



## 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:1544162</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Food and Science Technology
<b>Classe</b> 	LM-70 - 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="http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-stal-scienze-e-tecnologie-alimentari-2018-2019">http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/clm-stal-scienze-e-tecnologie-alimentari-2018-2019</a>
<b>Tasse</b>	Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CAPONIO Francesco
<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.)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
----	---------	------	---------	-----------	------	----------

1.	CALASSO	Maria	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
2.	CAPONIO	Francesco	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
3.	CRECCHIO	Carmine	AGR/13	PA	1	Caratterizzante
4.	DE GENNARO	Bernardo	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
5.	FILANNINO	Pasquale	AGR/16	RD	1	Caratterizzante
6.	GAMBACORTA	Giuseppe	AGR/15	PA	1	Caratterizzante

<b>Rappresentanti Studenti</b>	CENTRONE FLAVIO f.centrone5@studenti.uniba.it LABIANCA LIDIA l.labianca5@studenti.uniba.it TUTINO DONATO PIO d.tutino@studenti.uniba.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	FRANCESCO CAPONIO CARMINE CRECCHIO IRENE DI LAURO FARA MARTINELLI MATTEO MILANESE ANTONELLA PASQUALONE
<b>Tutor</b>	Carmine SUMMO Vito Michele PARADISO Gabriele CAPONIO Rocco MENCHISE Saverio GAROFALO Pasquale FILANNINO



## Il Corso di Studio in breve

09/06/2018

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 11 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 secondo anno del CdS se sono stati raggiunti i 93 CFU prescritti per accedervi. Il CdS prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni in laboratorio, proiezione di filmati, presentazione di casi studio e visite di studio giornaliere presso le maggiori realtà aziendali operanti sul territorio regionale o nelle regioni limitrofe.

Il Corso di Studio include una tesi di laurea sperimentale (27 CFU), che costituisce la base per la redazione dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio, e l'acquisizione di Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (3 CFU), disciplinate da apposito Regolamento.

- L'ammissione al CdS avviene come dettagliato nella sezione A3.b.
- La frequenza non è obbligatoria ma consigliata.
- Il calendario didattico, riportato in dettaglio per ciascun anno accademico sul sito web del Corso di Studio, prevede una articolazione in due semestri, per ciascun anno di corso, con prove di esonero per tutti gli insegnamenti impartiti a metà semestre circa e esame di profitto finale a fine semestre (due appelli, per ciascun insegnamento, distanziati di almeno 15 giorni).
- Il numero complessivo di appelli durante l'a.a. per lo studente è pari a 10, con due appelli aggiuntivi riservati agli studenti iscritti fuori corso. Per i corsi integrati comprendenti moduli distinti l'esame finale è unico, complessivo e collegiale.
- Il calendario degli esami di profitto e delle lezioni è approvato annualmente dal Dipartimento DiSSPA entro il 15 luglio.
- Le prove per il conseguimento del titolo di Laurea si svolgono nei seguenti periodi: luglio, con 1 appello; da ottobre a dicembre, con 2 appelli; da febbraio a aprile, con 2 appelli.
- Lo studente potrà acquisire i 9 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, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dalla Giunta del Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70.

- Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca ai quali l'Università aderisce, è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università.

Il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo. In particolare, il laureato è in grado di: i) svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande; ii) migliorare le produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali; iii) certificare e valorizzare le produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali, iv) gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. Il CdS pur preparando il laureato alla professione del Tecnologo Alimentare e Biotechnologo Alimentare, previo superamento dell'Esame di Stato che abilita alla libera professione, forma capacità professionali in grado di soddisfare la propria richiesta di formazione con Dottorato di Ricerca e Master Universitari.

