



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Universit degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI(<i>IdSua:1558837</i>)
Nome del corso in inglese RD	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	https://www.unifg.it/ugov/degree/1186
Tasse	http://www.unifg.it/node/1536
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalit mista



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CORBO Maria Rosaria
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CENTONZE	Diego, Maria, Donato	CHIM/01	PO	1	Caratterizzante
2.	CONTE	Amalia	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
3.	DEL NOBILE	Matteo Alessandro	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
4.	FRABBONI	Laura	AGR/02	PA	1	Caratterizzante
5.	LIBUTTI	Angela	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
6.	SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	AGR/16	PO	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	AMOROSO CLAUDIA claudia_amoroso.554082@unifg.it 55 3486710532 BRUNO DARIO STEFANO PIO dario_bruno.555856@unifg.it 3809084359 COLACCICO SALVATORE salvatore_colacicco.550590@unifg.it 3457776725 DE MATTEIS GIOVANNI PASQUALE giovanni_dematteis.551319@unifg.it 3273334475 DE VITA ANNACHIARA annachiara_devita.547632@unifg.it 3298436070 NUMERO ADRIANO adriano_numero.547912@unifg.it 3891815529 RAUSEO LUIGI luigi_rauseo.551415@unifg.it 3473783407 SALONNE ANDREA andrea_salonne.550826@unifg.it 3384571498 CIRELLI MARIA maria.cirelli@live.it 3318092853 CIAMPI FRANCESCO bonzoj@hotmail.it 3490812539 MAMMOLA SIMONE simone_mammola.557106@unifg.it 3288212410
Gruppo di gestione AQ	MARIA LUISA AMODIO (Docente del CdS) ANTONIETTA BAIANO (Docente del CdS) MARIA ROSARIA CORBO (Coordinatore del CdS e Docente del CdS) ANNA DE DEVITIIS (Collaboratore del Servizio Didattica) LAURA FRABBONI (Docente di Riferimento del CdS) VALERIA GENTILE (Responsabile del Servizio Didattica) LUCIANA LUCHETTI (Docente del CdS) ANDREA SALONNE (studente) ANTONIO STASI (Docente del CdS)
Tutor	Andrea RUSSO Sara NARDELLA Annarita D'AMELIO Laura FRABBONI Antonietta BAIANO GIUSEPPINA SPADACCINO

 **Il Corso di Studio in breve**

08/07/2020

Il Corso è stato attivato presso la Facoltà di Agraria di Foggia nell'A.A. 2008-09 ed ha sostituito il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, appartenente alla classe 78/S - Scienze e Tecnologie Agroalimentari. Il Corso si articola in due anni, per un minimo di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed ha l'obiettivo di formare figure professionali di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare. Per gli studenti in ingresso il Corso di Studio suggerisce ed eroga attività formative facoltative di preparazione al percorso di studio che riguardano la chimica generale ed organica, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la matematica e la fisica, allo scopo di richiamare ed approfondire concetti necessari per l'interpretazione dei fenomeni che avvengono negli alimenti a seguito di processi tecnologici e durante la conservazione. Il percorso formativo si articola in attività didattiche finalizzate alla progressiva acquisizione di competenze specifiche nelle aree d'apprendimento e competenze trasversali volte a sviluppare autonomia di giudizio, abilità comunicative e capacità di apprendimento. In particolare, le competenze di tecnologia alimentare, di chimica degli alimenti e di economia, i contenuti avanzati di chimica analitica e di microbiologia predittiva, l'acquisizione di conoscenze nell'ambito della produzione di materie prime di origine vegetale e animale di elevata qualità, pongono il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in un ruolo al vertice della intera filiera agro-alimentare. Il laureato deve essere in grado di integrare le conoscenze acquisite con l'obiettivo di:

- valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale;
- utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria;
- valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione e con ricerche e strategie di mercato.

Ai fini indicati il CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede:

- l'acquisizione di conoscenze approfondite su aspetti tecnologici specifici del settore alimentare e settori affini;
- attività ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;
- attività esterne come tirocini presso aziende, strutture di pubblica amministrazione e laboratori.

Per favorire un contesto didattico orientato all'internazionalizzazione sono promossi e favoriti programmi Erasmus al fine di incentivare la mobilità degli studenti per soggiorni di studio, tirocini e tesi di laurea all'estero.

Ai laureandi/laureati in uscita dal percorso formativo, il Corso di Studio eroga attività propedeutiche al sostenimento dell'esame di stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo (seminari organizzati in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari) e offre attività di job placement.

Link: <https://www.unifg.it/ugov/degree/1186>



QUADRO A1.a

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

03/04/2019

Il Consiglio di Dipartimento, al momento dell'istituzione del CdS, ha individuato e contattato vari membri e rappresentanti di associazioni di produttori, ordini delle professioni, categorie del settore, rappresentanti del mondo del lavoro ed enti di ricerca per costituire un gruppo di lavoro misto (Università/esterni), denominato Comitato d'Indirizzo, comune ai Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari". Il comitato di indirizzo è costituito oltre che dai coordinatori e da alcuni docenti dei CdS e dai rappresentanti degli studenti dei CdS triennale e magistrale, anche da rappresentanti del mondo esterno, quali:

- Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari;
- Confcooperative, in rappresentanza delle piccole imprese;
- CREA - Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura;
- numerose aziende agroalimentari.

Il Comitato di Indirizzo, che si riunisce con cadenza annuale, individua i fabbisogni formativi relativi a specifiche conoscenze in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo del 10 luglio 2007



QUADRO A1.b

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

29/06/2020

CONSULTAZIONI 2019-20

Le consultazioni con la gamma degli Enti e le organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, soprattutto in merito all'analisi dei bisogni di competenze del profilo professionale in uscita, sono state effettuate, nel periodo Aprile-Maggio 2020, dal coordinatore del CdS, coadiuvato dal Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) tramite la somministrazione di un questionario (vedi allegato) a ex studenti, attuali professionisti esponenti di aziende alimentari (es. New Product Development, NPD), titolari di laboratori di analisi degli alimenti, titolari di studi di consulenza, dipendenti di enti regionali, istituto zooprofilattico, studenti, con l'obiettivo di valutare l'evoluzione della domanda di competenze del mondo imprenditoriale, del settore delle professioni e della richiesta di formazione da parte di studenti e famiglie. A tal fine, sono stati intervistati un Ricercatore Sanitario dell'Istituto Zooprofilattico, il Direttore Tecnico di Rocchi Prelevatori (Laboratorio di Analisi e consulenza alimentare e ambientale), il Responsabile della Posizione Organizzativa "Igiene degli Alimenti e Nutrizione Preventiva" dell'Ente Locale ed Autorità Competente ai sensi del D.lgs 193/07, con funzioni di coordinamento, programmazione, verifica e rendicontazione dei Controlli Ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Benessere e Salute degli Animali (Regione Puglia), un libero professionista che si occupa di consulenza, INPD Manager di Princes (industria internazionale alimentare), due studenti del corso di Laurea Magistrale.

Sono stati, inoltre, consultati alcuni siti per gli studi di settore nel mese di aprile e maggio 2020.

Tali consultazioni, rappresentano un utile input per sviluppare un progetto formativo dai contenuti più attuali, e determinano anche il consolidamento di rapporti di collaborazione tra imprese, studi di consulenza, laboratori di analisi, Regione Puglia e Istituto Zooprofilattico di Puglia e Basilicata, sede di Foggia, molti dei quali già concretizzati grazie alla stipula di convenzioni riguardanti competenze tecniche e scientifiche per lo svolgimento di tirocini, tesi di laurea, organizzazioni di visite, stage, conferenze, seminari.

Il questionario sottoposto alle parti sociali interessate è costituito da 6 parti:

1. Area anagrafica, riportante denominazione, nome dell'intervistato e ruolo svolto all'interno dell'ente/associazione/consorzio/azienda/istituto.

2. Profilo professionale del laureato (attualità della figura professionale): la maggior parte dei partecipanti ha evidenziato come quella del tecnologo alimentare magistrale sia una figura professionale importante, attuale e innovativa, anche e soprattutto in relazione allo specifico territorio della provincia di Foggia, caratterizzato dalla considerevole attività nel settore agricolo e agro-industriale, sebbene ancora poco conosciute sono le sue potenzialità lavorative, soprattutto nell'ambito dell'igiene e della sicurezza degli alimenti.

Diverse figure potrebbero essere affiancate al tecnologo alimentare in relazione alla specifica attività. Nel settore pubblico il tecnologo alimentare potrebbe affiancare soprattutto il biologo ed il chimico nel settore della ricerca e del controllo/ispezione degli alimenti. Nel settore privato il tecnologo alimentare potrebbe affiancare anche l'ingegnere nelle progettazioni di impianti e nel settore assicurazione qualità del prodotto.

3. Funzioni in un contesto lavorativo e relative competenze:

Dall'analisi dei questionari emerge che il tecnologo alimentare può svolgere numerose funzioni tra cui le principali sono:

- Occuparsi di qualità e sicurezza alimentare secondo norme cogenti e volontarie, redazione piani di autocontrollo e piani analitici secondo l'analisi del rischio, auditor dei sistemi di gestione qualità-igiene-sicurezza-ambiente, legislazione e sicurezza alimentare, pianificazione e produzione di alimenti/MOCA, ricerca e sviluppo nuovi prodotti, analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e di biologia molecolare;
- Svolgere funzioni attinenti più in generale all'ufficio qualità ivi inclusi i rapporti con le Autorità Competenti/ committenti /stazioni appaltanti, responsabile di: assicurazione qualità, controllo qualità, produzione, acquisti, NPD (new product development), docente e ricercatore, esperto di ristorazione commerciale e collettiva, consulente per enti pubblici e imprese, specialista della vigilanza sull'igiene degli alimenti, perito tecnico nei tribunali;
- Coordinare, dirigere e gestire imprese alimentari e di servizio ad essa connesse e lavorare in team multi-disciplinari (ingegneri, medici, biologi, esperti in comunicazione e marketing, in generale le varie figure che impattano sulla filiera alimentare), progetti di sviluppo;
- Collaborare con aziende che producono ingredienti, materiali, impianti e attrezzature, prodotti chimici per il settore alimentare;
- Collaborare con agenzie internazionali e comunitarie ai programmi di sviluppo agro-alimentare.
- Collaborare con i professionisti della filiera agro-alimentare, in particolare con i veterinari e gli agronomi, in relazione alla tipologia di materia prima di impiegare.
- Altro: il tecnologo alimentare, previa specifica specializzazione acquisita nel corso degli studi, potrebbe anche collaborare con medici e nutrizionisti per la formulazione di diete.

