Università degli Studi di Bari Aldo Moro

PROPOSTA DI ISTITUZIONE - MASTER A.A.2013/2014

1. TITOLO

Titolo del Master	*Manager delle biotecnologie innovative per la produzione degli alimenti*	
Titolo (traduzione in lingua inglese)	*Manager in the field of biotechnology of food*	
Livello	*II livello*	
Durata	*Annuale*	
Crediti	*60*	
Settori scientifici disciplinari coinvolti	*AGR/16* *AGR/15* *SECS-S/01* *SECS-P/10* *L-LIN/12*	
Presenza/Distanza	*Ore in presenza: 1500*	
Lingue di insegnamento	***Italiano*** , ***Inglese***	
Prima Attivazione/Rinnovo	*Prima attivazione*	

2a. TIPOLOGIA

Università degli Studi di Bari "A. Moro" - Dipartimentale;

2b. ENTI COLLABORATORI

n°	Nome ENTE	Modalità di collaborazione	Note
41	*D.A.Re. scrl*	*Altro*	
51	*FONDAZIONE ITS*	*Altro*	
61	*Tecnoalimenti scpa*	*Altro*	

3.a STRUTTURA DI RIFERIMENTO

n°	Dipartimento	Data e delibera del Consiglio di Dipartimento
41	*Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)*	*16/12/2013*

3.b Sede amministrativa e contabile del corso

Sede	*Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti*
Indirizzo completo (Via, n., CAP, Città)	*Via Amendola 165/A*
Referente	*Teodoro Miano*
Telefono	*0805442857*
Fax	*0805442850*
E-mail	*teodoro.miano@uniba.it*
Sito Web del Master se presente	

3.c Sede Didattica del corso

Sede	*Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti*
Indirizzo completo (Via, n., CAP, Città)	*Via Amendola 165/A*
Referente	*Marco Gobbetti*
Telefono	*0805442949*
Fax	*0805442911*
E-mail	*marco.gobbetti@uniba.it*
Sito Web del Master se presente	

3.d DOCENTI PROPONENTI

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	ATENEO	Dipartimento	Telefono	E-mail
41	*Gobbetti Marco*	*P.Ordinario*	*AGR/16*	*Università degli Studi di Bari*	*Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti*	*0805442949*	*marco.gobbetti@uniba.it*
51	*De Angelis Maria*	*P. Associato*	*AGR/16*	*Università degli Studi di Bari*	*Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti*	*0805442946*	*maria.deangelis@uniba.it*
61	*Di Cagno*	*Ricercatore*	*AGR/16*	*Università*	*Dipartimento di*	*0805442945*	*raffaella.dicagno@uniba.it*

	Raffaella			degli Studi di Bari	Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti		
71	Minervini Fabio	Ricercatore	AGR/16	Università degli Studi di Bari	Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti	0805442948	fabio.minervini@uniba.it
81	Calasso Mariella	Ricercatore	AGR/16	Università degli Studi di Bari	Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti	0805442948	maria.calasso@uniba.it

3.e COORDINATORE DEL MASTER

Cognome	GOBBETTI
Nome	Marco
Qualifica	PO
Settore Scientifico Disciplinare	AGR/16
Struttura di appartenenza	Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti
Telefono / fax	080/5442949
E-mail	marco.gobbetti@uniba.it

3.f COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

3.f.1 DOCENTI INTERNI all'Univ. di BARI

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	Telefono	E-mail	Dipartimento
41	Gobbetti Marco	P.Ordinario	AGR/16	0805442949	marco.gobbetti@uniba.it	DISSPA
51	De Angelis Maria	P. Associato	AGR/16	0805442946	maria.deangelis@uniba.it	DISSPA
61	Minervini Fabio	Ricercatore	AGR/16	0805442948	fabio.minervini@uniba.it	DISSPA
71	Di Cagno Raffaella	Ricercatore	AGR/16	0805442945	raffaella.dicagno@uniba.it	DISSPA
81	Maria Calasso	Ricercatore	AGR/16	0805442948	maria.calasso@uniba.it	DISSPA

3.f.2 DOCENTI DI ALTRE UNIVERSITA'

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	Ateneo / Strutture consorziate	E-mail	Telefono

3.f.3 ESPERTI INTERNI

nº	Cognome	Nome	Qualifica	Competenze specifiche
41	...	...	...	...

