



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale(<i>IdSua:1524665</i>)
Classe	LM-86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali
Nome inglese	
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	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.	CAFARCHIA	Claudia	VET/06	RU	1	Caratterizzante
2.	CAVALLI	Alessandra	VET/05	RU	1	Caratterizzante
3.	CRESCENZO	Giuseppe	VET/07	PA	1	Caratterizzante
4.	DE PALO	Pasquale	AGR/19	RU	1	Caratterizzante
5.	DI PINTO	Angela	VET/04	RU	1	Caratterizzante
6.	ELIA	Gabriella	VET/05	PA	1	Caratterizzante

7.	MARTELLA	Vito	VET/05	PA	1	Caratterizzante
8.	VALENTINI	Luisa	VET/10	PA	1	Caratterizzante
Rappresentanti Studenti				Campobasso Maria Erminia m.campobasso1@studenti.uniba.it Vacca Mirco m.vacca10@studenti.uniba.it Mininni Valentina v.mininni@studenti.uniba.it De Leo Maurizio m.deleo@studenti.uniba.it		
Gruppo di gestione AQ				FRANCESCA COLAIANNI PASQUALE DE PALO GABRIELLA ELIA VITO MARTELLA MIRCO VACCA LUISA VALENTINI		
Tutor				Angela DI PINTO Gabriella ELIA Vito MARTELLA Claudia CAFARCHIA Stefano CICCARELLI		

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (Hygiene and Safety for Food of Animal Origin) è un percorso didattico dedicato alla formazione professionale nel campo della produzione primaria agro-alimentare e della sicurezza alimentare. 18/05/2015

Il percorso formativo si articola in 2 anni e prevede insegnamenti teorici e pratici per un numero totale di 120 CFU, pari a 3000 ore di impegno complessivo per lo studente, tra partecipazione alle attività didattiche e studio personale.

Le attività didattiche comprendono insegnamenti comuni per tutti gli studenti per un totale di 92 CFU (compreso il colloquio di lingua Inglese), ripartiti nei due anni di corso, e sono organizzate in semestri, nei quali sono previste le lezioni di didattica frontale e attività pratica da svolgere presso le strutture di ricerca del Dipartimento, enti di ricerca pubblici (zooprofilattici e aziende sanitarie locali), aziende private del settore convenzionate e riconosciute dal Dipartimento.

Nel primo anno del biennio, l'attività didattica è dedicata all'approfondimento di discipline basilari quali: informatica, anatomia, fisiologia, microbiologia, igiene, genetica, da svolgere prevalentemente presso la strutture del Dipartimento (aule didattiche e multimediali, laboratori di ricerca, locali per stabulazione animali da reddito dell'Ospedale veterinario, aziende zootecniche convenzionate).

Durante il secondo anno, il corso si propone di fornire una robusta preparazione nelle discipline relative ai sistemi di trasformazione e certificazione dei prodotti alimentari, alle procedure di autocontrollo aziendale e all'ordinamento giuridico comunitario, nazionale e regionale, che disciplina la produzione degli alimenti. A tal fine l'attività didattica frontale sarà fortemente supportata da attività didattica pratica, con un costante confronto tra allievi ed operatori del settore produttivo, di controllo, di innovazione tecnologica e della gestione sanitaria della filiera di produzione agroalimentare.



QUADRO A1

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

La Presidenza della Facoltà di Medicina Veterinaria ha sottoposto, in data 25.01.2008, al parere delle parti sociali, già contattate ^{30/09/2014} all'epoca dell'attivazione della 79/S, l'adeguamento dell'ordinamento didattico del corso di Laurea in "Igiene e qualità degli alimenti di origine animale" della classe delle Lauree Specialistiche in Scienze e tecnologie agrozooteχνiche ai parametri del DM 270/04, trasformandolo in corso di Laurea in "Igiene e sicurezza degli Alimenti di Origine Animale", classe(LM 86).

Le parti sociali consultate sono state:

- Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bari;
- CCIAA di Bari.

