Università degli Studi di Bari Aldo Moro

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

1. TITOLO

Titolo del Master	*Tecnico esperto in formulazione di prodotti e gestione di processi innovativi nell'industria alimentare*	
Titolo (traduzione in lingua inglese)	*Technical expert in the formulation of products and management of innovative processes in the food industry*	
Livello	*I livello*	
Durata	*Annuale*	
Crediti	*60*	
Settori scientifici disciplinari coinvolti	*AGR/01 AGR/15 AGR/16 SECS-P/10*	
Presenza/Distanza	*Ore in presenza: 1500*	
Lingue di insegnamento	***Italiano***	
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	*ISPA - CNR*	*Altro*	
61	*UNISALENTO*	*borse di studio*	
71	*FONDAZIONE ITS*	*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	*Maria De Angelis*
Telefono	*0805442946*
Fax	*0805442911*
E-mail	*maria.deangelis@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	*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*
51	*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*
61	*Di Cagno Raffaella*	*Ricercatore*	*AGR/16*	*Università degli Studi di Bari*	*Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti*	*0805442945*	*raffaella.dicagno@uniba.it*
71	*Minervini Fabio*	*Ricercatore*	*AGR/16*	*Università degli Studi di Bari*	*Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli*	*0805442948*	*fabio.minervini@uniba.it*

					Alimenti		
81	Rizzello Carlo Giuseppe	Ricercatore	AGR/16	Università degli Studi di Bari	Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti	0805442948	carlogiuseppe.rizzello@uniba.it

3.e COORDINATORE DEL MASTER

Cognome	DE ANGELIS
Nome	Maria
Qualifica	PA
Settore Scientifico Disciplinare	AGR/16
Struttura di appartenenza	Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti
Telefono / fax	080 5442946
E-mail	maria.deangelis@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	Di Cagno Raffaella	Ricercatore	AGR/16	0805442945	raffaella.dicagno@uniba.it	DISSPA
71	Rizzello Carlo Giuseppe	Ricercatore	AGR/16	0805442948	carlogiuseppe.rizzello@uniba.it	DISSPA
81	Minervini Fabio	Ricercatore	AGR/16	0805442948	fabio.minervini@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

n°	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*
51	*Valerio*	*Francesca*	*Tecnico CTER V liv.*	*Unità di Ricerca "Microbiologia e qualità delle produzioni alimentari"*	*ISPA CNR*

4. PROGETTO FORMATIVO

4.a PRESENTAZIONE DEL CORSO E CONTENUTI GENERALI

testo in italiano:
Il Master di I livello in "Tecnico esperto in formulazione di prodotti e gestione di processi innovativi nell'industria alimentare" ha come obiettivo la formazione di 10 tecnici in grado di coniugare le esigenze produttive e tecniche dell'azienda con la necessità di un dialogo con gli organismi di ricerca, per monitorare le principali opportunità tecnologiche e tradurle in progetti di ricerca in partenariato, ragionevoli sia da un punto di vista tecnico sia da un punto di vista economico. Tali professionalità rispondono appieno alla vocazione industriale primaria della regione Puglia e, pertanto, potranno trovare collocazione nelle imprese del territorio, a partire da quelle coinvolte direttamente nel progetto di ricerca.

testo in inglese:
First Level Master in "Technical expert in the formulation of products and management of innovative processes in the food industry" aims to train 10 technicians able to combine firm productive needs and techniques with a correct dialogue with research bodies, in order to monitor technological opportunities to be transformed in research projects, technically and economically correct.
This professional figure meets Regione Puglia industrial vocation and, therefore, could find job placement in local firms, starting form those involved in the research project.