3.f.4 ESPERTI ESTERNI

nº	Cognome	Nome	Qualifica	Competenze specifiche	Ente / Struttura di appartenenza
41	*Pepe*	*Antonio*	*Direttore DARE Puglia*	*Progetti Europei*	*DARE Puglia*

4. PROGETTO FORMATIVO

4.a PRESENTAZIONE DEL CORSO E CONTENUTI GENERALI

testo in italiano:
Si intendono formare 14 allievi che alla fine del percorso acquisiranno competenze specialistiche nel settore delle biotecnologie innovative per la produzione degli alimenti, con specifici riferimenti a qualità e sicurezza alimentare, processi innovativi della tecnologia degli alimenti vegetali e animali, analisi sensoriali ed elaborazione dati, certificazione ed etichettatura dei prodotti alimentari. Saranno, inoltre, approfondite le conoscenze di statistica e dell'inglese scientifico.

testo in inglese:
The course aims to prepare 14 student that at the end will be qualified in the field of innovative biotechnology of food production, specifically referred to food quality and safety, innovative process technology of animal and vegetable food, sensory analysis and data processing, food product certification and labeling.
It will also be studied statistics and scientific English.

4.b SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Descrizione della figura professionale che si intende formare e delle funzioni che sarà chiamata a svolgere in relazione al particolare settore occupazionale di riferimento	***in italiano:*** *Il Manager delle biotecnologie innovative per la produzione degli alimenti possiede competenze di carattere interdisciplinare nel campo delle conoscenze sulle biotecnologie per la produzione di alimenti di origine vegetale e animale innovativi. A queste competenze specialistiche, la figura professionale formata acquisirà ulteriori competenze gestionali e nel campo del project management per la ricerca industriale, oltre a capacità pratica formata in laboratorio e*	***In inglese:*** *Manager of innovative biotechnology for food production has expertise interdisciplinary field of knowledge biotechnology for the production of food source Plant and Animal innovative. These skills specialist, the professional figure formed acquire additional skills and management in the field project management for industrial research, in addition to practical capacity formed in the laboratory and on production facilities.*

	sugli impianti di produzione.	
Documentata analisi dell'esigenza formativa di riferimento	***in italiano:*** *L'analisi condotta per la definizione dell'esigenza formativa di riferimento prende le mosse, in primis, dall'analisi del tessuto produttivo regionale, che tiene conto, in particolare, delle numerose Piccole e Medie Imprese che insistono sul territorio regionale nel campo del settore agroalimentare.* *La figura professionale proposte risponde ad esigenze emergenti e altamente avvertite nel settore di riferimento.* *E' ormai scientificamente ed economicamente riconosciuto che l'innovazione in generale sia divenuta un aspetto indispensabile non solo alla crescita economica delle imprese, in particolare del settore agro-alimentare, ma anche alla loro stessa capacità di sopravvivenza che altrimenti vedrebbe profilarsi gap incolmabili nei confronti di altre realtà produttive economicamente più forti.* *E' anche da riconoscere che la scarsa tendenza all'investimento in innovazione da parte delle imprese è da ascrivere anche alla scarsa capacità, da parte di chi mette a punto tale innovazione, di trasmetterla in modo efficace e tempestivo.* *Appare quindi evidente la necessità di formare in modo qualificato e mirato nuove figure professionali in grado di intervenire e gestire l'innovazione del processo/prodotto ai diversi livelli delle filiere alimentari (filiera dei cereali, dei derivati lattiero-caseari, dei prodotti orto-floro-frutticoli, e dell'acquacoltura) con l'obiettivo principale di creare sistema all'interno di esse e di assecondare le tendenze di mercato.* *Considerando la relativa novità delle tematiche, soprattutto con riferimento alle regioni della convergenza, le esigenze scientifiche e tecnologiche individuate rappresentano una premessa da soddisfare che assume una primaria importanza nell'obiettivo di rafforzare la competitività dei settori industriali coinvolti.*	***In inglese:*** *Analysis of the need for defining training Reference starts , first and foremost , from the analysis of regional manufacturing , which takes into account , in particular, of the many small and medium enterprises who insist on region in the field of agri-food sector .* *The professional proposal meets requirements emerging and highly felt in the sector.* *And ' now scientifically and economically recognized that innovation in general has become a matter not only essential to the economic growth of businesses, particularly in the agro-food sector , but also to their own capacity for survival unbridgeable gap that otherwise would see looming against other productive economically stronger .* *It ' also recognize that the low tendency investment in innovation by firms is due also to the lack of capacity on the part of those who make the point that innovation , to hand in an efficient and timely manner.* *It is therefore a clear need to train in a professional and targeted new professionals can intervene and manage the innovation process / product at different levels food chains (chain of cereals, milk derivatives , of fruit and fresh horticultural and aquaculture) with the main objective to create system within them and to meet the market trends.* *Given the relative novelty of the issues , especially with regard to the convergence regions , the scientific and technological needs are identified to meet a premise that assumes a paramount objective of strengthening the competitiveness of the industries involved.*

5. STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

Frequenza Obbligatoria	*80 %*	
Frequenza	*Le 1500 ore di formazione sono articolate come segue: 1500 ripartite nel seguente modo: -Modulo A: 850 ore (136 giorni da 5 ore distribuiti su 7 mesi circa) -Modulo B: 500 ore (83 giorni da 6 ore distribuiti su 4 mesi) -Modulo C: 50 ore (8 giorni da 5 ore in un unico mese) -Tesi finale:100 ore In base all'andamento del programma formativo, sarà possibile intensificare la frequenza al corso, fino ad un max di 8 ore giornaliere.*	
Modalità della verifica	*Per ogni insegnamento del modulo MA è previsto un test di fine corso. Al termine del progetto i candidati presenteranno il lavoro svolto nella fase di affiancamento (MB) alla commissione esaminatrice (distinta per obiettivo formativo) e sosterranno un esame orale sulle tematiche inerenti le competenze specialistiche (MA) e gestionali (MC). La commissione sulla base dei risultati conseguiti nel modulo formativo A e delle presentazioni/esami di cui sopra esprimerà una valutazione scritta del rendimento dell'allievo. Tali relazioni saranno rese disponibili all'atto della verifica del corso.*	
Eventuali Verifiche periodiche e CFU	*per ogni singolo insegnamento*	
Prova finale e ammontare CFU	*tesi*	*CFU: 4*
Ulteriori Informazioni	*(per es. attività pratiche/attività di ricerca/viaggi di studio ...) (max 2000 caratteri) Oltre alla attività didattica di tipo frontale, per ciascun sub-modulo sono previste ore di esercitazioni, laboratorio, seminari e visite aziendali. Sono previste, inoltre, 180 ore complessive di studio individuale e 100 ore per la verifica finale.*	

Tipologia Didattica

	Ore
Ore didattica frontale	*432*
Ore didattica assistita o laboratoriale	*590*
Ore stage	*0*
Ore seminari	*20*
Ore didattica e-learning	
Ore esercitazioni	*148*
Ore visite	*30*
Ore Verifica finale	*100*
Altro	
Studio individuale	*180*
TOTALE	1500

5.a Elenco dei MODULI

Modulo 1

5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO

Titolo in italiano	*MA- Approfondimento Conoscenze Specialistiche*
Titolo in inglese	*MA- Study specialist knowledge*
Settore Scientifico Disciplinare	*AGR/16*
CFU	*38,0*
Responsabile	*Gobbetti Marco*
Tipo attività	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(d) Seminari* , *(f) Esercitazioni* , *(g) Testimonianze e visite* , *(h) Studio individuale* , *(v) VERIFICA FINALE* , *(i) Tutor di aula*

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	*MA.1.1 - Piani HCCP e sistemi di assicurazione/certificazione di qualità*	*1,00*	*AGR/16*	*da identificare*	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(h) Studio individuale*
51	*MA.1.2 - Trattamenti per il controllo dei microrganismi patogeni degli alimenti*	*1,00*	*AGR/16*	*Fabio Minervini*	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(h) Studio individuale*
61	*MA.1.3 - Infezioni, intossicazioni e tossifezioni alimentari*	*2,00*	*AGR/16*	*Maria Calasso*	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(h) Studio individuale*
71	*MA.2.1 - Biotecnologie applicate per la produzione dei principali alimenti fermentati*	*1,00*	*AGR/16*	*da identificare*	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(h) Studio individuale*