Descrizione link: Calendario delle attività didattiche

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



QUADRO A1.a

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

14/05/2014

La consultazione Ã avvenuta inizialmente in data 20/04/2010. In tale circostanza, hanno partecipato i rappresentanti degli Ordini professionali, imprenditori locali, i rappresentanti dei seguenti Enti e Organizzazioni: Casa Artigiani, Consorzio Pane DOP di Altamura, Confagricoltura Puglia, Coldiretti Puglia, Confindustria Puglia, CIA Puglia, CSQA a Ente di certificazione, UGL Puglia, Osservatorio Regionale delle Malattie delle Piante di Bari. Gli intervenuti hanno giudicato l'ipotesi formativa della FacoltÃ rispondente alle necessitÃ del mercato del lavoro e, allo stesso tempo, hanno evidenziato l'esigenza di formare figure professionali in possesso di: maggiore preparazione pratica; maggiore cultura d'impresa; solida preparazione nel settore enologico; competenze relative al miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni locali; competenze relative all'agricoltura dei paesi del bacino del mediterraneo; competenze integrate per la valorizzazione del territorio ed a sostegno del made in Italy; competenze relative agli aspetti eco-sostenibili del territorio; competenze relative al sistema globale della qualitÃ. La consultazione finale Ã avvenuta in data 15/12/2010 e fra i tanti Enti ed Organizzazioni invitati hanno partecipato: Confindustria Puglia, Confesercenti Puglia, Coldiretti Puglia, C.I.A. Puglia, U.G.L. Coltivatori, Ordini Dott. Agr. e Dott. For. della Provincia di Lecce, Ass. Prov. Dott. Scienze Agr. e Scienze For.

Gli Enti indicati hanno espresso, complessivamente, parere positivo per l'offerta formativa proposta dalla FacoltÃ, sottolineando l'importanza dei riferimenti all'innovazione tecnologica; management dell'azienda agraria; energie rinnovabili; valorizzazione della tipicitÃ; qualitÃ e tracciabilitÃ delle produzioni e prodotti; concetti di filiera; sicurezza alimentare; conservazione e processi di trasformazione dei prodotti; riduzione del consumo idrico; utilizzo dei rifiuti e dei reflui; risparmio energetico.

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

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

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



QUADRO A1.b

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

14/06/2018

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

La discussione ha preso in esame: i) il profilo professionale del laureato; ii) gli obiettivi formativi del CdS; iii) le attivitÃ formative; iv) i dati AlmaLaurea relativi alla situazione occupazionale dei laureati. Inoltre, l'organizzazione del CdS Ã stata esaminata anche in relazione alla capacitÃ di formare un laureato in grado di poter completare il percorso di formazione con il Dottorato di Ricerca e/o con la frequenza di Master Universitari.

I presenti si sono espressi molto positivamente in merito al corso di laurea presentato e sulle innovazioni apportate rispetto agli anni precedenti in particolare in merito alla gestione del corso ed ai suoi contenuti. Dall'incontro Ã emerso una soddisfacente corrispondenza dell'organizzazione del CdS in linea con le esigenze di formazione di una figura professionale utilmente impiegabile nel mercato del lavoro, oltre che in grado di formarsi ulteriormente mediante il Dottorato di Ricerca e/o con la frequenza di Master Universitari. Gli obiettivi formativi sono risultati coerenti con il progetto e tra i punti di forza Ã emersa la formazione multidisciplinare del laureato, particolarmente in linea con le esigenze espresse dalle PMI del territorio. Positivi anche i dati raccolti in merito al placement e agli sbocchi occupazionali negli ultimi anni (dati AlmaLaurea). In conclusione l'offerta formativa Ã stata considerata molto positiva.

Il corso di Laurea ha frequenti contatti con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Puglia, in particolare attraverso il suo Presidente, il quale Ã anche membro del gruppo AQ.

Inoltre, a seguito dello svolgimento degli Esami di Stato, abilitanti alla professione del Tecnologo Alimentare, Ã emersa l'esigenza di una formazione professionizzante del laureato che Ã stata prontamente affrontata dal CdS modificando, con apposito Regolamento, a partire dall'a.a. 2016-2017 la modalitÃ di acquisizione dei 3 CFU Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro

(<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/regolamenti-modulistica/regolamenti-modulistica-didattica/regolamento-cfu-altre-con>

Inoltre, annualmente sono consultati i dati di studi di settore per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa con la domanda di formazione del mondo del lavoro.

Dati di Federalimentare mettono in evidenza una previsione del fatturato del settore agro-alimentare che punta ai 140 miliardi di euro per il 2018 con un export lanciato verso i 34 miliardi. Durante la XIX edizione di Cibus Ã stata ribadita la straordinaria capacitÃ del nostro paese di trasformare un elemento comune come latte, grano, carne in eccellenze alimentari.