Per poter svolgere queste funzioni, al tecnologo sono richieste, oltre alle conoscenze previste nell'offerta formativa attuale, in particolare conoscenze di chimica e microbiologia degli alimenti, e dei processi della tecnologia alimentare, anche:

- conoscenze giuridiche relative a diversi ambiti, ad es.: norme correlate con l'ambito igienico-sanitario, processi di trasformazione e norme correlate, funzionamento impianti e norme correlate, norme legate ai titoli abilitativi per la realizzazione, avvio e gestione delle industrie alimentari;
- abilità nell'applicazione pratica delle conoscenze acquisite. Ad esempio, abilità nel gestire i processi, formulare nuovi prodotti ed analizzare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche delle materie prime e dei prodotti finiti, abilità nella gestione dell'azienda e dei suoi prodotti in maniera pragmatica avendo come focus la sicurezza alimentare, le caratteristiche vincenti del prodotto (shelf life, costo, packaging ecc.), abilità di problem solving, abilità di speech e di relazione con produttori e clienti;
- comportarsi in modo da assicurare la qualità dei prodotti finiti e la conformità del processo in relazione a quanto stabilito nel manuale di gestione qualità dell'azienda;
- avere competenze trasversali in ambito manageriale e gestionale.

4. Sbocchi occupazionali: i principali sbocchi occupazionali emersi dall'analisi dei dati sono le industrie alimentari, gli enti pubblici/organi di controllo della qualità dei prodotti agro-alimentari (ASL, Istituti zooprofilattici, enti e agenzie regionali di sviluppo, ispezione e controllo), enti di certificazione, laboratori privati di analisi di prodotti agro-alimentari, società di

consulenza e project management, centri della grande distribuzione organizzata, università e centri di ricerca pubblici e privati, centri/enti di formazione, libera professione.

5. Risultati di apprendimento attesi: dall'analisi delle risposte date emerge che i principali risultati d'apprendimento attesi al termine del Corso di Studio riguardano oltre alla conoscenza approfondita dei processi di trasformazione degli alimenti, delle caratteristiche chimico-fisiche-microbiologiche degli alimenti, dei principi di base e avanzati relativi alla progettazione e gestione degli impianti di trasformazione e degli stabilimenti produttivi e dei sistemi di controllo dei processi, è necessario conoscere anche la normativa di settore, con particolare riferimento alla normativa igienico-sanitaria e allo sviluppo e progettazione di procedure di assicurazione della qualità e certificazione di prodotto e processo, sviluppo di metodi e procedure per il controllo di qualità;

- comprendere: gli aspetti legati alla gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti
- ed a quali contenuti formativi il laureato dovrebbe principalmente applicare conoscenza e comprensione: tecnologie dei processi produttivi e di trasformazione alimentare, microbiologia alimentare, legislazione igienico-sanitaria e norme relative ai sistemi di qualità, gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti

Il punto chiedeva, inoltre, suggerimenti su specifiche attività formative attraverso cui lo studente possa conseguire i risultati di apprendimento indicati ed eventuali punti di forza e/o di debolezza dell'attuale offerta formativa.

Vengono suggeriti insegnamenti e/o attività formative relative a:

- progettazione di impianti delle industrie alimentari e disegno CAD
- ispezione degli alimenti sotto il profilo chimico e microbiologico
- nutrizione e dietistica
- legislazione alimentare
- applicazione pratica del sistema HACCP
- studio in filiera dei flussi di produzione
-

Punti di Forza: è stata segnalata la varietà degli insegnamenti proposti e l'aspetto scientifico, sperimentale e di ricerca che costituiscono un solido bagaglio culturale del tecnologo alimentare spendibile in diversi contesti, oltre allo stretto legame con il territorio, molto vocato alla produzione afro-alimentare.

Punti di debolezza: sono da rinforzare la conoscenza della normativa cogente e della realtà aziendale (indispensabile per l'applicazione pratica delle conoscenze acquisite). Un altro punto di debolezza potrebbe essere l'eterogeneità del piano di studio che non specializza in settori caratterizzanti la professione del tecnologo alimentare.

Si suggeriscono,

Tirocini su/presso:

- liberi professionisti tecnologi,
- Enti di controllo,
- stabilimenti di produzione e ristorazione collettiva.
- Sviluppo nuovi prodotti: teoria e pratica
- Gestione e coordinamento progetti

Seminari su:

- applicazione pratica delle conoscenze acquisite in contesti lavorativi pubblici e privati
- ruolo del tecnologo alimentare
- Innovazione nell'industria alimentare
- gestione e miglioramento continuo della qualità
- aggiornamenti nelle tecniche di controllo chimico e microbiologico degli alimenti
- Project Management, Agile and Lean Management, Innovation

6. Fabbisogni di innovazione del settore sono principalmente connessi a:

- processo produttivo
- prodotti
- distribuzione
- controllo e gestione della qualità
- Innovazione digitale 4.0 in ambito sistema qualità
- necessità di adottare un modello sanitario multidisciplinare ed integrato delle competenze secondo la visione dell'One

Health, includendo, pertanto, il Tecnologo per le sue peculiarità. A titolo di esempio: le competenze di produzione ed utilizzo del Materiali ed Oggetto Contatto con gli Alimenti (c.d. MOCA); la produzione e l'utilizzo, nei processi delle tecnologie alimentari, degli Additivi, degli Aromi e degli Enzimi; le competenze in materia di produzioni vegetali (e patologie correlate) per la corretta verifica di impiego di Prodotti Fitosanitari; l'effetto dei processi di produzione degli alimenti sulla produzione delle nuove classi di contaminanti raggruppate nelle categorie "Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali" (Alcaloidi, THC, citrinina, tossine T-2, Ocratossina A, DON, Alternaria spp, ecc).

Ad integrazione delle consultazioni effettuate mediante il questionario, sono stati anche considerati dati prodotti dall'Institute of Food Technology (IFT), con sede in America e nel Regno Unito, che offre una visione parziale e limitata sugli stipendi, su come diventare un Food Scientist (il cosiddetto culinary view) (www.ift.org). Genericamente, il materiale disponibile individua alcuni punti focali per la formazione del Food Scientist, quali la conoscenza e la comprensione di alcuni concetti di base, relativi alla microbiologia, tecnologia, sicurezza e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati, marketing e nutrizione, con un'attenzione particolare agli alimenti funzionali ed alla sostenibilità della produzione degli stessi.

E' stato, inoltre, consultato il sito:

- ISTAT/ISFOL <http://fabbisogni.isfol.it/> come esempio di studi di settore, utile per il reperimento di dati già disponibili. Tale sito, progettato e realizzato da ISFOL (Gruppo "Professioni" nell'ambito della struttura "Lavoro e professioni"), nasce su incarico del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali con l'obiettivo di creare un Sistema nazionale di osservazione permanente delle professioni e dei relativi fabbisogni.

La consultazione è stata effettuata nelle date 12-20 aprile 2018 con l'uso delle seguenti parole chiave: food, cibo, alimento, qualità/quality. In tutti i casi, le professioni individuate ricadono nelle Categorie ISTAT 1, 2. In particolare, alcune delle figure professionali attinenti al Tecnologo Alimentare possono essere individuate nelle seguenti.

1. Legislatori, imprenditori e alta dirigenza

1.2.3.5.0 - direttori e dirigenti del dipartimento approvvigionamento e distribuzione

In tale ambito i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari potrebbero svolgere attività di direzione e coordinamento della logistica alimentare, di negoziazione dei prodotti con gli operatori a monte e a valle della filiera, di gestione e assicurazione della qualità degli alimenti.

2. Professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione

2.3.1.1.4 Biotecnologi - Tecnologi alimentari

Le professioni comprese in questa unità conducono ricerche su concetti e teorie fondamentali nel campo della biologia, incrementano la conoscenza scientifica in materia e la applicano in attività di ricerca e nelle sperimentazioni di laboratorio. Utilizzano sistemi biologici e tecniche di ingegneria genetica per applicazioni in settori produttivi, quali quello agricolo, zootecnico, alimentare, chimico, medico, farmaceutico, ambientale. Analizzano le sostanze alimentari, ne individuano di nuove, ne determinano la composizione e gli elementi nutrizionali, ne certificano la salubrità, studiano i fattori sottostanti al loro deterioramento. Applicano e rendono disponibili tali conoscenze nella produzione di beni e servizi. L'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare è regolato dalle leggi dello Stato.

Al fine di individuare, nel complesso, il mercato del lavoro relativo alla figura del tecnologo alimentare (laureati triennali e magistrali), l'indagine è stata ampliata anche alla categoria delle professioni tecniche.

3. Professioni tecniche

3.1.5.4.2 - tecnici della produzione alimentare

3.1.5.4.1 - tecnici della preparazione alimentare

I dati ISFOL-ISTAT consultati a maggio 2020 mostrano che allo stato attuale oltre il 95% degli occupati compresi nel codice 3.1.5.4 - tecnici della produzione e preparazione alimentare possiede il diploma di scuola media superiore. Tuttavia gli stessi dati evidenziano un'elevata difficoltà di reperimento che per il 70% è dovuta ad una inadeguata preparazione dei candidati.

Nel 76% dei casi è emersa l'esigenza di un'ulteriore formazione. In particolare viene evidenziata la necessità di competenze tecnologiche (utilizzo di linguaggi e metodi matematici e informatici, di competenze digitali, applicazione di tecnologie 4.0 per innovare processi) e comunicative (soprattutto comunicazione in un'altra lingua straniera). Le professioni comprese in questa categoria applicano procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di produzione e preparazione alimentare; verificano la qualità dei beni prodotti.

Competenze ritenute molto importanti sono flessibilità e adattamento (95%), problem solving (95%), capacità di lavorare in autonomia e in gruppo (80%).

E' stato, inoltre, consultato il report "PREVISIONI DEI FABBISOGNI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI IN ITALIA A MEDIO TERMINE (2019-2023)" elaborato dal Sistema Informativo Excelsior, che segnala, tra i settori industriali con tassi di fabbisogno elevati nella media del periodo, il comparto dell'industria alimentare (2-2,2). L'analisi del fabbisogno occupazionale complessivo per grande gruppo professionale (classificazione Istat) evidenzia una netta prevalenza delle professioni commerciali e dei servizi (con una quota che sarà compresa tra il 24% e il 25% del totale), seguite dalle professioni tecniche (previste attorno al 17%) e da quelle specialistiche (16%). Infine, relativamente al fabbisogno e offerta dei laureati in Italia

2019-2023 emerge la previsione di una tendenziale carenza di offerta complessiva, che potrà essere più o meno intensa a seconda degli indirizzi di studio; il fabbisogno complessivo di laureati per l'indirizzo agroalimentare occupati nel periodo 2019-2023 oscilla tra 1800 e 2300, con un tasso compreso tra 1,8-2,3%.

Infine si ritiene che possano essere consultati altri motori di ricerca che consentono di ricercare e individuare le offerte di lavoro e consentono di filtrarle per localizzazione geografica, tipologia di contratto, salario e quant'altro, quali ad esempio: -INDEED <https://it.indeed.com/offerte-lavoro-Food-Technology>

food, cibo, alimento, qualità/quality.-MONSTER<https://www.monster.it/lavoro/cerca/?q=Tecnologo-Alimentare>

- LINKEDIN: quest'ultimo sito è un social network del lavoro che consente di ricercare e individuare le offerte di lavoro e consente di filtrarle per localizzazione geografica, tipologia di contratto, salario e quant'altro.

