&livello=1&area4=tutti&pa=70002&classe=10020&postcorso=0720106202600002&isstella=0&annolau=tutti&condocc>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Situazione occupazionale

## QUADRO C3

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

13/06/2023

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.

Descrizione link: Opinioni Enti/Aziende di tirocinio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione enti ed aziende tirocinio