L'agroalimentare Ã il settore trainante del Paese con una crescita del +3,5% che conferma e supera quella del totale dell'industria. L'occupazione globale ammonta a 385.000 addetti distribuiti in 6.850 piccole, medie e grandi aziende.

L'industria alimentare italiana (che insieme ad agricoltura, indotto e distribuzione rappresenta la prima filiera economica del Paese) acquista e trasforma circa il 72% delle materie prime nazionali. Inoltre, l'industria alimentare Ã ambasciatrice del made in Italy nel mondo, dal momento che il 78% dell'export alimentare Ã costituito da prodotti industriali di marca. Emerge ancora che la spesa delle famiglie per i prodotti alimentari - rilevata attraverso il monitoraggio Ismea-Nielsen - registra nel primo semestre 2017 un incremento del 2,5% rispetto allo stesso semestre 2016. I leitmotiv delle scelte merceologiche degli acquirenti, all'interno dei singoli comparti, continuano a essere, oltre alla sobrietÃ e all'attenzione al risparmio, gli aspetti salutistici e innovativi degli alimenti (es. prodotti 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 Ã considerato uno dei principali driver dell'economia italiana. Le nuove iniziative a supporto dell'innovazione delle PMI previste dal Investment Compact, con agevolazioni fiscali e semplificazioni, puntano, infatti, a valorizzare le PMI innovative ovvero quei soggetti economici con forti potenzialitÃ di crescita che possono imprimere un impulso determinante alla capacitÃ competitiva dell'Italia.

Obiettivo del comparto alimentare supportato anche dalle politiche nazionali Ã quello di incrementare l'aliquota delle esportazioni. Tale obiettivo a fine decennio garantirebbe un aumento degli occupati diretti e indiretti di circa 100.000 unitÃ e permetterebbe al Made in Italy alimentare di entrare nella leadership europea, colmando in parte il gap con gli altri Paesi.

Oggi l'interesse Ã, pertanto, quello di trasformare quei progetti capaci di creare occupazione e ricchezza, in investimenti e in risultati in termini di esportazione del food and beverage italiano per consolidare un trend di crescita positivo.

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

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

Il profilo professionale che si intende formare Ã quello del tecnologo alimentare.

**funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attivitÃ di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attivitÃ di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

**competenze associate alla funzione:**

Le competenze del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari riguardano la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilitÃ ed eco-compatibilitÃ delle attivitÃ industriali; e lo sviluppo di innovazioni nelle attivitÃ specifiche.

**sbocchi occupazionali:**

La sua attivitÃ professionale si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate con la produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari: aziende della Grande Distribuzione organizzata e Ristorazione ed Enti Pubblici e Privati che conducono attivitÃ di analisi, controllo, certificazione ed indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali.

Potranno collaborare, inoltre, alle attivitÃ connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attivitÃ connesse con la comunicazione ed il turismo eno-gastronomico; allo studio, progettazione e gestione dei programmi di sviluppo dei prodotti alimentari, anche in collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea.

Il laureato esprime la sua professionalitÃ anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)

14/05/2014

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Ã istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e dal regolamento didattico di questo ordinamento. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso della laurea o di un diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente. I requisiti richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati delle classi L-26 e 20 (previgente ordinamento), con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni assimilabili. I laureati di altri corsi e di altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo verifica dell'adeguatezza della preparazione personale da parte della Struttura didattica competente. In quest'ultimo caso, l'accertamento delle competenze necessarie per l'accesso, si svolgerÃ mediante l'analisi del percorso didattico documentato dal laureato. Questi, prima di procedere all'immatricolazione, dovrÃ ottenere l'attestazione del possesso dei requisiti.