<https://www.linkedin.com/jobs/tecnologo-alimentare-offerte-di-lavoro/?country=it>

Si ritiene che i modi (assemblee appositamente convocate, somministrazioni di questionari, consultazione di siti specialistici) delle consultazioni suddette, volte a definire l'offerta formativa, costituiscano un canale efficace per raccogliere le opinioni dal mondo del lavoro. Riguardo ai tempi, tali consultazioni vengono eseguite con una frequenza di almeno una volta l'anno, che è ritenuta più che adeguata.

Si ritiene che gli enti/le organizzazioni consultate e le modalità di consultazione (workshop seguiti da tavole rotonde e/o assemblee) consentano di avere informazioni utili e sufficientemente aggiornate sulle funzioni e sulle competenze attese nei laureati. Da un lato, esse hanno indicato gli obiettivi formativi specifici, anche in funzione degli sbocchi occupazionali e, dall'altro, hanno espresso un giudizio sull'offerta formativa proposta, che è risultata rispondere alle esigenze del mondo del lavoro del settore alimentare, sebbene emerga la necessità che gli studenti abbiano più stretti contatti con le realtà imprenditoriali.

Link : <https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/documenti-aq-didattica> (Verbali del Comitato d'indirizzo)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di sintesi della domanda di formazione e delle consultazioni con le parti interessate

	QUADRO A2.a Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Tecnologo alimentare	
<p>funzione in un contesto di lavoro:</p> <p>Il Laureato Magistrale può svolgere funzioni di direzione/coordinamento/responsabilità nelle industrie alimentari e in tutte le strutture collegate alla produzione alimentare, tra cui aziende produttrici di materie prime e impianti per la produzione alimentare, aziende della Grande Distribuzione Organizzata, enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca e sviluppo, pianificazione, analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Le figure professionali con cui il Tecnologo può interfacciarsi e collaborare sono agronomi, ingegneri, chimici, esperti di comunicazione, marketing e legislazione. Inoltre è possibile esercitare la libera professione dopo avere superato l'Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.</p> <p>competenze associate alla funzione:</p> <p>Il laureato magistrale possiede un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici inerenti alla produzione, trasformazione e caratterizzazione degli alimenti ed ha competenze avanzate e capacità professionali, per recepire e gestire l'innovazione scientifica e tecnologica del settore alimentare.</p> <p>Si riportano di seguito le competenze in possesso del laureato magistrale:</p> <ul style="list-style-type: none">- gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;- progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo di processi di lavorazione di alimenti ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;- gestione degli impianti di produzione e dei sistemi di controllo dei processi;- sviluppo di metodi e procedure per il controllo della qualità e la caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica dei prodotti agroalimentari;	

- gestione di laboratori di controllo anche in relazione a problemi di armonizzazione delle norme e di quanto previsto dalla libera circolazione delle merci;
- sviluppo e progettazione di procedure di assicurazione della qualità e certificazione di prodotto e processo.

sbocchi occupazionali:

I laureati di questo Corso di Studio potranno svolgere attività dirigenziali nel settore alimentare, in ambito pubblico e privato. Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, per i laureati di questo Corso di Studio si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni che richiedono un elevato livello di conoscenza teorica per analizzare e rappresentare, in ambiti disciplinari specifici, situazioni e problemi complessi, definire le possibili soluzioni e assumere le relative decisioni come specialisti nelle Scienze della Vita (2.3.1), con particolare riferimento all'unità professionale del Biotecnologo Alimentare (2.3.1.1.4). Le professioni comprese in questa unità utilizzano sistemi biologici e tecniche di ingegneria genetica per applicazioni in settori produttivi alimentari, analizzano le sostanze alimentari, ne individuano di nuove, ne determinano la composizione e gli elementi nutrizionali, ne certificano la salubrità, studiano i fattori sottostanti al loro deterioramento, applicano e rendono disponibili tali conoscenze nella produzione di beni e servizi. Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- la gestione di PMI che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e di prodotti biologici, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- lo studio, la progettazione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo per i lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione;
- controllo della qualità e caratterizzazione della tipicità dei prodotti agroalimentari.

Il laureato può svolgere anche la libera professione, avendo i requisiti per svolgere l'esame di stato per l'iscrizione all'Albo professionale di Tecnologo Alimentare.

Questo Corso di Studio consente, inoltre l'accesso a Dottorati di Ricerca.

I laureati magistrali in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente potranno partecipare alle prove di accesso ai percorsi di formazione del personale docente per le scuole secondarie, di primo e secondo grado.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

02/04/2019

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è subordinata al possesso di una laurea (o di diploma universitario di durata triennale) o di altro titolo di studio equipollente, anche conseguito all'estero.

Ai sensi dell'articolo dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al Corso di Studio sono richiesti particolari requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale.

Con riferimento ai laureati della classe L-26, in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (o della pre-esistente classe 20, in Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali), si ritengono pienamente soddisfatti i requisiti curriculari. Sono altresì da ritenersi soddisfatti i requisiti di un'adeguata preparazione personale, e pertanto possono immatricolarsi direttamente, quando i suddetti laureati hanno ottenuto un voto di laurea non inferiore a 100/110 e certifichino la conoscenza della lingua inglese.

Nel caso in cui il diploma di laurea sia stato conseguito in altre classi, i requisiti curriculari, espressi in termini di numero di

CFU da acquisire in specifici settori scientifico-disciplinari come indicato sul Regolamento Didattico del corso di studi, verranno accertati sulla base della documentazione prodotta dal candidato, da una commissione opportunamente nominata dal Consiglio di Dipartimento, composta da almeno quattro docenti.

Per i laureati in classi diverse da L-26 (o pre-esistente classe 20), il soddisfacimento dei requisiti curriculari è dato dal possesso di almeno 40 CFU certificati nei Settori Scientifico-Disciplinari di cui all'Allegato 1 del Regolamento del Corso di Studio. L'adeguatezza della preparazione personale terrà conto sia delle conoscenze acquisite sia della capacità di utilizzarle correttamente e si svolgerà attraverso un colloquio atto a valutare anche la capacità di prospettare la risoluzione di problemi tecnici. E' inoltre necessario che il laureato in ingresso possieda adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1, da verificare attraverso una prova di lettura, traduzione e comprensione di un testo scientifico attinente alle scienze e tecnologie alimentari. La prova viene svolta contestualmente al colloquio anzidetto.

La stessa commissione sarà preposta all'accertamento della preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, mediante una prova di accesso.

Per frequentare proficuamente il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è necessario aver maturato conoscenze e competenze nelle seguenti aree disciplinari: Tecnologie Alimentari, Microbiologia, Chimica, Economia e Lingua Inglese.

Le conoscenze minime richieste nelle diverse discipline e le modalità di valutazione saranno indicate nel Regolamento della Laurea Magistrale.

Link : <http://www.agraria.unifg.it/it/didattica/segreteria-didattica/regolamenti-sulla-didattica> (Regolamento didattico)

▶ QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

07/07/2020

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, è subordinata al possesso di requisiti curriculari che si considerano pienamente soddisfatti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate nelle seguenti aree disciplinari: Tecnologie Alimentari, Microbiologia, Chimica e Inglese, utili per poter seguire proficuamente gli insegnamenti previsti nel piano di studi del corso di laurea.

In particolare, sono richieste:

- la conoscenza delle principali reazioni chimiche e biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- la conoscenza dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare;
- la capacità di comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e dei processi della tecnologia alimentare;
- la conoscenza di tecniche analitiche per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- la conoscenza delle principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
- la conoscenza e la capacità d'interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2015.

Per tutti gli studenti in ingresso, sia laureati della classe L-26 o laureati di diversa classe, il Corso di Studio suggerisce ed eroga, in presenza e/o in modalità e-learning attività formative facoltative di preparazione al percorso di studio che riguardano la chimica generale ed organica, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la fisica e la matematica, allo scopo di richiamare ed approfondire concetti necessari per l'interpretazione dei fenomeni che avvengono negli alimenti a seguito di processi tecnologici e durante la conservazione.

L'adeguatezza della preparazione personale in ingresso viene verificata da una commissione nominata dal Consiglio di Dipartimento, composta da almeno quattro docenti tramite l'analisi della documentazione degli studi pregressi dello studente e attraverso un colloquio orale. Per i laureati della classe L-26 e della preesistente classe 20, i requisiti di un'adeguata preparazione personale si ritengono pienamente soddisfatti, e pertanto possono immatricolarsi direttamente, se i suddetti laureati hanno ottenuto un voto di laurea non inferiore a 100/110 e certifichino la conoscenza della lingua inglese (Livello B1 o certificazione equivalente).

Per i laureati in classi diverse da L-26 (o preesistente classe 20), il soddisfacimento dei requisiti curriculari è dato dal possesso di almeno 40 CFU certificati nei Settori Scientifico-Disciplinari di cui all'Allegato 1 del Regolamento del Corso di

Studio. L'adeguatezza della preparazione personale terrà conto sia delle conoscenze acquisite sia della capacità di utilizzarle correttamente e si svolgerà attraverso un colloquio atto a valutare anche la capacità di prospettare la risoluzione di problemi tecnici. E' inoltre necessario che il laureato in ingresso possieda adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1, da verificare attraverso una prova di lettura, traduzione e comprensione di un testo scientifico attinente alle scienze e tecnologie alimentari. La prova viene svolta contestualmente al colloquio anzidetto.

Infine, con lo scopo di favorire l'ingresso di studenti con lauree diverse da L-26 e/o provenienti da altri atenei, è istituito un servizio di "consueing" formato da almeno tre docenti del CdS, attraverso il quale gli studenti possano essere guidati nella costruzione di percorsi formativi differenziati sulla base della preparazione e delle attitudini personali.

Link : <http://www.agraria.unifg.it/it/didattica/segreteria-didattica/regolamenti-sulla-didattica> (Regolamenti sulla didattica)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Requisiti di ammissione



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

30/11/2018

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare tali che, al termine degli studi, siano garantiti il conseguimento di un complesso integrato di conoscenze, competenze ed abilità nel settore, nonché padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione di tecnologo alimentare in tutte le sue sfaccettature.

Il percorso formativo proposto allo studente, che prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, insegnamenti con finalità pratiche, con esercitazioni in laboratorio, visite guidate in aziende del settore agro-alimentare, sviluppo di processi in impianti pilota e attività di tirocinio curriculare, è finalizzato all'acquisizione di competenze adeguate per affrontare un comparto come quello alimentare spiccatamente multidisciplinare e dinamico con lo scopo di formare professionisti in grado di gestire contesti fortemente innovativi e anche estremamente mutevoli. Il percorso formativo è articolato in 11 insegnamenti, per un totale di 76 CFU a cui si aggiungono 12 CFU a scelta libera, la lingua inglese, le attività di tirocinio e quelle per la prova finale.