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:*** *Al termine del percorso formativo, gli allievi acquisiranno competenze nel campo della formulazione e innovazione di prodotto, con specifici riferimenti a metodologie microbiologiche per la qualità degli alimenti innovati, preparazione degli starter, analisi della qualità alimentare, modellazione predittiva per la stima della sicurezza e shelf-life degli alimenti, metodi tradizionali ed innovativi di conservazione degli alimenti, gestione dei processi innovativi nelle imprese e marketing dei prodotti innovativi. Le figure professionali formate sapranno coniugare le esigenze produttive e tecniche dell'azienda con la necessità di un dialogo continuo e consapevole con*	***In inglese:*** *At the end of the course, the students will gain expertise in formulation and product innovation, with specific references to methods for the microbiological quality of food innovative, preparation of starter, power quality analysis, predictive modeling for estimating the safety and shelf- life of food, traditional and innovative methods of food preservation, management of innovation processes in businesses and marketing of innovative products. The trained professionals will combine the technical and production requirements of the company with the need for a continued dialogue and awareness with research organizations, to monitor the main technological opportunities and translate them into research projects in partnership, it is reasonable from the point of both from a technical point of view. These skills are ideally suited to the primary industrial vocation of the region Apulia and, therefore, may find a place in the enterprises of the territory, from those directly involved in the research project. The professional proposals respond to emerging needs and highly felt in the sector.*

	gli organismi di ricerca, per monitorare le principali opportunità tecnologiche e tradurle in progetti di ricerca in partenariato, ragionevoli sia da un punto di vista tecnico sia da un punto di vista economico. Tali professionalità rispondono appieno alla vocazione industriale primaria della regione Puglia e, pertanto, potranno trovare collocazione nelle imprese del territorio, a partire da quelle coinvolte direttamente nel progetto di ricerca. Le figure professionali proposte rispondono ad esigenze emergenti e altamente avvertite nel settore di riferimento.	
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*	***In inglese:*** *The 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.*

	tecnologiche individuate rappresentano una premessa da soddisfare che assume una primaria importanza nell'obiettivo di rafforzare la competitività dei settori industriali coinvolti.	

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: 750 ore (110 giorni da 5 ore distribuiti su 6 mesi circa) -Modulo B: 600 ore (120 giorni da 5 ore distribuiti su 6 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 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, 210 ore complessive di studio individuale e 100 ore per la verifica finale.*	

Tipologia Didattica

	Ore
Ore didattica frontale	*400*
Ore didattica assistita o laboratoriale	*730*
Ore stage	*0*
Ore seminari	*10*
Ore didattica e-learning	*0*
Ore esercitazioni	*30*
Ore visite	*20*
Ore Verifica finale	*100*

Altro	
Studio individuale	*210*
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	*AGR16*
CFU	*34,0*
Responsabile	*Maria De Angelis*
Tipo attività	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(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 - Innovazioni di prodotto nella filiera olearia ed enologica*	*1,00*	*AGR/15*	*Francesco Caponio*	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(h) Studio individuale*
51	*MA.1.2 - Innovazioni di prodotto nella filiera lattiero-casearia*	*1,00*	*AGR/15*	*Michele Faccia*	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(h) Studio individuale*
61	*MA.1.3 - Conserve animali e vegetali*	*1,00*	*AGR/15*	*Carmine Summo*	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(h) Studio individuale*
71	*MA.1.4 - Innovazioni di prodotto nella filiera dei cereali*	*1,00*	*AGR/15*	*Vito Michele Paradiso*	*(a) Attività frontale* , *(b) Attività didattica assistita o lab.* , *(h) Studio individuale*

81	*MA.2.1 - Microrganismi protecnologici per il miglioramento della qualità degli alimenti*	*1,00*	*AGR/16*	*da identificare*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
91	*MA.2.2 - Uso di microrganismi per alimenti funzionali*	*1,00*	*AGR/16*	*Maria De Angelis*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
:1	*MA.2.3 - Metodiche innovative per lo studio dei microrganismi protecnologici negli alimenti*	*2,00*	*AGR/16*	*Maria Calasso*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
;1	*MA.3.1 - Preparazione degli starter di alimenti di origine animale*	*1,00*	*AGR/16*	*Marco Gobbetti*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
<1	*MA.3.2 - Preparazione degli starter di alimenti di origine vegetale (cereali)*	*1,00*	*AGR/16*	*da identificare*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
431	*MA.3.3 - Preparazione degli starter di alimenti di origine vegetale (ortaggi, frutta)*	*1,00*	*AGR/16*	*Raffaella Di Cagno*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
441	*MA.4.1 - Tecniche analitiche strumentali per la valutazione della qualità degli alimenti*	*1,00*	*AGR/15*	*Donato Di Venere*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
451	*MA.4.2 - Tecniche di caratterizzazione e identificazione molecolare dei microrganismi*	*1,00*	*AGR/16*	*Angelo Sisto*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
461	*MA.4.3 - Casi studio per la quantificazione di composti bioattivi*	*1,00*	*AGR/16*	*da identificare*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*
471	*MA.4.4 - Casi studio per la quantificazione di composti antinutrizionali*	*1,00*	*AGR/16*	*da identificare*	*(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale*

