








Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso in italiano 	Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute (<i>IdSua:1543847</i>)
Nome del corso in inglese 	Safety and Health properties of Food of Animal Origin
Classe	LM-86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali 
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	http://www.uniba.it/didattica/corsi-di-laurea/2014-2015/igiene-e-sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ELIA Gabriella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Medicina Veterinaria

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CAVALLI	Alessandra	VET/05	RU	1	Caratterizzante

2.	CELANO	Gaetano Vitale	VET/04	PO	1	Caratterizzante
3.	DE PALO	Pasquale	AGR/19	RU	1	Caratterizzante
4.	ELIA	Gabriella	VET/05	PA	1	Caratterizzante
5.	LACALANDRA	Giovanni Michele	VET/10	PO	1	Caratterizzante
6.	LATROFA	Maria Stefania	VET/06	RU	1	Caratterizzante
7.	MARTELLA	Vito	VET/05	PO	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

Russo Sara sara.guccio92@gmail.com

Gruppo di gestione AQ

FRANCESCA COLAIANNI
PASQUALE DE PALO
GABRIELLA ELIA
VITO MARTELLA
SARA RUSSO

Tutor

Claudia CAFARCHIA
Vito MARTELLA
Gabriella ELIA
Angela DI PINTO

Il Corso di Studio in breve

Il corso di Laurea magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute è un percorso didattico che si propone di formare competenze professionali nel settore degli alimenti di origine animale e nelle realtà produttive e di servizio ad esso collegate. A tal fine il corso di studio offre attività formative volte ad acquisire conoscenze e competenze necessarie alla valutazione della qualità chimica, microbiologica e sensoriale degli alimenti di origine animale e alla gestione delle loro tecnologie di trasformazione e di conservazione secondo le moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza. Per un Paese come l'Italia, dove il successo economico delle imprese agroalimentari si basa anche sulla capacità di collocare prodotti di elevato pregio qualitativo su un mercato ormai globale, il percorso formativo prevede degli approfondimenti di economia dei mercati, marketing e food packaging, rispondendo ad una domanda sempre più crescente di sviluppo e applicazione di strategie per la promozione dei prodotti ad indicazione geografica.

17/04/2018

In considerazione della forte connotazione sociale che ha assunto negli ultimi anni la sicurezza alimentare, sempre più strettamente connessa al concetto di salute e di diritto alla salute, il corso di laurea si propone di completare la preparazione del laureato con attività formative riguardanti gli aspetti nutrizionali e nutraceutici degli alimenti di origine animale ed il loro impatto sulla salute.

La struttura del corso, articolata in due anni, prevede attività didattiche con lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, seminari specialistici, sopralluoghi aziendali in strutture convenzionate e riconosciute dal Dipartimento. La parte pratica svolta in azienda avrà un peso rilevante in modo da consentire al laureato un inserimento più efficace nel mondo del lavoro.



QUADRO A1.a
RD

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

15/05/2018

La Presidenza della Facoltà di Medicina Veterinaria per l'adeguamento dell'ordinamento didattico del corso di Laurea in "Igiene e qualità degli alimenti di origine animale" classe delle Lauree Specialistiche in Scienze e tecnologie agro zootecniche (79/S) ai parametri della nuova tabella della classe LM 86 introdotta con il DM 270/04, ha consultato, il 25.01.2008 ed il 09/04/2008, le seguenti parti sociali:

- Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bari;
- CCIAA di Bari.
- Assessorato alle Risorse Agroalimentari. Regione Puglia
- Assessorato al Lavoro e Formazione. Regione Puglia
- Assessorato alle Politiche della Salute. Regione Puglia
- Presidente di Confindustria. Sezione Agroalimentare.
- Presidente Collegio degli Agrotecnici
- Presidente Ordine Regionale Dottori Agronomi e Forestali
- Presidente Associazione Provinciale Allevatori di Bari.

Alcune di queste hanno manifestato, per via breve, formale assenso ed un giudizio favorevole alla trasformazione del corso di laurea, ravvisando nel titolo e negli obiettivi del percorso formativo una maggiore chiarezza di intenti e la possibilità di formare figure professionali più aderenti alle richieste del mercato del lavoro.

QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

17/04/2018

Nella fase di condivisione delle modifiche di ordinamento del CdS LM-86 sono state avviate consultazioni interne al Dipartimento, coinvolgendo sia la componente docente e amministrativa, sia la componente studentesca. Il giorno 17 gennaio 2018 sono stati auditi gli studenti frequentanti l'attuale ordinamento L-38 frequentanti il II e III anno e gli studenti frequentanti il CdS LM-86 nell'attuale ordinamento. Di tale riunione è stato redatto un verbale dai rappresentanti degli studenti in carica nella Commissione Paritetica. Il verbale si allega alla presente sezione.

Con nota prot. n. 84 del 15/01/2018 il Direttore del Dipartimento ha convocato per il giorno 18/01/2018 i legali rappresentanti, o loro delegati, del mondo agrozootecnico ed alimentare (Imprese mangimistiche, caseifici, salumifici, aziende lavorazione carni, enti di certificazione, associazione regionale allevatori della Puglia) oltre che gli ordini professionali (Agrotecnici, Dottori Agronomi e Forestali, Medici Veterinari, Tecnologi Alimentari).

Durante tale incontro, dopo illustrazione delle proposte di modifica dell'ordinamento del CdS LM-86, si è proceduto a fornire a ciascun convenuto un modulo nel quale venivano richieste le seguenti informazioni:

- Giudizio generale

- Sintesi dei fabbisogni da reputati necessari
- Sintesi delle competenze repute importanti che si crede il laureato acquisirà con la modifica dell'ordinamento
- Sintesi degli sbocchi professionali che si intravedono per i laureati dopo la modifica ordinamentale
- Disponibilità a collaborare nella formazione dei laureati del nuovo ordinamento.

Nel verbale sono riportati in maniera sintetica i contenuti di ciascuna scheda compilata.