Il percorso formativo prevede differenti aree di apprendimento:

1. Area della qualità e sicurezza degli alimenti: consente l'acquisizione di conoscenze sulle metodologie analitiche avanzate per la valutazione delle fondamentali caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali di materie prime, additivi e prodotti alimentari;
2. Area di sviluppo dei processi alimentari: consente l'acquisizione di approfondite conoscenze circa le principali operazioni unitarie effettuate durante un processo alimentare; le più importanti trasformazioni chimiche e microbiologiche a cui sono sottoposti i costituenti degli alimenti durante la loro trasformazione e conservazione; le tecnologie di confezionamento e le principali macchine ed impianti utilizzati nell'industria alimentare; i principali processi di trasformazione, tradizionali e innovativi;
3. Area economico-normativa: consente l'acquisizione di conoscenze approfondite per la gestione strategica delle imprese agro-alimentari, delle certificazioni e delle politiche di assicurazione della qualità;
4. Area delle altre attività formative: consente l'acquisizione di conoscenze per l'accompagnamento al mondo del lavoro tra cui rientra anche l'approfondimento della lingua inglese e il tirocinio formativo e di orientamento.

Il laureato magistrale in STA deve essere in grado di integrare le conoscenze acquisite con l'obiettivo di:

- valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale;
- utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria;
- valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione, e con ricerche e strategie di mercato;
- progettare alimenti con proprietà desiderate sulla base dei macronutrienti, micronutrienti e metaboliti secondari vegetali contenuti.

L'elaborazione della tesi sperimentale potrà essere svolta presso aziende alimentari, favorendo i rapporti con il territorio e il



Conoscenza e capacità di comprensione

La formazione nelle diverse discipline caratterizzanti e affini si avvarrà di libri di testo di livello avanzato, pubblicazioni scientifiche, report tecnici degli operatori del settore, materiali didattici preparati ad hoc, materiali multimediali, esperienze di ricerca dei docenti e professionali degli operatori del settore alimentare.

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari deve conoscere e comprendere:

- la chimica dei costituenti degli alimenti al fine di comprenderne il ruolo nell'alimentazione
- le norme nazionali e comunitarie nonché gli standard di certificazione nella filiera agro-alimentare
- le problematiche e le strategie di gestione delle imprese agroalimentari
- il ruolo dei microrganismi industriali e l'importanza della biodiversità microbica per gestire correttamente le fermentazioni spontanee e controllate
- gli aspetti principali, teorici e pratici delle Operazioni Unitarie applicati ai processi di produzione degli alimenti, nonché quelli delle varie fasi di produzione dei processi tecnologici in campo alimentare
- le tecniche innovative e gestionali per la qualità delle colture vegetali e della produzione zootecnica
- il funzionamento delle macchine e degli impianti tecnologici utilizzati nella produzione degli alimenti al fine di stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico e per effettuare un'analisi costi-benefici
- le tecniche analitiche strumentali più moderne ed avanzate
- le tecnologie del condizionamento, del packaging e della distribuzione dei prodotti agroalimentari.

Lacquisizione delle competenze nelle discipline si avvarrà di lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, simulazione di casi-studio, applicazione di metodi di calcolo, visite tecniche in azienda o impianti pilota, seminari di approfondimento e comprenderà attività come tirocini e attività sperimentali.

L'avvenuta acquisizione delle competenze sarà verificata mediante prove in itinere, test di verifica, prove desame scritte ed orali.

Tali prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo verrà raggiunto mediante la somministrazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato sulla valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio e della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Il laureato deve essere in grado di:

- riconoscere i composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti sul consumatore;
- applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità;
- risolvere problemi di organizzazione della struttura dell'impresa agroalimentare e definire

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- strategie gestionali;
- affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare;
 - prevedere, controllare e correggere i rischi microbiologici connessi con le materie prime e sui prodotti trasformati;
 - prevedere e correggere le contaminazioni ex-ante e ex-post nei vari prodotti alimentari;
 - valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
 - scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
 - progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life microbica;
 - prevedere le cinetiche di decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante, anche con ausilio di modelli matematici predittivi;
 - valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi;
 - valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti, realizzate in modo da pesare il livello della conoscenza e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline nonché le capacità critiche sviluppate. Tale obiettivo è perseguito formulando quesiti in grado di verificare sia la conoscenza dei contenuti culturali degli insegnamenti, sia le capacità trasversali sviluppate dallo studente, quali la capacità di team working e di comunicazione sia scritta che orale.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno potenziate attraverso le lezioni frontali, il tirocinio curricolare, le attività seminariali, le esercitazioni di laboratorio, le visite guidate, la risoluzione di casi studio e progetti guidati. Tali capacità saranno verificate attraverso esami scritti ed orali, discussioni guidate di elaborati e di progetti degli studenti.

▶ QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

AREA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve possedere solide conoscenze e capacità di comprensione relative:

- alla chimica degli alimenti e della struttura molecolare per il controllo delle reazioni negli alimenti nel corso di processi e stoccaggio;
- ai principi fondamentali e metodiche di tecniche analitiche strumentali più moderne associate con gli alimenti;
- agli aspetti teorici e pratici delle metodiche di analisi;
- alle idonee tecniche gestionali delle colture vegetali e della produzione zootecnica;
- alla qualità e sicurezza degli alimenti, anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- ai cambiamenti nella struttura e nelle funzioni dei microrganismi conseguenti all'applicazione dei metodi alternativi usati per il controllo dello sviluppo di patogeni e alteranti;
- ai principali modelli matematici applicati in microbiologia per la previsione delle cinetiche di sviluppo e/o di inattivazione e per la determinazione del rischio;
- alle tecniche gestionali delle colture vegetali per ottimizzare la qualità nutrizionale, tecnologica e la sicurezza alimentare degli alimenti di origine vegetale;
- ai punti critici del processo di produzione primaria vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali;
- alle caratteristiche quanti-qualitative di alimenti di origine animale in relazione a fattori genetici, fisiologici, alimentari, climatici, tecnico-gestionali e patologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale

- è in grado di progettare l'analisi dei principali nutrienti e dei componenti minori di interesse per la qualità degli alimenti, mediante l'impiego di metodi strumentali;
- sa gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti;

- è in grado di riconoscere le classi di composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti sul consumatore;
- è capace di valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi;
- è in grado di estrapolare, dall'impiego di modelli matematici predittivi, parametri utili per la sicurezza microbiologica di nuove formulazioni alimentari;
- è capace di prevedere il decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante mediante l'impiego di modelli matematici predittivi;
- è in grado di utilizzare database microbici disponibili a livello internazionale per l'analisi del rischio microbiologico;
- è in grado di affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare, alla comunicazione del rischio e alla gestione della qualità microbiologica nel sistema agro-alimentare;
- è in grado di scegliere e utilizzare le materie prime vegetali più idonee nei processi di trasformazione industriale innovativi;
- è in grado di gestire la produzione zootecnica per il miglioramento della qualità dietetica nutrizionale ed igienico-sanitaria e comprendere le relazioni tra tecnologie di allevamento e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA [url](#)

METODICHE ANALITICHE AVANZATE [url](#)

QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA [url](#)

QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED) [url](#)

AREA DI SVILUPPO DEI PROCESSI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale deve conoscere e comprendere:

- il ruolo dei microrganismi nelle trasformazioni chimiche e microbiologiche a carico dei costituenti degli alimenti anche durante la conservazione;
- l'importanza della biodiversità microbica per gestire correttamente le fermentazioni spontanee e controllate;
- gli aspetti principali delle Operazioni Unitarie applicati ai processi di produzione degli alimenti;
- gli aspetti teorici principali delle varie fasi di produzione dei processi tecnologici in campo alimentare;
- le metodologie di progettazione e ottimizzazione dei processi di produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- le metodologie di progettazione di prodotti alimentari e dei relativi impianti di produzione;
- il funzionamento delle macchine e dei principali impianti tecnologici utilizzati nella produzione degli alimenti;
- le problematiche connesse con il controllo operativo degli impianti tecnologici;
- le metodologie per stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico;
- gli aspetti principali delle tecnologie del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale

- è capace di valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- sa progettare, modificare e ottimizzare alimenti trasformati anche con proprietà funzionali;
- è capace di innovare e/o sostituire gli ingredienti impiegati nei prodotti alimentari adattandosi all'evoluzione del mercato;
- è in grado di effettuare nel modo più consapevole le scelte di confezionamento alimentare e di logistica distributiva;
- è in grado di valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati;
- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life;
- è capace di scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- è in grado di effettuare una stima dei costi relativi al funzionamento di impianti tecnologici ed è quindi capace di effettuare un'analisi costi-benefici;
- è in grado di seguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- è capace di gestire gli aspetti connessi alla sostenibilità dei prodotti alimentari ed alla valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO [url](#)

AREA ECONOMICO-NORMATIVA

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- la normativa nazionale e comunitaria e i principali standard di certificazione;
- i piani di controllo per l'assicurazione di qualità e sicurezza;
- il sistema agro-alimentare nel suo complesso, le sue principali unità di indagine nonché i meccanismi di coordinamento tra i diversi operatori;
- le modalità gestionali delle imprese agroalimentari e le strategie per la pianificazione di marketing agroalimentare;
- l'analisi della domanda di mercato dei prodotti agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale è capace di:

- applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità;
- progettare piani di controllo per la sicurezza e l'assicurazione di qualità, implementando metodologie innovative;
- definire strategie gestionali nel contesto del moderno sistema agro-alimentare e collaborare alla progettazione di prodotti alimentari innovativi secondo una logica di orientamento al mercato

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI [url](#)

GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) [url](#)

STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE [url](#)

AREA DELLE ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- conoscenze specifiche per l'accompagnamento al mondo del lavoro;
- i contenuti relativi alle possibili scelte professionali;
- norme generali e deontologiche per l'esercizio della professione di tecnologo alimentare;
- lingua inglese ad un livello paragonabile al B2.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è capace di:

- comunicare e relazionarsi utilizzando la lingua inglese;
- produrre documenti (curriculum inclusi) in lingua Italiana ed Inglese;
- interpretare ed applicare la normativa di riferimento del settore alimentare.

Consente l'acquisizione di conoscenze per l'accompagnamento al mondo del lavoro tra cui rientra anche l'approfondimento della lingua inglese e il tirocinio formativo e di orientamento.

Il laureato svilupperà la capacità di applicare le conoscenze acquisite frequentando le lezioni frontali e/ e-learning e prendendo parte attiva alle esercitazioni di laboratorio e alle visite tecniche, applicando metodi di calcolo, svolgendo lavori di gruppo, nonché partecipando ai seminari di approfondimento.

I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove scritte ed orali.

Le prove scritte sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)


Autonomia di giudizio

Il piano formativo è strutturato in modo da far acquisire e sviluppare al laureato:

- una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentirà di individuare le informazioni utili e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza della produzione e della trasformazione alimentare e di ogni altra attività ad essa collegata;
- una adeguata capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della filiera alimentare;
- una capacità nell'assumere decisioni responsabili o fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.