Ad integrazione, e su esplicita indicazioni del CUN, è stata inviata in data 09/04/2008 una richiesta di parere alle seguenti parti sociali:

- 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 Agroteχνici
- 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 A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Profilo Generico

funzione in un contesto di lavoro:

Considerata la forte connotazione multidisciplinare del corso di studio l'attività del laureato in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale sarà caratterizzata da una notevole eterogeneità potendo spaziare dalla valutazione chimica e microbiologica degli alimenti, nell'ambito dell'igiene e del rischio alimentare, alla conduzione e gestione dei processi produttivi. Il laureato può svolgere ruoli professionali e assumere funzioni sia come dipendente, che come libero professionista/consulente in qualità di esperto dell'Igiene e della sicurezza delle produzioni alimentari di origine animale.

competenze associate alla funzione:

I laureati del Corso di laurea potranno svolgere attività professionali, in forma autonoma o dipendente, inerenti:

- la gestione dei sistemi di qualità, sicurezza e certificazione degli alimenti di origine animale nelle industrie agro-alimentari
- l'attività nei laboratori delle industrie agro-alimentari, di enti pubblici di ricerca, ecc. per la valutazione della qualità degli alimenti di origine animale e per la messa in atto di nuove tecnologie di preparazione, trasformazione e packaging dei prodotti alimentari di origine animale.

sbocchi professionali:

Attività di libero professionista

Attività di consulenza per l'industria pubblica e privata (zootecnica, mangimistica, di trasformazione degli alimenti)

Attività in enti di ricerca, pubblici e privati

Attività nei laboratori di analisi

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)
2. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)

QUADRO A3**Requisiti di ammissione**

L'accesso al corso è consentito a laureati delle classi 40 (D.M. 509/99) e nelle classi L38, L25, L26 previste dal D.M. ^{30/09/2014} 270/04 (requisiti curriculari) in possesso di adeguata preparazione, indispensabile per seguire con profitto il percorso formativo. 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.

QUADRO A4.a**Obiettivi formativi specifici del Corso**

La figura professionale che si intende formare è caratterizzata da una preparazione di base finalizzata alla gestione tecnica, ^{30/09/2014} igienico-sanitaria ed economica delle imprese zootecniche.

Il laureato dovrà essere in grado di affrontare la crescente richiesta di varietà e affidabilità dei prodotti alimentari, far fronte all'aumento della concorrenza internazionale e incrementare il consumo dei prodotti agroalimentari tradizionali e tipici.

Il laureato dovrà essere in grado di:

- progettare ed applicare gli elementi strategici che determinano il successo di un'azienda agrozootecnica, quali Innovazione, Qualità, Servizio ed Efficienza;
- perseguire obiettivi di eccellenza nella qualità totale dei prodotti alimentari immessi sul mercato;
- gestire le filiere produttive, definendone e pianificandone la qualità totale e la rintracciabilità dei prodotti;
- monitorare il miglioramento del rendimento delle filiere ed elaborare programmi in grado di ridurre gli ostacoli e stimolare il miglioramento continuo;
- sviluppare, produrre e controllare, prodotti che soddisfano il mercato e quindi il consumatore;
- migliorare la qualità igienico-sanitaria dei prodotti alimentari di origine animale;
- migliorare la produzione e la conoscenza degli alimenti funzionali, e ricercare nuovi modelli di consumo;
- favorire l'applicazione di strategie per raggiungere il "Total Quality System" per migliorare la produttività delle aziende di trasformazione la diminuzione dei costi e dei prezzi, l'ampliamento ed il consolidamento dei mercati, l'incremento di redditività e di investimenti.

Le attività didattiche del biennio magistrale saranno organizzati in semestri ed i singoli moduli didattici affidati ai singoli SSD dovranno prevedere didattica frontale ed attività pratica da svolgere presso le strutture di ricerca della Facoltà, enti di ricerca pubblici (zooprofilattici ed Aziende sanitarie locali) aziende private del settore convenzionate e riconosciute dalla Facoltà. In particolare nel primo anno del biennio l'attività didattica sarà dedicata alle discipline quali: statistica, informatica, anatomia, fisiologia, microbiologia, igiene, genetica, da svolgere prevalentemente presso la strutture della Facoltà (aule didattiche e multimediale, laboratori di ricerca, locali stabulazione animali da reddito dell'Ospedale veterinario, aziende zootecniche convenzionate).

Il secondo anno prevederà didattica frontale e pratica, con un forte incremento delle attività di didattica pratica e inoltre sarà promosso il costante confronto, mediante l'organizzazione di stage, seminari ed incontri in aula o in campo, tra gli allievi e gli operatori del settore produttivo, di controllo, di innovazione tecnologica e della gestione sanitaria della filiera di produzione agroalimentare.

Alla fine di ciascun semestre l'apprendimento degli allievi sarà verificato mediante esami di profitto su singoli moduli didattici o più moduli integrati in unico esame. Saranno previste forme di verifica dell'apprendimento in itinere e forme di valutazione dell'apprendimento curate dai docenti e professionisti esterni alla facoltà e che abbiano partecipato alla formazione degli allievi.

Al termine del secondo semestre del secondo anno e prima della discussione della tesi di laurea gli studenti dovranno frequentare il tirocinio pratico obbligatorio presso strutture di ricerca della Facoltà, aziende pubbliche e private, enti ed istituti impegnati nell settore agroalimentare.