Le schede compilate dagli enti invitati sono a disposizione presso la segreteria studenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Le modifiche apportate all'ordinamento vigente del CdS LM-86 hanno riscontrato il favore di tutti gli attori convenuti. Inoltre è stata ampiamente accolta la richiesta di contribuire alla formazione dei laureandi con convenzioni, codocenza e azioni di job placement.

Dall'incontro è emerso anche il bisogno di rendere più assidui questi tavoli di incontro al fine di un continuo confronto tra le diverse parti e per una valutazione in itinere dell'efficacia del CdS e delle attività svolte insieme al mondo libero professionale, delle imprese e degli Enti Pubblici.

Inoltre, in data 30/01/2018, in occasione di una riunione della Commissione Paritetica Docenti/Studenti, è stato audito il PQA di Ateneo, nelle persone della prof.ssa Serafina Manuela Pastore e la prof.ssa Antonella Tinelli. Sulla base dei dati in loro possesso e di quanto appreso relativamente alle criticità dell'attuale corso, hanno entrambe espresso parere favorevole alle azioni correttive ad esso apportate.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: allegati consultazioni

QUADRO A2.a

R^{AD}

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Esperto di tecnologia, sicurezza alimentare e dell'impatto sulla salute umana delle produzioni zootecniche e dei loro derivati

funzione in un contesto di lavoro:

- gestisce gli aspetti tecnici, igienici ed economici delle imprese agroalimentari del settore;
- si occupa e gestisce gli aspetti qualitativi e igienici delle produzioni primarie zootecniche (latte, carne, prodotti ittici, miele, uova, novel food) e di tutti i derivati
- svolge la funzione di responsabile della qualità, tracciabilità, etichettatura delle produzioni animali e trasformati;
- svolge funzione di pianificazione, vigilanza, assistenza e verifica della qualità dei prodotti di origine animale;
- svolge funzione di consulente aziendale per la tecnologia di produzione, per l'innovazione nella produzione di alimenti di origine animale ad elevato valore nutraceutico, funzionale, nutrizionale

competenze associate alla funzione:

Lo svolgimento delle funzioni sopra descritte richiedono competenze sia specifiche di tipo tecnico e scientifico che trasversali.

Quelle specifiche riguardano:

- gestione dell'azienda agro-alimentare;
- gestione dei fattori di produzione tecnologici e di microbiologia industriale;
- creazione di flussi di processo industriali finalizzati all'ottenimento di alimenti ad elevato valore qualitativo (igienico-sanitario, nutrizionale, funzionale, sensoriale,...);
- creazione di protocolli di tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura;
- gestione e controllo della qualità delle produzioni animali come materie prime;
- Redazione di specifici capitolati di acquisto delle materie prime in entrata;
- Stima dell'impatto ambientale di un ciclo di produzione;
- Redazione di piani di promozione e marketing degli alimenti;
- Consulenza normativa;

- Applicazione di strategie per raggiungere il "Total Quality System", per migliorare la produttività delle aziende di trasformazione, ottimizzando i processi produttivi e valorizzando i prodotti tipici e Made in Italy;
- Promozione di alimenti di origine animale utili alla salute umana;
- Redazione di piani di autocontrollo;
- Interfaccia per l'OSA con il sistema pubblico dei controlli ed audit ufficiali;

Quelle trasversali includono:

- conoscenza della lingua inglese;
- consultazione banche dati per acquisizione informazioni scientifiche e legislative;
- capacità di operare sia in modo autonomo che in team nell'ambito dei settori dell'industria agroalimentare e del suo indotto, nel mondo della commercializzazione degli alimenti.

sbocchi occupazionali:

Attività di libero professionista

Attività di consulenza per l'industria agroalimentare tipicamente legata alle produzioni zootecniche ovvero qualsiasi impresa agroalimentare che gestisca anche solo in parte produzioni animali (industria dolciaria, ristorazione collettiva, industria delle paste ripiene);

Attività in enti di ricerca, pubblici e privati;

Attività nei laboratori di analisi;

Buyer per la Moderna distribuzione;

Responsabile qualità presso aziende del settore agroalimentare.

QUADRO A2.b



Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)

QUADRO A3.a



Conoscenze richieste per l'accesso

15/04/2018

Il Corso di Laurea magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute non prevede una prova di ammissione. Per accedere al Corso di Laurea magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. I criteri di accesso e le modalità di verifica del possesso dei requisiti curriculari e dell'adeguatezza della preparazione personale sono definiti nel regolamento didattico.

Costituiscono requisiti curriculari specifici per l'ammissione, il titolo di laurea conseguito nelle classi 40 (D.M. 509/99) e nelle classi L38, L25, L26 (D.M. 270/04). Ai fini dell'accesso al corso di laurea magistrale è in ogni caso necessario essere in possesso di conoscenze e competenze nella lingua inglese di livello B1. I candidati sono pertanto tenuti a certificare il livello B1 di competenza linguistica acquisito durante il precedente corso di laurea o presso scuole ed Enti qualificati e certificati. In caso contrario le modalità di verifica di questo requisito curriculare è definito nel regolamento didattico.

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

Il Corso di Laurea magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute non prevede una prova di ammissione. Per accedere al Corso di Laurea magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. È inoltre previsto il possesso di determinati requisiti curriculari e di una adeguata preparazione personale.

Requisiti curriculari

1. Costituiscono requisiti curriculari specifici per l'ammissione, il titolo di laurea conseguito nelle classi L38, L25, L26 (D.M. 270/04) e nelle rispettive classi degli ordinamenti precedenti (D.M. 509/99).
2. Gli studenti provenienti da altre classi di laurea dovranno aver acquisito almeno 58 crediti formativi universitari (CFU) in uno o più dei settori scientifico-disciplinari appartenenti ai gruppi BIO, AGR e CHIM.

La verifica dei requisiti curriculari è effettuata dalla Commissione Paritetica.

In mancanza dei requisiti curriculari (titolo di laurea e/o dei crediti sopra indicati) l'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata ad una valutazione preliminare di una Commissione per l'accesso al CdS nominata dal Consiglio di Corso di Laurea che, tramite colloquio, verifica il possesso delle conoscenze e competenze richieste. Lo svolgimento dei colloqui si terrà secondo un calendario pubblicato sul sito web del corso di studio.

