



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**

Al Magnifico Rettore

PROPOSTA DI ATTIVAZIONE DI CORSI MASTER E SHORT MASTER ¹

Master Universitario di I livello



Master Universitario di II livello



Short Master Universitario



a) Titolo del corso **MED&FOOD: Sistemi di gestione, qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari di eccellenza del Mediterraneo**

Titolo in Inglese **MED&FOOD: management, qualification, control and food production in the Mediterranean area**

b) Proponente/Coordinatore del Corso

nome e cognome	Gaetano Vitale Celano
ruolo	Professore ordinario
tel.	080 4679854 / 340 4986261
fax	080 4679854
e-mail	gaetanovitale.celano@uniba.it

c) Comitato Tecnico Scientifico del corso
(non meno di 6, art.5 del Regolamento Master)

cognome e nome	funzioni/mansioni	struttura di afferenza	note
Corbo Filomena	PA	Dipartimento di Farmacia e Scienze del Farmaco (UNIBA)	
Greco Grazia	PA	Dipartimento di Medicina Veterinaria (UNIBA)	
De Angelis Maria	PA	Dipartimento DISPA (UNIBA)	
Mastrodonato Giovanna	RU	Dipartimento di Economia (UNIBA)	
Clodoveo Lisa	RU	Dipartimento DISAAT (UNIBA)	
Quaglia Nicoletta	RU	Dipartimento dell'emergenza e dei trapianti di organi (UNIBA)	
Celano Giuseppe	Esperto	Dipartimento DISPA (UNIBA)	

d) Denominazione ed indirizzo struttura/e universitarie proponente/i il corso 2

Dipartimento di Medicina Veterinaria (UNIBA)

e) a.a. di attivazione

2017/2018

f) pagina web del corso, (se attivata)

g) numero di corsi ammissibili³

numero min:

6

g) numero di corsi ammessi	numero min:	25	
h) Quota d'iscrizione prevista <i>(totale rate se prevista)</i>	4.000,00 Euro (I rata 2.000,00 euro - II rata 2.000,00 euro)		

i) Strutture e spazi per lo svolgimento delle attività didattiche		Dipartimento di Medicina Veterinaria (UNIBA) e altri Dipartimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro			
j) Sede, indirizzo della struttura didattica		Strada provinciale 62 per Casamassima Km. 3.00, Valenzano (BA) - Centro Polifunzionale (ex palazzo delle Poste), Piazza C. Battisti, Bari (secondo disponibilità)			
k) Sede, indirizzo di eventuali altre sedi didattiche convenzionate ⁴		Eventuali altre sedi convenzionate. Comune di Gioia del Colle (ex sede Università LUM) - Altre Aziende aderenti al Progetto			
l) Ragione sociale, indirizzo e legale rappresentante di Enti pubblici/privati, in convenzione per lo svolgimento del corso ⁵					
m) Personale interno/esterno per l'organizzazione e la gestione amministrativa del Master					
n°	Cognome	Nome	Funzioni/mansioni	Struttura di appartenenza	Impegno orario
1	Borromeo	Domenico	Tutor d'aula	Dipartimento di Medicina Veterinaria (UNIBA)	50
2	Scarano	Francesca Isabella	Supporto amministrativo	Dipartimento di Medicina Veterinaria (UNIBA)	25
3	Ruppi	Gianni	Tutor Aziendale	da definire	25
n) Eventuali agevolazioni economiche previste per gli studenti (finanziamenti/borse di studio)					
Criteri di assegnazione	graduatoria di selezione		X		
	reddito (attestazione ISEEU)		X		
	merito - voto di laurea		X		
Finanziamento/borsa di studio a copertura totale del contributo d'iscrizione			<input type="checkbox"/>		
Finanziamento/borsa di studio a copertura parziale del contributo d'iscrizione			2*	Criteri analitici Valutazioni (come da allegato)	
numero totale di borse/finanziamenti			2*	* In fase di definizione	
o) STAGE (minimo 300 ore)					

