



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO



# MASTER

in

## TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ' NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

- MASTER DI II° LIVELLO
- 61,40 CFU
- 1532 ORE

NEW!

I° EDIZIONE

2021 - 2022

in collaborazione con

**InnoVatio** s.r.l.

Servizi per il Management, l'Alta Formazione, la Qualità



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## SCENARIO DI RIFERIMENTO

Con oltre 140 miliardi di fatturato e ben 385 mila addetti, il settore alimentare rappresenta per l'Italia il secondo indotto in termini di PIL e la prima filiera in ordine di importanza, un giro di affari, che con 35 miliardi di euro, riveste una grande importanza anche fuori dai confini.

Un settore in continua crescita ed evoluzione, orientato ad affrontare nuove sfide per garantire qualità, sicurezza alimentare e competitività in un contesto sempre più globalizzato e propenso ad investire in tecnologie proprie dell'Industria 4.0. A salvaguardia del progresso continuo, dunque, le industrie agroalimentari necessitano, oltre che di tecnologie sempre più avanzate, anche di competenti risorse umane, specie nel settore dell'Assicurazione e del Controllo Qualità, della Ricerca e Sviluppo.



## MISSION

Il master MTMAQ si propone di formare figure professionali, in area assicurazione e controllo qualità, con competenze adeguate per governare le molteplici e mutevoli criticità che quotidianamente devono essere gestite in industrie agroalimentari.

**Corsi di qualifica, focus tematici, attività pratiche** nonché **lo stage finale** nelle aziende partner mirano a fornire specifiche skills, in un'ottica di multidisciplinarietà, con un approccio pratico.

Il Master MTMAQ è pertanto rivolto ai seguenti profili:

CLASSI DI LAUREE MAGISTRALI D.M. 270/04	Biologia	LM-6
	Biotechnologie agrarie	LM-7
	Biotechnologie industriali	LM-8
	Biotechnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche	LM-9
	Medicina e chirurgia	LM-41
	Medicina veterinaria	LM-42
	Scienze della nutrizione umana	LM-61
	Scienze e tecnologie agrarie	LM-69
	Scienze e tecnologie alimentari	LM-70
	Scienze e tecnologie forestali ed ambientali	LM-73
	Scienze zootecniche e tecnologie animali	LM-86

Diploma di laurea specialistica o diploma di laurea ante D.M. 509/1999 equiparato, ai sensi del D.I. 9 luglio 2009, ad una delle sopra elencate classi di laurea magistrale.

# N



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO



CORSO AVANZATO SUI  
PRINCIPI E LE APPLICAZIONI  
DELL'ANALISI SENSORIALE



CORSO DI QUALIFICA  
TECNICO CONTROLLORE  
IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

## ALCUNI TRA I PRINCIPALI CONTENUTI



CORSO INDUSTRIE 4.0  
BLOCKCHAIN E REALIZZAZIONE  
DI APP PER GESTIONE  
ASSICURAZIONE QUALITÀ'



CORSO DI QUALIFICA  
"LEAD AUDITOR/AUDITOR  
SISTEMI DI GESTIONE PER LA  
QUALITÀ" ISO 9001:2015



CORSO DI QUALIFICA  
INTERNAL AUDITOR  
BRC ED IFS



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## PUNTI DI FORZA

Un percorso in fasi, strutturato e curato nei minimi particolari!

*"La qualità non è mai casuale; è sempre il risultato di uno sforzo intelligente".*

E' il leit motiv del nostro master nell'ottica di garantire il **placement dei corsisti**.

### TRAINING ON THE JOB

Con il contributo di aziende partner i partecipanti avranno la possibilità di vivere un'esperienza lavorativa in primarie realtà del settore agroalimentare.

### TEAM BUILDING

Non solo training in aula ma sessioni ed esercitazioni pratiche, laboratori didattici, workshop, visite on site in aziende di rilievo.

Un'occasione per **"fare rete"**, sviluppando le basi per future collaborazioni!

Un'opportunità per sviluppare le skills più richieste:

**Leadership e problem solving!**

## MTMAQ IN NUMERI

6

QUALIFICHE  
PROFESSIONALI  
RICONOSCIUTE

20

FOCUS  
TEMATICI E  
MASTER CLASS

61,40

CREDITI FORMATIVI  
UNIVERSITARI  
(CFU)

1

TRAINING MIRATO  
PER ATTIVITA'  
LABORATORISTICHE

300

ORE  
DI PROJECT  
WORK/TIROCINIO

1535

ORE  
DI DIDATTICA  
FRONTALE IN AULA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## SKILLS & COMPETENZE

Frequentando il Master MTMAQ, i partecipanti acquisiranno le competenze teorico pratiche indispensabili per proporsi alle industrie alimentari ed ambire al ruolo di **Responsabile Assicurazione Qualità** o **Responsabile di progetti di sviluppo in area qualità** (Temporary Manager).

Il master, infatti, mira a fornire le seguenti competenze:

- Capacità di implementazione e/o di gestione di **Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare** a fronte di norme (ISO9001:2015, agricoltura biologica, ecc.) e di standard in ambito GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000, Global G.A.P., ecc.)
- Gestione dei **rapporti con gli stakeholders** (Autorità di Controllo, Clienti, Fornitori, Consumatori)
- Elaborazione di **documentazione aziendale** in ambito Qualità
- Gestione e controllo delle **risorse** impiegate in ambito Controllo Qualità
- **Crisis Management** e gestione delle attività di allerta, ritiro e richiamo
- Gestione degli **adempimenti burocratici** per iter autorizzativi
- **Risk Assessment** applicato alle principali filiere agroalimentari
- Gestione degli **adempimenti per l'esportazione di prodotti alimentari**

# COMPETENZE

SKILLS





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## CONTENUTI

### Il percorso formativo, le qualifiche, gli attestati

Siamo fermamente convinti che un Master debba consentire ai partecipanti **di acquisire conoscenze** e competenze nuove, differenti da quelle già affrontate nel percorso universitario. I contenuti del Master MTMAQ non riguarderanno nulla che si sia già studiato!

Con la fattiva collaborazione dei nostri partners, abbiamo progettato **un percorso formativo armonico**, ricco di contenuti innovativi ed orientato a far acquisire **qualifiche realmente spendibili** per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Nasce così un *training* mirato al conseguimento di numerose qualifiche professionali ed attestati. Inoltre, la sola partecipazione ai seguenti corsi comporterebbe costi maggiori di quelli da noi proposti; un'**occasione irripetibile per arricchire di contenuti concreti il tuo CV!**

### Qualifiche professionali riconosciute/qualificate da terzi soggetti

- Qualifica "Auditor interno sistema HACCP" 
- Qualifica "Lead Auditor/Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001:2015" 
- Qualifica "Internal Auditor standard BRC ed IFS" 
- Qualifica "Internal Auditor GlobalG.A.P" 
- Qualifica "Tecnico Controllore Agricoltura Biologica" 
- Qualifica "Addetto al Campionamento di matrici alimentari ed Ambientali" 

### Attestati di partecipazione

- **Corso avanzato** sui principi e le applicazioni dell'**analisi sensoriale**
- **Food Defense e Food Fraud**: dalla metodologia all'operatività
- Laboratorio multimediale di **etichettatura**
- Approccio pratico alla individuazione e validazione della **Shelf Life** di alimenti deperibili
- Approccio teorico pratico sulla corretta modalità di redazione di un Programma Aziendale dei **Controlli analitici** per il **monitoraggio** delle materie prime e dei prodotti finiti in relazione alle tematiche dei patogeni emergenti e dei nuovi contaminanti
- Gestione degli **adempimenti burocratici** ed iter autorizzativi (DIA; AUA)
- Corretta **gestione dei rifiuti e dell'impatto ambientale** nell'industria alimentare
- Focus su **legislazione ambientale ed alimentare**
- Focus su **crisis management**
- **Case study** su tecniche e modalità di **conduzione** degli **audit di parte seconda** per la GDO
- **Training** in **laboratorio** per **analisi** di matrici alimentari

# IV



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## DOCENTI

Un team altamente qualificato e professionalmente eterogeneo

Lezioni, esercitazioni ed attività sociali saranno svolte da oltre 20 docenti qualificati.