QUADRO A4.b

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area Generica

Conoscenza e comprensione

Gli iscritti al corso, nel secondo anno, saranno tenuti alla frequenza obbligatoria di laboratori ed istituti impegnati nel campo di ricerca specifico ed affidati a docenti guida o operatori del settore per collaborare fattivamente a protocolli di ricerca o alle attività produttive del settore specifico.

Gli allievi dovranno dimostrare una consolidata preparazione di base sulle discipline associate al primo ciclo e soprattutto partecipare con idee ed innovazione ai progetti di ricerca o alle problematiche che verranno loro sottoposte. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi avviene principalmente attraverso elaborati scritti e/o colloqui.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le relazioni e le convenzioni della Facoltà con diverse aziende e produttori dell'agroalimentare consentiranno agli studenti di confrontarsi direttamente con il mondo del lavoro e con le problematiche reali. A tale scopo gli allievi dovranno frequentare aziende del settore agroalimentare, nelle quali dovranno affrontare le complesse problematiche legate alle produzioni di alimenti destinati al consumo umano e dimostrare capacità di soluzione dei singoli problemi che verranno loro sottoposti. La frequenza di tali strutture sarà obbligatoria e le verifiche del sufficiente raggiungimento di tali capacità (tramite esami scritti e/o orali, relazioni, esercitazioni) prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[Alimentazione animale url](#)

Anatomia [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

Endocrinologia [url](#)

Genetica [url](#)

INFORMATICA [url](#)

MICROBIOLOGIA E IGIENE [url](#)

Produzioni animali [url](#)

Tecniche istopatologiche [url](#)

Zoocolture [url](#)

FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI [url](#)

Legislazione e benessere degli animali da reddito [url](#)

LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI [url](#)

PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA [url](#)

Riproduzione degli animali da reddito [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia [url](#)
Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia [url](#)

AREA INFORMATICA

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza degli strumenti informatici per la comunicazione e la gestione dell'informazione.

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 mediante programmi di text editor e di condurre ricerche bibliografiche via web necessarie per l'aggiornamento professionale;
2. familiarità nell'utilizzo di software per la gestione ed elaborazione dei dati;
3. capacità di elaborazione di idee progettuali o di dati mediante adeguati sistemi informatici.

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](#)

INFORMATICA [url](#)

AREA PRODUZIONI ANIMALI

Conoscenza e comprensione

1. conoscenza delle tecniche di allevamento e loro effetto sulla qualità delle produzioni zootecniche;
2. conoscenza delle tecniche di laboratorio e statistiche di valutazione reologica e sensoriale di una produzione zootecnica;
3. conoscenza e capacità tecniche di controllo dei punti critici aziendali fondamentali nel determinismo qualitativo delle produzioni zootecniche;
4. conoscenza dell'effetto della genetica animale sulla qualità delle produzioni zootecniche
5. comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati;
6. acquisizione di competenze nella nutrizione animale e capacità di valutazione della sua ricaduta sulla qualità delle produzioni zootecniche;
7. acquisizione delle conoscenze sulla biologia riproduttiva delle specie da reddito, sui metodi di condizionamento riproduttivo e relativo impatto sulle produzioni animali;
8. adeguata conoscenza delle normative e delle problematiche deontologiche e bioetiche.

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 zootecniche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1. applicazione delle conoscenze sui punti critici manageriali, genetici, riproduttivi ed alimentari in allevamento per stilare un manuale di Buone Pratiche di Allevamento in grado di contemplare controlli e azioni miranti a garantire gli standard qualitativi delle produzioni zootecniche (latte, carne, uova, produzioni ittiche) per gli stakeholder successivi della filiera;
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 condurre prove di laboratorio inerenti la caratterizzazione reologica e sensoriale di una produzione zootecnica;
5. capacità di interpretare e applicare la legislazione zootecnica.

