

Curricula:

1. Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti (Settori Scientifico Disciplinari: AGR/16, AGR/15, CHIM/01, MED/38, AGR/19, BIO/12, CHIM/10, FIS/07 e AGR/01);
2. Chimica Agraria (Settori Scientifico Disciplinari: AGR/13, AGR/02 e AGR/01);

Descrizione e obiettivi del corso

Il Dottorato è dedicato allo studio dell'asse suolo–alimenti-salute dell'uomo. Tale tematica è unica nell'ambito dell'offerta formativa di III livello dell'Ateneo di Bari ed è affrontata con competenze multidisciplinari. I componenti del Collegio presentano negli ultimi 5 anni 1165 pubblicazioni su riviste censite da SCOPUS. Più del 75% di esse sono Q1. Il numero medio di pubblicazioni è di 37 per componente.

I settori scientifico-disciplinari AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e AGR/16 (Microbiologia Agraria), i cui docenti afferiscono al presente Collegio, sono risultati rispettivamente terzi e primi nella valutazione VQR. La presenza di competenze diversificate e complementari assicura un approccio olistico che ricomprende aspetti di: chimica e biochimica del suolo; tecnologie alimentari, dieta, microbioma umano e patologie; alimenti funzionali; chimica analitica; economia agraria e sostenibilità delle produzioni agro-alimentari. Come dimostrato dalla produzione scientifica, esiste una forte cooperazione tra i docenti.

L'attività di formazione dei dottorandi consentirà loro di acquisire una visione integrata dell'asse suolo-alimenti-salute dell'uomo, così da studiare la fonte originaria dei nutrienti (il suolo), i vettori dei nutrienti (gli alimenti), la loro destinazione finale (la salute umana) e la sostenibilità economica ed ambientale del sistema agro-alimentare.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti

Il Dottorato ha per obiettivo la formazione di figure professionali che trovino adeguata collocazione sia nell'ambito di strutture pubbliche di ricerca, come logica prosecuzione dell'attività universitaria, e sia nell'ambito di realtà industriali di dimensioni eterogenee, assumendo un preminente ruolo nella gestione delle filiere agro-alimentari. Il Dottorato si inserisce in modo pertinente nell'ambito del tema "Prodotti alimentari, agricoltura e biotecnologie", a cui sono riferite alcune delle priorità tematiche del Programma Quadro Europeo per la Ricerca e l'Innovazione e alcuni pilastri a cui sono ispirate le attività di ricerca di FOOD 2030.

Un reale rafforzamento dell'inter-professione, l'internazionalizzazione delle aziende e dei centri di formazione professionale, la stretta e finalizzata connessione tra centri di ricerca e industria, insieme all'adozione di linee di indirizzo specifiche in conformità delle attuali tendenze internazionali, rappresentano punti focali dell'attenzione rivolta a rendere il percorso formativo congruente con il concomitante processo di riposizionamento dell'industria agro-alimentare sui mercati tradizionali ed innovativi e l'ottenimento di prodotti alimentari di qualità per la salute dell'uomo. La richiesta di figure professionali formate con il presente dottorato è testimoniata dai finanziamenti di borse di studio (20 borse a partire dalla sua attivazione – XVII ciclo) da parte del CNR e imprese, altri fondi.