Un gruppo di professionisti eterogeneo in termini di pregresse esperienze ed attività svolte, sia nel settore pubblico che privato (**Docenti universitari, Dirigenti di Enti di Controllo, Liberi professionisti, Responsabili Assicurazione Qualità di industrie alimentari**).

Abbiamo volutamente evitato un approccio “accademico”, concordando con tutti i docenti **un taglio didattico decisamente pratico** e professionale e richiedendo loro il frequente ricorso a **case-study, esercitazioni, attività in campo e simulazioni**.

A seguire una breve presentazione dei docenti che hanno scelto di collaborare con noi; figure diverse, ma con un comune denominatore: entusiasmo, carisma e competenza!





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

# N



## DOCENTI



### Dott.ssa Elisabetta **BONERBA**

Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Sezione Sicurezza degli alimenti, ha svolto attività didattica per il Settore Scientifico Disciplinare VET/04 "Ispezione degli alimenti di origine animale" e Corsi ECM. E' Auditor di Sistema di gestione di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 nel settore agroalimentare.

### Dr. Giancarlo **BOZZO** - Professore Associato

Laureato in Medicina Veterinaria nell'A.A. 1999/2000 presso l'Università degli Studi di Bari e nello stesso A.A. si è abilitato alla professione di medico veterinario. L'attività scientifica del Prof. Bozzo è rivolta principalmente alle seguenti ricerche: Indagini epidemiologiche volte alla determinazione dell'Ocratossina A in diverse derrate alimentari; Impiego di modelli animali, per il rilevamento della tossicità di Ocratossina A nelle produzioni di carni e delle uova; Protezione degli animali alla macellazione.



### Dott.ssa Maria Luisa **CLODOVEO**

Professore Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina. Principal Investigator del progetto Horizon 2020 Olivesound Fast Track For Innovation.

### Dott.ssa Michelina **COLUCCI**

Agronomo libero professionista specializzato nel settore ortofrutta, ha esperienza consolidata come consulente aziendale ed auditor in ambito di sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare in conformità agli standard GFSI.



### Dr. Alessandro **DEL CONTE**

Enologo, ricopre la mansione di responsabile tecnico dello schema di certificazione biologica presso l'OdC "Valoritalia". È ispettore per la produzione vegetale, zootecnica e per le attività di trasformazione. Svolge corsi di formazione a tecnici del settore in materia di certificazioni, documentazione tecnica e normativa relative alle produzioni biologiche.





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

# N



## DOCENTI



### Dott.ssa Angela **DI PINTO**

Dottore di Ricerca in Igiene e Tecnologia Alimentare, attualmente svolge la sua attività di ricercatore e docente presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Autrice e co-autrice di pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali e internazionali

### Dott.ssa Loredana **GUARINIELLO**

Medico Veterinario Igienista, specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, ha maturato una significativa esperienza a supporto di industrie agroalimentari, operando principalmente nell'ambito dell'implementazione degli standard di certificazione GFSI e dell'esecuzione di Audit di parte seconda. Appassionata di legislazione alimentare, è attiva nella progettazione di eventi di formazione inerenti il settore in questione. Membro dello staff tecnico.



### Dott.ssa Chiara **MAIOLINO**

Medico Veterinario, specialista in Allevamento, igiene e patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati. Ha maturato una significativa esperienza in qualità di Lead Auditor, particolarmente per attività inerenti schemi di certificazione del settore ittico, svolgendo la propria attività sia in Italia che all'estero.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO



## DOCENTI



### Dott.ssa Anna **MOTTOLA**

Ricercatore universitario in Ispezione degli alimenti di origine animale, presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università Degli Studi Di Bari "A. Moro". Dottore di ricerca, con certificazione di Doctor Europaeus, in Sanità Animale e Zoonosi. Svolge attività di ricerca nell'ambito della Sicurezza Alimentare, e specificatamente si occupa di identificazione e caratterizzazione di microrganismi patogeni e applicazione di sistemi DNA-based finalizzati alla evidenziazione di frodi alimentari.

### Dr. Maurizio **RIBEZZO**

Medico Veterinario, specialista in Igiene degli Alimenti di Origine Animale e perfezionato in legislazione alimentare. Esperto di sistemi di gestione della qualità, tematiche relative alla shelf life, gestione aziendale delle allerte sanitarie, è autore di pubblicazioni in materia di igiene e sicurezza alimentare e tiene corsi di formazione e lezioni universitarie. Responsabile scientifico di Innovatio srl, ricopre il ruolo di temporary manager in ambito assicurazione qualità in aziende italiane di rilievo nel settore agroalimentare.



Innovatio

### Dr. Rocco **ROMA**



Professore associato di Economia ed Estimo rurale presso il dip. di Scienze Agroambientali e Territoriali dell'Università di Bari Aldo Moro; si occupa delle problematiche legate allo sviluppo rurale ed alla sostenibilità delle produzioni agricole e dell'intero sistema agroalimentare, con particolare attenzione alle implicazioni di carattere ambientale e sociale.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

# N



## DOCENTI



### Dott.ssa Rosaria **SIESTO**

Laureata presso la Facoltà di Medicina Veterinaria Federico II di Napoli in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, con conseguente formazione post laurea in Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare. Attualmente Libera Professionista, con qualifica da Lead Auditor e maturata esperienza quinquennale nel settore delle Certificazioni per gli schemi ISO 9001, ISO 22005, UNI 10854, Global Gap (F&V, Grasp e Chain of Custody) operante su tutto il territorio nazionale attraverso la collaborazione con prestigiosi Organismi di Certificazione.

### Dott.ssa Gilda **STORTI**

Biologa, vanta una consolidata esperienza di oltre 15 anni nel ruolo di Direttore di laboratorio di microbiologia accreditato a fronte della norma UNI EN ISO IEC 17025:2018 ed ha inoltre maturato ampia esperienza nell'utilizzo e validazione di metodiche inerenti il controllo microbiologico degli alimenti.



innOvatio



### Dott.ssa Giuseppina Marilia **TANTILLO**

Professore Ordinario nel settore SSD/ VET 04 presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell' Università degli Studi di Bari "A.Moro", dal 2014 è Direttore della Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale". Svolge attività di Assistance as a reviewer per importanti riviste scientifiche e ricopre incarichi di consulente tecnico di parte per aziende del settore agroalimentare e per la GDO.

### Dott.ssa Valentina **TERIO**

Chimico, ricercatore nel settore scientifico disciplinare Vet/05 presso l'Università degli Studi di Bari. Dottore di Ricerca in "Patologia e Sanità Animale" presso l'Università degli Studi di Bari, dall'A.A 2011/2012 svolge attività didattica in Vet/05, presso scuole di specializzazione, corsi ECM, master e corsi di formazione professionalizzanti. Auditor Sistema di gestione UNI EN ISO 9001:2015 nel settore agroalimentare.



### Dott.ssa Maura **TESTA**

Laureata in Economia e Commercio, ha conseguito master in "Sistemi di Gestione Integrati Qualità, Ambiente e Sicurezza". Consulente aziendale. Progettista di Sistemi Gestione Integrati Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare Food Safety Auditor. Membro dello staff tecnico.

innOvatio



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

# N



## DOCENTI



Dr. Michele **TROIANO**

Direttore Servizio di Igiene d Allevamenti di Origine Animale - ASL BA Macro.Area Nord e Docente Scuola Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - Università degli Studi di Bari

Dott.ssa Gaia **ZERO**

Esperta dei processi formativi, svolge da anni la libera professione, collaborando con aziende, Università e Enti Pubblici. Specialista in comunicazione generativa, ecologica e life skills, si occupa di dinamiche di gruppo, eco team building e empowerment di persone e organizzazioni.