481	MA.5.1 - Modellazione predittiva per la stima della shelf-life degli alimenti	2,00	AGR/16	Raffaella Di Cagno	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
491	MA.5.2 - Modellazione predittiva per la stima della sicurezza degli alimenti	1,00	AGR/16	Fabio Minervini	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
4:1	MA.6.1 - Tecniche di bioconservazione degli alimenti	1,00	AGR/16	Francesca Valerio	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
4;1	MA.6.2 - Trattamenti chimico-fisici degli alimenti	1,00	AGR/16	Federico Baruzzi	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
4<1	MA.6.3 - Procedure igienico-santarie per la sicurezza degli alimenti	1,00	AGR/16	da identificare	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
531	MA.6.4 - Metodi innovativi per la conservazione degli alimenti	1,00	AGR/16	da identificare	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
541	MA.7.1 - Gestione economica dei processi innovativi	1,00	AGR/01	Arturo Casieri	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
551	MA.7.2 - Finanza agevolata	2,00	AGR/01	Emilio De Meo	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
561	MA.7.3 - I brevetti	1,00	AGR/01	Annalisa De Boni	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
571	MA.8.1 - Ricerche di mercato	1,00	AGR/01	Rocco Roma	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
581	MA.8.2 - Marketing strategico	2,00	AGR/01	Domenico Carlucci	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni

					, (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
591	MA.8.3 - Marketing operativo	1,00	AGR/01	Bernardo De Gennaro	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
5:1	VERIFICA FINALE	4,00	AGR/16	Maria De Angelis	(h) Studio individuale
	TOTALE	**34,00**			

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 , (b) Attività didattica assistita o lab. , (f) Esercitazioni , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale	850	34	10	Importo in euro: 3842

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	24,0
Responsabile	Maria De Angelis
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	24,00	AGR/16	Calasso Maria	(b) Attività didattica assistita o lab.
	TOTALE	**24,00**			

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.*	*600*	*24*	*10*	*Importo in euro: 258*

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* , *(d) Seminari* , *(h) Studio individuale* , *(v) VERIFICA FINALE*

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* , *(d) Seminari* , *(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* , *(d) Seminari* , *(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*	*50*	*2*	*10*	*Importo in euro:*

	, (d) Seminari , (h) Studio individuale				120

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	Di Cagno	Raffaella	RC	AGR/16
71	Minervini	Fabio	RC	AGR/16
81	Calasso	Maria	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	De Boni	Annalisa	RC	AGR/01
441	Casieri	Arturo	PA	AGR/01
451	Carlucci	Domenico	RC	AGR/01
461	De Gennaro	Bernardo	PA	AGR/01
471	Roma	Rocco	RC	AGR/01
	TOTALE			

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

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare
41	De Meo	Emilio	PA	AGR/01
	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	Angelo	Sisto	(max 2.000 car.) Angelo Sisto, nato a Bari nel 1959, si è laureato con 110/110 e Lode in Scienze Agrarie nel 1986. Dal 1987 è Ricercatore del C.N.R. presso l'Istituto che attualmente è denominato Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari. La sua attività di ricerca ha riguardato principalmente diversi aspetti relativi allo studio di batteri fitopatogeni e di interesse alimentare con applicazione di metodiche di biologia molecolare. Tale attività è stata svolta nell'ambito di numerosi progetti di ricerca nazionali ed internazionali ai quali il dott. Sisto ha partecipato anche in qualità di Responsabile scientifico. Per quanto riguarda gli aspetti molecolari i suoi studi sono stati anche finalizzati all'ottenimento (mediante inserzione di trasposoni) di una collezione di mutanti batterici