In particolare, Ã" richiesto il possesso di conoscenze e competenze corrispondenti ad:

1) almeno 24 crediti formativi universitari (CFU) acquisite nell'ambito dei seguenti settori scientifico disciplinari di base

- MAT/01-MAT/09
- FIS/01-FIS/08
- CHIM/01 Chimica analitica
- CHIM/03 Chimica generale e inorganica
- CHIM/06 Chimica organica
- BIO/01 Botanica generale
- BIO/03 Botanica ambientale ed applicata
- AGR/07 Genetica agraria

2) vengono considerate, inoltre, le conoscenze acquisite nell'ambito dei settori scientifico disciplinari caratterizzanti la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello dell'UniversitÃ di Bari. In particolare, Ã" richiesto il possesso di conoscenze e competenze acquisite mediante ulteriori 24 CFU, dei quali almeno 9 nel settore AGR/15 e/o AGR16, nell'ambito dei seguenti settori scientifico-disciplinari:

- AGR/01 Economia ed estimo rurale
- AGR/13 Chimica agraria
- AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari
- AGR/16 Microbiologia agraria
- BIO/10 Biochimica
- BIO/19 Microbiologia generale
- CHIM/10 Chimica degli alimenti
- MED/42 Igiene generale e applicata
- MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate.



QUADRO A3.b

ModalitÃ di ammissione

14/06/2018

Le conoscenze richieste per l'accesso riportate nel quadro A3.a al momento della istituzione del CdS sono state oggetto di revisione, pertanto per l'a.a. 2018-19 sono quelle riportate di seguito.

Per l'ammissione al CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari occorre essere in possesso di una laurea triennale nella classe L-26 o L-20 (previgente ordinamento) con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni assimilabili.

I laureati in altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo l'accertamento da parte della Giunta di Interclasse L-26

- LM-70 dei requisiti curriculari, sulla base della documentazione prodotta dal candidato. In particolare, Ã" richiesto il possesso di 24 CFU nell'ambito dei settori scientifico disciplinari di base e 24 CFU nell'ambito dei settori scientifico disciplinari caratterizzanti la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello dell'UniversitÃ di Bari (dei quali almeno 9 CFU nel settore AGR/15 e/o AGR/16), come disciplinato dall'art. 3 del Regolamento Didattico del CdS.

La stessa Giunta di Interclasse sarÃ preposta all'accertamento della preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea giÃ conseguito, mediante l'analisi del percorso didattico documentato dall'interessato comprovante le competenze e conoscenze acquisite e non prevede prove o colloqui. Il risultato di tale valutazione Ã" comunicato via posta elettronica ai candidati.

Descrizione link: ModalitÃ di accesso

Link inserito:

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/modalita-di-accesso/modalita-di-accesso-clm-stal-201>



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.

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

- i) svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- ii) migliorare le produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali;
- iii) certificare e valorizzare le produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali.

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 11 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 dell'ultimo anno del Corso di Studio qualora siano stati conseguiti i 93 crediti prescritti per accedervi.

Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e laboratorio. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 14; quelli relativi ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. Nel Corso di Studio sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati, comprendenti moduli coordinati. 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 agli esami di profitto, prove di esonero.

Lo studente potrà acquisire i 9 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dal Consiglio di Corso di Studio sentito il parere della relativa Commissione Didattica.

Il percorso, inoltre, prevede lo svolgimento di attività finalizzate all'orientamento ed accompagnamento del laureando verso una consapevole scelta professionale. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione le Università abbiano concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU.

Il Corso di Studio prevede, inoltre, lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale. La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un relatore e concernente un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 27 CFU.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.



QUADRO A4.b.1

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

**Conoscenza e capacità di comprensione**

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**



QUADRO A4.b.2

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

## Area delle Tecnologie Alimentari

### Conoscenza e comprensione

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

- tecnologie e biotecnologie per la qualità degli alimenti;
- processi tecnologici innovativi;
- problematiche relative a marchi di qualità 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 da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è in possesso di:

- capacità di analisi delle relazioni tra composizione, struttura e proprietà degli alimenti e degli effetti delle condizioni di processo sullo sviluppo di molecole di neoformazione;
- capacità di inquadrare l'innovazione nella gestione complessiva delle imprese alimentari e del sistema alimentare;
- capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto di un processo di trasformazione alimentare mediante la selezione di microrganismi starter, anche per l'ottenimento di definiti metaboliti e conoscenza della microbiologia predittiva;
- padronanza delle problematiche della gestione dei marchi di qualità e delle certificazioni etniche e religiose.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)

C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I [url](#)

C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II [url](#)