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## SERVIZI AGGIUNTIVI

### Segreteria e Tutoraggio

Prima, durante e dopo il Master potrai sempre usufruire del supporto della nostra **Segreteria Organizzativa** e relazionarti con **Tutor dedicati**.

Ti affiancheranno nel percorso didattico, nell'individuazione dello stage a te più consono e nella gestione e risoluzione delle piccole e grandi incombenze che ti troverai ad affrontare.

**Alloggio gratuito** per l'intera durata delle attività svolte in trasferta presso la sede del partner Innovatio S.r.l. in Avellino.

La nostra **Segreteria Organizzativa** saprà aiutarti nella scelta delle soluzioni a te più congeniali.



# N



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## CORSO DI QUALIFICA TECNICO CONTROLLORE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

Regolamentata a livello europeo nei primissimi anni '90, l'agricoltura biologica rappresenta un obiettivo a cui mira una consistente fetta delle aziende agricole, per far fronte alle richieste del mercato e di clientela sempre più esigente.

Il corso è finalizzato alla formazione di **Tecnici Ispettori del settore Biologico**. Ha lo scopo di fornire le conoscenze relative alla normativa, alle metodologie e alle tecniche di audit, a fronte delle quali possono essere eseguite ispezioni, Reg. CE 834/07 e Reg. 889/08 nel settore delle produzioni biologiche.

L'erogazione del corso sarà affidata a docenti dell'Organismo di Controllo VALORITALIA, società leader in Italia autorizzata dal MiPAAFT, non solo per certificazioni in agricoltura biologica ma anche per il controllo e la certificazione dei vini a Denominazione d'Origine, Indicazione Geografica nonché dei vini con indicazioni del vitigno e/o dell'annata.



VALORITALIA

A large, stylized black letter 'N' with horizontal lines passing through it, set against a white background.

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

# FOOD DEFENSE AND FRAUD: DALLA METODOLOGIA ALL'OPERATIVITA'

---

La valutazione della vulnerabilità (*risk assessment for fraud*) e la tutela degli alimenti da atti di manomissione (*food defense*) stanno acquisendo un'importanza sempre più rilevante tra gli operatori del settore, i quali sono chiamati a mettere in atto specifici programmi di prevenzione per minimizzare il rischio di contaminazione volontaria degli alimenti.

La **food safety**, infatti, non può più prescindere dalla **Food Defense** e dalla **Food Fraud**: la problematica interessa tutti gli attori della filiera alimentare, dai produttori *alla chain of custody* ed è ormai parte integrante dei requisiti richiesti da tutti gli standard di sicurezza alimentare (BRC; IFS; GLOBAL G.A.P) e dal mercato internazionale.

Il corso si propone di approfondire la conoscenza della Food Defense e della Food Fraud in particolare delle tecniche di pianificazione, implementazione e verifica e di analizzarne le diverse metodologie di analisi dei pericoli e valutazione dei rischi.

**Innovatio** s.r.l.  
Servizi per il Management, l'Alta Formazione, la Qualità

A large, stylized black letter 'N' with a white outline, positioned in the top right corner of the page.

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

# CORSO AVANZATO SUI PRINCIPI E LE APPLICAZIONI DELL'ANALISI SENSORIALE

La valutazione della vulnerabilità (*risk assessment for fraud*) e la tutela degli alimenti da atti di manomissione (*food defense*) stanno acquisendo un'importanza sempre più rilevante tra gli operatori del settore, i quali sono chiamati a mettere in atto specifici programmi di prevenzione per minimizzare il rischio di contaminazione volontaria degli alimenti.

La **food safety**, infatti, non può più prescindere dalla **Food Defense** e dalla **Food Fraud**: la problematica interessa tutti gli attori della filiera alimentare, dai produttori *alla chain of custody* ed è ormai parte integrante dei requisiti richiesti da tutti gli standard di sicurezza alimentare (BRC; IFS; GLOBAL G.A.P) e dal mercato internazionale.

Il corso si propone di approfondire la conoscenza della Food Defense e della Food Fraud in particolare delle tecniche di pianificazione, implementazione e verifica e di analizzarne le diverse metodologie di analisi dei pericoli e valutazione dei rischi.

**Innovatio** s.r.l.  
Servizi per il Management, l'Alta Formazione, la Qualità

A large, stylized black letter 'N' with a white outline, positioned in the top right corner of the page.

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

# CORSO INDUSTRIE 4.0 BLOCKCHAIN E REALIZZAZIONE DI APP

---

L'informatizzazione dei processi, il ricorso all'internet of things, l'interconnessione tra macchine e l'analisi dei dati di produzione, rappresentano nel prossimo futuro la conditio sine qua non che il settore agroalimentare nazionale dovrà affrontare ed implementare nel proprio quotidiano per riconquistare competitività, marginalità e credibilità.

L'obiettivo del corso è quello di fornire un approccio teorico-pratico a professionisti e tecnici per la **gestione di progetti aziendali basati sulla tecnologia Blockchain e per la realizzazione ed utilizzo di App** che consentano una efficace, semplice e celere "dematerializzazione" delle registrazioni connesse alle attività di Assicurazione e Controllo Qualità nelle industrie alimentari.

**Innovatio** s.r.l.  
Servizi per il Management, l'Alta Formazione, la Qualità

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master proposto</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>		<b>Al Magnifico Rettore</b>					
<b>MODULO FORMATIVO numero 1</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Corso Team building e tecniche di comunicazione</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>dott.ssa Gaetana Zero - Innovatio srl</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari/ altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Il linguaggio segreto del corpo	Innovatio srl	Esperta - Ente certificatore	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	<b>25,00</b>	<b>1,00</b>
Team Building - Training dell'assertività	Innovatio srl	Esperta - Ente certificatore	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	<b>25,00</b>	<b>1,00</b>
Comunicazione efficace	Innovatio srl	Esperta - Ente certificatore	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>
Public speaking	Innovatio srl	Esperta - Ente certificatore	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0	0	0	0	0,5	<b>0,50</b>	<b>0,02</b>
<b>Totali</b>			<b>32,00</b>	<b>0,00</b>	<b>68,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,50</b>	<b>100,50</b>	<b>4,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master proposto</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>			<b>Al Magnifico Rettore</b>				
<b>MODULO FORMATIVO numero 2</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Corso di qualifica Auditor interno di Sistema HACCP ex codex alimentarius</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof.ssa Giuseppina Tantillo</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari/ altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
<b>PARTE I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Quadro normativo, definizioni e documenti di riferimento</li> <li>•Background del sistema HACCP</li> <li>•Focus sui CCP (Critical Control Points): individuazione e gestione attraverso l'analisi dei pericoli e la valutazione del rischio</li> <li>•Il protocollo HACCP: redazione e gestione</li> </ul>	Tantillo Giuseppina	Prof. Ordinario, UNIBA, VET/04	7,0	0,0	18,0	0,0	0,0	<b>25,00</b>	<b>1,00</b>
La Norma UNI10854:1999	Tantillo Giuseppina	Prof. Ordinario, UNIBA, VET/04	5,0	0,0	7,5	0,0	0,0	<b>12,50</b>	<b>0,50</b>
<b>PARTE II</b> Casi pratici e test di valutazione dell'apprendimento	Tantillo Giuseppina	Prof. Ordinario, UNIBA, VET/04	6,0	0,0	4,5	0,0	2,0	<b>12,50</b>	<b>0,50</b>
<b>Parte III</b> • Case-study ed esercitazione di gruppo	Tantillo Giuseppina	Prof. Ordinario, UNIBA, VET/04	6,0	0,0	4,5	0,0	2,0	<b>12,50</b>	<b>0,50</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	<b>0,50</b>	<b>0,02</b>
<b>Totali</b>			<b>24,00</b>	<b>0,00</b>	<b>34,50</b>	<b>0,00</b>	<b>4,50</b>	<b>63,00</b>	<b>2,52</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master proposto</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>				<b>Al Magnifico Rettore</b>				
<b>MODULO FORMATIVO numero 3</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Corso di qualifica "Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità" ISO9001:2015</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>dott. Maurizio Ribezzo - Innovatio srl</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari/ altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Introduzione al corso UNI EN ISO/IEC 17024:2012 UNI EN ISO 19011:2018 – Generalità Caratteristiche dell'Auditor. Ruoli e responsabilità nel team di Audit. Classificazione degli audit. Pianificazione, programmazione, svolgimento e documentazione dell'audit.	Innovatio srl	Esperto - Ente Certificazione KHC	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
Strumenti necessari per la conduzione degli audit La comunicazione nel corso dell'Audit. Modalità di rilevazione e classificazione delle evidenze nel corso degli audit. Stesura del rapporto di audit. Competenze e valutazione degli auditor Appendici alla norma UNI EN ISO2018:19011	Innovatio srl	Esperto - Ente Certificazione KHC	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
UNI EN ISO 9001:15 – Generalità Il concetto di HLS Il concetto di Rischio Approccio per processi	Innovatio srl	Esperto - Ente Certificazione KHC	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
I punti della Norma UNI EN ISO 9001:15	Innovatio srl	Esperto - Ente Certificazione KHC	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
I punti della Norma UNI EN ISO 9001:15 Processo di Valutazione / Processo di Certificazione Esercizio in gruppo ed esposizione	Innovatio srl	Esperto - Ente Certificazione KHC	8,0	0,0	13,0	0,0	4,0	25,0	<b>1,00</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	<b>0,50</b>	<b>0,02</b>	
<b>Totali</b>			<b>40,00</b>	<b>0,00</b>	<b>81,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,50</b>	<b>125,50</b>	<b>5,02</b>	