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](#)

Alimentazione animale [url](#)

Genetica [url](#)

Produzioni animali [url](#)

Zoocolture [url](#)

AREA SANITA

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 alimenti di origine animale;
4. conoscenza dei concetti base di epidemiologia e delle informazioni sulle modalità di trasmissione e sugli strumenti atti al controllo della diffusione degli agenti infettivi;
5. conoscenza dei principali miceti e parassiti trasmissibili con 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](#)

MICROBIOLOGIA E IGIENE [url](#)

Legislazione e benessere degli animali da reddito [url](#)

PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA [url](#)

Riproduzione degli animali da reddito [url](#)

Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia [url](#)

Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia [url](#)

AREA ISPETTIVA

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 patologia generale e capacità di identificare i reperti istologici connessi a processi acuti o cronici di varia natura;
3. conoscenza del sistema endocrino e ruolo degli ormoni nelle modificazioni delle qualità degli alimenti di origine animale;
4. conoscenza dei principi della farmacologia e della tossicologia veterinaria in particolar modo applicate alla sicurezza alimentare, per una specifica comprensione e valutazione del rischio legato alla presenza di residui di xenobiotici nelle produzioni animali;
5. conoscenza dei fondamenti delle tecnologie alimentari e loro applicazione ai processi di trasformazione e conservazione di prodotti finiti e semilavorati dell'industria alimentare;
6. comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e delle problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale;
7. 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.

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 definire la ricaduta dell'inquinamento ambientale sulla salute degli animali e delle relative produzioni destinate al consumo umano con conseguente competenza nel predisporre piani di protezione e nel prelevare campioni biologici, secondo buona prassi, destinati ai laboratori per le indagini tossicologiche;
3. capacità operativa di controllo e supervisione tecnica di processi produttivi con particolare riferimento al quadro normativo e all'aspetto economico-commerciale di filiera;
4. 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](#)

Anatomia [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

Endocrinologia [url](#)

Tecniche istopatologiche [url](#)

FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI [url](#)

LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI [url](#)

SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Il settore agroalimentare è un settore in continuo divenire, mai statico. Le conoscenze, la ricerca, la tecnologia applicata e la legislazione sono in continua evoluzione e ciò implica un impegno costante degli studenti ad esercitare la loro capacità di giudizio per contribuire in modo attivo all'evoluzione

Autonomia di giudizio	<p>sociale ed etica del settore agroalimentare. Sotto la guida dei docenti o di tutor saranno stimolati ad un costante confronto con le problematiche poste dal settore e dovranno dimostrare buone capacità fattive nella soluzione di tali problematiche.</p> <p>La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio si baserà su prove d'esami, sia scritte sia orali, oltre che sulla prova d'esame conclusiva di ciascun corso.</p>
Abilità comunicative	<p>Le attività didattiche organizzate in modo tradizionale saranno integrate con corsi di sperimentazione didattica, soprattutto per le discipline caratterizzanti, dove 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.</p> <p>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.</p>
Capacità di apprendimento	<p>Le informazioni didattiche a disposizione degli allievi permettono loro di approfondire qualunque aspetto delle tematiche proposte. Gli studenti devono essere in grado di acquisire informazioni consultando sia libri e riviste del settore sia utilizzando di mezzi informatici (banche date dedicate, riviste e pubblicazioni on-line, server e biblioteche virtuali).</p> <p>I docenti affideranno loro tematiche complesse agli allievi che dovranno dimostrare capacità di approfondimento sullo "stato dell'arte" della problematica sottoposta elaborando in modo autonomo relazioni aggiornate sull'argomento. La capacità di apprendimento viene accertata attraverso forme di verifica continua durante le attività formative, verificando altresì la capacità di rispettare le scadenze, richiedendo la presentazione di dati reperiti autonomamente, mediante l'attività di tutorato.</p>

QUADRO A5

Prova finale

La prova finale consiste nella stesura di un elaborato scritto breve risultato di un lavoro di approfondimento condotto dal candidato, sotto la guida di un docente/relatore, su un argomento scelto nell'ambito delle discipline oggetto del corso. Il tema della tesi, che deve essere concordato con il relatore almeno 6 mesi prima della presunta seduta di laurea, può prevedere la frequenza in laboratori, in campo o in aziende ed Enti convenzionati con la struttura.

L'elaborato finale viene sottoposto ad una Commissione di laurea, composta da almeno 7 docenti del corso di laurea, che deve valutare le capacità di applicare conoscenza e comprensione del laureando. Quest'ultimo, durante la sessione di laurea, presenta una comunicazione orale con la quale deve dimostrare alla commissione di aver acquisito autonomia di giudizio ed abilità comunicative sufficienti per l'acquisizione del titolo di studio.