			per l'identificazione ed il clonaggio di determinanti molecolari responsabili di particolari fenotipi. Si è inoltre occupato di studi sulla caratterizzazione molecolare e identificazione di batteri isolati da matrici alimentari e dello sviluppo di metodi molecolari per il monitoraggio dei batteri associati agli alimenti. *Il dott. Sisto è stato responsabile sia della formazione di studenti nell'ambito di corsi di Master, durante la preparazione di Tesi di Laurea Sperimentali e di Dottorato, sia della formazione e attività di ricerca svolta da titolari di Borse di Studio o Assegni di ricerca.* *Il dott. Sisto ha svolto attività di revisore per importanti giornali scientifici internazionali (Plant Pathol.; J. of Mol. Microbiol and Biotechnol.; BMC Microbiol.; Antonie van Leeuwenhoek, FEMS Microbiol. Lett., Int. J. of Food Microbiol.) e attività di revisore/valutatore di progetti di ricerca bilaterali triennali Stati Uniti – Israele (BARD).* *La sua attività di ricerca è stata oggetto di numerose pubblicazioni, molte delle quali in riviste scientifiche internazionali quotate dall'ISI, in Atti di Congressi Internazionali, e in libri a diffusione internazionale editi da Case Editrici internazionali.*
51	*Federico*	*Baruzzi*	*(max 2.000 car.)* *Laureato in Scienze Agrarie nel 1993 ha proseguito il proprio percorso post-universitario frequentando Master e corsi di perfezionamento. Dal 1996 lavora come ricercatore presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR di Bari occupandosi dell'isolamento e della caratterizzazione fisiologica e molecolare di batteri di interesse agroalimentare. Negli ultimi anni si è interessato rilevamento e controllo di microrganismi patogeni, come enterococchi, stafilococchi, Aeromonas spp., Bacillus spp., Campylobacter spp., Salmonella spp. ecc. presenti lungo diverse filiere agro-alimentari.* *Nel corso della propria attività impiega numerose tecniche di biologia molecolare come PCR, Southern Blotting, Pulsed Field Electrophoresis, sequenziamento degli acidi nucleici attraverso l'uso di sequenziatori automatici, ecc.* *Durante gli anni di ricerca ha partecipato a numerosi progetti nazionali ed internazionali indirizzati a diverse filiere agro alimentari i cui risultati sono stati in parte oggetto di oltre 50 pubblicazioni e comunicazioni a convegni internazionali, poster di congresso, ecc.*
61	*Francesca*	*Valerio*	*(max 2.000 car.)* *Laureata in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche presso l'Università degli Studi di Bari.* *Tecnico (CTER V livello professionale) presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) di Bari (assunta nel 2001)* *Gli studi condotti e i risultati ottenuti nell'ambito di Progetti Nazionali/Internazionali hanno consentito di sviluppare competenze specifiche nello:* *• Analisi microbiologiche e applicazione di metodi per la caratterizzazione fenotipica e tecnologica delle popolazioni microbiche di prodotti alimentari con particolare riferimento alle verdure, prodotti da forno, e prodotti ittici.* *• Valutazione della sicurezza microbiologica degli alimenti e del rischio di contaminazione da agenti patogeni, usando i test di challenge.* *• Selezione e caratterizzazione biotecnologica di micro-organismi e loro metaboliti e la loro applicazione nei processi industriali per la produzione di alimenti probiotici e per una estensione della conservabilità.* *• Caratterizzazione molecolare ed identificazione di batteri di interesse agro-alimentare, come i batteri alterativi e probiotici.* *• Applicazione di tecniche microbiologiche e molecolari per isolamento e identificazione, caratterizzazione e studio dei microrganismi.* *• Sviluppo di metodi cromatografici (HPLC) per la determinazione e quantificazione di bio-molecole da matrici alimentari e campioni biologici* *• Purificazione di bio-molecole mediante analisi cromatografica* *• Sviluppo di metodiche di saggio per valutare l'efficacia di bio-molecole* *• Valutazione di attività enzimatiche batteriche (da campioni biologici e alimentari)* *• Valutazione dell'effetto modulatorio di alimenti probiotici su batteri dell'ecosistema intestinale, acidi grassi a corta catena (SCFAs) e attività enzimatiche fecali* *• Produzione di bio-molecole mediante fermentazione e applicazione in prodotti alimentari* *• Elaborazione di dati attraverso l'applicazione di metodi statistici*
71	*Donato*	*Di Venere*	*(max 2.000 car.)* *Istruzione / formazione* *1984. Laurea in Chimica (110/110 e lode)* *1985. Boesa di studio di 6 mesi ETH – Zurigo (Svizzera)* *1996. Stage di 3 settimane INRA – Avignone (Francia)* *2003. Corso Internaz. "Le proprietà dei composti fenolici negli alimenti" - Università della Basilicata* *2005. Corso Internaz. "Tecnologia postraccolta dei prodotti ortofrutticoli " - Università di Foggia* *2008. Stage di 2 settimane Università di Salamanca (Spagna)* *Interessi di ricerca* *• Caratterizzazione biochimica di prodotti ortofrutticoli (polifenoli)* *• Estrazione e purificazione di composti fenolici con attività biologica da specie coltivate e spontanee eduli* *• Studio delle modificazioni biochimiche post-raccolta di ortofrutticoli freschi e di IV*