Qualora la Commissione ritenga sufficiente il livello delle conoscenze e competenze del laureato, esprime un giudizio di idoneità, che consente l'ammissione alla prova di verifica dell'adeguata preparazione personale.

Verifica dell'adeguata preparazione personale

Possono accedere alla verifica dell'adeguata preparazione personale solo gli studenti in possesso dei requisiti curriculari. Tale verifica è effettuata dalla Commissione per l'accesso al CdS attraverso l'analisi del curriculum studiorum del richiedente, prevedendo il possibile svolgimento di colloqui integrativi.

Accertamento delle conoscenze e competenze linguistiche

Ai fini dell'accesso al corso di laurea magistrale è necessario essere in possesso di conoscenze e competenze nella lingua inglese di livello B1. I candidati sono pertanto tenuti a certificare il livello B1 di competenza linguistica acquisito durante il precedente corso di laurea o presso scuole ed Enti qualificati e certificati. In caso contrario le suddette competenze linguistiche saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione per l'accesso al CdS mediante un test di verifica.

QUADRO A4.a



Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Il corso di laurea magistrale in Sicurezza degli alimenti di Origine Animale e Salute si propone di formare professionisti dotati di una solida preparazione scientifica e competenze tecnico-operative nel settore della tecnologia e qualità delle produzioni animali. La formazione tecnica e manageriale sarà fortemente incentrata sulle realtà produttive che gravitano intorno ai processi di trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, grazie alla quale il laureato potrà fornire un supporto di tipo tecnico-economico alle imprese. Il laureato dovrà parimenti essere in grado di fornire una valida consulenza sul controllo di qualità dei prodotti di origine animale e di valutare l'orientamento del mercato per una adeguata programmazione aziendale e territoriale.

Considerando che i prodotti di origine animale con marchio di qualità rappresentano un importante punto di forza del mercato italiano, è necessario che il laureato acquisisca le competenze necessarie per valorizzare la qualità sia attraverso certificazioni di origine e di sistema, sia attraverso una valutazione delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali che quell'origine geografica e quella tecnologia di processo garantiscono.

I laureati in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute dovranno acquisire conoscenze e competenze sulle seguenti aree tematiche:

- Qualità delle produzioni zootecniche primarie e tecnologie di produzione dei derivati;
- Composizione chimica e aspetti nutrizionali e nutraceutici dei derivati e tecnologie in grado di migliorare questi aspetti;
- Controllo dei processi produttivi, della qualità e sicurezza degli alimenti di origine animale per l'ottenimento di prodotti sicuri per il consumatore;
- Patologie trasmesse con gli alimenti, controllo e prevenzione del rischio;
- Economia e marketing dei prodotti di origine animale per la valorizzazione e promozione qualitativa, economica e commerciale dei prodotti di origine animale;
- Metodo scientifico e attività di ricerca per l'ottimizzazione e l'innovazione tecnologica e gestionale nelle fasi di trasformazione dei prodotti di origine animale.

A questo scopo il percorso formativo è strutturato su tre aree di conoscenze:

- area chimico-tecnologica, relativa ai processi di trasformazione dei prodotti di origine animale;
- area qualità integrata degli alimenti di origine animale per la valorizzazione di mercato e per le ricadute sulla salute dell'uomo
- area igienico-sanitaria e normativa, finalizzata al monitoraggio e al contenimento del rischio igienico-sanitario delle produzioni animali.

Il percorso formativo così strutturato consentirà al laureato in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute di collocare la propria professionalità nell'ambito delle filiere agro-alimentari animali, con particolare riferimento all'industria di trasformazione (macellazione, sezionamento, confezionamento, produzione di derivati e trasformati carnei ed ittici, industria conserviera, aziende di moderna distribuzione, aziende lattiero-casearie, laboratori di qualità degli alimenti) e nei consorzi produttivi di qualità e tipicità, come tecnologo-igienista, responsabile qualità, produzione e R&D. Il laureato possiederà anche le competenze e capacità per attività libero-professionale nell'ambito della etichettatura degli alimenti, tracciabilità, rintracciabilità e consulenza igienico-sanitaria e tecnologica.

Il corso di studio è organizzato in due anni, con attività formative su base semestrale, per le quali sono previste sia lezioni frontali che attività di tipo pratico-professionalizzante (visite in aziende del settore, attività di laboratorio, tirocinio curriculare), a seconda degli obiettivi culturali dei singoli insegnamenti. L'attività pratica avrà il duplice fine di completare la formazione teorica dello studente mediante verifica, applicazione e approfondimento delle conoscenze acquisite, e di orientare lo studente stesso al mondo del lavoro e alle future scelte occupazionali.

La verifica delle conoscenze acquisite avviene nella forma più classica attraverso esami orali e scritti, ma anche mediante prove in itinere, discussione di elaborati e formulazioni di ipotesi risolutive a problematiche del settore.

QUADRO A4.b.1

R&D

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione:
Sintesi**

**Conoscenza e
capacità di
comprensione**

L'impostazione del corso di studi consente al laureato di conseguire conoscenze a livello specialistico relative alla complessità del settore alimentare, rispondendo all'esigenza di un approccio interdisciplinare alle problematiche che lo caratterizzano. A tal fine il percorso formativo permette al laureato di acquisire conoscenze relative a più campi:

- tecnologie di trasformazione delle produzioni zootecniche;
- sistemi di valutazione della qualità degli alimenti di origine animale;
- tecnologie di confezionamento;
- principi di autocontrollo aziendale e modalità per la gestione pratica dei punti critici aziendali;
- normativa in materia di sicurezza alimentare;
- prevenzione della salute pubblica dalle patologie trasmesse con gli alimenti;
- economia, dinamiche del mercato, e strumenti del marketing;