30/09/2014



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione percorso formativo

QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

Il riconoscimento dei crediti formativi riguardanti i singoli corsi integrati avviene dopo il superamento dell'esame relativo. I docenti dei singoli moduli possono prevedere prove in itinere che devono essere effettuate esclusivamente durante lo svolgimento delle lezioni e che non rappresentano, di per se, titolo per acquisizione di CFU. 18/05/2015

Tirocinio pratico

Le conoscenze teoriche e le manualità pratiche apprese durante il corso di laurea vengono consolidate dal tirocinio pratico che rappresenta una parte del percorso formativo estremamente qualificante e professionalizzante. L'attività di tirocinio, pari a 8 CFU, organizzato nei seguenti ambiti: Laboratorio di microbiologia (3 CFU) e Laboratorio di tecnologia e controllo degli alimenti (5 CFU) e potranno essere acquisiti sia presso strutture del Dipartimento sia presso strutture esterne convenzionate, pubbliche e private, del settore agroalimentare (ASL, IZS, laboratori analisi, enti di certificazione, società di consulenza, aziende agroalimentari). In questa fase lo studente, coadiuvato da un tutor universitario ed un tutor aziendale per lo svolgimento di un progetto formativo, può confrontarsi con le problematiche della pratica professionale, applicando le competenze acquisite nell'intero percorso di studio.

I crediti relativi al tirocinio vengono acquisiti dopo aver ricevuto, dal docente referente le attestazioni di frequenza, registrate su apposito libretto di tirocinio.

Colloquio Lingua Inglese

L'accertamento della conoscenza della lingua straniera, avviene mediante colloquio, davanti ad apposita Commissione.

Crediti liberi

L'acquisizione dei crediti liberi avviene mediante valutazione da parte della Commissione didattica delle certificazioni originali presentate dallo studente ai fini del riconoscimento, purché queste siano coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di laurea magistrale.

Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria/didattica-1/offerta-formativa/calendario-degli-esami/2014_2015/esami-lm86.p

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

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
1.	AGR/18	Anno di corso 1	Alimentazione animale (<i>modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE</i>) link	LAUDADIO VITO	PA	3	30	
2.	VET/01	Anno di corso 1	Anatomia (<i>modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA</i>) link	DESANTIS SALVATORE	PA	3	30	
3.	BIO/12	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI link	STORELLI MARIA MADDALENA	PA	6	60	
4.	VET/02	Anno di corso 1	Endocrinologia (<i>modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA</i>) link	ALBRIZIO MARIA	RU	3	30	
5.	AGR/17	Anno di corso 1	Genetica (<i>modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE</i>) link	SELVAGGI MARIA	RU	3	30	

6.	INF/01	Anno di corso 1	INFORMATICA link	PASSANTINO GIUSEPPE	RU	6	60
7.	VET/05	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E IGIENE link	ELIA GABRIELLA	PA	6	60
8.	AGR/19	Anno di corso 1	Produzioni animali (<i>modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	DE PALO PASQUALE	RU	6	60
9.	VET/03	Anno di corso 1	Tecniche istopatologiche (<i>modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA</i>) link	PERILLO ANTONELLA	PO	3	30
10.	AGR/20	Anno di corso 1	Zoocolture (<i>modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	CENTODUCATI GERARDO	RU	6	60

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

18/05/2015

Nell'ambito delle iniziative di orientamento realizzate a livello di Ateneo indirizzate a tutti i potenziali studenti, anche provenienti da altri Atenei, una commissione di docenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria, coordinata dal prof. Angelo Quaranta e dalla sig.ra Cristina Labombarda, assolve ai compiti di orientamento per le informazioni relative al CdS.

In particolare vengono presi accordi con le Scuole secondarie per una presentazione del corso di laurea e una visita alla sede perché i futuri possibili studenti possano rendersi conto personalmente dell'ambiente di studio relativo al corso di laurea magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale, poter parlare con docenti e studenti del corso.

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

18/05/2015

La Commissione di Orientamento e Tutorato, affiancata da studenti e laureati che di anno in anno si sostituiscono, e in contatto ed accordo con la Commissione Didattica, si interessa di quelli che sono difficoltà e disagi incontrati dagli studenti durante il percorso di studio. La sua attività si articola in:

Tutorato informativo. E' predisposto uno sportello presso cui agli studenti neoiscritti o iscritti agli anni successivi al primo sono fornite 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 il lavoro per la preparazione dell'esame, viene dato supporto alla preparazione degli esami fornendo agli studenti sia il materiale didattico predisposto dai Docenti sia, qualora necessario, l'assistenza ad esercitazioni pratiche aggiuntive a quelle già effettuate dai Docenti. E' fornita, inoltre, assistenza nella preparazione della tesi di laurea guidando lo studente nel reperimento di materiale bibliografico e nella stesura dell'elaborato. Infine, sono all'occorrenza pubblicizzate anche attività seminariali al fine di permettere agli studenti di approfondire argomenti che possano contribuire alla preparazione degli esami e alla loro formazione professionale.

Recupero studenti fuori corso. Si procede periodicamente a contattare gli studenti fuori corso e all'acquisizione di informazioni dagli stessi dei fabbisogni per il sostegno formativo al fine di fornire un'adeguata assistenza alla preparazione degli esami.