			gamma *• Recupero di 'phytochemicals' da scarti vegetali* *Attività didattica in Master di I livello* *• Master in "Manager dei processi di approvigionamento e distribuzione dei prodotti agro-alimentari" (MaPADiPA), UNIBA* *• Master in "Gestione post-raccolta dei prodotti ortofrutticoli freschi" (Postharv), UNIBA* *• Master in "Competenze innovative per convenience products", UNIFG e CNR-ISPA* *Progetti di ricerca (dal 2007 ad oggi))* *Responsabile scientifico:* *2007-08. UR CNR-ISPA - Progetto VALAVEG, Regione Puglia* *2008. "Studi sull'attività biologica di sostanze fenoliche di origine vegetale contro patogeni di ortofrutticoli freschi in post-raccolta", RSTL CNR* *2011-12. "Estrazione e caratterizzazione di composti fenolici con attività biologica da piante spontanee eduli di potenziale interesse per il settore agro-alimentare", Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia* *Partecipazione:* *2007-09. FERBEV - FP6 UE* *2007-09. "Ortobiotici" (MIUR - DL 297/99)* *2007-11. CYNARES - FP6 UE* *2008-10. "Sviluppo delle Esportazioni di Prodotti agroalimentari del Mezzogiorno", MIUR* *2009-13. CARVARVI, MiPAF* *2009 - oggi. Reti LAIFF, Regione Puglia* *2011- oggi. PON OFRALSER, MIUR* *2011 – oggi. CISIA - RiSaNA, MIUR* *2012- oggi. PON - Smart Cities - Progetto "ABSIDE"*
81	*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.*
91	*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	*Calasso Maria*	*DISSPA*	*Ricercatore*	*100*

Tutor esterni

n°	Quantità	Profilo	Impegno orario
41	*1*	*Tutorato didattico d'aula*	*550*

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	*10*
N. MAX	*10*

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,* *Biotecnologie 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	*Analisi chimico-biologiche,* *Biologia,* *Biotecnologie agro-industriali,* *Biotecnologie agro-industriali,* *Biotecnologie industriali,* *Chimica,* *Gestione delle imprese alimentari,* *Gestione tecnica e amministrativa in agricoltura,* *Ingegneria chimica,* *Produzioni animali,* *Produzioni vegetali,* *Tecnici in biotecnologie,* *Tecnologie alimentari*
CLASSI DELLE LAUREE TRIENNALI	*1-Classe delle lauree in biotecnologie,* *L-2 - Classe delle lauree in biotecnologie,* *10-Classe delle lauree in ingegneria industriale,* *L-9 - Classe delle lauree in ingegneria industriale,* *12-Classe delle lauree in scienze biologiche,* *L-13 - Classe delle lauree in scienze biologiche,* *L-25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie e forestali,* *20-Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali,* *L-26 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie alimentari,* *21-Classe delle lauree in scienze e tecnologie chimiche,* *L-27 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie chimiche,* *40-Classe delle lauree in scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali,* *L-38 - Classe delle lauree in scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali*
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,* *74/S-Classe delle lauree specialistiche in scienze e gestione delle risorse rurali e forestali,* *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-22-Ingegneria chimica,* *LM-26-Ingegneria della sicurezza,* *LM-54-Scienze chimiche,* *LM-69-Scienze e tecnologie agrarie,* *LM-70-Scienze e tecnologie alimentari,* *LM-73-Scienze e tecnologie forestali ed ambientali,* *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 triennale o 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