Le conoscenze e la capacità di comprensione sono acquisite mediante lezioni frontali, seminari, testimonianze aziendali e attività di laboratorio. L'acquisizione di queste abilità sarà verificata durante

	il percorso didattico attraverso le prove d'esame e le discussioni in aula finalizzate a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il laureato magistrale dovrà essere in grado di interagire in contesti produttivi ed economici estremamente vari e complessi, nei quali dovrà dare ampia dimostrazione delle conoscenze acquisite in materia di tecnologia, qualità, igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale e della capacità di gestire i singoli problemi in modo autonomo e razionale. Le capacità attese verranno sviluppate attraverso il diretto confronto dello studente con le diverse aziende e produttori dell'agroalimentare con cui il Dipartimento di Medicina Veterinaria stabilisce specifiche convenzioni. La frequenza di tali strutture permetterà allo studente di confrontarsi direttamente con il mondo del lavoro e con le complesse problematiche legate alle produzioni zootecniche, evidenziando ed affinando le capacità di applicare i concetti appresi nella massima autonomia ed indipendenza. L'acquisizione della capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà verificata soprattutto nelle esercitazioni dove sono previste simulazioni di situazioni di lavoro, e nelle discussioni in aula di problematiche del settore, dove agli studenti sarà richiesta la formulazione di ipotesi risolutive.

QUADRO A4.b.2 **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**

Area Generica

Conoscenza e comprensione

L'impostazione del corso di studi consente al laureato di conseguire conoscenze a livello specialistico relative alla complessità del settore alimentare, rispondendo all'esigenza di un approccio interdisciplinare alle problematiche che lo caratterizzano.

Al laureato magistrale sono richieste conoscenze e capacità di comprensione tali da consentirgli di interagire con numerose figure professionali e di assistere sotto l'aspetto economico/manageriale aziende e cooperative zootecniche, industrie mangimistiche e industrie che trasformano e commercializzano gli alimenti di origine animale. Il laureato dovrà, inoltre, essere in grado di fornire una valida consulenza sulla qualità dei prodotti di origine animale per la grande distribuzione organizzata e di valutare gli orientamenti e le esigenze del mercato.

Il corso di laurea, impostato in misura significativa su attività sperimentali, sulla disamina della normativa in materia di sicurezza alimentare e sulla sua evoluzione e sulle attività di gestione delle risorse zootecniche del territorio consente il raggiungimento degli obiettivi sopraindicati. L'acquisizione della capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà verificata mediante:

- prove di simulazioni di situazioni di lavoro;
- discussioni in aula di problematiche del settore, dove agli studenti sarà richiesta la formulazione di ipotesi risolutive;
- esami scritti, discussione di elaborati e colloqui orali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale dovrà essere in grado di interagire in contesti produttivi ed economici estremamente vari e complessi, nei quali dovrà dare ampia dimostrazione delle conoscenze acquisite in materia di igiene e sicurezza alimentare e della capacità di gestire i singoli problemi in modo autonomo e razionale. Le capacità attese verranno sviluppate attraverso il diretto confronto dello studente con le diverse aziende e produttori dell'agroalimentare con cui il Dipartimento di Medicina Veterinaria stabilisce specifiche convenzioni. La frequenza di tali strutture permetterà allo studente di confrontarsi direttamente con il mondo del lavoro e con le complesse problematiche legate alle produzioni di alimenti destinati al consumo umano, evidenziando ed affinando le capacità di applicare i concetti appresi nella massima autonomia.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA [url](#)

MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE [url](#)

PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA [url](#)

ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA [url](#)

MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING [url](#)

ECONOMIA E MARKETING PER GLI ALIMENTI [url](#)

RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE I [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE II [url](#)

SISTEMI DI TRACCIABILITÀ E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI [url](#)

TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

TIROCINIO PRATICO [url](#)

AREA ECONOMICA

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza degli strumenti fondamentali per la promozione e marketing degli alimenti;
2. conoscenza dei principali sistemi di stima dell'impatto ambientale dei cicli di produzione di un alimento
3. conoscenza delle strategie per qualificare l'innovazione di prodotto o di processo.

Il principale strumento didattico è costituito da lezioni frontali associate a esercitazioni in aula.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di redigere rapporti tecnico-scientifici utili per pianificare azioni di marketing delle produzioni alimentari;
2. familiarità nell'utilizzo di software per la stima del costo energetico e dell'impatto in termini di waterfootprint e carbon footprint necessari per la produzione di un alimento.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali coerenti con la natura degli insegnamenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E MARKETING PER GLI ALIMENTI [url](#)

AREA PRODUZIONI ANIMALI e TECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza delle tecniche di laboratorio per la valutazione reologica e sensoriale di una produzione zootecnica;
2. conoscenza e capacità tecniche di valutazione del rischio e di monitoraggio dei punti critici relativi agli aspetti qualitativi delle materie prime zootecniche (latte, carne, prodotti ittici, miele, uova, novel food) in entrata nelle aziende di trasformazione;
3. conoscenza delle buone prassi di conduzione di test sensoriali, utilizzando consumatori o panel di esperti
4. conoscenza dei flussi di processo tecnologici per il trattamento delle produzioni animali e la produzione di derivati;
5. conoscenza delle biotecnologie applicate all'uso di microrganismi (batteri, lieviti, muffe) a valenza tecnologica nei flussi di produzione di alimenti derivati da produzioni zootecniche;
6. conoscenza degli strumenti tecnico-scientifici per l'identificazione e la caratterizzazione delle specie microbiche coinvolte nella produzione degli alimenti;

7. conoscenza delle principali tecnologie di confezionamento, compresi i packaging intelligenti con relativo impatto sia sulla matrice alimentare, in termini di shelf life e aspetti sensoriali, sia sull'ambiente (ecosostenibilità).