## Area della produzione e gestione

### Conoscenza e comprensione

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

- economia, strategie organizzative e marketing dell'impresa alimentare;
- biochimica di prodotti tradizionali ed innovativi;
- metodologie genetico-molecolari per la qualità, tracciabilità e rintracciabilità 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 da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è in possesso di:

- capacità di sviluppare procedure per la caratterizzazione biochimica di prodotti tradizionali ed innovativi.
- padronanza delle metodologie genetico-molecolari per la qualità, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.
- padronanza delle strategie organizzative e di marketing dell'impresa alimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Economia e gestione dell'impresa alimentare (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI)

[url](#)

MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)  
METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)  
Metodologie genetico-molecolari (*modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

## Area delle attività formative affini e integrative

### Conoscenza e comprensione

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

- politiche delle imprese alimentari;
- metodologie microbiologiche avanzate;
- progettazione, gestione e logistica degli impianti nell'industria alimentare;
- problematiche relative all'impatto ambientale nell'ambito dei processi di trasformazione degli alimenti;
- principi di nutrizione umana.

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 da studio individuale ed eventuale attività di tutoraggio.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è in possesso di:

- padronanza delle tecniche microbiologiche avanzate;
- padronanza delle politiche dell'impresa alimentare;
- padronanza dei processi di progettazione, gestione e logistica degli impianti nell'industria alimentare nel rispetto della sicurezza del lavoro e della valutazione dell'impatto ambientale;
- capacità di valutare i consumi alimentari e gli errori nutrizionali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA [url](#)

CHIMICA AMBIENTALE [url](#)

FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI [url](#)

Metodologie microbiologiche avanzate (*modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (*modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI*) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

### Autonomia di giudizio

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.

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 della prova finale.

### Abilità

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, sia

<b>comunicative</b>	la lingua italiana che un'altra lingua dell'Unione Europea (con preferenza per quella inglese), con specifico riferimento ai lessici disciplinari acquisiti durante lo svolgimento dell'attività di tesi. L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, è verificata mediante la valutazione dell'elaborato scritto relativo alla prova finale, esposto oralmente alla commissione
<b>Capacità di apprendimento</b>	Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti dalle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica. La capacità di apprendimento è verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

 **QUADRO A5.a** | **Caratteristiche della prova finale**

15/05/2014

La laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale che consiste nella presentazione e discussione della tesi di laurea, redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti. La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, concernente un'esperienza scientifica originale attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. Durante la prova finale ogni candidato è preliminarmente presentato alla commissione dal relatore che mette in luce: (i) l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi; (ii) la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale; e (iii) le abilità e le competenze acquisite. La Commissione di Laurea valuta il livello di conoscenza e di approfondimento, la padronanza dell'argomento e la chiarezza espositiva. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 27 crediti, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 81 crediti, ed aver acquisito i 9 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, nonché i 3 CFU relativi a quelle volte ad agevolare le scelte professionali. Le modalità di assegnazione delle tesi e di svolgimento dell'esame di laurea sono descritte dettagliatamente nel Regolamento allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento assegnazione tesi e svolgimento esame di laurea

 **QUADRO A5.b** | **Modalità di svolgimento della prova finale**

09/06/2018

Il Regolamento interno per assegnazione e svolgimento tesi magistrale, visualizzato nel PDF allegato al quadro A5.a., è stato oggetto di revisione rispetto a quanto previsto in fase di istituzione.

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 magistrale è un elaborato scritto strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, concernente un'esperienza scientifica originale svolta dallo studente attinente agli obiettivi del CdS magistrale in Scienze e

delle Tecnologie Alimentari. Il laureando illustra gli scopi ed i risultati della tesi sperimentale (che può essere anche redatta e discussa in lingua inglese), utilizzando una presentazione power point in un tempo massimo di 12 minuti; successivamente alla dissertazione risponderà a eventuali domande da parte della Commissione.

Per la valutazione la Commissione dispone di un massimo di 10 punti, così ripartiti:

- fino ad un massimo di 5 punti proposti dal relatore e dal contro relatore, tenuto conto dell'originalità e rilevanza scientifica della tesi, della rispondenza delle osservazioni sperimentali con gli obiettivi della tesi, della qualità della relazione scritta e dell'esposizione e della complessità delle metodologie impiegate;
- fino ad un massimo di 5 punti assegnati dagli altri componenti (ogni commissario assegna un voto da 0 a 5, della cui somma si fa la media), tenuto conto della qualità della dissertazione, degli approfondimenti dell'argomento di tesi e della padronanza di linguaggio.