81	*MA.2.2 - Applicazioni biotecnologiche per la produzione di alimenti funzionali*	*1,00*	*AGR/16*	*Carlo Giuseppe Rizzello*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
91	*MA.2.3 - Biotecnologie dei prodotti ortofrutticoli*	*1,00*	*AGR/16*	*Maria De Angelis*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
:1	*MA.2.4 - Biotecnologiedei prodotti a base di cereali*	*1,00*	*AGR/16*	*Fabio Minervini*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
;1	*MA.3.1 - Innovazioni di processo nella filiera olearia ed enologica*	*1,00*	*AGR/15*	*Francesco Caponio*	*(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale*
<1	*MA.3.2 - Innovazioni di processo nella filiera lattiero-casearia*	*1,00*	*AGR/15*	*Michele Faccia*	*(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale*
431	*MA.3.3 - Tecnologia delle conserve vegetali e animali*	*1,00*	*AGR/15*	*Carmine Summo*	*(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale*
441	*MA.3.4 - Tecnologie di packaging*	*1,00*	*AGR/15*	*Vito Michele Paradiso*	*(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale*
451	*MA.4 - Statistica*	*6,00*	*SECS-S/01*	*da identificare*	*(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale*
461	*MA.5 - Inglese scientifico*	*4,00*	*L-LIN/12*	*da identificare*	*(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio*

					individuale
471	*MA.6.1 - Principi di analisi sensoriali e applicazione ai prodotti di origine vegetale*	*2,00*	*AGR/15*	*Giuseppe Gambacorta*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
481	*MA.6.2 - Analisi sensoriale dei prodotti di origine animale ed elaborazione dati*	*2,00*	*AGR/15*	*Antonio Trani*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
491	*MA.7.1 - Certificazione dei prodotti alimentari*	*2,00*	*AGR/01*	*Domenico Carlucci*	*(a) Attività frontale , (d) Seminari , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale*
4:1	*MA.7.2 - Etichettatura e controllo di qualità delle produzioni alimentari di origine animale*	*2,00*	*VET/05*	*Valentina Terio*	*(a) Attività frontale , (d) Seminari , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale*
4;1	*MA.8.1 - Case studies industria dei derivati dei cereali*	*2,00*	*AGR/16*	*Marco Gobbetti*	*(a) Attività frontale , (d) Seminari , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale*
4<1	*MA.8.2 - Case studies industria lattiero-casearia*	*2,00*	*AGR/16*	*Maria De Angelis*	*(a) Attività frontale , (d) Seminari , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale*
531	*Verifica finale*	*4,00*	*AGR/16*	*Marco Gobbetti*	*(h) Studio individuale*
	TOTALE	***38,00***			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	*(a) Attività frontale*	*950*	*38*	*14*	*Importo in euro:*

	, (b) Attività didattica assistita o lab. , (d) Seminari , (f) Esercitazioni , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale				3945

Modulo 2

5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO

Titolo in italiano	MB - Affiancamento operativo in Ricerca e Sviluppo
Titolo in inglese	MB - Operational support in Research and Development
Settore Scientifico Disciplinare	AGR/16
CFU	20,0
Responsabile	Gobbetti Marco
Tipo attività	(b) Attività didattica assistita o lab. , (l) Tutor tecnologico

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	MB.1 - Affiancamento a ricercatori di Enti Pubblici di Ricerca	20,00	AGR/16	Carlo Giuseppe Rizzello	(b) Attività didattica assistita o lab.
	TOTALE	**20,00**			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(b) Attività didattica assistita o lab.	500	20	14	Importo in euro: 213

Modulo 3

5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO

Titolo in italiano	MC - Management Progetti di Ricerca

Titolo in inglese	*MC - Management Research Projects*
Settore Scientifico Disciplinare	*SECS-P/10*
CFU	*2,0*
Responsabile	*Giuliano De Seneen*
Tipo attività	*(a) Attività frontale* , *(f) Esercitazioni* , *(h) Studio individuale*

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	*MC.1.1 - Project Cycle Management per la ricerca industriale*	*1,00*	*SECS-P/10*	*Francesca Volpe*	*(a) Attività frontale* , *(f) Esercitazioni* , *(h) Studio individuale*
51	*MC 1.2 - Gestione e rendicontazione dei progetti di ricerca*	*1,00*	*SECS-P/10*	*Giuliano De Seneen*	*(a) Attività frontale* , *(f) Esercitazioni* , *(h) Studio individuale*
	TOTALE	***2,00***			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	*(a) Attività frontale* , *(f) Esercitazioni* , *(h) Studio individuale*	*50*	*2*	*14*	*Importo in euro: 86*

5.b.1 TABELLA RIEPILOGATIVA DOCENTI INTERNI

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare
41	*Gobbetti*	*Marco*	*PO*	*AGR/16*
51	*De Angelis*	*Maria*	*PA*	*AGR/16*
61	*Minervini*	*Fabio*	*RC*	*AGR/16*

71	*Calasso*	*Maria*	*RC*	*AGR/16*
81	*Rizzello*	*Carlo Giuseppe*	*RC*	*AGR/16*
91	*Caponio*	*Francesco*	*PA*	*AGR/15*
:1	*Faccia*	*Michele*	*RC*	*AGR/15*
;1	*Summo*	*Carmine*	*RC*	*AGR/15*
<1	*Paradiso*	*Vito Michele*	*RC*	*AGR/15*
431	*Trani*	*Antonio*	*RC*	*AGR/15*
441	*Gambacorta*	*Giuseppe*	*PA*	*AGR/15*
451	*Terio*	*Valentina*	*RC*	*VET/05*
461	*Carlucci*	*Domenico*	*RC*	*AGR/01*
	TOTALE			

5.b.2 TABELLA RIEPILOGATIVA DOCENTI DI ALTRE UNIVERSITA'

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare
	TOTALE			

5.b.3 TABELLA RIEPILOGATIVA ESPERTI INTERNI

n°	Nome	Cognome	Breve Curriculum
	TOTALE		

5.b.4 TABELLA RIEPILOGATIVA ESPERTI ESTERNI

n°	Nome	Cognome	Breve Curriculum
41	*Francesca*	*Volpe*	*(max 2.000 car.)* *Laureata in Scienze Politiche, con “Master in International Development (MID)". Dal 2003, ha fornito la propria attività professionale presso l'Università degli studi di Foggia, lavora nell'ambito del project management, occupandosi di attività di gestione e promozione dell’offerta scientifica universitaria ed iniziative seminariali relative ad attività/servizi per il trasferimento tecnologico in campo biotech, finalizzate al miglioramento del rapporto ricerca –impresa mediante le biotecnologie. Dal 2005 è Project manager presso il D.A.Re scrl per progetti di trasferimento tecnologico, ricerca industriale e sviluppo sperimentale su fondi regionali, nazionali ed europei, occupandosi altresì di docenza in corsi Master, Alta formazione, Scuola di dottorato, IFTS.*
51	*Giuliano*	*De Seneen*	*(max 2.000 car.)* *Laureato in Economia e Commercio, con Master in “Diritto tributario e Consulenza d'Impresa”.* *Nel 2009 consegue il Dottorato di Ricerca, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia, in "Ecosistemi Agricoli Sostenibili". Dal 2008 collabora con il D.A.Re scrl in ambito amministrativo e di project management di progetti di ricerca, mentre dal 2009 presso lo stesso Ente assume il ruolo di Responsabile Amministrativo, con particolare riferimento alla gestione e rendicontazione di progetti a valere su fondi regionali, nazionali e comunitari.*
	TOTALE		

5.b.5 PROFILI DEI TUTOR: d’aula, scientifico,d’azienda, tecnologico

Tutor interni / d'aula

n°	Cognome Nome	Struttura di appartenenza	Profilo	Impegno orario
41	*Rizzello Carlo Giuseppe*	*DISSPA*	*Ricercatore*	*100*

Tutor esterni

n°	Quantità	Profilo	Impegno orario
41	*1*	*Tutorato didattico d'aula*	*680*

5.b.6 TABELLA EVENTUALE PERSONALE INTERNO PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE AMMINISTRATIVA

n°	Cognome	Nome	Funzioni / mansioni	Struttura di appartenenza	Impegno orario
41	*MARTINELLI*	*FARA*	*supporto organizzazione del corso*	*DISSPA*	*50*
51	*SPALLINI*	*ANNA*	*supporto organizzazione del corso*	*DISSPA*	*50*
	TOTALE				***100***

5.b.7 TABELLA EVENTUALE PERSONALE ESTERNO PER LA ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE AMMINISTRATIVA

n°	Funzioni / mansioni	Impegno orario
41	*Supporto alla gestione didattica e coordinamento operativo*	*1000*
	0.000	***1000.000***

5.b.8 EVENTUALI MODULI DIDATTICI APERTI A PARTECIPANTI ESTERNI

Indicare n.ro max di moduli didattici a cui può accedere il partecipante (art. 5 lett. i)

6. POSTI DISPONIBILI

6.a CORSISTI

N. MIN	*14*
N. MAX	*14*

6.b PARTECIPANTI

Numero di moduli	*0*
Numero partecipanti	*0*

6.c UDITORI

Numero uditori	*0*

7. TITOLI DI ACCESSO

LAUREE ANTE D.M. 509	*Biotecnologie,* *Biotecnologie agrarie-vegetali,* *Biotecnologie agro-industriali,* *Chimica,* *Chimica industriale,* *Ingegneria chimica,* *Scienze agrarie,* *Scienze agrarie tropicali e sub-tropicali,* *Scienze biologiche,* *Scienze della produzione animale,* *Scienze delle preparazioni alimentari,* *Scienze e tecnologie agrarie,* *Scienze e tecnologie alimentari,* *Scienze e tecnologie delle produzioni animali,* *Scienze naturali*
DIPLOMA UNIVERSITARIO DI DURATA TRIENNALE	
CLASSI DELLE LAUREE TRIENNALI	
CLASSI DELLE LAUREE SPECIALISTICHE D.M. 509	*6/S-Classe delle lauree specialistiche in biologia,* *7/S-Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie agrarie,* *8/S-Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie industriali,* *62/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze chimiche,* *69/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze della nutrizione umana,* *77/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agrarie,* *78/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agroalimentari,* *79/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agrozootecniche,* *81/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie della chimica industriale*
CLASSI DELLE LAUREE MAGISTRALI D.M. 270	*LM-6-Biologia,* *LM-7-Biotecnologie agrarie,* *LM-8-Biotecnologie industriali,* *LM-69-Scienze e tecnologie agrarie,* *LM-70-Scienze e tecnologie alimentari,* *LM-86-Scienze zootecniche e tecnologie animali*

Scuola di Specializzazione in:	
PROFESSIONI SANITARIE (L. 1/2002, art. 10 comma 1)	
Altri Titoli:	
ALTRI TITOLI (traduzione in inglese - ALMA LAUREA: es. iscrizione ad albo professionale...)	

8. SELEZIONE

Titoli	*Laurea* *Tesi* *Altre Pubblicazioni* ***TOTALE:*** *0*
Prova scritta	*Sarà cura del Coordinamento didattico-scientifico del Master comunicare data e luogo della prova tramite:* *pubblicazione sul sito di Ateneo*
Colloquio	*Sarà cura del Coordinamento didattico-scientifico del Master comunicare data e luogo della prova tramite:* *pubblicazione sul sito di Ateneo*
REQUISITI PREFERENZIALI	*È considerato titolo preferenziale il possesso di una laurea magistrale conseguita in una delle seguenti Facoltà universitarie: Agraria, Biotecnologia, Scienze Biologiche.*
REQUISITI PREFERENZIALI (traduzione in inglese - ALMA LAUREA es. conoscenze di base o avanzate in specifici ambiti disciplinari, voto di laurea...)	

8.a QUOTA D'ISCRIZIONE E CONTRIBUTO

Quota di iscrizione	*Euro 0,00*
Prima rata (per chi la prevede)	
Seconda rata (per chi la prevede)	