L'attività didattica si esplicita essenzialmente attraverso lezioni frontali e attività pratiche in campo in grado di fornire allo

studente un approccio concreto alle problematiche tecnologiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di condurre indagini reologiche, fisiche, sensoriali su alimenti di origine animale, interpretarne i risultati e ottimizzarli modificando opportunamente le tecnologie di produzione;
2. capacità di redigere un disciplinare di acquisto delle produzioni zootecniche per la successiva trasformazione e commercializzazione;
3. capacità di condurre un panel test ed un consumer test;
4. capacità di valutare un flusso di processo produttivo, intervenire sullo stesso per modificare gli aspetti sensoriali, fisici, e nutrizionali dell'alimento di origine animale;
5. capacità di gestire processi tecnologici seguendo disciplinari di produzione di prodotti tipici protetti da certificazione non cogente;
6. capacità di individuare tecnologie di confezionamento capaci, in funzione della matrice alimentare, di garantire gli aspetti sensoriali, di sicurezza alimentare, di conservabilità, valutandone costi e l'impatto ambientale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING [url](#)

TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

TIROCINIO PRATICO [url](#)

AREA SANITA' PUBBLICA

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza dei principi della microbiologia applicata alla valutazione della salubrità degli alimenti di origine animale;
2. conoscenza dei principali esami diagnostici di routine;
3. conoscenza delle malattie infettive trasmissibili all'uomo mediante gli alimenti di origine animale;
4. conoscenza dei concetti base dell'epidemiologia e delle modalità di trasmissione delle infezioni;
5. conoscenza degli strumenti per il controllo della diffusione degli agenti infettivi;
5. conoscenza dei principali miceti e parassiti trasmissibili con gli alimenti e alteranti gli alimenti;
6. comprensione delle principali caratteristiche metaboliche, strutturali e biologiche delle specie fungine e parassitarie che contaminano gli alimenti ed i prodotti zootecnici.

Il principale strumento didattico è costituito da lezioni frontali associate ad esercitazioni in laboratorio al fine di stimolare una sufficiente confidenza con le tecniche diagnostiche e la capacità interpretativa delle stesse.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di applicare le conoscenze acquisite dallo studio della microbiologia per una corretta gestione dei campioni microbiologici e per una esatta interpretazione dei risultati di laboratorio;
2. appropriata competenza nel prelievo dei campioni biologici, secondo buona prassi, destinati ai laboratori per le analisi;
3. capacità di valutare l'impatto economico e zoonosico delle malattie infettive sugli allevamenti zootecnici e competenza nella scelta delle strategie più idonee a limitarne la diffusione;
4. capacità di distinguere la flora fungina tipica di un alimento da quella dannosa;
5. capacità di individuare i fattori favorevoli alla contaminazione fungina e parassitaria degli alimenti, progettando opportuni metodi di controllo e di sanificazione ambientale nelle industrie di trasformazione.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali e prove pratiche coerenti con la natura degli insegnamenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA [url](#)

MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE [url](#)

ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA [url](#)

AREA SICUREZZA ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza dei fondamenti della biochimica necessari a comprendere e controllare i meccanismi di conservazione e trasformazione degli alimenti;
2. conoscenza dei principi di farmacovigilanza, farmacovigilanza e tossicologia dei residui negli alimenti di origine animale;
3. conoscenza delle tecniche microbiologiche per identificare e quantificare i microrganismi negli alimenti;
4. conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme legislative cogenti (autocontrollo e HACCP) e volontarie (certificazioni di qualità di prodotto e/o di processo), finalizzate al raggiungimento di elevati standard qualitativi nella produzione degli alimenti di origine animale;
5. conoscenza dei sistemi di certificazione, tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura degli alimenti;
6. conoscenza dei punti critici nei flussi di processo nella produzione di alimenti trasformati da produzioni animali;
7. conoscenza dei punti critici nella ristorazione collettiva;
8. conoscenza dei rischi igienici, sanitari, biologici e chimici di ogni materia prima o ingrediente impiegato nei flussi di processo di alimenti che includono materie prime di origine animale.

Il principale strumento didattico è costituito da lezioni frontali associate ad esercitazioni che permettano allo studente di consolidare le conoscenze operative.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di applicare la propria conoscenza scientifica di base per la comprensione dei problemi specifici del settore alimentare;
2. capacità di gestire il rischio sanitario ed igienico in tutte le aziende agroalimentari che lavorano con ingredienti e materie prime di origine animale;
3. capacità di predisporre piani di campionamento per indagini biologiche e chimico-tossicologiche, piani di autocontrollo aziendale;
4. capacità di eseguire tecniche microbiologiche innovative per identificare e quantificare i microrganismi negli alimenti;
5. capacità di fungere da interfaccia con gli audit di varia tipologia (da privati o da controllo pubblico ufficiale)
6. capacità di svolgere consulenza sulla tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura;
7. capacità di svolgere consulenza sulla normativa alimentare;
8. capacità di comprensione interdisciplinare delle criticità del settore alimentare e capacità di interazione con professionalità complementari.

La valutazione delle conoscenze avviene tramite esami orali e prove pratiche coerenti con la natura degli insegnamenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA [url](#)

MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE [url](#)

RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE I [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE II [url](#)

AREA SALUTE DEL CONSUMATORE

Conoscenza e comprensione

1. Conoscenza delle caratteristiche chimiche di base di alimenti e nutrienti;
2. Conoscenza del ruolo nutrizionale degli alimenti di origine animale;
3. Conoscenza delle sostanze ad azione nutraceutica, funzionale e salutistica;
4. Conoscenza dei principi di nutrigenomica e di correlazione tra microbioma intestinale umano e alimentazione;
5. Conoscenza delle nozioni di base e applicative della fisiologia della nutrizione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. capacità di valutare l'impatto degli alimenti sulla salute umana;
2. capacità di sviluppare tecnologie di produzione, conservazione, trattamento, confezionamento in grado di salvaguardare le componenti nutraceutiche degli alimenti di origine animale;
3. capacità di individuare gli alimenti con maggiori potenzialità salutistiche.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA [url](#)

QUADRO A4.c

R^{AD}

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il settore agroalimentare è un settore in continuo divenire, mai statico. Le grandi trasformazioni dei sistemi di produzione e distribuzione degli alimenti di origine animale richiedono a loro volta un continuo adeguamento dei metodi e dell'organizzazione dei controlli. Tutto ciò presuppone un impegno costante degli studenti ad esercitare la loro capacità di giudizio per contribuire in modo attivo all'evoluzione sociale ed economica del settore agroalimentare. Sotto la guida dei docenti o di tutor svilupperanno una adeguata autonomia di giudizio attraverso un costante confronto con le problematiche poste dal settore, proponendo interpretazioni personali e dimostrando buone capacità fattive nella soluzione di tali problematiche.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio si baserà sia sulle prove d'esami, sia, in itinere, grazie al metodo innovativo di didattica per problemi dove lo studente studente sarà posto nelle condizione di scoprire ed acquisire, autonomamente, conoscenze nuove e formulare ipotesi risolutive.