In particolare, il laureato deve sviluppare un'autonomia di giudizio tale da consentirgli di:

- coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari nonché imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- valutare l'impatto delle attività svolte sull'ambiente e il loro livello di sicurezza;
- avere capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico, sia su quello umano ed etico.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, nella logica di coniugare le logiche del "sapere" con quelle del "saper fare", la presa di coscienza anche delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese sarà sviluppata nei vari insegnamenti, anche attraverso esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali promuovere l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.

L'autonomia di giudizio sarà conseguita prendendo parte ad attività di gruppo e durante lo svolgimento delle attività di ricerca, connesse alla preparazione della tesi di laurea. La capacità raggiunta dallo studente di giudicare in maniera autonoma le problematiche che di volta in volta si presentano nel corso della sua carriera, siano esse di natura tecnica che di tipo etico e/o umano, sarà verificata attraverso l'attiva partecipazione alle discussioni e attraverso la stesura dell'elaborato finale.

Abilità comunicative

Il laureato deve possedere abilità comunicative atte a:

- relazionarsi con persone di competenze diversificate al fine di veicolare in maniera efficace concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee soluzioni;
- a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari
- a coordinare e gestire imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;

Deve inoltre saper comunicare, in forma scritta e orale, oltre in italiano anche in inglese con riferimento anche ai lessici disciplinari.

E capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Una corretta stimolazione allo sviluppo delle abilità comunicative sarà conseguita tramite le discussioni in aula e la partecipazione ad attività di gruppo. Il raggiungimento dell'obiettivo sarà verificato durante le prove in itinere, gli esami di profitto e la presentazione della prova finale.

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), nell'obiettivo di finalizzare le

Capacità di apprendimento

proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito fondamentale e prioritario.

Il laureato deve acquisire una capacità di apprendimento atta a:

- sviluppare le capacità di auto-apprendimento al fine di incrementare il bagaglio delle esperienze professionali acquisite;
- operare professionalmente con ampia autonomia, assumendo la responsabilità della esecuzione di progetti anche complessi, sia da solo che in coordinamento con altri soggetti;
- stimolare l'elaborazione di soluzioni tecnologiche innovative ed affinare le proprie capacità d'intervento tecnico.

La rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti, nonché la verifica delle conoscenze acquisite mediante esami, accertamenti sul campo, report e l'elaborato finale faranno sì che lo studente sviluppi la capacità individuale di determinare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting) e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving), e avranno la funzione di verificare, in sede didattica, le tappe del percorso formativo offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di un'ulteriore destinazione professionale e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo. Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (es. progetto Erasmus).



Caratteristiche della prova finale

02/04/2019

La laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato scritto, preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale nell'ambito del settore alimentare. Il lavoro di tesi è svolto sotto la guida di un docente relatore; il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) di corso di Studio provvederà inoltre a nominare un controrelatore tra i docenti e i ricercatori del Dipartimento, dopo aver conosciuto l'argomento della tesi.

Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria, anche presso altri centri di ricerca, enti pubblici o privati e aziende pubbliche o private che operino nel settore degli alimenti. La tesi può essere redatta in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente l'inglese), in ogni caso dopo il preventivo avallo della commissione GAQ.

Alla prova finale sono assegnati 23 CFU e la valutazione della commissione sarà espressa in centodecimi.

Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i crediti previsti dal corso di studio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Norme per il conseguimento della Laurea Magistrale



Modalità di svolgimento della prova finale

07/07/2020

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di una tesi di laurea, risultato di un lavoro di ricerca originale e sperimentale del laureando su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio, sotto la guida di un

docente relatore e di un controrelatore appositamente nominato dalla Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del CdS, in conformità con le norme per il conseguimento della laurea magistrale deliberate dal Consiglio di Dipartimento (<http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25082014/normeperilconseguimentodeldiplomadilaureamagistrale.pdf>) e con le linee guida di stesura della tesi di laurea magistrale consultabili sul sito web del Dipartimento (http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25-08-2014/punto6_lineeguidalaureamagistrale_0.pdf). Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria, anche presso altri centri di ricerca, enti pubblici o privati e aziende pubbliche o private che operino nel settore degli alimenti. I rapporti con le strutture extra-universitarie saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La tesi può essere redatta anche in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente in inglese) dopo il preventivo avallo del GAQ del Corso di Studio.

La laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" viene conseguita a seguito del superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica, valutata da una Commissione di Laurea di almeno 7 docenti e non più di 11, della tesi di laurea. Il laureando espone il proprio argomento di tesi mediante l'ausilio di una presentazione multimediale, al termine della quale la commissione può formulare delle domande al fine di verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati. La Commissione di Laurea valuta, quindi, sia la chiarezza espositiva che la capacità del laureando di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti.

Alla prova finale sono assegnati 23 CFU e la commissione può attribuire al massimo 10 punti così ripartiti:

- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal relatore, tenuto conto della tipologia dello studio condotto, dell'impegno mostrato dal laureando e della qualità della tesi;
- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal controrelatore;
- fino ad un massimo di 6 punti, attribuibili dalla commissione di laurea, escluso il relatore eventualmente presente in commissione.

La votazione finale sarà espressa in centodecimi.

Link :

<http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25-08-2014/normeperilconseguimentodeldiplomadilaureamagistrale.pdf> (Norme per il conseguimento della Laurea Magistrale)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco delle tesi assegnate



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.agraria.unifg.it/it/didattica/segreteria-didattica/informazioni-sulla-didattica-e-orario-delle-lezioni>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.agraria.unifg.it/it/didattica/segreteria-didattica/calendario-esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

https://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/03-07-2018/sedute_di_laurea_2020-20_e_2021-22.pdf

▶ 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/01	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI link	SECCIA ANTONIO	PA	8	72	
2.	AGR/01	Anno di corso	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI	DE DEVITIIS BIAGIA	RU	8	72	

		1	(BLENDED) link						
3.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link	MOORE CLAIRE LOUISE		4	32		
4.	AGR/09	Anno di corso 1	MACCHINE E IMPIANTI link	AMODIO MARIA LUISA	PA	6	54		
5.	AGR/09	Anno di corso 1	MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) link	AMODIO MARIA LUISA	PA	6	54		
6.	CHIM/01	Anno di corso 1	METODICHE ANALITICHE AVANZATE link	CENTONZE DIEGO	PO	8	68		
7.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI link	SINIGAGLIA MILENA GRAZIA RITA	PO	6	52		
8.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO	PO	6	60		
9.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link	SANTILLO ANTONELLA	PA	5	46		
10.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)</i>) link	LIBUTTI ANGELA	RU	5	44		
11.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link	FRABBONI LAURA	PA	5	44		
12.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI link	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO	PO	6	60		



QUADRO B4

Aule

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/informazioni-general/infrastrutture/aule>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/informazioni-generalilaboratori-di-ricerca>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione dei laboratori e aule informatiche

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/informazioni-generalinfrastrutture/biblioteca>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle sale studio

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/informazioni-generalinfrastrutture/biblioteca> Altro link inserito: <http://opac.unifg.it/SebinaOpac/library/FOGU3>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE BIBLIOTECHE

Le azioni di orientamento per il CdS hanno riguardato:

09/07/2020

-Incontro di orientamento con I.I.S.S. Notarangelo-Rosati di Foggia -29 Gennaio 2019

<https://www.agraria.unifg.it/it/events/incontro-di-orientamento-con-iiss-notarangelo-rosati-di-foggia>

- VIDEO Giorno dopo Giorno, un corto di Lorenzo Sepalone racconta il giorno di laurea degli studenti - 9 Aprile

<https://www.agraria.unifg.it/it/events/giorno-dopo-giorno-un-corto-di-lorenzo-sepalone-racconta-il-giorno-di-laurea-degli-studenti>

- Conferimento premio di laurea magistrale alla memoria di Pio Barone - 6 giugno 2019

<https://www.agraria.unifg.it/it/events/conferimento-premio-di-laurea-magistrale-alla-memoria-di-pio-barone>

- Giornata presentazione laurea magistrali 28 maggio2019

Delegato alle attività di orientamento e tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente: Prof.ssa Marcella Michela Giuliani

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/area-studenti/servizi-gli-studenti/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Incontri attivita' di orientamento

Delegato alle attività di orientamento e tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente: Prof.ssa Marcella Michela Giuliani

Attività di tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

Il Regolamento didattico dei CdS di Dipartimento prevede il monitoraggio e la valutazione della qualità del servizio formativo attraverso il riesame periodico del corso di studio. Annualmente sono valutati i dati relativi a provenienza, caratteristiche degli studenti iscritti, eventuali abbandoni, progressione in carriera, tasso di frequenza, efficacia del processo formativo percepita dagli studenti, adeguato svolgimento delle attività formative verificandone la corrispondenza con la pianificazione del Corso di Laurea. Si accerta inoltre che: le prove di verifica dell'apprendimento siano basate su regole e procedure trasparenti, applicate in modo coerente ed uniforme; le strutture disponibili per lo svolgimento delle attività formative siano adeguate; i servizi di assistenza ed informazione diretti ad agevolare l'apprendimento e la progressione nella carriera degli studenti siano effettivamente disponibili.

In generale la finalità dell'attività di tutorato riguarda:

- il sostegno allo studente lungo tutto il corso degli studi;
- l'aiuto a rimuovere eventuali ostacoli per una proficua frequenza dei corsi e un'attiva partecipazione a tutte le attività formative ed extracurricolari.

Le "Prassi" per accompagnare gli studenti in difficoltà sono descritte nel Regolamento di Dipartimento "Regolamento relativo alle attività di tutorato" in cui sono contemplate 3 forme di tutorato:

1. tutorato didattico (tenuto da docente, ricercatore e dottore di ricerca che fornisca chiarimenti ed approfondimenti, agli studenti che ne facciano richiesta, in merito ad argomenti relativi alle discipline del cds)
 2. tutorato di tirocinio (tenuto da docente o da ricercatore, in qualità di tutor universitario o aziendale)
 3. tutorato di base (tenuto da un docente o da un ricercatore o dai tutori (studenti) assunti dall'Ateneo o dal Dipartimento)
- Ogni anno il Dipartimento, utilizzando il "Fondo sostegno giovani", per l'incentivazione delle attività di tutorato e per le attività didattico-integrative, propedeutiche e di recupero, di provenienza Ministeriale, seleziona attraverso bandi tutor informativi e tutor disciplinari. I tutor sono studenti iscritti ad un corso di laurea magistrale o ad un corso di dottorato di ricerca selezionati da una commissione di docenti tenendo conto dei meriti (voto di laurea e di media esami laurea in corso) e di un colloquio. Anche per il 2019 il COAT ha deliberato, su richiesta del Dipartimento, di assegnare 3 tutor informativi rinunciando ai tutor disciplinari in quanto la loro azione si è rivelata poco efficace in passato.