Soggetti		
Ragione sociale	Indirizzo sede legale	n. allievi ospitabili
Francia Latticini S.p.A.	Via Argine Amaseno - 40010 Sonnino (LT)	1
Caseificio Maggiore Di Maggiore Alfonso E C. Snc	Via dei Mestieri, 48 - 75100 Matera	1
Caseificio Ignalat S.r.l.	Via Vittorio Emanuele, 24 - 70015 Noci (BA)	1
Ariete Fattoria Latte Sano S.p.A.	Via della Muratella, 165 - 00148 Ponte Galeria - Roma	1
Caseificio New Gioiella S.r.l.	Via Dante Alighieri, 101 - 70023 Gioia del Colle (BA)	1
Ladisa S.r.l.	Via Lindemann Z.I. - 70132 Bari	1
CREA ZA (unità di ricerca per la zootecnia estensiva -ZOE-)	Via Appia Bella Scalo - 85054 - Muro Lucano PZ	1
Salumi Martina Franca S.r.l.	Via Vecchia Ceglie, 5 - ZONA L - 74015 Martina Franca (TA)	1
Sacco System	Via Manzoni, 29/A - 22071 Cadorago (CO)	1
Puglia Alimentare S.r.l. - Antica Masseria Caroli	C.da Trazzonara Zona H 526 - 74015 Martina Franca (TA)	1
Med&Food CQS Srl	S.P. per Casamassima Km 3 - 70010 Valenzano (BA)	1
Salumificio Molinari di Molinari Roberta & C. snc	Via Giulio Cesare , 26 - 33020 Zuglio (UD)	1
Associazione dei Frantoiani di Puglia	Via Romualdo, 5 - 70043 Monopoli (BA)	1
Cantine Due Palme soc. coop. agricola	Via San Marco, 130 - 72020 Cellino San Marco (BR)	1
FARMALABOR S.r.l.	Via Pozzillo, z.i. 76012 Canosa di Puglia (BT)	1
bioMérieux Italia Spa	Via di Campigliano, 58 Loc. Ponte a Ema - 50012 Bagno a Ripoli (FI)	1
IZS Lazio e Toscana	Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma	1
IZS Puglia e Basilicata	Via Manfredonia, 20 - 71121 Foggia	1
Vivolat S.r.l.	Via Federico II di Svevia - 70023 Gioia del Colle BA	1
Valle Fiorita Catering S.r.l.	Viale delle Comunicazioni 24 - 72017 Ostuni (BR)	1
Pasta Marella	S.P. Putignano Km. 0,3 - 70023 Gioia del Colle (BA)	1
Pastificio Cardone	Via Sant'Oronzo, 195 - 72015 Fasano (BR)	1
Pastificio Attilio Mastromauro - Granoro Srl	S.P. 231 km. 35,100 - 70033 Corato (BA)	1
L.I. Best. Di Liuzzi Domenico S.r.l.	Via Cherubino da Noci - 70015 Noci (BA)	1
Apofruit Italia Soc.Coop.Agricola	Strada Statale 106, 100 - 75020 Scanzano Jonico (MT)	1
Tecnoalimenti S.C.p.A.	Via Gustavo Fara, 39 - 20124 Milano	1
Callipo S.p.A.	Via Riviera Prangi, 156 - 89812 Pizzo (VV)	1
Euroquality Lab S.r.l.	Via Cristoforo Castellaneta, 47 - 70023 Gioia del Colle (BA)	1
BonassisaLab	S.S.16 Km.684,300 - 71122 Foggia	1
Agro.Biolab Laboratory S.r.l.	Via Cisternino , 145 - 70010 Locorotondo (BA)	1
Salumi San Giorgio - CIB srl	Contrada Palio s.n. 75027 - San Giorgio Lucano – MT	1
Elior Ristorazione	Via Benedetto Croce, 68 - 00142 Roma	1
Altri Enti ed Aziende già in convenzione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari Aldo Moro		
o) Corso di nuova attivazione		

corso disattivato da riattivare	<input type="checkbox"/>	
corso attivato da riproporre	<input checked="" type="checkbox"/>	
numero precedenti edizioni	1	
p) delibera di approvazione del Consiglio di Dipartimento/struttura proponente/i	Delibera Consiglio Dipartimento di Medicina Veterinaria del 5/10/2017	
<i>Solo per</i>		
INVASIVA <input type="checkbox"/>		NON INVASIVA <input type="checkbox"/>
OBIETTIVI E ORGANIZZAZIONE DEL CORSO		
q) Analisi degli obiettivi e sbocchi occupazionali (In italiano ed in Inlgese)		
<p>Il Master si propone di formare professionisti multidisciplinari con l'obiettivo di:</p> <p>-fornire supporto tecnico/legale alle attività produttive aziendali del territorio; promuovere la cultura di una sana alimentazione mediterranea ; - garantire la competizione delle aziende dell'Area Mediterranea sui mercati Internazionali, qualificando il sistema produttivo del territorio per conferire un valore aggiunto alle produzioni alimentari tipiche del territorio; -fornire innovazione,trasferimento tecnologico sviluppando programmi di ricerca nel settore agro-alimentare ecosostenibili; tutelare i prodotti/servizi di PMI che propongano uno standard produttivo e qualitativo di alimento Mediterraneo fondato su principi di salubrità, di qualità, di etica imprenditoriale; assicurare una tracciabilità coerente a prodotti alimentari delle Regioni dell'Area Mediterranea;educare; educare il consumatore ad una scelta corretta e consapevole; formare esperti in grado di interagire con gli operatori del settore agroalimentare dell'Area Mediterranea e facilitando anche le procedure di controllo ufficiale e di verifiche di certificazione volontaria di qualità. Il Master si presenta come un' importante opportunità per il mondo produttivo, indirizzata ai professionisti laureati in disciplinefarmaceutiche, biologiche ed agrarie. Il Master è caratterizzato ad un taglio teorico-pratico, con un significativo impegno di tempo didattico-frontale per completare la formazione professionale del corsista quale operatore esperto dell'alimento , delle materie prime ad esso correlate, dei principi di tecnologie alimentari, dei sistemi di qualificazione diprocesso-prodotto, per valorizzare le produzioni del territorio e conferire un valore aggiunto alle stesse. L'idea progettuale nasce dall'esperienza del team di progetto della spin off dell'Università degli studi di Bari Med&Food CQS, partner del master, in particolare in considerazione dei positivi riscontri ottenuti dal primo Congresso Nazionale itinerante: "Il latte, oro bianco d'Italia: strategie per Conoscere, Produrre, Trasformare, Controllare e Valorizzare", evento ospitato anche alla LUISS Guido Carli di Roma. Il corso permetterà di approfondire le principali tematiche relative agli aspetti giuridici economico-aziendali, salutistici, medici, agrari, veterinari, di sicurezza alimentare, tecnologici e di innovazione dei prodotti della filiera agroalimentare dell'area mediterranea. Il corso si pone l'obiettivo di formare esperti in grado di promuovere e valorizzare la cultura di una sana alimentazione mediterranea e di predisporre e coordinare l'organizzazione dei sistemi di gestione , qualificazione e controllo delle produzioni alimentari tipiche del Mediterraneo. La figura professionale formata avrà le competenze multidisciplinari e multietiche (valorizzazione dei prodotti di nicchia e derivanti da tradizioni popolari) per interagire con i paesi dell'area Mediterranea. Dovrà valorizzare e indirizzare alla corretta certificazione le PMI che garantiscano prodotti e servizi ad alto standard qualitativo in termini di tradizione, innovazione e di tutela agroalimentare e agroambientale. Le conoscenze giuridiche ed economico-aziendali gli permetteranno di fornire assistenza e consulenza certificata sul territorio. Al termine del percorso formativo i corsisti dovranno aver raggiunto i seguenti obiettivi formativi:</p> <p>-aver acquisito ampie ed adeguate conoscenze e competenze per poter svolgere la propria attività professionale in qualità di esperto in sistemi di gestione ,qualificazione ,controllo e valorizzazione di produzioni alimentari tipiche del Mediterraneo</p> <p>- aver acquisito ampie conoscenze tecnico-manageriali per ricoprire ruoli organizzativi e gestionali, per sviluppare singoli comparti o l'intera filiera produttiva di aziende ed enti pubblici;</p> <p>- aver acquisito elementi culturali sufficienti a partecipare a progetti di ricerca pubblici e privati.</p> <p>The Master aims to train professionals with multidisciplinary skills able to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provide technical /legalsupport to company productive activities; • promote and enhance the culture of an healthy Mediterranean diet and healthy lifestyles; •ensure competition of the Mediterranean area companies on international markets by qualifying the production system giving an added value to their food production • provide innovation and technology transfer improving agri-food and agri-environment research programs; • protect the products/services of SMEs showing a quality standard of Mediterranean food based on ethical principles of quality, innovation and agri-food and agri-environmental protection; • ensuring the traceability of the entire Mediterranean food life cycle • educate consumers on the proper selection of food• train expert able to interact and optimize the economic system in the mediterranean agri-food market . The Master is an important opportunities for the productive world, addressed to graduateed professionals in medical and pharmaceutical, biological, agricultural, commercial/legal andmathematical/scientific areas. The Master has a profile mainly theoretical and practical with lectures and workshop, 		

In order to support the professional growth of the student; the aim will be improve the skills on food knowledge and related raw materials, in order to perform its proper use for the protection of public health. The project idea started from the experience of the project team responsible for the spin off "Med & Food CQS (Mediterranean and Food Quality Control Syste; start-up of the University of Bari), partner of the master. The course will examine the main issues related to the legal, business administration, health, medical, agricultural, veterinary, technological and product innovation aspects in the food industry of the Mediterranean area. The course aims to train experts able to promote and enhance the culture of a healthy Mediterranean diet and healthy lifestyles; another goal will be to train experts able to prepare and coordinate the organization of management systems, qualification and control of food production of Mediterraneo. The professional figure formed will have multi-ethnic and multi-disciplinary skills (development of niche products and derived from folk traditions) to interact with the countries of the Mediterranean area. He will must be able to develop and direct the SMEs, with high quality standards in terms of quality, innovation and agri- food and agri-environmental protection to a correct certification. Legal and commercial knowledges will allow him to provide certified assistance. At the end of the course students are required to have achieved the following objectives:

- to have acquired wide and appropriate skills to carry out their professional activities as an expert in systems management, qualification, control and enhancement of food production in the Mediterranean area
- to have acquired extensive technical and managerial knowledges for organization and management roles,in order to manage single productive steps or the entire supply chain
- to have acquired cultural elements sufficient to participate in research projects related to public and private sectors.

s) Organizzazione del Corso

Lingua ufficiale del corso:	Italiano	
Frequenza settimanale full-time (lun-ven)	<input type="checkbox"/>	
Frequenza settimanale part-time (<i>precisare nelle note</i>)	<input type="checkbox"/>	
Frequenza fine settimana (<i>precisare nelle note</i>)	X	
Altro (<i>specificare</i>)	<input type="checkbox"/>	
<i>note: si prevede per la didattica frontale, una frequenza dal Giovedì al Sabato a settimane alterne.</i>		

Ore di attività formativa e relativi CFU (1 CFU= 25 ore di impegno complessivo)	ore di attività per tipologia	ore di studio individuale	CUF Tot.
Didattica frontale (<i>per non meno di 360 ore</i>) - (1CFU= 7 ore frontali, di norma, variabili da facoltà a facoltà)	355	856	51
Didattica assistita e/o laboratoriale/esercitazioni - Seminari/altre attività (viste guidate - partecipazioni a fiere e/o eventi) - (<i>compresa nelle 360 ore di didattica frontale</i>)	69		
Studio individuale			
Prove di valutazioni e verifiche intermedie	25		1
Stage	200		8
Altre attività			
Prova finale, (almeno 3CFU)		75	3
Totale	649	931	63

Prove di verifica intermedie	SI X
	NO

Prova finale (obbligatoria)	elaborato scritto X	<i>Per sostenere l'esame finale è richiesta la presenza per almeno l'80% delle ore complessive del corso</i>
	altro (<i>specificare</i>) <input type="checkbox"/>	