Abilità

Le attività didattiche organizzate in modo tradizionale saranno integrate con corsi di didattica innovativa, soprattutto per le discipline caratterizzanti, laddove gli allievi, sotto la guida dei docenti, dovranno tenere seminari su argomenti concordati per affinare le capacità di sintesi e comunicative. Saranno inoltre tenuti a frequentare i corsi con specialisti e specializzandi del settore con i quali dovranno confrontarsi per testare le loro capacità di comprensione e di comunicazione.

comunicative	La verifica dell'acquisizione di questa competenza potrà essere vagliata, oltre che con le modalità tradizionali delle prove scritte e/o orali alla fine di ciascun modulo didattico, anche in itinere attraverso la partecipazione alle attività seminariali suindicate e durante la dissertazione finale del progetto di tesi.
Capacità di apprendimento	La didattica erogata durante il corso di laurea dovrà sviluppare negli studenti la capacità di apprendimento che sarà poi necessaria per il costante aggiornamento scientifico ed eventualmente per intraprendere ulteriori percorsi formativi (dottorato di ricerca, corsi di specializzazione, master di secondo livello, ecc.). Lo studente dovrà acquisire la capacità di studiare in modo autonomo e di acquisire informazioni consultando sia libri e riviste del settore, sia i più recenti mezzi informatici (banche date dedicate, riviste e pubblicazioni on-line, server e biblioteche virtuali). Per sviluppare al meglio questa capacità, durante i corsi saranno assegnate delle attività di approfondimento di alcune tematiche per le quali lo studente dovrà dimostrare la capacità di elaborare lo stato dell'arte, partendo da più fonti. La capacità di apprendimento viene valutata attraverso verifiche informali durante i corsi, con gli esami di profitto e durante lo svolgimento del lavoro di tesi.

QUADRO A5.a



Caratteristiche della prova finale

17/04/2018

La laurea magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute si consegue con il superamento di una prova finale, che consiste nella presentazione e discussione di una tesi di laurea, realizzata dallo studente sotto la guida di un docente relatore. La tesi di laurea dovrà essere il risultato di uno studio sperimentale originale, svolto per almeno 6 mesi presso un laboratorio di ricerca universitario o di altre strutture pubbliche o private o aziende, convenzionate attraverso specifici accordi. L'elaborato finale, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, è sottoposto ad una Commissione di laurea, che dovrà esprimere un giudizio sull'intero percorso di studio dello studente e valutarne l'accuratezza nella redazione del manoscritto, il contributo personale nonché la capacità espositiva e di elaborazione intellettuale.

QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

13/06/2018

La prova finale del corso di Laurea in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute consiste nella presentazione e discussione di una tesi su un argomento scelto nell'ambito delle discipline previste nel percorso didattico del biennio. Per accedere alla prova finale lo studente deve avere acquisito il numero di crediti universitari previsti dal regolamento didattico, meno quelli previsti per la prova finale. Lo studente dovrà discutere il suo argomento di tesi con una presentazione in PowerPoint con la quale sappia riassumere in maniera critica e personalizzata i risultati ottenuti.

La Commissione, preposta alla valutazione della tesi, esprimerà un giudizio complessivo che tenga conto dell'intero percorso di studio dello studente, della sua maturità culturale, capacità espositiva e di elaborazione intellettuale.

L'attività di internazionalizzazione (mobilità Erasmus+) può prevedere il riconoscimento di punti bonus che concorrono alla definizione del voto finale di laurea.

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico 2018

QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/corso-laurea-magistrale-cl-lm86/orario-delle-lezioni>

QUADRO B2.b**Calendario degli esami di profitto**

http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/calendario-degli-esami/2016_2017/esami-lm86-2016-17-igiene-e-sicurezza

QUADRO B2.c**Calendario sessioni della Prova finale**

http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/copy_of_sedute-di-laurea/ig_sic/sedute-di-laurea-in-igiene-e-sicurezza

QUADRO B3**Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
----	---------	---------------	--------------	--------------	-------	---------	-----	----------------------------------

Anno

1.	CHIM/10	di corso 1	Chimica degli alimenti (<i>modulo di VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI</i>) link	DOCENTE FITTIZIO		6	60
2.	VET/05	Anno di corso 1	Microbiologia applicata (<i>modulo di MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE</i>) link	ELIA GABRIELLA	PA	6	85
3.	MED/09	Anno di corso 1	Nutraceutica, nutrigenomica e modelli alimentari (<i>modulo di PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA</i>) link	DOCENTE FITTIZIO		6	60
4.	VET/06	Anno di corso 1	Parassiti, miceti ed infestanti degli alimenti (<i>modulo di MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE</i>) link	LATROFA MARIA STEFANIA	RU	6	65
5.	VET/06	Anno di corso 1	Parassiti, miceti ed infestanti degli alimenti (<i>modulo di MICROBIOLOGIA E PARASSITOLOGIA APPLICATE</i>) link	CAFARCHIA CLAUDIA	PA	6	20
6.	MED/49	Anno di corso 1	Principi di dietetica (<i>modulo di PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA</i>) link	DOCENTE FITTIZIO		5	50
7.	VET/07	Anno di corso 1	TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ALIMENTI E FARMACOSORVEGLIANZA link	CRESCENZO GIUSEPPE	PO	6	85
8.	AGR/19	Anno di corso 1	Valutazione fisica e sensoriale delle produzioni zootecniche (<i>modulo di VALUTAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI</i>) link	DE PALO PASQUALE	RU	5	65
9.	VET/05	Anno di corso 1	ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA link	CAVALLI ALESSANDRA	RU	8	36
10.	VET/05	Anno di corso 1	ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE ED EPIDEMIOLOGIA link	MARTELLA VITO	PO	8	73

QUADRO B4

Aule

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Strutture di supporto alla didattica

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza degli Alimenti di origine animale e Salute è integrato nell'offerta formativa del Dipartimento di Medicina Veterinaria e in tale contesto ha come destinatari privilegiati gli studenti/laureati del corso di laurea triennale afferente al Dipartimento stesso nonché gli studenti/laureati dei corsi di laurea triennale afferenti alla classe L38, L25, L26 di altri Atenei. Il corso di Laurea magistrale mette a disposizione, nei siti istituzionali, materiale informativo on-line per far conoscere l'offerta formativa, i requisiti necessari per l'accesso, i supporti e le opportunità a disposizione degli studenti nonché i possibili sbocchi occupazionali.

