



Informazioni generali sul Corso di Studi

| | |
|---|---|
| Università | Università degli Studi di BARI ALDO MORO |
| Nome del corso in italiano RD | Scienze e Tecnologie Alimentari (IdSua:1560032) |
| Nome del corso in inglese RD | Food Science and Technology |
| Classe | LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari RD |
| Lingua in cui si tiene il corso RD | italiano |
| Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD | https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/2020-2021/clmstal |
| Tasse | Pdf inserito: visualizza |
| Modalità di svolgimento | a. Corso di studio convenzionale |



Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

| N. | COGNOME | NOME | SETTORE | QUALIFICA | PESO | TIPO SSD |
|----|------------|-----------|---------|-----------|------|-----------------|
| 1. | 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 |

| | |
|--------------------------------|---|
| Rappresentanti Studenti | CALIANDRO PIETRO p.caliandro3@studenti.uniba.it LABIANCA LIDIA l.labianca5@studenti.uniba.it DI RELLA ANTONELLA a.dirella@studenti.uniba.it DE TOMMASO CHIARA c.detommaso3@studenti.uniba.it |
| Gruppo di gestione AQ | FRANCESCO CAPONIO GIANLUCA CENTONZE CARMINE CRECCHIO ANTONELLA DI RELLA FARA MARTINELLI ANTONELLA PASQUALONE |
| Tutor | Carmine SUMMO Pasquale FILANNINO Giacomo SQUEO |

Il Corso di Studio in breve

05/06/2020

Il CdS 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 12 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. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore pari a 8; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore pari a 14; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente.

- L'ammissione al CdS avviene come dettagliato nella sezione A3.b.
- 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 esame di profitto finale a fine semestre (due appelli, per ciascun insegnamento, distanziati tra loro di almeno 15 giorni).
- Il numero complessivo di appelli durante l'a.a. per lo studente è pari a 10, con due appelli aggiuntivi riservati agli studenti iscritti fuori corso. Per i corsi integrati comprendenti moduli distinti l'esame finale è unico, complessivo e collegiale.
- Il calendario 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 secondo 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.
- 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) innovare, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare, v) progettare alimenti funzionali e salutistici rispondenti alle esigenze del moderno consumatore, vi) gestire scarti e sottoprodotti delle industrie alimentari sviluppando un approccio virtuoso di economia circolare grazie al quale essi diventino materia prima per l'estrazione di molecole dall'interesse tecnologico e/o funzionale per l'impiego in prodotti alimentari e materiali di packaging innovativi e sostenibili.

Il CdS pur preparando il laureato alla professione del "Tecnologo Alimentare e Biotecnologo 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.



QUADRO A1.a

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

14/01/2020

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 Ã 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, Ã emersa sia una soddisfacente corrispondenza dell'offerta formativa del CdS con le esigenze di formazione di una figura professionale utilmente impiegabile nel mercato del lavoro, sia la capacitÃ del CdS di assicurare al laureato la possibilitÃ di completare la propria formazione culturale con Dottorato di Ricerca e Master universitari.

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

Dalle consultazioni in presenza e telematica, rispettivamente 5 luglio 2018 e giugno/luglio 2018 viene confermato il generale apprezzamento dei rappresentanti delle parti sociali per l'offerta formativa e gli obiettivi del CdS, che risulta essere coerente con le esigenze delle aziende alimentari del territorio, sia che queste siano aziende di grandi dimensioni che PMI. Apprezzata anche la visione estesa al territorio nazionale e internazionale, unanime l'apprezzamento per l'articolazione del piano di studio e l'alta qualitÃ degli insegnamenti erogati. Inoltre, positivo Ã risultato il giudizio circa la capacitÃ del CdS di assicurare al laureato la possibilitÃ di completare la propria formazione culturale con Dottorato di Ricerca e Master universitari.

Contemporaneamente, viene segnalata l'opportunitÃ di: i) completare la formazione degli studenti implementando la conoscenza delle lingue straniere, in particolare l'inglese, ii) sviluppare ulteriormente gli argomenti inerenti gli aspetti delle innovazioni di prodotto e processo, la legislazione alimentare e le certificazioni, con particolare riferimento all'ambito internazionale, iii) sviluppare ulteriormente le competenze utili al miglioramento qualitativo ed alla valorizzazione economica delle produzioni tipiche.

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

Ad integrazione alle consultazioni, annualmente sono stati considerati i principali studi di settore a livello nazionale, condotti da Federalimentare e Ismea-Nielsen, per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa rispetto alla domanda di formazione del mondo del lavoro. I dati degli studi di settore mettono in evidenza che l'agroalimentare Ã 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 Ã ambasciatrice del made in Italy nel mondo, dal momento che il 78% dell'export alimentare Ã costituito da prodotti industriali di marca. Ancora, i leitmotiv delle scelte merceologiche degli acquirenti, all'interno dei singoli comparti, continuano a essere, oltre alla sobrietÃ e all'attenzione al risparmio, gli aspetti salutistici e innovativi degli alimenti (es. arricchiti, free-from, funzionali, ad elevato contenuto di servizio, ecc.). L'innovazione dei processi produttivi, lo sviluppo di nuovi prodotti, la valorizzazione della tradizione e l'attenzione ai mercati esteri costituiscono la chiave di successo del comparto alimentare. L'innovazione nel settore alimentare Ã considerata uno dei principali driver dell'economia italiana. I dati pregressi disponibili per i laureati dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari evidenziano un trend positivo in termini di occupabilitÃ in vari comparti del sistema alimentare, evidenziando una formazione in linea con le tendenze ed esigenze attuali del mercato del lavoro.