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

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

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

Descrizione link: Regolamento Tesi magistrale

Link inserito:

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



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico CdS 2018-19

Link: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/regolamenti-didattici/regolamento-clmstal1819.pdf>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/orario-lezioni/orario-lezioni-2018-2019/orario-clmstal-1819.pdf/view>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
		Anno di	Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti ( <i>modulo di C.I. TECNOLOGIE</i> )	GAMBACORTA				

1.	AGR/15	corso 1	ALIMENTARI II) <a href="#">link</a>	GIUSEPPE	PA	5	52	
2.	AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA AMBIENTALE <a href="#">link</a>	MIANO TEODORO	PO	6	60	
3.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA) <a href="#">link</a>	PARADISO VITO MICHELE	RU	3	27	
4.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia e gestione dell'impresa alimentare (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>	CASIERI ARTURO	PA	6	60	
5.	AGR/09	Anno di corso 1	FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI <a href="#">link</a>	BIANCHI BIAGIO	PA	6	54	
6.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI) <a href="#">link</a>	DE ANGELIS MARIA	PA	6	54	
7.	BIO/09	Anno di corso 1	Nutrizione applicata (modulo di C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA) <a href="#">link</a>	RANIERI MARIANNA	RD	3	27	
8.	AGR/01	Anno di corso 1	Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (modulo di C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI) <a href="#">link</a>	CARLUCCI DOMENICO	RU	3	30	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	Selezione degli starter e microbiologia predittiva (modulo di C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI) <a href="#">link</a>	FILANNINO PASQUALE	RD	6	54	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	Sviluppi tecnologici di filiera (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II) <a href="#">link</a>	CAPONIO FRANCESCO	PO	5	46	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologia dei cereali e marchi di qualità (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I) <a href="#">link</a>	PASQUALONE ANTONELLA	PA	5	46	
12.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologia delle conserve alimentari (modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I) <a href="#">link</a>	SUMMO CARMINE	RU	6	54	
13.	AGR/01	Anno di corso 2	MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI <a href="#">link</a>	DE GENNARO BERNARDO CORRADO	PA	6	57	
		Anno di	METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA	CRECCHIO				

14.	AGR/13	corso 2	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	CARMINE	PA	6	60	
15.	AGR/07	Anno di corso 2	Metodologie genetico-molecolari ( <i>modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	GADALETA AGATA	RU	6	60	
16.	AGR/16	Anno di corso 2	Metodologie microbiologiche avanzate ( <i>modulo di C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</i> ) <a href="#">link</a>	CALASSO MARIA	RU	3	30	

▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Dislocazione Aule e Spazi per gli studenti

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale Studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

09/06/2018

Il Corso di Laurea si avvale delle attività della Commissione Interdipartimentale per l'Orientamento e il Tutorato (<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/in-evidenza/apertura-sportello-orientamento-accoglienza-e-tutorato>) che opera in sinergia con i Direttori dei dipartimenti e i Coordinatori dei CdS e ha la responsabilità di promuovere ed organizzare le attività. Tale Commissione, che fa capo alla corrispondente Commissione di Ateneo, si avvale anche del supporto dell'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento DiSSPA (di riferimento per il CdS). È, inoltre, presente uno Sportello orientamento, il cui funzionamento è assicurato anche dall'attività dei Tutor di cui al DL 9 maggio 2003 n. 105, che distribuisce il materiale informativo dei CdS e all'occorrenza inoltra le istanze raccolte ai Coordinatori degli stessi. Il CdS, inoltre, organizza e attua specifiche iniziative di orientamento alla scelta dei percorsi formativi da parte degli studenti in entrata, principalmente agli studenti del terzo anno di corso della triennale, con l'obiettivo di fornire agli stessi informazioni sulle professionalità e sui relativi sbocchi occupazionali. 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.