Nell'ambito delle iniziative di orientamento realizzate a livello di Ateneo, una commissione costituita da docenti del Dipartimento si preoccupa di organizzare dei momenti informativi del Corso di Laurea Magistrale attraverso diverse iniziative:

- l'Open day del Dipartimento di Medicina Veterinaria;
- la settimana dell'orientamento;

- il periodico invito di intere scolaresche presso le strutture del Dipartimento. Infatti pur essendo il corso di laurea in Sicurezza degli Alimenti di origine animale e Salute rivolto agli studenti/laureati delle triennali, è verosimile che la scelta di questo percorso magistrale venga condotta prima dell'iscrizione alla Laurea Triennale.

11/06/2018

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

11/06/2018

La Commissione di Orientamento e Tutorato, affiancata da studenti e laureati ed in stretta collaborazione con la Commissione Paritetica, si occupa del percorso formativo degli studenti al fine di rimuovere i possibili ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi, migliorare le condizioni di apprendimento e ridurre, di conseguenza, il numero degli abbandoni e degli studenti fuori corso. La sua attività si articola in:

Tutorato informativo. È predisposto uno sportello presso il quale gli studenti possono attingere informazioni riguardanti le strutture, l'offerta formativa, la logistica ed i servizi attivi per il corso di laurea. Il tutorato informativo in itinere permette agli studenti di ottenere informazioni sulle attività di ricerca e di clinica svolte nell'ambito del corso di laurea.

Attività didattiche integrative. Al fine di agevolare la preparazione dell'esame, viene fornito agli studenti sia il materiale didattico predisposto dai Docenti sia, qualora necessario, l'assistenza ad esercitazioni pratiche aggiuntive. E' fornita, inoltre, assistenza nella preparazione della tesi di laurea, guidando lo studente nel reperimento di materiale bibliografico e nella stesura dell'elaborato. Vengono, infine, pubblicizzate anche attività seminariali per gli studenti allo scopo di consentire un approfondimento di argomenti utili alla preparazione degli esami e alla loro formazione professionale.

Recupero studenti fuori corso. Si procede periodicamente a contattare gli studenti fuori corso per acquisire informazioni relative alle loro eventuali difficoltà, ai motivi del prolungamento degli studi e poter fornire, laddove necessario, un adeguato sostegno formativo, aiutandoli a gestire in modo più razionale l'organizzazione dello studio.

Tutor d'anno. Il presidente del corso di laurea si occupa di nominare un tutor d'anno tra i docenti stessi del CdS che si configura come un valido punto di riferimento per gli studenti anche nei rapporti con i docenti ed in generale nell'organizzazione delle proprie attività di studio.

In aggiunta all'attività dei docenti, è prevista una azione di supporto al tutorato svolta da studenti con contratto di collaborazione a tempo parziale.

Lo studente-tutor, vincitore del concorso previsto dal Bando annuale per le collaborazioni di supporto al Tutorato, è disponibile in Dipartimento per fornire informazioni sulle attività accademiche ed amministrative, orientare circa la compilazione dei piani di studio, frequenza ai corsi, scelta dei manuali ecc.

Gli studenti-tutor del Dipartimento sono coordinati da un docente responsabile.

QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

14/06/2017

Il corso di studio in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di origine animale prevede lo svolgimento del Tirocinio pratico obbligatorio nei seguenti ambiti:

Laboratorio di microbiologia (3 CFU);

Laboratorio di tecnologia e controllo degli alimenti (5 CFU).

Le attività connesse al tirocinio possono anche essere svolte all'esterno delle strutture di ricerca del Dipartimento, ovvero presso aziende pubbliche e private, enti ed istituti impegnati nel settore agroalimentare che risultino convenzionati con il Dipartimento.

Descrizione link: strutture convenzionate per tirocini e stages

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/tirocini/strutture-convenzionate>

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Il servizio di tutorato per la mobilità degli studenti è centralizzato a livello del Dipartimento di Medicina Veterinaria. Nell'ambito del DMV sono attivi accordi di interscambio con le Facoltà di Medicina Veterinaria di Belgio, Spagna, Germania e Romania (Università di Liegi, Università di Lipsia, Università di Estremadura, Università di Las Palmas de Gran Canaria, Università di Murcia, Università di Scienze Agrarie e Medicina Veterinaria di Cluj-Napoca, Università degli Studi di Scienze agrarie e veterinarie "Ion Ionescu de la Brad"). Il docente di riferimento è la prof.ssa Grazia Greco. Per ogni sede estera con la quale sussiste un accordo di interscambio il Delegato Erasmus del Dipartimento funge da referente.

Il superamento degli esami all'estero durante la mobilità Erasmus e lo svolgimento della tesi in una struttura estera per il programma Global thesis prevedono l'internazionalizzazione dei CFU acquisiti all'estero nella carriera dello studente. L'attività di internazionalizzazione (mobilità Erasmus+ per studio e Global thesis) può prevedere il riconoscimento di ulteriori punti bonus validi ai fini della definizione del voto finale di laurea.

Le informazioni relative al servizio di tutorato Erasmus sono disponibili al link segnalato.