Nel 2019, al fine di verificare ulteriormente l'adeguatezza dell'offerta formativa complessivamente erogata per i CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, Ã stata effettuata una consultazione delle parti sociali in presenza alla quale hanno

partecipato rappresentati di aziende agro-alimentari e organizzazioni di categoria, per intercettare l'attuale e futura richiesta dei fabbisogni formativi e gli sbocchi professionali del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari.

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

- i) capacitÃ di analizzare e gestire le tematiche ambientali connesse al processo produttivo con particolare riferimento agli aspetti legati all'impatto ambientale, alla gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti;
- ii) conoscenza e padronanza delle tecniche di conservazione degli alimenti per ridurre gli sprechi alimentari;
- iii) conoscenza della normativa in materia di etichettatura con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali;
- iv) capacitÃ di analizzare e progettare processi produttivi innovativi;
- v) competenze di tipo imprenditoriale (creazione di imprese, start-up, ricerca di fonti di finanziamento, accesso al credito) in virtÃ¹ del ruolo che le nuove imprese hanno nello sviluppo complessivo del territorio.

Link :

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



QUADRO A1.b

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

14/01/2020

In aggiunta alle consultazioni sono stati presi in considerazione anche i report forniti da Federalimentare (<http://www.federalimentare.it/new2016/AreeOperative/FormazioneContinua.asp>) e dall'Osservatorio UniversitÃ Imprese (<http://www.universitaimprese.it/>), al benchmarking nazionale e internazionale, inteso come confronto con le attivitÃ di ricognizione della domanda di formazione praticate dalle UniversitÃ riconosciute come leader nel settore.

Quindi, si Ã arrivati a definire l'offerta formativa anche nel rispetto delle linee guida definite nell'ambito del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL), che ha permesso di uniformare i CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari nei diversi Atenei.

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

Link :

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Ã¨ in grado di svolgere attivitÃ di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attivitÃ di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Ã¨ in grado, inoltre, di ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale e garantire qualitÃ , genuinitÃ , salubritÃ e sicurezza delle produzioni alimentari, oltre a gestire scarti e sottoprodotti valorizzando a fini alimentari i composti bioattivi da essi estratti in un'ottica di economia circolare.

competenze associate alla funzione:

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Ã¨ in grado di svolgere le funzioni nel contesto lavorativo avendo acquisito competenze relative: alla tecnologia e microbiologia degli alimenti e ai processi alimentari anche innovativi; alle metodologie analitiche, biochimiche, genetico-molecolari e microbiologiche atte a monitorare la qualitÃ e la sicurezza alimentare; alla gestione degli scarti e sottoprodotti delle industrie alimentari in un'ottica di economia circolare; alle modalitÃ di pianificazione strategica dell'impresa alimentare e possibilitÃ di accesso al credito per l'imprenditoria giovanile; al marketing dei prodotti alimentari.

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.



Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Chimici e professioni assimilate - (2.1.1.2.1)
2. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



Conoscenze richieste per l'accesso

06/04/2020

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. Inoltre, per essere ammessi al corso Ã¨ necessario essere in possesso della conoscenza della lingua inglese equivalente almeno al livello B1 (Council Europe Level o equivalente).

I requisiti richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati delle classi L-26, con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni assimilabili. Per i laureati in altre classi, in particolare, Ã¨ richiesto il possesso di conoscenze e competenze corrispondenti a:

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/03 Chimica generale e inorganica
- CHIM/06 Chimica organica
- BIO/04 Fisiologia vegetale
- BIO/05 Zoologia
- BIO/10 Biochimica
- SECS-S/01 Statistica

2) saranno considerate, inoltre, le conoscenze acquisite nell'ambito dei settori scientifico disciplinari caratterizzanti la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello impartita presso l'Università degli Studi di Bari. In particolare, è richiesto il possesso di conoscenze e competenze acquisite mediante ulteriori 24 CFU, dei quali almeno 12 CFU nei settori AGR/15 e AGR/16 (almeno 6 CFU per ognuno dei due SSD), nell'ambito dei seguenti settori scientifico-disciplinari:

- AGR/01 Economia ed estimo rurale
- AGR/07 Genetica agraria.
- AGR/13 Chimica agraria
- AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari
- AGR/16 Microbiologia agraria
- BIO/09 Fisiologia
- CHIM/01 Chimica analitica
- CHIM/10 Chimica degli alimenti
- IUS/03 Diritto agrario
- MED/42 Igiene generale e applicata
- MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate.

In ogni caso, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, l'ammissione al corso è subordinata alla verifica della personale preparazione, con le modalità previste e dettagliate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

06/04/2020

Per l'ammissione al CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari occorre essere in possesso di una laurea triennale nella classe L-26, con denominazione Scienze e Tecnologie Alimentari e 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, come disciplinato dall'art. 3 del Regolamento Didattico del CdS e dettagliato anche nel campo A3.a, sulla base della documentazione prodotta dal candidato. Questi, prima di procedere all'immatricolazione, dovranno ottenere l'attestazione del possesso dei requisiti.