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master proposto</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>				<b>Al Magnifico Rettore</b>				
<b>MODULO FORMATIVO numero 4</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Corso "Etichettatura degli alimenti e laboratorio di validazione tecnico legale delle etichette e di elaborazione con approccio data based di dichiarazioni nutrizionali"</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>dott.ssa Elisabetta Bonerba</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari/ altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Focus legislazione Etichettatura	Bonerba Elisabetta	Ricercatore a T.D., UNIBA, VET/04	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
Data based di dichiarazioni nutrizionali	Bonerba Elisabetta	Ricercatore a T.D., UNIBA, VET/04	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
Aim nutrizionali e salutistici	Patrizio Lorusso	Dottorando, UNIBA, VET/04	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
Laboratorio di validazione tecnico legale etichette alimentari	Patrizio Lorusso	Dottorando, UNIBA, VET/04	16,0	0,0	34,0	0,0	0,0	50,0	<b>2,00</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,50	<b>0,02</b>	
<b>Totali</b>			<b>40,00</b>	<b>0,00</b>	<b>85,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,50</b>	<b>125,50</b>	<b>5,02</b>	

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	Titolo del Master	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>	<b>Al Magnifico Rettore</b>						
<b>MODULO FORMATIVO numero 5</b>	Titolo del modulo	<b>Corso di qualifica: Tecnico controllore da agricoltura biologica</b>							
	Docente responsabile del modulo didattico	<b>Del Conte Alessandro - Innovatio srl</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
La produzione biologica: norme e tecniche	Innovatio srl	Esperto - Ente Certificazione Valoritalia	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>
Il processo di certificazione e il sistema documentale	Innovatio srl	Esperto - Ente Certificazione Valoritalia	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>
La vinificazione biologica	Innovatio srl	Esperto - Ente Certificazione Valoritalia	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
<b>Totali</b>			<b>24,0</b>	<b>0,0</b>	<b>51,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>75,5</b>	<b>3,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	Titolo del Master	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>	<b>Al Magnifico Rettore</b>						
<b>MODULO FORMATIVO numero 6</b>	Titolo del modulo	<b>FOCUS LEGISLAZIONE ALIMENTARE</b>							
	Docente responsabile del modulo didattico	<b>prof. Bozzo Giancarlo</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Regolamento UE 625/2017 e controlli ufficiali	Bozzo Giancarlo	Prof. Associato, UNIBA	8,0	0,0	8,5	0,00	0,00	16,5	<b>0,66</b>
Focus sulla legislazione alimentare	Bozzo Giancarlo	Prof. Associato, UNIBA	8,0	0,0	8,5	0,00	0,00	16,5	<b>0,66</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
<b>Totali</b>			<b>16,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>33,5</b>	<b>1,34</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	Titolo del Master	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>			<b>Al Magnifico Rettore</b>				
<b>MODULO FORMATIVO numero 7</b>	Titolo del modulo	<b>Corso di Qualifica Internal Auditor BRC e IFS</b>							
	Docente responsabile del modulo didattico	<b>Dott.sse Loredana Guariniello/Chiara Majolino - Innovatio srl</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Introduzione agli standard GFSI Global Food Safety Initiative : attori, finalità e contenuti	Innovatio srl	Esperti - Ente Certificazione KHC	5	0,0	12,5	0,0	0,0	17,5	<b>0,70</b>
Gli standard BRC ed IFS in revisione corrente	Innovatio srl	Esperti - Ente Certificazione KHC	5	0,0	12,5	0,0	0,0	17,5	<b>0,70</b>
Disamina comparata dei requisiti BRC ed IFS in revisione corrente	Innovatio srl	Esperti - Ente Certificazione KHC	5	0,0	12,5	0,0	0,0	17,5	<b>0,70</b>
Approfondimenti su requisiti specifici (food defense, pest management, qualifica fonitori, controllo delle contaminazioni fisiche)	Innovatio srl	Esperti - Ente Certificazione KHC	3	0,0	4,5	0,0	0,0	7,5	<b>0,30</b>
Approfondimento su modalità di conduzione degli audit BRC ed IFS, su relativo sistema di attribuzione dei punteggi, su attribuzione dei rilievi e su elaborazione dei report	Innovatio srl	Esperti - Ente Certificazione KHC	3	0,0	4,5	0,0	0,0	7,5	<b>0,30</b>
Modalità di gestione dei follow-up degli audit	Innovatio srl	Esperti - Ente Certificazione KHC	3	0,0	4,5	0,0	0,0	7,5	<b>0,30</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
<b>Totali</b>			<b>24,0</b>	<b>0,0</b>	<b>51,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>75,5</b>	<b>3,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	Titolo del Master	TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI		Al Magnifico Rettore						
MODULO FORMATIVO numero 8	Titolo del modulo	Corso di Qualifica Internal Auditor GlobalGAP								
	Docente responsabile del modulo didattico	dott.ssa Rosaria Siesto - Innovatio srl								
Tematica della lezione / attività formativa	Docente		Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo							
	Cognome e nome	Qualifica, sede di afferenza e SSD	ore per lezioni frontali	ore per esercitazioni/ laboratori	ore di studio individuale	ore di stage	seminari / altre attività	impegno totale ore	CFU	
Introduzione al corso - La versione GlobalGap - regole generali - Modulo AF (All Farm) - Modulo CB (Crop Base) - Modulo FV (Fruit & Vegetables)	Innovatio srl	Ente Certificazione KHC	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
GlobalGap - Chain of Custody - Add-On Grasp GlobalGap - Flower and Ornamental - Discussione Plenaria - Test di Comprensione	Innovatio srl	Ente Certificazione KHC	8,0	0,0	13,0	0,0	2,5	23,5	<b>0,94</b>	
Requisiti del SGQ GlobalGap - Processo di Registrazione/Processo di Valutazione - Processo di Valutazione/Processo di Certificazione - Esercizio in gruppo ed esposizione - Test di comprensione	Innovatio srl	Ente Certificazione KHC	8,0	0,0	13,0	0,0	2,5	23,5	<b>0,94</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>	
			<b>Totali</b>	<b>24,0</b>	<b>0,0</b>	<b>43,0</b>	<b>0,0</b>	<b>5,5</b>	<b>72,5</b>	<b>2,90</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>				<b>Al Magnifico Rettore</b>				
<b>MODULO FORMATIVO numero 9</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Impianti e tecnologie</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof.ssa Valentina Terio</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Impianti per industrie alimentari	Terio Valentina	Prof. associato, UNIBA, VET/04	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
Tecnologie di processi	Terio Valentina	Prof. associato, UNIBA, VET/04	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>	
			<b>Totali</b>	<b>16,0</b>	<b>0,0</b>	<b>34,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>50,5</b>	<b>2,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>		<b>Al Magnifico Rettore</b>						
<b>MODULO FORMATIVO numero 10</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Corso Food Defense and Fraud: dalla metodologia all'operatività</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof.ssa Angela Di Pinto</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Introduzione - Analisi di casi reali di - Sabotaggio alimentare negli ultimi 30 anni - Il programma aziendale di Food Defense - Il "Bioterrorism Act"	Di Pinto Angela	Prof. Associato, UNIBA, VET/04	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>	
Il programma di valutazione della vulnerabilità (TVA) di un sito produttivo - Il programma di Gestione del Rischio Operativo (ORM) - Il Piano di difesa per le infrastrutture - La "Food Defense" secondo Internazionale Food Standard (rev. 6.1)	Di Pinto Angela	Prof. Associato, UNIBA, VET/04	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>	
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,5</b>	<b>1,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>					<b>Al Magnifico Rettore</b>		
<b>MODULO FORMATIVO numero 11</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Tecniche e modalità di conduzione degli audit di parte II per la GDO</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>dott.ssa Elisabetta Bonerba/prof.ssa Valentina Terio</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/l aboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Tecniche e modalità di conduzione degli audit di parte II per la GDO	Bonerba Elisabetta	Ricercatore a T.D., UNIBA, VET/04	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>
Tecniche e modalità di conduzione degli audit di parte II per la GDO	Terio Valentina	Prof. associato, UNIBA, VET/04	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,5</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>				<b>Al Magnifico Rettore</b>				
<b>MODULO FORMATIVO numero 12</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Corso di qualifica "Addetto al campionamento di matrici alimentari ed ambientali"</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof.ssa Valentina Terio/dott.ss Elisabetta Bonerba</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Introduzione Definizione campionamento. Obiettivi. Campionamento: cosa, dove, ecc.. Fasi operative. Modalità di campionamento. Trasporto	Terio Valentina	Prof. associato, UNIBA, VET/04	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>	
Fasi operative: modalità di campionamento, trasporto	Bonerba Elisabetta	Ricercatore a T.D., UNIBA, VET/04	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>	
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,5</b>	<b>1,02</b>