Descrizione link: pagina Erasmus Dipartimento di Medicina Veterinaria

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/programma-llp-erasmus/programma-llp-erasmus>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	UNIVERSITE DE LIEGE -LIEGE01		01/01/2013	solo italiano
2	Germania	UNIVERSITÄT LEIPZIG - LEIPZIG01		01/01/2013	solo italiano
3	Portogallo	INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU -VISEU01		01/04/2013	solo italiano
4	Romania	UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA DIN CLUJ-NAPOCA		01/04/2012	solo italiano
5	Romania	UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI VETERINARIA		01/04/2012	solo italiano
6	Spagna	UNIVERSIDAD DE CORDOBA- CORDOBA01		01/04/2012	solo italiano
7	Spagna	UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA -BADAJOZ01		01/01/2012	solo italiano

8	Spagna	UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA - LAS-PAL01	01/04/2012	solo italiano
9	Spagna	Universidad De Murcia	01/04/2012	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il corso prevede tirocini pratici e stage presso aziende e strutture convenzionate (inclusi enti di ricerca pubblici e privati), quale primo approccio dei futuri laureati con il territorio e le esigenze del mercato del lavoro. Inoltre, la possibilità di svolgere il tirocinio formativo presso determinate aziende dà la possibilità a queste ultime di valutare per un periodo continuativo le potenzialità dello studente, favorendone la successiva integrazione in quel contesto lavorativo.

Gli studenti sono tenuti a registrare la loro posizione sul sito di Alma Laurea tramite la compilazione del questionario disponibile on-line e la consegna della ricevuta alla segreteria studenti. Ciò permette al futuro laureato di inserire il proprio curriculum nell'apposita sezione del sito ed acquisire visibilità nel mondo del lavoro nazionale ed internazionale.

Ai fini di un rapido inserimento dei neolaureati nel mondo professionale il Dipartimento di Medicina Veterinaria ha istituito un ufficio di Job Placement.

A livello di Ateneo è stata, inoltre, sviluppata una piattaforma denominata Collegato lavoro (<http://www.uniba.it/studenti/orientamento/lavoro/job-placement/job-placement-studenti-e-laureati/primo-incontro-con-ufficio-orientamer>) dedicata a laureandi/laureati ed imprese nella quale è possibile dopo la registrazione in sezioni a loro dedicate, inserire, rispettivamente, il CV o l'offerta di lavoro.

Interrogando la Bachecca Lavoro i laureati possono visualizzare in tempo reale le offerte di lavoro presenti ed eventualmente richiedere un colloquio.

A tal proposito si organizzano incontri con gli studenti al fine di rendere maggiormente conosciuta e fruibile detta piattaforma.

Descrizione link: Ufficio di Job Placement Dipartimento di Medicina Veterinaria

Link inserito: <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/job-placement/job-placement>

11/06/2018

19/05/2015

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

In generale risulta che la percezione del corso è assolutamente buona (media: 89.43%) con valutazioni positive per i vari aspetti della didattica. Il grado di soddisfazione risulta estremamente elevato (97-98%) soprattutto nei parametri di interesse stimolato dai docenti e attrattività della didattica integrativa.

19/09/2017

Descrizione link: Opinione degli studenti 2016

Link inserito:

http://reportanvur.ict.uniba.it:443/birt/run?__report=Anvur_2015_CorsoBackup.rptdesign&__format=html&RP_Fac_id=1017&RP_Cds_i

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati sono raccolti dal consorzio Interuniversitario AlmaLaurea, al quale l'Ateneo ha affidato il rilevamento delle opinioni dei laureati. I giudizi relativi all'esperienza universitaria, soprattutto quelli che riguardano il rapporto con il corpo docente, l'organizzazione didattica ed i metodi di insegnamento sono sostanzialmente positivi. Degna di nota la durata media degli studi che risulta essere di 2.4 anni. Con molta probabilità il numero ancora esiguo degli studenti frequentanti detto corso è tale da permettere ai docenti di seguire e monitorare il loro percorso formativo in maniera stringente.

28/09/2017

Descrizione link: Opinione dei laureati 2016 - Fonte ALMALAUREA

Pdf inserito: [visualizza](#)

**QUADRO C1****Dati di ingresso, di percorso e di uscita***28/09/2017*

Descrizione link: Dati studenti in ingresso ed in uscita - fonte Presidio Qualità
Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds-2017/dati>

QUADRO C2**Efficacia Esterna***28/09/2017*

Descrizione link: dati sull'occupazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C3**Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare***29/09/2017*

L'esperienza del Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari in materia di stage e tirocini è ricca e composita come dimostra l'alto numero di aziende ed istituzioni accreditate. Negli anni si è sviluppato un importante sistema di confronto tra il CdS e le aziende di trasformazione e produzione di alimenti di origine animale nonché gli istituti zooprofilattici che ospitano gli studenti. Nell'attesa di informatizzare il sistema di rilevazione dell'opinione degli enti e delle imprese ospitanti, il CCS, basandosi su scambi interlocutori ed osservazioni dirette, valuta positivamente gli effetti e le ricadute di suddetto confronto.



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

08/06/2018

Il processo di Assicurazione della Qualità (AQ) dei Corsi di Studio è coordinato dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA). Le funzioni, i compiti e gli interlocutori del PQA sono identificati nelle linee guida ANVUR Accredimento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari. L'organizzazione e le attribuzioni del PQA sono disciplinate dal regolamento di funzionamento del PQA. Nello svolgimento dei compiti attribuiti, il PQA gode di piena autonomia operativa e riferisce periodicamente agli Organi di governo sullo stato delle azioni relative all'Assicurazione della Qualità.

La struttura organizzativa e le responsabilità a livello di Ateneo della gestione della Qualità sono disponibili nella pagina web del Presidio della Qualità.

Descrizione link: Pagina web del Presidio della Qualità

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/pqa/d1-2018>

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

22/04/2018

La gestione e la responsabilità dei processi di AQ è attribuita al Coordinatore del CdS ed al Gruppo di Riesame che attuano un monitoraggio costante di tutte le attività ed intervengono, con tempestività, sulle eventuali criticità segnalate o individuate.

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

22/04/2018

Il lavoro del gruppo AQ del CdS è programmato su incontri collegiali durante i quali sarà valutata e monitorata l'efficienza dell'organizzazione del corso anche in base alle segnalazioni inviate dagli studenti e dai docenti.

QUADRO D4

Riesame annuale

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio