



**ALLEGATO**

<b>Titolo del Master di II Livello</b>	<b>MED&amp;FOOD :SISTEMI DI GESTIONE, QUALIFICAZIONE, CONTROLLO E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI DEL MEDITERRANEO</b>
<b>Durata</b>	1580 ore
<b>Crediti Formativi Universitari (CFU)</b>	63
<b>Organizzazione didattica</b>	Lezioni di didattica frontale. Si svolgeranno in incontri dal giovedì al sabato a settimane alterne. Sono previsti seminari, esercitazioni, laboratori.

**SEDE E SEGRETERIA DIDATTICA DEL CORSO**

<b>Denominazione della Sede</b>	Dipartimento di Medicina Veterinaria/Centro Polifunzionale per gli Studenti presso il C.I.R.P.A.S.
<b>Indirizzo</b>	Stada Provinciale 62 per Casamassima Km.3 , Valenzano ( Ba)/Piano II - p.za C. Battisti, 1 - BARI - tel 0804679854-

**COORDINATORE DEL MASTER**

<b>Cognome Nome</b>	Prof. CELANO GAETANO VITALE
<b>Struttura di appartenenza</b>	Dipartimento di Medicina Veterinaria
<b>Telefono / E- mail</b>	Tel. 0804679854– gaetanovitale.celano@uniba.it

**SEGRETERIA AMMINISTRATIVA UNITA' OPERATIVA MASTER- DIREZIONE OFFERTA FORMATIVA E SERVIZI AGLI STUDENTI, SEZIONE POST-LAUREA**

Palazzo Polifunzionale per gli Studenti (ex Palazzo Poste)

Piazza Cesare Battisti 1, Primo Piano - 70122 Bari

Email: universitabari@pec.it

Orari di ricevimento: Lunedì-Venerdì 10.00 – 12.00- Martedì e Giovedì pomeriggio: 14.30 – 16.30

**OBIETTIVI ED ORGANIZZAZIONE DEL CORSO**

**OBIETTIVI**

Il Master si propone di formare professionisti multidisciplinari con l'obiettivo di:

-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 discipline farmaceutiche, 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 di processo-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 multietniche (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:

- 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
- 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;
- aver acquisito elementi culturali sufficienti a partecipare a progetti di ricerca pubblici e privati.

## ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Frequenza minima Obbligatoria: 80%

La frequenza è obbligatoria in tutte le sue attività e fasi didattiche; eventuali assenze dovranno essere adeguatamente giustificate. Gli allievi che risultassero assenti per una quota superiore al 20% del totale delle ore previste dal corso non potranno candidarsi all'esame o al colloquio finale per il conseguimento del titolo.

La verifica sarà complessiva per tutti gli insegnamenti. Sono previste verifiche intermedie.

## POSTI DISPONIBILI

<b>numero minimo</b>	6
<b>numero massimo</b>	25
<b>uditori</b>	nessuno
<b>partecipanti ai singoli moduli</b>	nessuno

## TITOLI DI ACCESSO

<b>LAUREE ANTE D.M. 509</b>	Laurea equiparata ad una delle succitate lauree magistrale/specialistiche ai sensi del Decreto Interministeriale 9 luglio 2009
<b>CLASSI DI LAUREE SPECIALISTICHE D.M. 509</b>	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
<b>CLASSI DI LAUREE MAGISTRALI D.M. 270</b>	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

## REQUISITI DI AMMISSIONE

Qualora le domande di ammissione superassero il numero massimo dei corsisti iscrivibili (25), si procederà ad una selezione per titoli per un punteggio totale di 100, sulla base del curriculum personale che dovrà essere allegato alla domanda (50 punti) e di un colloquio orale (50 punti).

### Criteri analitici

## QUOTA D'ISCRIZIONE E CONTRIBUTO

<b>Quota di iscrizione</b>	Euro 4.000,00
<b>Numero rate</b>	N. 2
<b>Importo Prima rata + contributo assicurazione + imposta di bollo</b>	Euro 2.000,00 + Euro 4.13 + Euro 16,00
<b>Importo Seconda rata a 60 giorni dall' iscrizione + Costo Diploma</b>	Euro 2.000,00 + Euro 67,60 + n. 2 marche da bollo* di Euro 16,00 da apporre sulla richiesta di rilascio diploma su pergamena.  *da consegnare alla Segreteria dell'Unità Operativa Master

## BORSE DI STUDIO

SONO PREVISTE DUE BORSE DI STUDIO A COPERTURA PARZIALE