	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>			<b>Al Magnifico Rettore</b>					
<b>MODULO FORMATIVO numero 13</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Focus su tecniche di individuazione e validazione della shelf life degli alimenti</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>Dott.ssa Anna Mottola</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ aboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Shelf life concetto, norme e standard	Mottola Anna	Ricercatore TD, UNIBA, VET/04	2,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	<b>0,24</b>	
Come impostare uno studio di shelf life: Quali variabili prendere in considerazione Quali fattori influenzano la shelf life	Mottola Anna	Ricercatore TD, UNIBA, VET/04	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>	
I parametri da considerare	Mottola Anna	Ricercatore TD, UNIBA, VET/04	2,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	<b>0,24</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>	
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>16,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,0</b>	<b>1,00</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>			<b>Al Magnifico Rettore</b>					
<b>MODULO FORMATIVO numero 14</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Gestione degli adempimenti burocratici (Istanze di riconoscimento SCIA, AUA)</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>dott. Michele Troiano</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/l aboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Gestione degli adempimenti burocratici	Troiano Michele	Esperto	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,0</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>	
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>25,5</b>	<b>1,02</b>	

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>	<b>Al Magnifico Rettore</b>						
<b>MODULO FORMATIVO numero 15</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Approccio alle principali tecniche di laboratorio per la ricerca e la quantificazione dei contaminanti in matrici alimentari e campioni ambientali</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof. Giuseppe Fracchiolla</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Strumenti	Fracchiolla Giuseppe	Prof. Associato, UNIBA, CHIM/08	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>
Tecniche alimentari	Piemontese Luca	Ricercatore a T.D., UNIBA, CHIM/06	6,0	0,0	12,0	0,0	0,0	18,0	<b>0,72</b>
Tecniche ambientali	De Gennaro Gianluigi	Ricercatore, UNIBA, CHIM/12	6,0	0,0	12,0	0,0	0,0	18,0	<b>0,72</b>
Esercitazione microbiologica	Mottola Anna	Ricercatore a T.D., UNIBA, VET/04	0,0	10,0	4,0	0,0	0,0	14,0	<b>0,56</b>
Esercitazione chimica	Fracchiolla Giuseppe/ Piemontese Luca	Prof. Associato, UNIBA, CHIM/08 - Ricercatore a T.D., UNIBA, CHIM/06	0,0	30,0	12,0	0,0	0,0	42,0	<b>1,68</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
			<b>Totali</b>	<b>16,0</b>	<b>40,0</b>	<b>48,5</b>	<b>0,0</b>	<b>105,0</b>	<b>4,20</b>

	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>				<b>Al Magnifico Rettore</b>			
<b>MODULO FORMATIVO numero 16</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Focus legislazione ambientale</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>dott. Gianluigi De Gennaro</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Legislazione ambientale	De Gennaro Gianluigi	Ricercatore, UNIBA, CHIM/12	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>25,5</b>	<b>1,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>			<b>Al Magnifico Rettore</b>				
<b>MODULO FORMATIVO numero 17</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro nell'industria alimentare, adempimenti e peculiarità</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof. Giuseppe Fracchiolla</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione e cenni sulla valutazione del rischio ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 81/08 e dell'Accordo Stato Regioni sulla Sicurezza dei Lavoratori	Fracchiolla Giuseppe	Prof. Associato, UNIBA, CHIM/08	3,0	0,0	6,5	0,0	0,0	9,5	<b>0,38</b>
Rischi specifici nel settore agricolo-alimentare	Fracchiolla Giuseppe	Prof. Associato, UNIBA, CHIM/08	2,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	<b>0,24</b>
Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; Organi di vigilanza, controllo e assistenza.	Fracchiolla Giuseppe	Prof. Associato, UNIBA, CHIM/08	3,0	0,0	6,5	0,0	0,0	9,5	<b>0,38</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,5</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	Titolo del Master	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>				<b>Al Magnifico Rettore</b>			
<b>MODULO FORMATIVO numero 18</b>	Titolo del modulo	<b>Corso avanzato sui principi e le applicazioni dell'analisi sensoriale degli alimenti</b>							
	Docente responsabile del modulo didattico	<b>dott.ssa Loredana Guariniello - Innovatio srl</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
I metodi rapidi ed i metodi dinamici, le nuove frontiere della ricerca nelle scienze sensoriali I metodi affettivi, lo studio del consumatore e dell'influenza del contesto informativo sulla generazione del concetto di preferenza Discussione e approfondimento di casi studio reali che coinvolgono aziende quali: Ferrero, Amadori, Findus, Trevalli Cooperlat, Sabell, Loacker ecc.	Innovatio srl	Esperta - Ente certificatore	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>
Le nuove frontiere delle scienze sensoriali Introduzione ai metodi rapidi; Free choice profile; Flash profile; Introduzione ai metodi dinamici; Temporal dominance of sensation Time intensity PROGRAMMA Parte 2 – I metodi affettivi Introduzione ai metodi affettivi; Check all that apply; Rate all that apply; Penalty analysis PROGRAMMA Parte 3 – Casi studio Discussione ed approfondimento di casi studio	Innovatio srl	Esperta - Ente certificatore	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
			<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,5</b>	<b>1,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	Titolo del Master	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>				<b>Al Magnifico Rettore</b>			
<b>MODULO FORMATIVO numero 19</b>	Titolo del modulo	<b>Tecnologie alimentari : processi innovativi e aggiornamenti tecnici</b>							
	Docente responsabile del modulo didattico	<b>prof.ssa Maria Lisa Clodoveo</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Mild technology, HPP, Irraggiamento	Clodoveo Maria Lisa	Ricercatore, UNIBA, AGR/15	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
<b>Totali</b>			<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,5</b>	<b>1,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>	<b>Al Magnifico Rettore</b>						
<b>MODULO FORMATIVO numero 20</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Controllo di gestione nelle industrie alimentari: la determinazione del costo di produzione</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof. Rocco Roma</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Il costo di produzione	Roma Rocco	Prof. Associato, UNIBA, AGR/01	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>
Costo di produzione in aziende agroalimentari: analisi	Roma Rocco	Prof. Associato, UNIBA, AGR/01	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>25,5</b>	<b>1,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>		<b>Al Magnifico Rettore</b>					
<b>MODULO FORMATIVO numero 21</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Innovazioni e nuove tendenze nella tutela della sicurezza alimentare</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof. Rocco Roma</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/lab oratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
E commerce e sicurezza alimentare	Roma Rocco	Prof. Associato, UNIBA, AGR/01	8,0	0,0	17,0	0,0	0,0	25,0	<b>1,00</b>
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>
<b>Totali</b>			<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,5</b>	<b>1,02</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>			<b>Al Magnifico Rettore</b>					
<b>MODULO FORMATIVO numero 22</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Nuove tendenze nella tutela della qualità della filiera dei prodotti apistici</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>dott.ssa Anna Mottola</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Cenni legislativi	Mottola Anna	Ricercatore TD, UNIBA, VET/04	2,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	<b>0,24</b>	
Qualità dei prodotti apistici	Mottola Anna	Ricercatore TD, UNIBA, VET/04	4,0	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>	
Frodi	Di Pinto Angela	Prof. Associato, UNIBA, VET/04	2,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	<b>0,24</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>	
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>16,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,0</b>	<b>1,00</b>

	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>			<b>Al Magnifico Rettore</b>					
<b>MODULO FORMATIVO numero 23</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Focus su gestione delle emergenze e crisis management</b>								
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>dott. Maurizio Ribezzo</b>								
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>							
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>	
Gestione delle crisi derivanti da attività di allerta, ritiro e richiami	Ribezzo Maurizio	Esperto	2	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	<b>0,24</b>	
Gestione dei reclami da parte di stakeholders	Ribezzo Maurizio	Esperto	2	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	<b>0,24</b>	
Tutela del brand e dell'immagine aziendale	Ribezzo Maurizio	Esperto	4	0,0	8,5	0,0	0,0	12,5	<b>0,50</b>	
Somministrazione questionario di valutazione del modulo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	<b>0,02</b>	
			<b>Totali</b>	<b>8,0</b>	<b>0,0</b>	<b>16,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>25,0</b>	<b>1,00</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>		<b>Al Magnifico Rettore</b>					
<b>MODULO FORMATIVO numero 24</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Tirocinio/Stage</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof.ssa Valentina Terio</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni/ laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
Attività di tirocinio/stage in azienda	Terio Valentina	Prof. associato, UNIBA, VET/04				300		300	<b>12</b>
		<b>Totale</b>				<b>300</b>		<b>300</b>	<b>12</b>

 <b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO</b>	<b>Titolo del Master</b>	<b>TEMPORARY MANAGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI</b>	<b>Al Magnifico Rettore</b>						
<b>MODULO FORMATIVO numero 25</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Prova finale</b>							
	<b>Docente responsabile del modulo didattico</b>	<b>prof.ssa Valentina Terio</b>							
<b>Tematica della lezione / attività formativa</b>	<b>Docente</b>		<b>Attività didattica prevista per ciascun modulo formativo</b>						
	<b>Cognome e nome</b>	<b>Qualifica, sede di afferenza e SSD</b>	<b>ore per lezioni frontali</b>	<b>ore per esercitazioni /laboratori</b>	<b>ore di studio individuale</b>	<b>ore di stage</b>	<b>seminari / altre attività</b>	<b>impegno totale ore</b>	<b>CFU</b>
<b>Elaborazione e stesura tesi finale</b>	Terio Valentina	Prof. associato, UNIBA, VET/04	0	0	75	0	0	75	<b>3</b>
	Tantillo Giuseppina	Prof. Ordinario- UNIBA, VET/04							
	Di Pinto Angela	Prof. Associato - UNIBA, VET/04							
	Fracchiolla Giuseppe	Prof. Associato, UNIBA, CHIM/08							
	Bonerba Elisabetta	Ricercatore a T.D., UNIBA, VET/04							
<b>Totali</b>			0	0	<b>75</b>	0	0	<b>75</b>	<b>3</b>



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## REQUISITI ED ISCRIZIONE

### Requisiti per l'ammissione

Il titolo di studio richiesto è indicato nella scheda allegata e dovrà essere posseduto al momento della scadenza dei termini del presente bando, a pena di esclusione. Non è consentita la contemporanea iscrizione e frequenza ad un Corso di Laurea Magistrale, ad un Corso di Master di II Livello, anche se il candidato è in possesso di Laurea del vecchio ordinamento e a due Master Universitari di I o II livello.

Per quanto riguarda l'incompatibilità si rimanda inoltre al vigente Regolamento Didattico di Ateneo <https://www.uniba.it/ateneo/statuto-regolamenti/didattica/regolamento-didattico-di-ateneo>.

### Procedura di selezione

La procedura di selezione si svolgerà sulla base dei titoli culturali posseduti dai partecipanti e secondo i criteri indicati nella scheda allegata.

### Domanda di ammissione

La procedura online di ammissione alla selezione si articola in due fasi:

#### a) registrazione sul sito di Ateneo

<http://www.studenti.ict.uniba.it/esse3/AddressBook/ABStartProcessoRegAction.do>) dei propri dati anagrafici, di residenza ed eventualmente di domicilio e titoli di studio posseduti. La registrazione dei titoli posseduti ha valore di dichiarazione sostitutiva di certificazione (ai sensi del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, e ss.mm). Al termine della registrazione verranno temporaneamente assegnati un Nome Utente e una Password, con cui il candidato potrà accedere all'area riservata per la successiva fase di iscrizione alla selezione.

Se si possiedono già le credenziali di accesso all'area riservata (ad esempio in quanto ex studenti dell'Ateneo), passare direttamente al punto b). In caso di password dimenticata [http://www.studenti.ict.uniba.it/esse3/Anagrafica/PasswordDimenticata.do?menu\\_opened\\_cod=b](http://www.studenti.ict.uniba.it/esse3/Anagrafica/PasswordDimenticata.do?menu_opened_cod=b)) compilazione della domanda di ammissione:

accedendo all'area riservata e cliccando su "Concorsi/Test di ammissione", scegliere la tipologia e la denominazione del corso alla cui selezione ci si vuole iscrivere.