Descrizione link: Video promozionale CdS

Link inserito: <https://www.youtube.com/watch?v=1t2rYjq9rSo&feature=youtu.be>

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Le attività di Orientamento e Tutorato in itinere sono gestite ed assicurate da Coordinatore, Referenti e docenti Tutor del CdS, oltre che dai Tutor, di cui al DL 9 maggio 2003 n. 105, e dalla Responsabile della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento di riferimento. 09/06/2018

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

Ancora a giugno 2016 è stato effettuato un esame della carriera universitaria degli studenti iscritti, poi ripetuta ad aprile 2018, dal quale non sono emerse particolari criticità. Tuttavia, pur essendo molto esiguo il numero di studenti iscritti fuori corso, laddove i docenti lo ritengano necessario saranno opportunamente calendarizzate attività di tutoraggio da luglio 2018 in poi.

Descrizione link: Sportello Orientamento, Accoglienza e Tutorato

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

▶ QUADRO B5

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

Il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari non prevede attività di tirocinio e stage curriculare. Tuttavia, a richiesta dello studente può attivarsi sfruttando le collaborazioni con Enti di ricerca, non solo italiani, dei diversi docenti del CdS e avvalendosi della professionalità della Responsabile della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento. 18/05/2018  
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.

Descrizione link: Placement Ateneo



*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".*

*Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.*

*I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.*

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

L'assistenza agli studenti è assicurata da ogni docente Responsabile di accordo, da un Tutor (di cui al DL 9 maggio 2003, n. 105), nonché dal personale amministrativo della U.O. Didattica e Servizi agli studenti del Dipartimento. Inoltre, è stata istituita una specifica Commissione per l'Internazionalizzazione del Consiglio di interclasse L26-LM70 al fine di monitorare periodicamente ed incentivare la mobilità internazionale degli studenti, fornendo loro ulteriore assistenza. La Commissione redige e aggiorna periodicamente un Manuale informativo sulle sedi Erasmus+ e organizza seminari per informare gli studenti sulle opportunità di studio all'estero e sulle relative modalità di accesso.

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

Il riconoscimento dei periodi di studio effettuati all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità studentesca ai quali l'Università aderisce, è disciplinato dai regolamenti dei programmi stessi e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università ed effettuato dalla Giunta di Interclasse L26-LM70

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

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

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

Descrizione link: Sito web Uniba - Internazionalizzazione per Studenti

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Austria	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	19/08/2014	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	TEHNOLOGIKO EDUCATIONAL INSTITUTE OF EPIRUS	11/02/2014	solo italiano
10	Lettonia	LATVIJAS LAUKSAIMNIECIBAS UNIVERSITATE	02/02/2015	solo italiano
11	Malta	UNIVERSITY OF MALTA	05/04/2018	solo italiano
12	Polonia	AKADEMIA ROLNICZA WE WROCLAWIU	14/01/2014	solo italiano
13	Polonia	SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES	29/01/2016	solo italiano
14	Polonia	UNIVERSITY OF WARMIA AND MAZURY IN OLSZTYN	09/01/2018	solo italiano
15	Polonia	UNIwersytet Technologiczno - Przyrodniczy	29/04/2015	solo italiano
16	Polonia	WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES - SGGW	09/01/2018	solo italiano
17	Polonia	WEST POMERIAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY	10/11/2017	solo italiano
18	Portogallo	UNIVERSIDADE DE TRAS-OS-MONTES E ALTRO DOURO	09/05/2014	solo italiano
19	Repubblica Ceca	MASARYKOVA UNIVERZITA V BRNE	12/12/2017	solo italiano
20	Romania	UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA DIN CLUJ-NAPOCA	03/03/2016	solo italiano
21	Spagna	ETSEAMN	24/10/2017	solo italiano
22	Spagna	UNIVERSIDAD DE CORDOBA	04/02/2015	solo italiano
23	Spagna	UNIVERSIDAD DE CORDOBA	11/12/2013	solo italiano

solo

24	Spagna	UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA	27/01/2014	italiano
25	Spagna	UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES	13/04/2018	solo italiano
26	Spagna	UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA	20/05/2016	solo italiano
27	Turchia	ADNAN MENDERES UNIVERSITY	04/02/2016	solo italiano
28	Turchia	NAMIK KEMAL UNIVERSITY	24/02/2014	solo italiano
29	Turchia	NECMETTIN ERBARKAN UNIVERSITY	27/03/2015	solo italiano
30	Turchia	NIGDE UNIVERSITY	03/11/2015	solo italiano
31	Turchia	ONDOKUZ MAYIS UNIVERSITY	05/02/2014	solo italiano
32	Turchia	SULEYMAN DEMIREL UNIVERSITY	12/03/2014	solo italiano
33	Turchia	ULUDAG UNIVERSITESI	24/02/2014	solo italiano

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

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

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

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

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

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>).

Infine, i laureati potranno usufruire anche della possibilità di caricare i loro abstract delle tesi sperimentali su una apposita piattaforma, realizzata con un progetto cui il Dipartimento ha partecipato, al fine di facilitare l'incontro tra offerta e domanda di lavoro.

Descrizione link: 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.

18/05/2018

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 2 a 4 anni) e l'acquisizione di circa 30 CFU/anno, come da pdf allegato.

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

Descrizione link: Disabilità

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto degli Studi a tempo parziale



QUADRO B6

Opinioni studenti

Dai dati forniti dal Presidio di Qualità di Ateneo del 2016-17, ultimi disponibili, emerge che il grado di soddisfazione medio del CdS è buono.

14/09/2018

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

Descrizione link: Valutazione della didattica

Link inserito:

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



Opinioni dei laureati

Relativamente all'esperienza dello studente, i dati AlmaLaurea del 2017 evidenziano che circa il 90% dei laureati <sup>14/09/2018</sup> è soddisfatto del CdS, il 95% circa è soddisfatto dei rapporti con i docenti e ritiene che il carico di studio degli insegnamenti è sostenibile ed infine il 66% circa si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo.

Link inserito:

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



## ▶ QUADRO C1

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

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

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

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

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

Relativamente all'accompagnamento al mondo del lavoro, i dati Almalaurea relativi al 2017, evidenziano che ad un anno dalla laurea il 61,4% dei laureati intervistati lavora. Ancora, il 19,4% degli intervistati pur non essendo occupati al momento dell'intervista ha comunque svolto attività lavorativa dopo la laurea; il tasso di occupazione (def. Istat - Forze di lavoro) quindi risulta pari al 66,7%. Il 72,7% degli occupati ha trovato lavoro dopo la laurea magistrale. Il 76,2% degli intervistati afferma l'efficacia delle competenze acquisite nel percorso di laurea magistrale sulle attività lavorative. Il tempo medio intercorso tra il conseguimento della laurea e la prima occupazione è pari a 5,6 mesi. 14/09/2018

A tre anni dalla laurea il 77,3% dei laureati intervistati lavora. Il tasso di occupazione (def. Istat - Forze di lavoro) è pari all'86,4%. Il tempo medio intercorso tra il conseguimento della laurea e la prima occupazione è pari a 4,7 mesi.

A cinque anni dalla laurea l'80% dei laureati intervistati lavora. Il tasso di occupazione (def. Istat - Forze di lavoro) è pari all'80%. Il tempo medio intercorso tra il conseguimento della laurea e la prima occupazione è pari a 13,7 mesi.

L'analisi dei dati riportati evidenzia un livello di occupazione dei laureati di Bari che cresce progressivamente passando da uno, a tre e a cinque anni dal conseguimento della laurea. Inoltre, come si evince dal PDF allegato - che riporta il confronto sia con le sedi riconosciute come leader nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), Milano e Bologna per il centro-nord e Napoli (Università Federico II) per il sud, sia con l'altro Ateneo in Puglia (Foggia), dove è presente un corso di laurea LM-70 - i dati sono paragonabili con quelli della sede di Bologna ed ancora leggermente inferiori rispetto al livello di occupabilità del laureato nella sede di Milano. I dati in tabella evidenziano, inoltre, che il laureato di Bari è in grado, al pari dei laureati delle altre sedi considerate, di poter proseguire la sua formazione con il Dottorato di Ricerca.

Link inserito:

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Situazione occupazionale

## ▶ QUADRO C3

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

Il Corso di Laurea Magistrale non prevede attività di tirocinio curriculare, per tale ragione non dispone di dati. Allo stesso modo, non è possibile indicare dati relativi alle opinioni dei soggetti che hanno ospitato laureati, in quanto il numero 17/09/2018

staticamente irrilevante.