L'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, in ogni caso, è subordinata alla verifica con esito positivo dell'adeguatezza della personale preparazione di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito. L'esito sarà ritenuto positivo per i candidati in possesso di una votazione finale della laurea triennale almeno pari a 94/110 e non sono previste ulteriori prove o colloqui. In presenza, invece, di voto di laurea inferiore a 94/110, l'adeguatezza della preparazione individuale, per coloro che avranno presentato apposita istanza di immatricolazione alla U.O. Didattica del Dipartimento di riferimento del CdS, sarà definita mediante una prova tendente ad accertare il possesso di conoscenze delle discipline caratterizzanti le Scienze e Tecnologie Alimentari e relative a:

- economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari,
- biochimica degli alimenti e genetica,
- operazioni unitarie delle tecnologie alimentari,
- biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti,
- tecnologie alimentari,
- microbiologia degli alimenti.

Il superamento della prova con esito positivo attesta il possesso dell'adeguatezza della preparazione individuale da parte del

candidato e gli consente l'immatricolazione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Ai candidati che avranno prodotto la su citata istanza, utilizzando il format presente sul sito web del CdS, sarà comunicato via mail la data, l'orario e il luogo della prova.



19/02/2020

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;
- iv) innovare, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare;
- v) progettare alimenti funzionali e salutistici rispondenti alle esigenze del moderno consumatore;
- vi) gestire scarti e sottoprodotti delle industrie alimentari sviluppando un approccio virtuoso di economia circolare grazie al quale essi diventino materia prima per l'estrazione di molecole dall'interesse tecnologico e/o funzionale per l'impiego in prodotti alimentari e materiali di packaging innovativi e sostenibili.

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 12 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. Inoltre, il CdS prevede l'acquisizione di 9 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 Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e 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. 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 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 un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto internazionalmente e convenzionato con l'Università degli Studi di Bari che attesti la conoscenza della lingua al livello B2 (Council Europe Level). 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 dalla Giunta del Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70. Il percorso, inoltre, prevede lo svolgimento di attività finalizzate all'orientamento ed accompagnamento del laureando verso una consapevole scelta professionale, nonché allo sviluppo di competenze trasversali.

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, nazionale o internazionale, 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 Ã¨ fortemente raccomandata per tutte le attivitÃ didattiche.



QUADRO A4.b.1

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

Conoscenza e capacitÃ di comprensione

Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari possiede solide conoscenze e ottime capacitÃ di comprensione relative alle nozioni caratterizzanti e affini ed integrative inerenti alla sua formazione professionale, quali:

- conoscenza degli aspetti produttivi e di commercializzazione degli alimenti;
- conoscenza delle innovazioni tecnologiche e delle tecniche di packaging per ridurre gli sprechi alimentari;
- conoscenza delle tecniche di valutazione della shelf-life degli alimenti e dei principali modelli a disposizione della microbiologia predittiva;
- conoscenze applicate delle metodologie di analisi sensoriale e della consumer science per la valutazione della fattibilitÃ delle innovazioni di prodotto e di processo degli alimenti e della qualitÃ complessiva percepita dai consumatori;
- conoscenza delle metodologie biochimiche, genetico-molecolari e microbiologiche avanzate per la valutazione della qualitÃ e il monitoraggio dei principali gruppi microbici coinvolti nel settore alimentare;
- conoscenze di microbiologia applicata e dei criteri di selezione di starter microbici naturali e commerciali per l'industria degli alimenti;
- conoscenza dei criteri di gestione di scarti e sottoprodotti delle industrie alimentari per ridurre l'impatto ambientale e incrementare la competitivitÃ delle industrie alimentari;
- conoscenza dei concetti di marketing e di economia circolare, delle modalitÃ di pianificazione strategica dell'impresa alimentare e delle possibilitÃ di accesso al credito per l'imprenditoria giovanile;
- conoscenza delle principali interazioni chimiche e fisiche dei costituenti degli alimenti;
- conoscenza delle tecniche analitiche chimico-fisiche anche strumentali a basso impatto ambientale;
- conoscenze approfondite di fisiologia della nutrizione umana, di intolleranze e allergie alimentari e di alimentazione in particolari condizioni fisiologiche dell'uomo;
- conoscenza delle nuove frontiere dell'entomologia alimentare.

Le conoscenze e le capacitÃ di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio indipendente/individuale previsti dalle attivitÃ 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 capacitÃ di comprensione.

La verifica delle conoscenze e delle capacitÃ di comprensione avverrÃ nelle prove di esame durante le quali lo studente dovrÃ dimostrare il livello di preparazione e la padronanza del linguaggio (da sufficiente a eccellente) applicato ai diversi ambiti caratterizzanti e affini ed integrativi.