Al termine della procedura di iscrizione alla selezione verrà generato il MAV relativo al contributo concorsuale, non rimborsabile, disponibile nella sezione Pagamenti. Il MAV (Modulo Avviso Pagamento) potrà essere pagato senza alcuna commissione in uno dei seguenti modi: - presso un qualsiasi sportello bancario aderente al servizio MAV; - tramite il sito internet [www.quiubi.it](http://www.quiubi.it) per i titolari di c/c che hanno attivato il servizio "QuiUBI";



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## REQUISITI ED ISCRIZIONE

- con carta Bancomat presso gli sportelli Bancomat di Banca Carime, delle Banche del Gruppo UBI Banca o di altre banche che forniscono analogo servizio;
- tramite carta di credito (anche intestata a persona diversa dal candidato).

**Per i soli residenti all'estero:** bonifico bancario  
UBI Banca. - Filiale di Bari Agenzia Centrale  
Via Calefati, 100 - 70122 BARI  
IBAN IT 40 I 03111 04007 000000002494  
Swift Code BLOPIT22 - Cod. CUC 0147331C

c) invio del curriculum vitae, con data e firma, documento di identità e copia codice fiscale al seguente indirizzo: [master@uniba.it](mailto:master@uniba.it), riportando nell'oggetto la seguente dicitura: "Domanda ammissione - Master Temporary management dell'assicurazione qualità nelle industrie alimentari".

Nel caso in cui, alla scadenza della presentazione delle domande di ammissione, il numero dei candidati non risultasse sufficiente per poter raggiungere il numero minimo di iscritti previsto per l'attivazione del Corso, potrà essere disposta la riapertura dei termini del presente bando.

### **Domanda di ammissione.**

#### **Candidati in possesso di un titolo accademico conseguito all'estero.**

Possono richiedere l'ammissione alla selezione i candidati in possesso di un titolo accademico conseguito fuori dal territorio italiano, equiparabile per livello, natura, contenuto e diritti accademici al titolo italiano richiesto per l'accesso al corso prescelto. L'equipollenza dei titoli di studio conseguiti all'estero, ai soli fini dell'ammissione al Corso, verrà valutata dal Comitato Tecnico Scientifico del medesimo.

I candidati in possesso del titolo di studio straniero dovranno osservare le stesse procedure indicate all'art. 4 del presente bando, lettere a) e b) ed inviare al seguente indirizzo: [master@uniba.it](mailto:master@uniba.it), riportando nell'oggetto la dicitura "Domanda ammissione - Master Temporary management dell'assicurazione qualità nelle industrie alimentari":

- curriculum vitae, con data e firma,
- documento di identità,
- diploma supplement oppure, in caso di titolo conseguito al di fuori dell'Unione Europea, copia del diploma tradotto e legalizzato in lingua italiana o inglese accompagnata dalla "dichiarazione di valore in loco", redatta a cura della Rappresentanza diplomatico-consolare italiana, presente nel Paese in cui si è conseguito il titolo o attestazione rilasciata da centri ENIC-NARIC.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## REQUISITI ED ISCRIZIONE

### Commissione Esaminatrice.

Dopo la scadenza del bando, sulla pagina web dedicata al Corso, verrà pubblicato il Decreto di nomina della Commissione Esaminatrice per l'ammissione, a firma del Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria.

### Approvazione atti di selezione - elenco/graduatoria.

Gli esiti della selezione, approvati con provvedimento Rettorale, saranno resi noti tramite pubblicazione sul sito web di Ateneo, nella relativa pagina dedicata, decorsi venti giorni dalla pubblicazione del Decreto di nomina della Commissione Esaminatrice. Tale pubblicazione ha valore di notifica a tutti gli effetti. Nel caso in cui gli idonei fossero in numero superiore al massimo previsto dal singolo corso, verrà stilata opportuna graduatoria.

Direzione Offerta Formativa e Servizi agli Studenti

Sezione Post Laurea

U.O. Master - decreto istitutivo e bando

### Immatricolazione.

Gli ammessi al Corso dovranno, a pena di esclusione, immatricolarsi attraverso l'apposita procedura online nei termini che saranno resi noti contestualmente alla pubblicazione della graduatoria/elenco, accedendo all'area riservata della Segreteria Esse3 con le medesime credenziali utilizzate per la compilazione della domanda di ammissione alla selezione, e scegliendo la funzione: *Iscrizione > Corsi ad accesso programmato*.

Nel caso in cui, al termine delle immatricolazioni, non sia stato raggiunto il numero minimo di iscritti previsto da bando per l'attivazione del Corso, quest'ultimo non verrà attivato e il contributo di iscrizione già versato verrà integralmente rimborsato. Nel caso in cui, al termine delle immatricolazioni, si rendessero disponibili dei posti causa rinuncia degli aventi diritto, si procederà, in presenza di eventuali idonei, allo scorrimento della graduatoria.

L'immatricolazione si perfeziona mediante l'invio a mezzo pec ([universitabari@pec.it](mailto:universitabari@pec.it)) o e-mail ([master@uniba.it](mailto:master@uniba.it)) della seguente documentazione, specificando nell'oggetto la dicitura "Immatricolazione - Master Temporary management dell'assicurazione qualità nelle industrie alimentari":

- ricevuta attestante l'avvenuto pagamento della prima rata delle tasse e dei contributi previsti (compreso quello per l'ammissione alla selezione).

Per i cittadini extracomunitari, per quelli in possesso di un titolo accademico conseguito fuori dal territorio italiano, il perfezionamento della immatricolazione sarà effettuato presso gli Uffici dell'Unità Operativa Master. Ogni studente dovrà consegnare in originale:



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## REQUISITI ED ISCRIZIONE

- diploma supplement oppure, in caso di titolo conseguito al di fuori della Comunità Europea, traduzione del titolo legalizzata in lingua italiana o inglese accompagnata dalla dichiarazione di valore in loco, a cura della Rappresentanza diplomatico-consolare italiana, competente per territorio nel Paese al cui ordinamento appartiene l'istituzione che ha rilasciato il titolo, o attestazione rilasciata da centri ENIC NARIC;
- fotocopia di un valido documento d'identità;
- visto per studio (se richiesto per l'ingresso in Italia);
- permesso di soggiorno (o ricevuta che ne attesti l'avvenuta richiesta).

### Agevolazioni e riduzioni sulla contribuzione.

Al personale dipendente dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro si applica una riduzione del 30% della quota di iscrizione. Non sono previste altre forme di esonero parziale/totale o riduzioni ed agevolazioni. Possono, tuttavia, essere previste forme di esonero sulla base di specifici accordi o convenzioni con altri enti. Le agevolazioni e le riduzioni sulla quota di iscrizione (quote di sconto, bonus, finanziamenti, borse di studio, altro, anche se erogate da altri Enti/Aziende) non sono cumulabili tra loro; devono essere espressamente richieste, non possono essere assegnate d'ufficio.

### Frequenza, rinuncia, prova finale, rilascio della pergamena.

**Frequenza** Il corsista è tenuto alla frequenza di almeno l'80% dell'attività formativa frontale ed assistita e al regolare svolgimento dello stage.

La mancata frequenza o l'assenza per qualsiasi motivo superiore al 20% dell'attività formativa stabilita, nonché l'allontanamento dal Corso, comportano la decadenza dallo status di corsista. Non è consentita alcuna sospensione o interruzione.

La frequenza allo stage deve essere compatibile con l'attività formativa prevista dal Master medesimo: è richiesta una relazione finale con valutazione ovvero una certificazione da parte del tutor previsto per lo stage, attestante l'impegno orario svolto dal candidato. Il Corsista può chiedere al Comitato Tecnico Scientifico del Master il riconoscimento, in tutto o in parte, dell'attività lavorativa presentando attestazione delle attività già svolte e compatibili con le tematiche del Master.

L'inizio dell'attività didattica, unitamente alla programmazione del calendario delle lezioni, verrà predisposto dal Coordinatore del Corso che potrà modificarlo nel corso dell'anno accademico e sarà data informazione direttamente dallo stesso Coordinatore.

**Rinuncia** Il corsista può presentare in qualsiasi momento istanza di rinuncia, questa è irrevocabile e deve essere manifestata con atto scritto indirizzata al Magnifico Rettore e al Coordinatore del Corso. Lo studente che presenta rinuncia agli studi decade dallo status di corsista e non ha diritto ad alcun rimborso delle rate di iscrizione precedentemente versate.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## REQUISITI ED ISCRIZIONE

Non è consentito il trasferimento delle quote versate ad altri corsi.

**Prova finale e rilascio diploma:** i corsisti in regola con i pagamenti delle tasse e contributi e con gli obblighi di frequenza (compresi stage e verifiche di profitto, laddove previste) potranno sostenere la prova finale consegnando presso la Segreteria amministrativa della U.O. Master, almeno dieci giorni prima della data dell'appello, la seguente documentazione:

- domanda in carta legale per l'esame finale; - una copia dell'elaborato /tesi; - modulo tesi debitamente firmato dal Coordinatore del Master.

Per il rilascio del Diploma sono richiesti il versamento di Euro 67,60 (Segreteria on-line Esse 3) e la presentazione della domanda in carta legale.

Tutta la modulistica è disponibile all'indirizzo

<https://www.uniba.it/didattica/master-universitari/normativa%20modulistica%20master>

### Responsabile del Procedimento.

Ai sensi della Legge n.241/1990 e s.m.i., il Responsabile del procedimento è la dott.ssa Mariantonietta Grittani – Responsabile della U.O. Master. Eventuali chiarimenti possono essere richiesti al seguente indirizzo e-mail: [mariantonietta.grittani@uniba.it](mailto:mariantonietta.grittani@uniba.it), tel. 0805717288 - 7295.

### Trattamento dei dati personali.

I dati personali contenuti nell'istanza di partecipazione e nel curriculum ad essa allegato saranno trattati per le finalità di gestione del presente bando e in applicazione delle disposizioni normative vigenti in materia di trattamento dei dati personali. I dati saranno trattati – dai soggetti autorizzati al trattamento – con strumenti manuali, informatici e telematici nell'ambito e in ragione delle finalità del medesimo bando, nel rispetto delle misure di sicurezza adottate dall'Università e in conformità alle disposizioni previste dal Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali e alla libera circolazione di tali dati, nonché dei decreti legislativi di adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del predetto Regolamento. Il Titolare del trattamento dei dati è l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, con sede legale in Piazza Umberto I, n. 1, 70121 - BARI. Il Responsabile della Protezione dei Dati designato può essere contattato all'indirizzo email: [rpdp@uniba.it](mailto:rpdp@uniba.it). Il testo completo dell'informativa è disponibile all'indirizzo:

<https://www.uniba.it/ateneo/privacy/aggiornamento-informative-regolamentoUE-2016-679>

### Disposizioni finali.

L'Università degli Studi di Bari Aldo Moro non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatta indicazione del recapito da parte del candidato oppure da



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## REQUISITI ED ISCRIZIONE

mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo indicato nell'iscrizione online, né per eventuali disguidi postali o telegrafici o comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o a forza maggiore.

La Segreteria Amministrativa della U.O. Master non notificherà alcuna comunicazione ai candidati/corsisti in ordine all'esito della selezione di ammissione, all'inizio delle lezioni del Corso, alle prove intermedie (se previste) e finali, al calendario didattico (variazioni di giorni, ore di lezione, sedi di svolgimento del Corso, programmi, di competenza del Coordinatore del Corso). L'Amministrazione, inoltre, non è responsabile del mancato avvio del corso, di eventuali ritardi nello svolgimento del percorso formativo, di cambi di sede ed orari delle lezioni e di tutto ciò che concerne l'organizzazione della didattica.

Il contenuto del materiale pubblicitario, eventualmente predisposto dalla Direzione del Corso (brochure, pieghevoli ecc.), anche in formato digitale, non assume un valore giuridicamente rilevante.

Tutti i candidati sono ammessi con riserva: l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro provvederà successivamente a escludere i candidati che non siano risultati in possesso dei titoli di ammissione previsti dal presente bando.

Nel caso in cui, dalla documentazione presentata dal candidato, risultino dichiarazioni false o mendaci, rilevanti ai fini dell'immatricolazione, ferme restando le sanzioni penali di cui all'art. 76 del DPR n. 445 del 28 dicembre 2000, lo stesso candidato decade dal diritto all'immatricolazione e non ha diritto ad alcun rimborso per le tasse pagate. Eventuali dichiarazioni false o mendaci comportano l'esposizione all'azione di risarcimento danni da parte di controinteressati.

L'esclusione dei candidati può essere comunicata all'interessato in qualsiasi momento, d'ufficio, per difetto dei requisiti di ammissione. Non verranno prese in considerazione le iscrizioni pervenute oltre il termine stabilito, o con modalità diverse da quelle indicate nel presente bando prive dei versamenti dovuti.

Per quanto non previsto dal presente Bando, si rinvia al Regolamento di Ateneo dei Corsi Universitari di Formazione Finalizzata e alla normativa vigente dei concorsi pubblici.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## AL PASSO COI TEMPI

### Un App dedicata

Crediamo che frequentare il **#MTMAQ** sia non solo un'occasione per acquisire nuove competenze e per opzionare concrete prospettive nel mondo del lavoro ma anche un'opportunità unica per costruire legami indissolubili con colleghi, docenti ed aziende.

Per questo abbiamo sviluppato **#MATMAQ APP**, applicazione dedicata e ad uso esclusivo dei corsisti.

**#MATMAQ APP**, sin dal momento della formalizzazione dell'iscrizione, consentirà ai corsisti di:

Relazionarsi con i colleghi, con i docenti e con le aziende partner mediante chat e forum dedicati

Effettuare il download e la condivisione di documenti, dispense, materiale didattico mediante accessi contemporanei ed illimitati

Essere costantemente aggiornato su date, orari, variazioni o attività extra curriculari, comunque abitualmente proposte gratuitamente agli iscritti

Creare il proprio profilo, con CV, presentazione e materiale multimediale

Un tool unico e personalizzato per fare rete, essere costantemente informati e presentarsi al mondo del lavoro con contenuti innovativi e tecnologicamente avanzati.





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## DOVE E QUANDO

Il Master si svolgerà prevalentemente a Bari. Sono tuttavia previste specifiche attività presso la sede del partner Innovatio S.r.l. in Avellino nonché, limitatamente allo svolgimento di alcune attività pratiche, presso la sede di altre aziende partner leader nel settore agroalimentare.

La segreteria del master si farà carico di pianificare ed organizzare trasferimenti e permanenza nei suddetti siti senza costi aggiuntivi per i corsisti.





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

## CONTATTI

### Direzione Scientifica

Valentina Terio - Ricamatore UNIBA  
[direzione@mtmaquniba.it](mailto:direzione@mtmaquniba.it)

### Segreteria Organizzativa

Patrizio Lorusso  
Maurizio Ribezzo  
[segreteria@mtmaquniba.it](mailto:segreteria@mtmaquniba.it)

### Supporto Informatico

Giuseppe Onorato  
[webservice@mtmaquniba.it](mailto:webservice@mtmaquniba.it)

### Infoline

[info@mtmaquniba.it](mailto:info@mtmaquniba.it)

Tel. 080.5443970

Fax. 080.5443853

Cell. 349.5095197

### Sito web

[www.mtmaquniba.it](http://www.mtmaquniba.it)





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

MTMAQ

la formazione che non c'era.

*master organizzato in collaborazione con*

**Innovatio** s.r.l.

Servizi per il Management, l'Alta Formazione, la Qualità

**VISIONE, CONTENUTI, PERSEVERANZA**