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

Descrizione link: strutture convenzionate per tirocini e stages

Link inserito:

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

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 Cordoba, Università di Girona, 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. 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>

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo

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.

Gli studenti, inoltre, 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.

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

19/05/2015

QUADRO B6

Opinioni studenti

24/09/2015

Il Corso di studio in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale ha ricevuto dagli studenti un giudizio complessivo assolutamente buono, con un grado di soddisfazione elevato, come si evince dai grafici (grafici 1 e 2). Le opinioni espresse sottolineano un forte gradimento per gli argomenti svolti e per la qualità della docenza, in termini di chiarezza, disponibilità e capacità di stimolare interesse.

Dal grafico relativo ai suggerimenti si evince la necessità i) di incrementare l'attività di supporto didattico; ii) di fornire agli studenti un più ampio bagaglio di conoscenze di base. Quest'ultimo punto merita un'attenta valutazione laddove l'utenza, generalmente mista, del suddetto corso di laurea comporta frequentemente nel docente l'imbarazzo di mediare tra l'opportunità di fornire conoscenze di base a chi non le possiede per motivi di curriculum studiorum e la necessità di non risultare ripetitivo, quindi poco attrattivo per gli altri studenti. Questa segnalazione sarà argomento di discussione nei consigli di corso di laurea.

Descrizione link: Opinione degli studenti 2014

Link inserito:

<https://oc.ict.uniba.it/ateneo-in-cifre/valutazione-della-didattica/8963/new-igiene-e-sicurezza-degli-alimenti-di-origine-animale-a.a.-2013>

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

25/09/2015

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 e l'organizzazione didattica sono sostanzialmente positivi. Si registra di contro una insoddisfazione verso l'organizzazione logistica del corso (biblioteca, aule, postazioni informatiche).

Descrizione link: Opinione dei laureati 2014 - Fonte ALMALAUREA

Link inserito:

<http://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2014&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1005&gru>

**QUADRO C1****Dati di ingresso, di percorso e di uscita***05/10/2015*

Dal Presidio di Qualità sono stati comunicati i dati d'ingresso per gli A.A. 2011/12, 2012/13, 2013/14 e 2014/15 come riportato nell' Allegato.

L'analisi dei dati relativi alla progressione della carriera in base al monitoraggio di CFU mettono in evidenza che oltre il 25% degli studenti che si iscrivono al secondo anno hanno mediamente un numero di CFU compreso tra i 21 e 40, con una media dei voti per gli insegnamenti superiori al 25. Questo si ripercuote positivamente sui dati di uscita registrati per ciascuna coorte con un tasso di laureati in corso vicino al 100%.

Descrizione link: Dati studenti in ingresso ed in uscita - fonte Presidio Qualità

Link inserito: <http://www.uniba.it/ateneo/presidio-qualita/ava/sua-cds2015/dati>

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C2**Efficacia Esterna***24/09/2015*

Descrizione link: dati sull'occupazione

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2014&corstipo=LS&ateneo=70002&facolta=1005&gru>

QUADRO C3**Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare***25/09/2015*

Il percorso formativo del corso di laurea in "Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale" è strutturato sul continuo confronto con il mondo produttivo del settore agro-alimentare e delle aziende pubbliche e private per la trasformazione e produzione di derrate alimentari di origine animale.

Gli studenti, sin dal primo anno di corso, effettuano stages, tirocini e seminari con aziende zootecniche, mangimifici ed industrie di trasformazione.

Al momento non sono state raccolte formalmente (con schede) le opinioni delle aziende su questa tipologia di percorso formativo. Tuttavia il CdS intende elaborare e distribuire un questionario ai tutor e responsabili delle aziende convenzionate in modo da

raccogliere indicazioni sulla preparazione degli studenti e sul grado di soddisfazione dell'azienda in riferimento al tirocinante.



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

19/05/2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILIT A LIVELLO DI aTENEEO

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

20/05/2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO D4

Riesame annuale

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Nome del corso	Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
Classe	LM-86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali
Nome inglese	
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	convenzionale

Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

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	Incarico didattico
1.	CAFARCHIA	Claudia	VET/06	RU	1	Caratterizzante	1. PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA
2.	CAVALLI	Alessandra	VET/05	RU	1	Caratterizzante	1. Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia
3.	CRESCENZO	Giuseppe	VET/07	PA	1	Caratterizzante	1. FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI
4.	DE PALO	Pasquale	AGR/19	RU	1	Caratterizzante	1. Produzioni animali
5.	DI PINTO	Angela	VET/04	RU	1	Caratterizzante	1. LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI
6.	ELIA	Gabriella	VET/05	PA	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA E IGIENE
7.	MARTELLA	Vito	VET/05	PA	1	Caratterizzante	1. Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia
8.	VALENTINI	Luisa	VET/10	PA	1	Caratterizzante	1. Riproduzione degli animali da reddito

requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Campobasso	Maria Erminia	m.campobasso1@studenti.uniba.it	
Vacca	Mirco	m.vacca10@studenti.uniba.it	
Mininni	Valentina	v.mininni@studenti.uniba.it	
De Leo	Maurizio	m.deleo@studenti.uniba.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
---------	------

COLAIANNI	FRANCESCA
DE PALO	PASQUALE
ELIA	GABRIELLA
MARTELLA	VITO
VACCA	MIRCO
VALENTINI	LUISA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
DI PINTO	Angela	
ELIA	Gabriella	
MARTELLA	Vito	
CAFARCHIA	Claudia	
CICCARELLI	Stefano	

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sedi del Corso

Sede del corso: Strada Provinciale per Casamassima Km 3 70010 - VALENZANO	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	05/10/2015
Utenza sostenibile (immatricolati previsti)	50

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	8963^2012^PDS0-2012^1006
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011

Date delibere di riferimento

Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico	15/06/2015
Data di approvazione della struttura didattica	19/04/2013
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	29/04/2013
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	25/02/2013
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	25/01/2008 - 09/04/2008
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento Didattico

Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (cod off=1323485)

Il corso è solo in parte modificato rispetto a quello dell'anno precedente con la soppressione nelle attività caratterizzanti dei SSD AGR/15, AGR/17, AGR/18, VET/01, VET/02, VET/03, VET/08, SECS-S/01 ed un aumento di sei unità del valore minimo dei crediti delle attività caratterizzanti e totali. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (cod off=1323485)

Il corso è solo in parte modificato rispetto a quello dell'anno precedente con la soppressione nelle attività caratterizzanti dei SSD AGR/15, AGR/17, AGR/18, VET/01, VET/02, VET/03, VET/08, SECS-S/01 ed un aumento di sei unità del valore minimo dei crediti delle attività caratterizzanti e totali. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2015	021505173		Vito LAUDADIO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/18	30
		Alimentazione animale (modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE)	AGR/18			
2	2015	021505176		Salvatore DESANTIS <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/01	30
		Anatomia (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA)	VET/01			
3	2015	021505178		Maria Maddalena STORELLI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	BIO/12	60
		BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI	BIO/12			
4	2015	021505186		Maria ALBRIZIO <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/02	30
		Endocrinologia (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA)	VET/02			
5	2014	021503050		Docente di riferimento Giuseppe CRESCENZO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/07	60
		FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI	VET/07			
6	2015	021505189		Maria SELVAGGI <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/17	30
		Genetica (modulo di GENETICA ED ALIMENTAZIONE)	AGR/17			
7	2015	021505190		Giuseppe PASSANTINO <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/03	60
		INFORMATICA	INF/01			

8	2014	021503055	LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI	VET/04	Docente di riferimento Angela DI PINTO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/04	80
9	2014	021503054	Legislazione e benessere degli animali da reddito (modulo di LEGISLAZIONE, BENESSERE E RIPRODUZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO)	VET/08	Ferruccio PETAZZI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/08	20
10	2015	021505193	MICROBIOLOGIA E IGIENE	VET/05	Docente di riferimento Gabriella ELIA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/05	60
11	2014	021503059	PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA	VET/06	Docente di riferimento Claudia CAFARCHIA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/06	30
12	2014	021503059	PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA	VET/06	Riccardo Paolo LIA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/06	30
13	2015	021505194	Produzioni animali (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	AGR/19	Docente di riferimento Pasquale DE PALO <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	AGR/19	60
14	2014	021503062	Riproduzione degli animali da reddito (modulo di LEGISLAZIONE, BENESSERE E RIPRODUZIONE DEGLI ANIMALI DA REDDITO)	VET/10	Docente di riferimento Luisa VALENTINI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di BARI</i> ALDO MORO	VET/10	60

15	2014	021503063	SICUREZZA ALIMENTARE	VET/04	Gaetano Vitale CELANO <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/04	40	
16	2014	021503063	SICUREZZA ALIMENTARE	VET/04	Giuseppina TANTILLO <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/04	40	
17	2015	021505197	Tecniche istopatologiche (modulo di ANATOMIA, ENDOCRINOLOGIA ED ISTOPATOLOGIA)	VET/03	Antonella PERILLO <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/03	30	
18	2015	021505198	Zoocolture (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	AGR/20	Gerardo CENTODUCATI <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	AGR/20	60	
19	2014	021503066	Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (modulo di ZONOSI ED EPIDEMIOLOGIA)	VET/05	Docente di riferimento Alessandra CAVALLI <i>Ricercatore Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05	30	
20	2014	021503067	Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (modulo di ZONOSI ED EPIDEMIOLOGIA)	VET/05	Docente di riferimento Vito MARTELLA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di BARI ALDO MORO</i>	VET/05	40	
							ore totali	880

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad	
Discipline zootecniche e delle produzioni animali	AGR/19 Zootecnia speciale <i>Produzioni animali (1 anno) - 6 CFU</i>				
	AGR/20 Zoocolture <i>Zoocolture (1 anno) - 6 CFU</i>				
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale <i>LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 8 CFU</i> <i>SICUREZZA ALIMENTARE (2 anno) - 8 CFU</i>				
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici <i>MICROBIOLOGIA E IGIENE (1 anno) - 6 CFU</i> <i>Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (2 anno) - 4 CFU</i>	56	56	56 - 70	
	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali <i>PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA (2 anno) - 6 CFU</i>				
	VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria <i>FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI (2 anno) - 6 CFU</i>				
	VET/10 Clinica ostetrica e ginecologia veterinaria <i>Riproduzione degli animali da reddito (2 anno) - 6 CFU</i>				
	Discipline gestionali e di sostenibilità	INF/01 Informatica <i>INFORMATICA (1 anno) - 6 CFU</i>	6	6	6 - 8
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 62 (minimo da D.M. 45)				
	Totale attività caratterizzanti			62	62 - 78
Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad	
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico <i>Genetica (1 anno) - 3 CFU</i>				
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale <i>Alimentazione animale (1 anno) - 3 CFU</i>				

	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica <i>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU</i>			
	VET/01 Anatomia degli animali domestici <i>Anatomia (1 anno) - 3 CFU</i>			
Attività formative affini o integrative	VET/02 Fisiologia veterinaria <i>Endocrinologia (1 anno) - 3 CFU</i>	26	26	12 - 30 min 12
	VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria <i>Tecniche istopatologiche (1 anno) - 3 CFU</i>			
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici <i>Zoonosi trasmesse con gli alimenti ed epidemiologia (2 anno) - 3 CFU</i>			
	VET/08 Clinica medica veterinaria <i>Legislazione e benessere degli animali da reddito (2 anno) - 2 CFU</i>			
Totale attività Affini			26	12 - 30
Altre attività			CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8	
Per la prova finale		12	12 - 12	
	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 4	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	-	-	
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 8	
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro -		-	
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-	
Totale Altre Attività		32	32 - 32	
CFU totali per il conseguimento del titolo 120				
CFU totali inseriti	120	106	-	140



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

L'attività didattica dei settori indicati sarà focalizzata su temi specifici e fondamentali per il completamento culturale della figura professionale che s'intende formare. In particolare verrà sviluppato il ruolo della genetica sulla variabilità delle produzioni ed i principi di miglioramento genetico nell'ottica di una zootecnica sostenibile (AGR/17) e le correlazioni tra l'alimentazione animale e le caratteristiche igieniche e nutrizionali dei prodotti derivati (AGR/18). Particolare attenzione verrà data all'approfondimento di elementi di anatomia, fisiologia ed etologia e di anatomia patologica veterinaria degli animali produttori di derrate alimentari (VET/01; VET /02; VET /03). Saranno, inoltre, forniti elementi didattici di epidemiologia delle malattie infettive ed infestive (VET/05) e conoscenze di legislazione sul benessere e la protezione degli animali da reddito (VET/08).

Note relative alle attività caratterizzanti

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline zootecniche e delle produzioni animali	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/19 Zootecnica speciale			
	AGR/20 Zoocolture			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici			
		56	70	-

VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali
 VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria
 VET/10 Clinica ostetrica e ginecologia veterinaria

Discipline gestionali e di sostenibilità	INF/01 Informatica	6	8	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		62		
Totale Attività Caratterizzanti		62 - 78		

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico			
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale			
	BIO/12 - Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
	VET/01 - Anatomia degli animali domestici	12	30	12
	VET/02 - Fisiologia veterinaria			
	VET/03 - Patologia generale e anatomia patologica veterinaria			
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici			
	VET/08 - Clinica medica veterinaria			
Totale Attività Affini		12 - 30		

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		12	12
Ulteriori attività formative	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-

(art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	8	8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
	Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
Totale Altre Attività		32 - 32	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	106 - 140