Il laureato in Scienze Tecnologie Alimentari Ã¨ in grado di utilizzare, nell'ambito delle attivitÃ di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, gli aspetti applicativi delle nozioni caratterizzanti e affini ed integrative inerenti alla sua formazione professionale, apprese e riassumibili nei principali risultati di apprendimento, quali:

- applicare le conoscenze dei processi alimentari, anche innovativi, per assicurare elevati standard qualitativi degli alimenti e incrementarne il valore nutrizionale e salutistico;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- orientare correttamente la scelta di metodologie di indagine adeguate atte a monitorare la qualità e la sicurezza alimentare, durante i processi di trasformazione e conservazione, e a svelare le frodi alimentari;
 - conoscere i principali modelli a disposizione della microbiologia predittiva e le tecniche di modellazione matematica per descrivere l'evoluzione microbica nei prodotti alimentari;
 - applicare le metodologie biochimiche, genetico-molecolari e microbiologiche per valutare la qualità degli alimenti;
 - utilizzare tecniche analitiche a basso impatto ambientale per la valutazione della qualità degli alimenti;
 - gestire scarti e sottoprodotti delle industrie alimentari nell'ottica di valorizzazione a fini di agrari, energetici e alimentari per ridurre l'impatto ambientale e incrementare la competitività delle industrie alimentari;
 - conoscere i concetti di marketing e di economia circolare, le modalità di pianificazione strategica dell'impresa alimentare e le possibilità di accesso al credito per l'imprenditoria giovanile;
 - conoscere il ruolo funzionale degli alimenti per una corretta e sana alimentazione e il fabbisogno alimentare di soggetti in condizioni fisiologiche particolari: primo anno di vita, bambino e adolescente, terza età, gravidanza e allattamento, sportivi;
 - conoscere delle nuove frontiere dell'entomologia alimentare.
- La verifica avverrà in sede di esame valutando la capacità dello studente di saper applicare le conoscenze e la comprensione delle abilità acquisite nei diversi ambiti caratterizzanti e affini ed integrativi nell'analisi e risoluzione di problematiche di processo e di prodotto connesse agli alimenti.

▶ QUADRO A4.b.2

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

Area di apprendimento delle discipline delle "Tecnologie alimentari"

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide competenze relativamente a:

- conoscenza di tecnologie di produzione, metodologie di analisi e aspetti normativi di commercializzazione delle principali conserve e semi-conserve alimentari e comprensione delle fasi tecnologiche tipiche ed influenti sulle caratteristiche di qualità;
- conoscenza delle tecnologie di produzione di alimenti a base di cereali e delle problematiche dei marchi di qualità, incluse le certificazioni etniche e religiose, e comprensione delle tecnologie più idonee per il mantenimento della qualità;
- conoscenza delle tecnologie, anche innovative, di produzione degli oli e grassi alimentari e delle metodiche analitiche per assicurarne la genuinità e delle tecnologie di produzione della birra e degli alimenti nervini;
- conoscenza delle tecnologie di confezionamento degli alimenti e delle problematiche relative alla shelf-life;
- conoscenze applicate delle metodologie di analisi sensoriale e della consumer science;
- conoscenza delle metodologie microbiologiche avanzate per la ricerca per il monitoraggio dei principali gruppi microbici coinvolti nel settore alimentare;
- conoscenze di microbiologia applicata per la caratterizzazione, gestione e condizionamento della qualità sensoriale, nutrizionale ed igienico-sanitaria di alimenti di origine animale e vegetale;
- conoscenza dei criteri di selezione di starter microbici naturali e commerciali per l'industria degli alimenti, delle principali metodologie microbiologiche avanzate per la selezione e la preparazione e dei principali modelli a disposizione della microbiologia predittiva.

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 "in grado di:

- definire i parametri tecnologici di processo in funzione degli effetti sulla composizione, struttura e proprietà delle conserve alimentari e applicare i metodi analitici per la determinazione delle caratteristiche qualitative;
- analizzare le relazioni tra composizione, struttura e proprietà degli alimenti a base di cereali e gli effetti delle condizioni di processo sulla qualità e conoscere le problematiche della gestione dei marchi di qualità e delle certificazioni etniche e religiose;

- orientare correttamente le scelte e soluzioni delle industrie alimentari per garantire elevati standard qualitativi degli alimenti e applicare le tecniche analitiche adeguate atte a svelare le frodi alimentari;
- utilizzare con padronanza le diverse tecnologie di confezionamento degli alimenti e impostare un metodo di valutazione della shelf-life;
- applicare in autonomia idonei metodi di analisi sensoriale e consumer science in funzione degli obiettivi prefissati;
- conoscere le principali tecniche molecolari per l'identificazione, tipizzazione e monitoraggio ex situ ed in situ dei microrganismi starter, deterioranti e patogeni negli alimenti e capacità di monitorare la qualità e sicurezza alimentare durante i processi di trasformazione e conservazione;
- impiegare le idonee strategie di uso dei microrganismi per migliorare la qualità sensoriale, nutrizionale ed igienica di prodotti alimentari di origine animale e vegetale;
- applicare le tecniche microbiologiche avanzate per la selezione e la preparazione di starter microbici naturali e commerciali per l'industria degli alimenti e conoscere le tecniche di modellazione matematica per descrivere l'evoluzione microbica nei prodotti alimentari, in funzione di condizioni ambientali conosciute e misurabili.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. TECNOLOGIA DEI CEREALI E DELLE CONSERVE ALIMENTARI [url](#)

C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI, ANALISI SENSORIALE E PACKAGING [url](#)

METODOLOGIE MICROBIOLOGICHE AVANZATE (*modulo di C.I. METODOLOGIE PER LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

SELEZIONE DEGLI STARTER E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA [url](#)

Area di apprendimento delle discipline della "Produzione e gestione"

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide competenze relativamente a:

- conoscenza delle principali metodologie genetico-molecolari per la qualità, tracciabilità e rintracciabilità degli delle produzioni vegetali e degli alimenti;
 - conoscenza delle strategie di marketing per la valorizzazione dei prodotti alimentari;
 - conoscenza delle modalità di pianificazione strategica dell'impresa alimentare e delle possibilità di accesso al credito per l'imprenditoria giovanile;
 - conoscenza del linguaggio della biochimica applicata e delle metodologie per la valutazione della qualità degli alimenti;
 - conoscenza delle principali fonti di inquinamento ambientale delle produzioni agroalimentari, dei meccanismi di assorbimento, traslocazione e accumulo degli inquinanti e dell'impiego di scarti e sottoprodotti a fini agrari e energetici.
- 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 "in grado di:

- usare le metodologie genetico-molecolari ai fini di tracciabilità, rintracciabilità e certificazione delle materie prime e dei prodotti alimentari derivati;
- analizzare criticamente le principali tendenze di mercato dei prodotti alimentari al fine di sviluppare attività di pianificazione e gestione delle strategie di marketing aziendale;
- applicare le strategie organizzative e dell'impresa alimentare e conoscere le strategie per la creazione di impresa;
- applicare le principali metodologie biochimiche per valutare la qualità degli alimenti;
- conoscere i processi di trasferimento e il ciclo dei contaminanti nei prodotti agroalimentari e le possibilità di valorizzazione di scarti e sottoprodotti come ammendanti e a fini energetici.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

C.I. ECONOMIA DEI SISTEMI PRODUTTIVI ALIMENTARI [url](#)

CHIMICA AMBIENTALE [url](#)

MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI [url](#)

METODOLOGIE GENETICO-MOLECOLARI (*modulo di C.I. METODOLOGIE PER LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI*) [url](#)

Area di apprendimento delle attività formative "Affini e integrative"

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede solide competenze relativamente a:

- conoscenze di progettazione, gestione e logistica degli scambi di massa e di energia nell'industria alimentare;
- conoscenza delle principali interazioni chimiche e fisiche dei costituenti degli alimenti;
- conoscenza delle tecniche di campionamento e di quelle analitiche chimico-fisiche anche strumentali a basso impatto ambientale;
- conoscenze approfondite di fisiologia della nutrizione umana, di intolleranze e allergie alimentari e di alimentazione in particolari condizioni fisiologiche dell'uomo.
- conoscenza dei principi di economia circolare;

- conoscenza delle potenzialità di valorizzazione tecnologica di scarti e sottoprodotti delle industrie alimentari mediante impiego dei composti bioattivi estratti in alimenti o matrici alimentari;
 - conoscenza delle potenzialità di valorizzazione biotecnologica di scarti e sottoprodotti delle industrie alimentari mediante impiego dei composti bioattivi estratti in alimenti o matrici alimentari;
 - conoscenza delle nozioni di entomologia alimentare;
 - conoscenza dei concetti di patologia innovativa nel post raccolta.
- 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 Tecnologie Alimentari è in grado di:

- effettuare la progettazione di massima e l'applicazione delle soluzioni impiantistiche nelle principali industrie alimentari, tenendo presente le problematiche connesse al recupero energetico e all'impatto ambientale;
- applicare un approccio sistemico alla valutazione della composizione e delle caratteristiche degli alimenti, risalire ai fenomeni e ai costituenti che ne determinano le caratteristiche e la qualità e descrivere le caratteristiche chimiche e l'organizzazione strutturale di sistemi alimentari innovativi;
- conoscere il ruolo funzionale degli alimenti per una corretta e sana alimentazione e il fabbisogno alimentare di soggetti in condizioni fisiologiche particolari: primo anno di vita, bambino e adolescente, terza età, gravidanza e allattamento, sportivi;
- applicare i principi di economia circolare nelle imprese alimentari;
- saper usare i composti bioattivi estratti da scarti e sottoprodotti come ingredienti naturali negli alimenti;
- valorizzare le potenzialità biotecnologiche dei composti bioattivi estratti da scarti e sottoprodotti delle industrie alimentari;
- conoscere le potenzialità alimentari degli insetti;
- conoscere le tecniche innovative di trattamento delle derrate alimentari nel post raccolta.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

APPLICAZIONI DI MACCHINE E IMPIANTI NEI PROCESSI ALIMENTARI [url](#)

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

C.I. ENTOMOLOGIA ALIMENTARE E PATOLOGIA DEL POST-RACCOLTA [url](#)

C.I. SOSTENIBILITA' DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI [url](#)

|  QUADRO A4.c | Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento |
|---|--|
| Autonomia di giudizio | <p>Il laureato magistrale in Scienze 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 e di 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 della prova finale.</p> |
| Abilità comunicative | <p>Il laureato magistrale in Scienze 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 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.</p> |

| | |
|----------------------------------|--|
| | L'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, verificata mediante la valutazione dell'elaborato scritto relativo alla prova finale, esposto oralmente alla commissione. |
| Capacità di apprendimento | Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle 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 verificata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale. |

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

19/02/2020

La laurea 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 a carattere sperimentale, 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 e/o l'acquisizione di competenze trasversali.

Le modalità di assegnazione delle tesi e di svolgimento dell'esame di laurea sono opportunamente regolamentate.

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

05/06/2020

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 sentito il controrelatore, 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 attribuisce al laureando 2 punti nel caso in cui sia in corso o abbia partecipato a programmi di mobilità internazionale e non sia fuori corso da più di un anno.

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

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

Link :

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



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico Corso di Studio a.a. 2020-21

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

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/orario-lezioni/orario-lezioni-2020-2021/calendario-attivita-didattiche->

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/diario-esami-esoneri-e-laurea/calendari-esami-e-attivita-2020-2021/>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/diario-esami-esoneri-e-laurea/calendari-esami-e-attivita-2020-2021/>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

| N. | Settori | Anno di corso | Insegnamento | Cognome Nome | Ruolo | Crediti | Ore | Docente di riferimento per corso |
|----|---------|---------------|--|--------------|-------|---------|-----|----------------------------------|
| | | Anno di | ANALISI SENSORIALE E CONSUMER SCIENCE (<i>modulo di C.I. TECNOLOGIE</i>) | GAMBACORTA | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|----------|--------------------------|--|-------------------------|----|---|----|---|
| 1. | AGR/15 | corso 1 | ALIMENTARI, ANALISI SENSORIALE E PACKAGING) link | GIUSEPPE | PA | 3 | 30 |  |
| 2. | AGR/09 | Anno di corso 1 | APPLICAZIONI DI MACCHINE E IMPIANTI NEI PROCESSI ALIMENTARI link | BIANCHI BIAGIO | PA | 6 | 60 | |
| 3. | AGR/13 | Anno di corso 1 | CHIMICA AMBIENTALE link | ALLEGRETTA IGNAZIO | RD | 6 | 60 | |
| 4. | AGR/01 | Anno di corso 1 | ECONOMIA DELLA QUALITA' E DELL'INNOVAZIONE NEI SISTEMI PRODUTTIVI ALIMENTARI (<i>modulo di C.I. ECONOMIA DEI SISTEMI PRODUTTIVI ALIMENTARI</i>) link | CARLUCCI DOMENICO | RU | 3 | 30 | |
| 5. | AGR/01 | Anno di corso 1 | ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE (<i>modulo di C.I. ECONOMIA DEI SISTEMI PRODUTTIVI ALIMENTARI</i>) link | CASIERI ARTURO | PA | 3 | 30 | |
| 6. | L-LIN/12 | Anno di corso 1 | LINGUA INGLESE link | LAVIOSA SARA | PA | 3 | 30 | |
| 7. | AGR/07 | Anno di corso 1 | METODOLOGIE GENETICO-MOLECOLARI (<i>modulo di C.I. METODOLOGIE PER LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI</i>) link | SIMEONE ROSANNA | PA | 6 | 60 | |
| 8. | AGR/16 | Anno di corso 1 | METODOLOGIE MICROBIOLOGICHE AVANZATE (<i>modulo di C.I. METODOLOGIE PER LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI</i>) link | CALASSO MARIA | RU | 3 | 30 |  |
| 9. | AGR/16 | Anno di corso 1 | MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link | DE ANGELIS MARIA | PO | 6 | 60 | |
| 10. | AGR/16 | Anno di corso 1 | SELEZIONE DEGLI STARTER E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA link | FILANNINO PASQUALE | RD | 6 | 60 |  |
| 11. | AGR/15 | Anno di corso 1 | SVILUPPI TECNOLOGICI DI FILIERA (<i>modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI, ANALISI SENSORIALE E PACKAGING</i>) link | CAPONIO FRANCESCO | PO | 3 | 38 |  |
| 12. | AGR/15 | Anno di corso 1 | TECNOLOGIA DEI CEREALI (<i>modulo di C.I. TECNOLOGIA DEI CEREALI E DELLE CONSERVE ALIMENTARI</i>) link | PASQUALONE ANTONELLA | PA | 4 | 38 | |
| 13. | AGR/15 | Anno di corso 1 | TECNOLOGIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI (<i>modulo di C.I. TECNOLOGIA DEI CEREALI E DELLE CONSERVE ALIMENTARI</i>) link | SUMMO CARMINE | PA | 5 | 46 | |
| | | Anno | TECNOLOGIE DI PACKAGING E | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--------|------------------|---|------------------|----|---|----|
| 14. | AGR/15 | di corso 1 | SHELF-LIFE (<i>modulo di C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI, ANALISI SENSORIALE E PACKAGING</i>) link | SUMMO CARMINE | PA | 3 | 30 |
|-----|--------|------------------|---|------------------|----|---|----|

▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Dislocazione Aule e Spazi per gli studenti

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule Informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale Studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il CdS si avvale delle attività della Commissione Interdipartimentale per l'Orientamento e il Tutorato (<http://www.uniba.it/studenti/orientamento/studio>)

(<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/sportello-orientamento-accoglienza-e-tutorato>) che opera in sinergia con i Direttori dei Dipartimenti e con i Coordinatori dei CdS ed ha la responsabilità di promuovere ed organizzare le attività di orientamento. Tale Commissione, che fa capo alla corrispondente Commissione di Ateneo, si avvale anche del supporto dell'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento DiSSPA (di riferimento per il CdS), del gruppo di

05/06/2020

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 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. Per le attività di orientamento ci si avvale di materiale illustrativo (presentazioni multimediali, pieghevoli, cartoline) che includono i dati forniti da Almalaura e dal Presidio di Assicurazione della Qualità sulle carriere degli studenti e dei laureati, nonché i dati di monitoraggio interno.

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. 05/06/2020

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

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 abbiano ritenuto necessario sono state 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. 05/06/2020

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

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



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

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

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

Gli studenti hanno a disposizione, per la formazione all'estero, 39 accordi nell'ambito del Progetto Erasmus+, anche se per il momento quelli con la Turchia non sono raccomandati dall'Ateneo.

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

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

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

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

L'elenco degli accordi di mobilità Erasmus+ del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, relativi agli studenti del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, si trova a pagina 11-12 del documento di cui al link (<https://manageweb.ict.uniba.it/internazionale/mobilita-in-uscita/studenti/programma-erasmus-key-action-1/bando-mobilita-studente>

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

Descrizione link: Sito web Uniba - Internazionalizzazione per Studenti

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

| n. | Nazione | Ateneo in convenzione | Codice EACEA | Data convenzione | Titolo |
|----|----------|---|--------------|------------------|---------------|
| 1 | Austria | UNIVERSITAT FUR BODENKULTUR WIEN | | 20/12/2013 | solo italiano |
| 2 | Austria | UNIVERSITY OF NATURAL RESOURCES AND APPLIED LIFE SCIENCES | | 20/12/2013 | solo italiano |
| 3 | Bulgaria | AGRAREN UNIVERSITET - PLOVDIV | | 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 | Grecia | UNIVERSITY OF PIRAEUS | 28/10/2019 | solo italiano |
| 11 | Lettonia | LATVIJAS LAUKSAIMNIECIBAS UNIVERSITATE | 02/02/2015 | solo italiano |
| 12 | Malta | UNIVERSITY OF MALTA | 05/04/2018 | solo italiano |
| 13 | Polonia | AKADEMIA ROLNICZA WE WROCLAWIU | 14/01/2014 | solo italiano |
| 14 | Polonia | SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES | 29/01/2016 | solo italiano |
| 15 | Polonia | SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES | 29/01/2016 | solo italiano |
| 16 | Polonia | SIEDLCE UNIVERSITY OF NATURAL SCIENCES AND HUMANITIES | 29/01/2016 | solo italiano |
| 17 | Polonia | UNIVERSITY OF WARMIA AND MAZURY IN OLSZTYN | 09/01/2018 | solo italiano |
| 18 | Polonia | UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNO - PRZYRODNICZY | 29/04/2015 | solo italiano |
| 19 | Polonia | WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES - SGGW | 09/01/2018 | solo italiano |
| 20 | Polonia | WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES - SGGW | 09/01/2018 | solo italiano |
| 21 | Polonia | WEST POMERIAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY | 10/11/2017 | solo italiano |
| 22 | Portogallo | UNIVERSIDADE DE TRAS-OS-MONTES E ALTRO DOURO | 09/05/2014 | solo italiano |
| 23 | Repubblica Ceca | MASARYKOVA UNIVERZITA V BRNE | 12/12/2017 | solo italiano |
| 24 | Romania | UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA DIN CLUJ-NAPOCA | 03/03/2016 | solo italiano |
| 25 | Spagna | ETSEAMN | 24/10/2017 | solo italiano |

solo

| | | | | |
|----|---------|---|------------|---------------|
| 26 | Spagna | UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA | 29/05/2019 | 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 | HATAY MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY | 01/10/2018 | solo italiano |
| 35 | Turchia | ISPARTA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES | 07/03/2019 | solo italiano |
| 36 | Turchia | NAMIK KEMAL UNIVERSITY | 24/02/2014 | solo italiano |
| 37 | Turchia | NECMETTIN ERBARKAN UNIVERSITY | 27/03/2015 | solo italiano |
| 38 | Turchia | NIGDE UNIVERSITY | 03/11/2015 | solo italiano |
| 39 | Turchia | ULUDAG UNIVERSITESI | 24/02/2014 | solo italiano |



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

05/06/2020

Per le attività di accompagnamento al lavoro il CdS si avvale dei servizi di orientamento al lavoro dello Sportello di Placement del DiSSPA (<http://www.uniba.it/studenti/placement/accoglienza#sportelli>) e dell'Agenzia per il Placement dell'Amministrazione universitaria, utilizzando anche la piattaforma "Portiamo Valore" (<https://portiamovalore.uniba.it/>) che forniscono a laureandi e laureati supporto, strumenti (anche mediante attività specifiche per lo sviluppo delle competenze trasversali) e assistenza nella fase di candidatura ed inserimento nel mercato del lavoro attraverso i tirocini formativi e di orientamento che sono rivolti a tutti coloro che abbiano conseguito un titolo di studio, entro e non oltre i 12 mesi, e i tirocini di inserimento al lavoro (TIL) per i laureati da più di 12 mesi rivolti a inoccupati, disoccupati, lavoratori in mobilità e lavoratori sospesi in regime di cassa integrazione finalizzati all'inserimento e reinserimento nel mondo del lavoro. Il CdS organizza anche lo svolgimento di seminari specifici tenuti da esperti individuati tra professionisti del settore e dirigenti di Enti pubblici e privati su tematiche di interesse professionale, oltre a: i) segnalare ai laureati opportunità occupazionali indicate da Enti ed Aziende; ii) incentivare la partecipazione a eventi dedicati; iii) assicurare lo scambio di informazioni anche fra studenti, laureandi e laureati attraverso la lista di posta elettronica; iv) promuovere l'incontro fra il mondo del lavoro e i laureandi/laureati attraverso la partecipazione a incontri di settore; v) incentivare l'acquisizione di competenze specifiche all'inserimento nel mondo del lavoro informando sulle attività svolte e promosse dall'Agenzia di Placement di UNIBA (es. come scrivere un curriculum, come affrontare un colloquio di lavoro). Dall'a.a. 2017/18 sono state organizzate attività volte a far acquisire a laureandi e laureati ulteriori certificazioni spendibili nel

mondo del lavoro. In particolare, sono stati organizzati:

i) uno Short-Master (a.a. 2017/18) in Manager della qualità nelle aziende agro-alimentari, in collaborazione con un Ente di Certificazione accreditato

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

ii) corsi sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, basati su un apposito bando dell'Ateneo destinati 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: Placement Ateneo

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



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

I docenti del CdS utilizzano piattaforme web dove caricare in anticipo rispetto alla lezione le slide o altro materiale didattico al fine agevolare l'apprendimento della disciplina sia da parte degli studenti frequentanti sia di quelli che non riescono per varie ragioni a seguire con assiduità. Il ricorso a tali piattaforme permette anche l'ulteriore diffusione di comunicazioni relative sia ad eventuali variazioni rispetto all'orario ufficiale delle lezioni sia ad eventuali altre iniziative (es. seminari di approfondimento, bandi, ecc.). Il CdS, al fine di limitare i disagi per gli studenti pendolari, organizza il calendario delle lezioni distribuendo le ore in modo continuativo nell'arco di ciascuna giornata di lezione; le attività formative saranno svolte anche facendo ricorso a tecnologie digitali.

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

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

Il CdS prevede un Manifesto degli Studi per studenti che optino per l'impegno a tempo parziale che comporta il raddoppio della durata legale dello stesso CdS (da 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. In particolare, Agli studenti con disabilità viene garantito il necessario supporto per l'eventuale predisposizione di un piano di studi individualizzato che, nel rispetto dei vincoli fissati dall'ordinamento didattico del CdS, può prevedere la sostituzione di attività formative obbligatorie con altre attività valutate equivalenti. Agli stessi, ove richiesto, potrà essere accordata anche la possibilità di svolgere esami di profitto e verifiche delle conoscenze intermedie in modalità diversa, inclusa quella telematica.

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

Descrizione link: Disabilità

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto per iscritti a tempo parziale

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

Ci    confermato anche dai dati in possesso del CdS; infatti, lo stesso CdS si   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 criticit . 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>

Relativamente all'esperienza dello studente, i dati Almalaurea del 2019 evidenziano che circa il 90% dei laureati   soddisfatto del CdS, il 92% circa   soddisfatto dei rapporti con i docenti, il 98,3%   soddisfatto del rapporto con gli studenti, circa 76,7% si re-iscriverebbe allo stesso CdS dello stesso Ateneo. 13/10/2020

Circa l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...), il 93,4% la ritiene soddisfacente; inoltre, circa l'85% ha utilizzato i servizi di biblioteca (prestito/consultazione, orari di apertura, ...) e il 98% valuta il servizio positivamente.

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2019&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 nel PDF allegato, oltre che al link di seguito riportato, dove sono pubblicate le schede degli indicatori prodotti dall'ANVUR. 21/10/2020

Dall'analisi degli indicatori emerge un generale allineamento dei dati del CdS con quelli medi sia dell'area geografica che degli Atenei non telematici. Relativamente, invece, agli studi precedenti, gli iscritti provengono per la gran parte da licei ed in minore misura da istituti tecnici e professionali, con voto medio di maturità pari a 83 circa. Gli iscritti al primo anno della laurea magistrale presentano un voto di laurea triennale medio pari a 100 circa.

La provenienza geografica è quella prevalentemente dalla Puglia (Bari e provincia in particolare) e in misura minore da altre regioni.

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

Link inserito:

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda indicatori Anvur

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Relativamente all'accompagnamento al mondo del lavoro, i dati Almalaurea relativi al 2019, evidenziano che ad un anno dalla laurea il 48,4% 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 67,7%. Il 60,0% degli occupati ha trovato lavoro dopo la laurea magistrale. L'86,6% 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 3,6 mesi. 13/10/2020

A tre anni dalla laurea il 76,7% dei laureati intervistati lavora. Il tasso di occupazione (def. Istat - Forze di lavoro) è pari all'83,3%. Il tempo medio intercorso tra il conseguimento della laurea e la prima occupazione è pari a 6,4 mesi.

A cinque anni dalla laurea l'80% dei laureati intervistati lavora. Il tasso di occupazione (def. Istat - Forze di lavoro) è pari al 90%. Il tempo medio intercorso tra il conseguimento della laurea e la prima occupazione è pari a 13,2 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 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=2019&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=tutti&>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Situazione occupazionale laureati LM-70 in comparazione con altri Atenei



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 è staticamente irrilevante. 13/10/2020