note: Scritta con Tesi

u) Titoli di studio richiesti per l'ammissione:						
Laurea Triennale	<input type="checkbox"/>					
	denominazione				classe n.	
Laurea Specialistica / Magistrale	<input checked="" type="checkbox"/>					
	denominazione				classe n.	
	Biotecnologie agrarie				LM-7	
	Biotecnologie industriali				LM-8	
	Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche				LM-9	
	Farmacia e farmacia industriale				LM-13	
	Medicina veterinaria				LM-42	
	Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine animale				LM-86	
	Scienze della nutrizione umana				LM-61	
	Scienze e tecnologie agrarie				LM-69	
	Scienze e tecnologie alimentari				LM-70	
	Scienze e tecnologie forestali ed ambientali				LM-73	
	Scienze economico-aziendali				LM-77	
	Classe delle lauree specialistiche in biologia				6/S	
	Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie agrarie				7/S	
	Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie industriali				8/S	
	Classe delle lauree specialistiche in biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche				9/S	
	Classe delle lauree specialistiche in farmacia e farmacia industriale				14/S	
	Classe delle lauree specialistiche in medicina veterinaria				47/S	
	Classe delle lauree specialistiche in scienze della nutrizione umana				69/S	
	Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agrarie				77/S	
Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agroalimentari				78/S		
Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agrozootecniche				79/S		
Scienze delle professioni sanitarie e della prevenzione				LM/SNT4		
Laurea con ordinamento	<input checked="" type="checkbox"/>	Luree ante D.M. 509				
	denominazione	Laurea equiparata ad una delle succitate lauree magistrale/specialistiche ai sensi del Decreto Interministeriale 9 luglio 2009				
Diploma universitario	<input type="checkbox"/>	classe n.				
	denominazione					
Altri titoli o requisiti	<input type="checkbox"/>					

requisiti obbligatori	denominazione						
Titoli e requisiti preferenziali	<input type="checkbox"/>						
	denominazione						
Procedure di Selezione (punteggio in centesimi e solo se non si opta per la procedura di iscrizione diretta)							
	titolo	punteggio massimo	Nel caso di superamento del numero max studenti iscrivibili	data delle selezioni		da definire	
	curriculum e titoli	50					
	prova scritta						
	colloquio orale	50					
	totale	100					
x) Uditori (solo per corsi Master) SI <input type="checkbox"/> NO X <input checked="" type="checkbox"/>							
	posti disponibili						
	numero moduli aperti						
	quota partecipazione/ modulo						
	quota partecipazione/ totale						
y) Partecipanti ai singoli moduli (solo per corsi Master) SI <input type="checkbox"/> NO X <input checked="" type="checkbox"/>							
	posti disponibili		requisiti di accesso				
	quota di partecipazione						
Il presente modulo, proposta di attivazione, deve essere completato a cura del Coordinatore con il Piano Didattico e quello Finanziario per l'approvazione della presente proposta da parte degli Organi di Governo dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari.							
I Crediti formativi universitari pari a 60 saranno convertiti in ECT (60 CFU/60ECTS) (Crediti europei adottata dai Ministri nella Conferenza di Yerevan n.14/1 del 15 maggio)							
Data				Firma del Proponente del corso			
<input type="text"/>				<input type="text"/>			
Avvertenze:							
¹ Ai sensi del vigente Regolamento per la disciplina dei corsi di Master Universitari, emanato con D.R.n. 2488 del 18.7.2014 .							
² Per strutture universitarie proponenti si intendono i Dipartimenti di didattica e di ricerca, le Scuole, i Centri definiti dall'art.55 dello Statuto dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.							

	<p>³ È il numero di allievi sulla base del quale viene predisposto il piano finanziario. Qualora non si raggiungesse il numero minimo, sarà cura del coordinatore/direttore richiedere l'autorizzazione a svolgere il corso con un numero minimo di iscritti, riformulando il piano finanziario sugli iscritti effettivi, purché tale numero non pregiudichi il piano di fattibilità e sostenibilità del corso stesso</p>		
	<p>⁴ Per i corsi di area medica va allegata alla proposta l'autorizzazione della direzione generale delle aziende o della strutture ospedaliere pubbliche o private allo svolgimento da parte degli allievi del Master di tutte le attività cliniche, diagnostiche e strumentali, anche su pazienti, se previste nel programma formativo ed educativo.</p>		
	<p>⁵ La prova finale, a cui vanno attribuiti almeno 3 CFU, non è prevista per gli Short Master. La prova finale non dà luogo a votazione specifica, ma solo a giudizio.</p>		
	<p>⁶ Il Comitato Tecnico Scientifico del Master è composto dal Coordinatore e da un numero non inferiore a sei membri, almeno la metà dei quali docenti universitari e ricercatori di ruolo dell'Ateneo. Il Comitato Tecnico Scientifico dell'Short Master è composto dal Direttore e da un numero non inferiore a due membri</p>		