Nell'anno 2019 il Dipartimento ha organizzato le seguenti attività:

- Fitoterapia clinica e nutraceutica integrativa - ciclo di seminari - 30 Marzo, 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/fitoterapia-clinica-e-nutraceutica-integrativa-ciclo-di-seminari>
- Orientamento in itinere - Seminario del progetto CAPSizing per la resilienza 10 aprile 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/orientamento-itinere-seminario-del-progetto-capsizing-la-resilienza>
- Giornata presentazione laurea magistrali 28 maggio 2019
- Corso per pilota di Droni (S.A.P.R.) 28 Luglio 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/news/corso-pilota-di-droni-sapr>

Inoltre, come previsto dagli obiettivi operativi per il triennio 2016-2019, il Dipartimento si sta adoperando al fine di migliorare la regolarità di svolgimento del percorso formativo da parte degli studenti e mantenere un elevato gradimento della didattica erogata attraverso:

la ristrutturazione dell'organizzazione didattica

l'approfondimento dell'analisi e della discussione dei risultati dei questionari

l'indagine delle cause di abbandono e ritardo

il miglioramento dei servizi informatici garantendo una migliore accessibilità al materiale didattico e ampliando i servizi accessibili on line attraverso la nuova procedura Esse3

Infine si sta proseguendo nel diffondere la cultura della qualità della didattica e dei suoi processi di assicurazione attraverso la realizzazione della settimana dello studente "qualità della didattica".

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/area-studenti/servizi-gli-studenti/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

29/06/2020

Il CdS prevede, inoltre, un tirocinio pratico-applicativo che consente allo studente di verificare quanto appreso in un ambiente lavorativo ed apre gli spazi per possibili inserimenti lavorativi. Il tirocinio formativo e di orientamento rappresenta un'esperienza formativa che consente allo studente di vivere temporanee esperienze all'interno di dimensioni lavorative per favorire una conoscenza diretta di una professione coerente con il percorso di studio. Ha una durata di 100 ore (4 CFU); sedi del tirocinio possono essere imprese, enti pubblici e privati, ordini professionali, o strutture interne all'università. I rapporti con le strutture extra-universitarie sede del tirocinio saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata presso il Settore Didattica e Servizi agli Studenti durante tutto l'anno ad esclusione del mese di Agosto.

L'attività di tirocinio è disciplinata da apposito Regolamento approvato dal Consiglio di Dipartimento.

Tirocini extracurricolari

L'Università degli Studi di Foggia, promuove i tirocini formativi e di orientamento rivolti ai propri neolaureati, che abbiano conseguito il titolo da non più di 12 mesi, con la finalità di orientarli verso le future scelte professionali mediante la diretta conoscenza del mondo del lavoro. A supporto degli utenti, il personale del Servizio Placement e Tirocini extracurricolari Unità Placement offre servizi di informazione ed orientamento al lavoro ed un Ufficio tirocini extracurricolari, che assicura gli adempimenti amministrativi necessari all'attivazione dei tirocini medesimi.

Allo scopo di facilitare l'incontro fra laureati ed aziende, l'Università garantisce, inoltre, la pubblicazione nel sito web di Ateneo, delle offerte di tirocini da parte di strutture ospitanti, enti ed aziende pubbliche e private. Lo svolgimento del tirocinio è subordinato all'erogazione di una congrua indennità stabilita sulla base della normativa vigente. Le indennità saranno corrisposte ai tirocinanti direttamente da parte dei soggetti ospitanti o disciplinate secondo quanto previsto dai singoli progetti finalizzati.

I tirocini di formazione e orientamento sono attivati all'interno di specifiche Convenzioni stipulate tra l'Università e le strutture ospitanti. La Convenzione di tirocinio contiene, oltre ai riferimenti normativi, gli obblighi in capo all'Università in qualità di soggetto promotore, gli obblighi in capo alla struttura ospitante ed al tirocinante. Per ciascun tirocinante viene predisposto un progetto formativo e di orientamento, concertato tra la struttura ospitante ed un tutore didattico organizzativo, individuato fra i docenti o ricercatori dell'Ateneo.

I tirocinanti sono assicurati contro gli infortuni sul lavoro presso l'INAIL e stipula apposita polizza assicurativa di responsabilità civile per la durata del tirocinio. Le coperture assicurative riguardano anche le attività eventualmente svolte al di fuori della sede dell'Ente/Azienda purché indicate nel progetto di formazione orientamento

Il soggetto ospitante assicura la designazione di un tutor che favorisca l'inserimento del tirocinante in azienda, la conoscenza dell'organizzazione aziendale e delle fasi di lavoro.

Al tirocinante che abbia effettuato il 70% del periodo previsto del tirocinio viene rilasciata una messa in trasparenza delle competenze o un attestato di tirocinio a seconda delle normative regionali di riferimento.

Link inserito: <http://www.unifg.it/didattica/stage-e-placement/stage/come-candidarsi-unofferta-di-stage>



invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

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

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

L'Università di Foggia conta circa 1000 accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione dello studente), inviano ai nostri studenti, tramite email, un pacchetto di informazioni relativo all'offerta formativa, alla procedura di iscrizione, all'accommodation (se offerta), e al mentor messo a disposizione. All'arrivo, dopo la fase di registrazione, gli studenti possono iniziare le loro attività. Durante la fase di permanenza il Servizio Relazioni Internazionali continua ad interagire con gli studenti principalmente tramite email. Il grado di soddisfazione degli studenti, relativamente all'accoglienza e alla permanenza nell'università ospitante, è ottimo. Alla fine della mobilità, le Università estere rilasciano il Transcript of records in tempi brevi, consentendo il pieno riconoscimento dei risultati ottenuti.

Prima dell'emanazione del bando di selezione, il Servizio Relazioni Internazionali organizza una serie di giornate informative sulla mobilità Erasmus (Info Day Erasmus), presso ciascun Dipartimento della nostra università. Le giornate informative raccolgono sempre un'ampia partecipazione degli studenti che saranno i futuri candidati al bando di mobilità. Dopo la selezione, lo studente prende contatti con il Delegato Erasmus del Dipartimento a cui afferisce per la formulazione del Learning Agreement (piano di studio da svolgere all'estero). A tutti gli studenti è garantito il pieno riconoscimento delle attività concordate prima della partenza. I Delegati di Dipartimento, tramite appuntamenti dedicati, supportano gli studenti nella scelta degli esami da sostenere all'estero. Piccole differenze di programma ed ECTS tra i corsi italiani ed i corsi offerti dalle università partner, sono tollerate, consentendo agli studenti una più ampia scelta relativamente all'offerta formativa dell'università ospitante. Lo studente, una volta completato il Learning Agreement, è convocato dal Servizio Relazioni Internazionali per l'iscrizione all'università estera (application form). Il Servizio gestisce tutte le fasi della mobilità assistendo lo studente e riducendo così il rischio di errore da parte dello stesso. Prima della partenza tutti gli studenti vengono convocati per la firma del contratto studente/istituto. L'università, liquida il 100% della borsa a tutti gli studenti prima della partenza. L'università di Foggia organizza tramite il proprio Centro Linguistico di Ateneo numerosi corsi di lingua gratuiti (inglese, francese, tedesco, spagnolo) con riserva dei posti per gli studenti selezionati per la mobilità Erasmus. Durante le giornate informative organizzate prima della partenza, gli studenti hanno la possibilità di incontrare i colleghi studenti che hanno già svolto l'Erasmus ed avere consigli sui piani di studio, accommodation, trasporti etc. delle sedi ospitanti.

Per i tirocini all'estero, prima della partenza, e di concerto con i beneficiari, si procede all'organizzazione degli aspetti logistici della mobilità. La gestione amministrativa e finanziaria interessa la definizione del piano di lavoro, la determinazione delle scadenze, la pianificazione delle attività e modalità di realizzazione delle stesse, il coordinamento del partenariato nazionale ed internazionale, la predisposizione di contratti, il Learning Agreement for Traineeships, i pagamenti, il controllo sul buon andamento e sulla realizzazione delle attività progettuali. Ogni iniziativa è quotidianamente monitorata e gestita tramite contatti telefonici e telematici. Per quanto riguarda l'organizzazione del viaggio e la ricerca dell'alloggio, la maggior parte dei beneficiari preferisce scegliere autonomamente in base alle proprie esigenze. Inoltre, sono state create piattaforme di comunicazione tra i tirocinanti già presenti in un determinato paese e i ragazzi in partenza per la stessa località, al fine di facilitare l'integrazione nel paese di destinazione. L'Università provvede alla copertura assicurativa dei propri beneficiari. UNIFG garantisce supporto pieno ai tirocinanti prima, durante e dopo la partenza. Il programma di tirocinio è concordato prima della partenza di ogni tirocinante tra l'Università e l'ente ospitante, tenendo conto del profilo del candidato e delle sue esigenze, capacità e competenze. Nello specifico, la procedura seguita è la seguente:

- invio del curriculum e della lettera motivazionale del candidato al possibile ente ospitante, a seconda del settore professionale di riferimento;
- valutazione da parte dell'ente ospitante del dossier pervenuto; a volte, i referenti aziendali ritengono opportuno effettuare un colloquio telefonico o via skype con i candidati per accertarne le competenze linguistiche e la motivazione;
- definizione del programma di tirocinio con descrizione delle mansioni e del piano degli obiettivi formativi da raggiungere;
- invio del Learning Agreement for Traineeships da parte dell'Università al candidato via e-mail, per presa visione;
- sottoscrizione del Learning Agreement for Traineeships in originale da parte dell'UniFg, del tirocinante e del referente dell'ente ospitante.

La preparazione accurata di un piano di tirocinio prima della partenza contribuisce a garantire il pieno riconoscimento dei tirocini svolti all'estero come attività formative curriculari ed extracurriculari dei partecipanti che possono così arricchire, sia in termini quantitativi (CFU) che qualitativi, la loro carriera universitaria. Gli enti ospitanti rilasciano ai beneficiari un attestato finale (Transcript of work), certificando le attività svolte durante il tirocinio, le ore di tirocinio e il livello di crescita professionale raggiunto alla fine del percorso formativo.

Per quanto riguarda la preparazione linguistica, nella maggior parte dei casi questa è svolta direttamente nel paese ospitante, dove il tirocinante ha il vantaggio di beneficiare di una formazione in lingua madre e di scegliere il livello di corso più adeguato alle proprie esigenze formative.

Il tutorato Erasmus, che garantisce supporto agli studenti Erasmus, è svolto dall'associazione studentesca ESN

(principalmente costituita da ex studenti Erasmus). Il tutor svolge i seguenti compiti:

- orientamento per gli studenti in uscita (informazioni sui bandi di mobilità, reperimento informazioni sulla sede di destinazione, procedure di registrazione presso l'Università straniera, assistenza nel corso del soggiorno e rientro);
- supporto nell'organizzazione di riunioni informative per gli studenti in entrata e in uscita, nella preparazione di materiale informativo per gli studenti in entrata e in uscita;
- orientamento e assistenza agli studenti internazionali e di scambio in entrata: assistenza alla consultazione dell'offerta formativa;
- supporto nella compilazione del piano di studio, all'uso dei servizi di Ateneo, all'inserimento nella vita universitaria.

L'interesse per la mobilità internazionale da parte degli studenti è evidenziata dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (300 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).

Attualmente il numero degli studenti "in uscita" e in "entrata" è in costante incremento. In breve questi, i numeri:

- Studenti in uscita in Erasmus/studio sono passati da 187 (a.a. 2016-17), a 227 (a.a. 2017-18), a 295 (a.a. 2018-19)
- Studenti in uscita per Erasmus/placement vanno da 75 (a.a. 2016-17), a 76 (a.a. 2017-18), a 101 (a.a. 2018-19)
- Studenti in entrata per Erasmus/studio vanno da 318 (a.a. 2016-17, a 445 (a.a. 2017-18), a 382 (a.a. 2018-19).

Tuttavia, sono attualmente in studio nuove azioni per la promozione di accordi internazionali che sostengano la mobilità sia outgoing che incoming: su questa linea si collocano anche le numerose partnership di ricerca e collaborazione (Memorandum of Understanding) con le molteplici università straniere. Tra gli accordi di collaborazione scientifica, finalizzati alla preparazione di futuri scambi di studenti, si segnalano i seguenti link relativi agli accordi:

LINK ACCORDI BILATERALI

- link accordi bilaterali Erasmus:

https://www.unifg.it/sites/default/files/allegati/21-01-2020/erasmus_studio_2020_2021_ba_unifg.xls

LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING

Contiamo attualmente 57 Memoranda of Understanding stipulati con Università ed Istituti di ricerca in Paesi UE ed extra-Ue.

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	University of National and World Economy	81915-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	18/03/2014	solo italiano
2	Francia	Centre International d'études supérieures en sciences agronomiques		14/02/2014	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		06/01/2014	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		19/05/2014	solo italiano
5	Francia	Université de Bretagne Occidentale (UBO)		05/02/2014	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universität		28/01/2014	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/01/2014	solo italiano
8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		05/02/2014	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		05/02/2014	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu	221350-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/02/2016	solo italiano
11	Polonia	Poznan University		19/02/2014	solo italiano
12	Polonia	Unwersytet Technologiczno		25/02/2014	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu - Poznań University of Life Sciences		19/02/2014	solo italiano
14	Portogallo	Universidade Nova de Lisboa (UNL)		07/10/2014	solo italiano
15	Portogallo	Universidade Técnica de Lisboa (UTL)		05/02/2014	solo italiano
16	Portogallo	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro		01/01/2014	solo italiano
17	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V		01/01/2014	solo italiano
		UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "IULIU			solo

18	Romania	HATIEGANU" DIN CLUJ-NAPOCA	43538-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	26/03/2014	italiano
19	Romania	Universitatea "Dunarea de Jos"		19/02/2016	solo italiano
20	Romania	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine		17/02/2016	solo italiano
21	Spagna	European University Miguel De Cervantes		27/01/2015	solo italiano
22	Spagna	Universidad Catolica de Avila	98579-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	22/11/2013	solo italiano
23	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		05/03/2014	solo italiano
24	Spagna	Universidad Politécnica		07/05/2010	solo italiano
25	Spagna	Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia		01/01/2014	solo italiano
26	Spagna	Universidad de Burgos	29614-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	14/10/2014	solo italiano
27	Spagna	Universidad de Córdoba		08/11/2013	solo italiano
28	Spagna	Universidad de Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	13/03/2014	solo italiano
29	Spagna	Universidad de La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	25/02/2014	solo italiano
30	Spagna	Universidad de León		28/05/2014	solo italiano
31	Spagna	Universidad de Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
32	Turchia	Adnan Menderes Üniversitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	30/01/2014	solo italiano
33	Turchia	Ankara Üniversitesi		18/12/2013	solo italiano
34	Turchia	Cukurova University		01/01/2015	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/01/2014	solo italiano
36	Turchia	Erciyes University	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	28/01/2014	solo italiano
37	Turchia	Okan Üniversitesi Istanbul	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	22/10/2013	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
39	Turchia	Sakarya Üniversitesi		09/01/2014	solo italiano
					solo

09/07/2020

Nell'anno 2019 il Dipartimento SAFE ha organizzato le seguenti attività:

- Recruiting day Solutiongroup 14 maggio 2019
- Recruiting day azienda TM Naturalmente 29 Maggio, 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-azienda-tm-naturalmente>
- Recruiting day con Vinnova (in collaborazione con il Dipartimento di Economia) 28 giugno 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/offerta-di-lavoro>
- Recruiting day Caporalplant 2 luglio 2019
- Recruiting day con l'azienda Arace 4 luglio 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-con-lazienda-arace>
- Recruiting day VINNOVA per laureati in Ingegneria dei sistemi logistici per l'agroalimentare 11 luglio 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-laureati-ingegneria-dei-sistemi-logistici-lagroalimentare>
- My personal brand - come promuovere se stessi in modo efficace 16 luglio 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/my-personal-brand-come-promuovere-se-stessi-modo-efficace>
- Recruiting day con l'azienda Cibilia 22 luglio 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-con-lazienda-cibilia>
- Recruiting day Princes industrie alimentari 22 luglio 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-princes-industrie-alimentari>
- Recruiting day con l'azienda Serrilli 24 luglio 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-con-lazienda-serrilli>
- Recruiting day con lazienda DISPAC per laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari 17 settembre 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-laureati-scienze-e-tecnologie-alimentari>
- Recruiting day con l'azienda Vinnova 3 ottobre 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-con-lazienda-vinnova>
- Recruiting day per laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari - azienda Salzoo 30 ottobre 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-laureati-scienze-e-tecnologie-alimentari-azienda-salzoo>
- Recruiting day Ara Puglia 15 novembre 2019
- Recruiting day Cassandro 3 dicembre 2019
- My Business Hotspot Foggia 18 dicembre 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/my-business-hotspot-foggia>
- Recruiting day Agrinet 2000 12 Febbraio 2019
<https://www.agraria.unifg.it/it/events/recruiting-day-agrinet-2000>

A causa dell'emergenza sanitaria non è stato possibile svolgere in presenza dei recruiting day sono state pubblicate delle offerte di lavoro e sono stati raccolti i curriculum ed inoltrati direttamente all'azienda

L'AZIENDA LIFE ANALYTICS CERCA STAGISTI (POST LAUREA)

<https://www.agraria.unifg.it/it/area-studenti/servizi-gli-studenti/placement>

L'AZIENDA CASTELLANO RICERCA STAGISTI (POST LAUREA)

<https://www.agraria.unifg.it/it/area-studenti/servizi-gli-studenti/placement>

Delegato alle attività di job placement del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente: Prof.ssa Antonella Santillo

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/area-studenti/servizi-gli-studenti/placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro

29/06/2020

Tra le iniziative di carattere culturale, ricreativo, sociale e sportivo organizzate per gli studenti dell'ateneo da uno e del CdS ritenute utili per il percorso formativo dello studente si segnalano:

- Centro Universitario Sportivo (CUS-Foggia). Link: <http://www.cusfoggia.com/>
- Centro Universitario Teatrale (CUT-Foggia). Link: <http://www.unifg.it/unifg-comunica/arte-sport-e-tempo-libero/cut-centro-universitario-teatrale>
- CLA (Centro Linguistico di Ateneo) <http://www.unifg.it/didattica/corsi-di-lingua-e-ecdl/centro-linguistico-di-ateneo;>
- Discount card;
- Esonero totale delle tasse per gli studenti meritevoli. L'Associazione studentesca Area Nuova ha richiesto e ottenuto l'istituzione di 18 Premi studio per tutti i Dipartimenti.
<https://www.unifg.it/bandi/premi-di-studio-forma-di-esonero-totale-dal-pagamento-delle-tasse>
- Assegnazione di Premi di studio a.a. 2019/2020.
<https://www.unifg.it/bandi/assegnazione-di-premi-di-studio-aa-20192020;>
- Banchetti informativi CUS Foggia in tutti i Dipartimenti;

Inoltre i rappresentanti degli studenti organizzano corsi ed eventi con lo scopo di fornire ai partecipanti specifiche abilità e nozioni utili ai fini dell'acquisizione di ulteriori conoscenze da spendere nell'ambito del percorso formativo. Nella maggior parte dei casi è previsto un riconoscimento creditizio.

Nello specifico sono stati organizzati i seguenti corsi:

- Idoneità fisiologica all'assaggio di Oli d'olive extravergini e vergini 10-14 giugno 2019;
- Corso di II livello per assaggiatori di olio extravergine e vergine di olive inizio 8.11.2019;
- Corso per piloti di droni 11-18-25 ottobre 2019 e 8 novembre 2019.

30/10/2020

In questa sezione si riportano i dati sulla rilevazione dell'opinione degli studenti riguardanti l'efficacia del processo formativo percepita dagli studenti, sia per quanto riguarda il CdS nel suo complesso che i singoli insegnamenti.

Sulla piattaforma Pentaho di Cineca sono disponibili i dati rilevati caratterizzati da un differente livello di aggregazione e relativi sia a studenti frequentanti che non frequentanti. Dall'esame delle opinioni rilevate si riporta che la compilazione dei questionari ha riguardato per la maggior parte studenti che si sono dichiarati frequentanti, pertanto per questa categoria di studenti sono stati analizzati i seguenti report:

- Report 001 sintesi valutazione corso di studi (studenti frequentanti);
- Report 003 sintesi valutazione per docente e per singola domanda (studenti frequentanti);
- Report 005 valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti frequentanti);
- Report 007 valutazione docente per presidente di corso (studenti frequentanti);
- Report 009 suggerimenti (studenti frequentanti).

Le opinioni degli studenti sono state rilevate mediante la compilazione di un questionario, a partire da dopo lo svolgimento dei 2/3 delle lezioni, comprendenti 17 quesiti, suddivisi in 4 sezioni:

Sezione Insegnamento (domande da 1 a 5)

Sezione Docenza (domande da 6 a 11)

Sezione Interesse (domande da 12 a 13)

Sezione Organizzazione (domande da 14 a 17).

Si ricorda che, come da indicazioni del Presidio di Qualità, valori di indice di sintesi (IdS) < 2,5 indicano situazioni che vanno

seguite con attenzione perché ritenute critiche al fine di effettuare delle azioni correttive, $2,5 < IdS < 3,25$ sono considerati positivi ma con evidenti possibilità di miglioramento, valori di $IdS \geq 3,25$ si considerano pienamente positivi.

Dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS (Report 001-sintesi e valutazione corso di studi, studenti frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive da parte degli studenti riportando una valutazione media di 3,33, leggermente inferiore a quella dell'anno 2018/19 (3,55), con un livello di soddisfazione in linea con quello di tutto il dipartimento SAFE che è di 3,46.

Dai dati del Report 003 (sintesi valutazione per docente e per singola domanda, studenti frequentanti), 12 quesiti riportano un punteggio superiore a 3,25, e 5 quesiti riportano punteggi leggermente più bassi ma sempre superiori a 3.

In particolare, si registrano valutazioni medie molto buone di: 3,63, per i quesiti 6 (rispetto degli orari di lezione) e 4 (chiarezza nella definizione delle modalità di esame); 3,61 per il quesito 11 (reperibilità del docente per chiarimenti o spiegazioni); 3,54 per il quesito 10 (coerenza tra programma dell'insegnamento svolto e programma presente on-line sul sito web del corso di studio); mentre punteggi più bassi (circa 3), si registrano sui quesiti 3 e 14, relativi all'accettabilità del carico di studio complessivo degli insegnamenti e del semestre, ma anche ai quesiti 16 e 17 relativi all'adeguatezza delle aule e dei locali e attrezzature per lo svolgimento di attività integrative o di laboratori.

Dall'esame di ogni singolo insegnamento (Report 005 valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti frequentanti) è importante sottolineare che il numero dei questionari compilati risulta essere diversificato (da 5 a 18), mentre non risultano questionari compilati per: Qualità e innovazione nella produzione primaria modulo di Produzioni Vegetali (insegnamento del 1° semestre del 1° anno), sia in presenza che in modalità blended, Gestione strategica delle imprese, in modalità blended (insegnamento del 1° semestre del 1° anno), e Macchine e Impianti in modalità blended (insegnamento del 2° semestre del 1° anno). Inoltre, le domande dalla 14 alla 17 della Sezione Organizzazione si riferiscono ad argomenti/problematiche di carattere generale inerenti all'intero piano di studi e non al singolo modulo di insegnamento. Nello specifico i questionari compilati sono:

- 5 Formulazioni alimentari
- 7 Processi della Tecnologia Alimentare
- 7 Tecnologie delle Conserve Alimentari Vegetali
- 9 Gestione della Qualità II
- 12 Macchine e Impianti
- 13 Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agroalimentari
- 13 Metodi Innovativi per il Controllo dei Microrganismi e Microbiologia Predittiva
- 13 Metodiche Analitiche Avanzate
- 14 Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare
- 14 Lingua Inglese
- 15 Microbiologia degli Alimenti Fermentati
- 16 modulo di Produzioni Animali, C.I. di Qualità e innovazione nella produzione primaria
- 18 Gestione Strategica delle Imprese Agroalimentari

"Formulazioni alimentari", insegnamento a scelta libera, evidenzia il punteggio più alti per i quesiti 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 13 e il più basso per il 2 (3,00).

"Processi della tecnologia alimentare" ottiene punteggi più alti nei quesiti 6 (4,00), 3, 4, 5 (3,71) e più basso nel 13 (3,29).

"Tecnologie delle conserve alimentari vegetali", insegnamento a scelta libera, evidenzia il punteggio più alto (4,00) per i quesiti 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, e più basso pari a 3,71 per le domande 9, 14, 15, 17.

"Gestione della qualità II" ottiene punteggi più alti nelle domande 6 (3,78), 4, 8, 10 e 11 (3,67) e punteggi più bassi nelle domande 2 (2,33 rispetto a 2,89 del 2018/19 e 1,24 del 2017/18) e 1 (2,78).

"Macchine e impianti II" ottiene il punteggio più alto nelle domande 6 (3,42) e quello più basso nella domanda 8 (2,17), 14, (2,25), 7 e 13 (2,33).

"Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari II" ottiene il punteggio più alto nelle domande 4, 10 e 11 (3,92), 6 (3,77), 3, 5, 8, 12, 13 (3,62) e il più basso nella domanda 14 (2,62).

"Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva" ottiene una valutazione più alta nelle domande 4 (4,00), 2, 3 (3,85), 8, 11 e 12 (3,77) e più bassa nella domanda 6 (3,31).

"Metodiche analitiche avanzate" ottiene punteggi più alti nei quesiti 11 (4,00), 4 e 6 (3,92), più bassi nei quesiti 14 (2,46 rispetto a 3,00 del 2018/19 e 2,57 del 2017/18) e 2 (2,62).

"Operazioni unitarie della tecnologia alimentare" ottiene punteggi più alti nelle domande 6, 7 (3,71), 4 (3,50) e più bassi nelle domande 2 (1,93, in leggerissimo aumento rispetto al 2018/19 1,64), 1 (2,07) 3, 13 e 16 (2,43).

"Lingua Inglese" ottiene punteggi più elevati per le domande 2 (3,43), 4 (3,36) e più bassi per 17 (2,79) e 16 (2,86).

"Microbiologia degli alimenti fermentati" riporta i punteggi più elevati per i quesiti 10 (3,93), 4, 6 e 11 (3,87) e più bassi per le domande 14 (2,73), 15 (2,93).

Il modulo di "Produzioni animali II" ottiene punteggi più alti nelle domande 4, 10 (3,69), 11 (3,63), 12 (3,76), 2,5 e 6 (3,72) e

più bassi nella domanda 16 ,17 (2,56 e 2,38, rispettivamente).

"Gestione strategica delle imprese agro-alimentari" ottiene il punteggio più alto nelle domande 6, (3,56), 11 (3,50) e quello più basso nelle domande 17 (2,72), 16 (2,89) e 9 (2,94).

Dai dati rilevati, si notano alcune criticità per le seguenti domande:

- 1 (Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?) per due insegnamenti (Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare e Gestione della qualità II);
- 2 (Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?) per 3 insegnamenti (Gestione della qualità II, Metodiche analitiche avanzate, Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare);
- 14 carico di studio del semestre per 4 insegnamenti (Macchine e impianti II, Metodiche analitiche avanzate, Tecnologia del condizionamento, Microbiologia degli alimenti fermentati).

Al fine di approfondire l'analisi dei dati e di porre in atto opportune azioni correttive, il Coordinatore del CdS coadiuvato dal GAQ si interfacerà con i docenti del CdS magistrale direttamente interessati per le domande 2 e 14 e con il coordinatore del CdS triennale per trovare delle soluzioni condivise relativamente al quesito 1.

Il Report 007 riporta il punteggio medio complessivo relativo alla valutazione di ogni singolo docente (3,33, leggermente inferiore al dato dell'anno 2018/19, 3,55).

Non si registrano insegnamenti con una valutazione media complessiva inferiore a 2,5; si rileva una valutazione pari a 2,75 per un solo insegnamento, quattro insegnamenti riportano una valutazione leggermente inferiore a 3,25, mentre per tutti gli altri si registra una valutazione media largamente superiore a 3,25 con punte di 3,80 e 3,64.

Per tutti gli insegnamenti e in particolare per unico insegnamento che ha riportato il punteggio di 2,75, considerato positivo ma con evidenti possibilità di miglioramento, in un'ottica di miglioramento continuo e in considerazione delle necessità emerse con l'erogazione della didattica in modalità ibride (duale e online in sincrono e asincrono), già dal secondo semestre della.a. 2019/20, il coordinatore del CdS stimolerà fortemente la partecipazione dei docenti del CdS alle attività di formazione per i docenti che l'Ateneo sta progettando, certa che l'innovazione nello svolgimento delle attività didattiche si ripercuoterà positivamente anche sulla valutazione della docenza.

Il Report 009 riporta pochi suggerimenti relativi al miglioramento delle strutture per le attività pratiche/laboratorio per un insegnamento e al miglioramento della chiarezza espositiva del docente per un altro.

I report 002, 006 e 008 raccolgono invece le opinioni degli studenti non frequentanti.

Il questionario degli studenti non frequentanti è costituito dalle seguenti sezioni:

Sezione Insegnamento (domande da 1 a 4)

Sezione Docenza (domanda 5)

Sezione Interesse (domanda 6)

Sezione Organizzazione (domande 7).

Dallesame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS (Report 002-sintesi e valutazione corso di studi, studenti non frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte mediamente positive da parte degli studenti, con una media di 3,08, sebbene i punteggi siano sempre più bassi se confrontati con quelli dati dagli studenti frequentanti. I report 006 e 008 riportano dati solo relativi all'insegnamento di Gestione strategica delle imprese agroalimentari con un punteggio medio di 2,8.

Il CdS ha intenzione di mettere a disposizione degli studenti una bacheca in cui poter raccogliere, anche in forma anonima, eventuali problemi, osservazioni, suggerimenti, sul processo formativo nel suo complesso.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/didattica/offerta-formativa/corsi-di-laurea/dati-statistici>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione degli studenti

percepita dai laureati. I dati utilizzati, recuperabili dal sito di AlmaLaurea <http://www.almalaurea.it/universita/profilo> si riferiscono all'indagine del 2020 (aggiornato ad aprile) che fa riferimento ai laureati del 2019.

È opportuno sottolineare che il numero di intervistati (14, sebbene in crescita rispetto a quello dello scorso anno che era di 9), potrebbe avere una limitata attendibilità.

Tuttavia, dai dati emerge un quadro soddisfacente, in quanto l'85,7% ha frequentato più del 75% degli insegnamenti previsti, il 42,9% dei laureati risponde "più sì che no" (abbastanza adeguato) al quesito su come viene ritenuto il carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso, mentre il 28,6% risponde "più no che sì". Relativamente all'organizzazione generale degli esami la maggior parte degli intervistati è soddisfatta, mentre riguardo al rapporto con i docenti si rileva una piccola percentuale (14,3%) di insoddisfazione parziale (più no che sì) mentre elevata è la percentuale di chi si ritiene adeguatamente/decisamente soddisfatto. Al quesito sulla soddisfazione complessiva sul corso di laurea la maggior parte ha risposto positivamente.

La valutazione delle aule e dei servizi biblioteca è ritenuta più che soddisfacente, anche quella relativa alle postazioni informatiche e alle altre attrezzature è da ritenersi incoraggiante (il 66,7% degli intervistati considera adeguati questi parametri) e in crescita rispetto allo scorso anno. A confronto con i CdS degli altri atenei, il livello di soddisfazione è simile. Tuttavia, solo il 42,9% degli intervistati dichiara che si iscriverebbe allo stesso corso a fronte del 79,8% dei CdS della stessa classe del territorio nazionale.

Relativamente alla condizione occupazionale, si riportano i dati relativi ai soli laureati che non lavoravano al momento della laurea. È possibile osservare che la percentuale di occupati ad 1 anno dalla laurea è del 100% a fronte del 73,2% di quella della stessa classe degli altri atenei, mentre a 5 anni è del 62,5% a fronte dell'81,3% di quella rilevata negli altri atenei. Il 50% degli occupati dichiara di utilizzare le competenze acquisite con laurea a 1, a 3 e a 5 anni, a fronte rispettivamente del 48,6%, 56% e 55% di quanto dichiarato dai laureati nel territorio nazionale.

La retribuzione mensile al primo anno è di 876, al terzo 1.501 e al quinto 1.126, i valori della classe totali degli atenei sono rispettivamente: 1.164, 1.353, 1.359.

Il livello di soddisfazione per il lavoro svolto è comunque elevato, compreso tra 7,3/10 e 9/10, leggermente più elevato rispetto a quello riscontrato per i laureati degli altri atenei. È doveroso, ancora una volta, sottolineare che l'indagine è stata condotta su numeri esigui e quindi non statisticamente significativi.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/didattica/offerta-formativa/corsi-di-laurea/dati-statistici>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Profilo dei laureati 2019



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il numero degli iscritti al primo anno nel quinquennio 2015/19 mostra un andamento altalenante (2015: 14; 2016: 20; 2017: 14; 2018: 27; 2019: 25). La media (20,0 iscritti/anno) è inferiore alla media sia dell'area geografica (37,2) che dell'area nazionale (46,6). 27/10/2020

Rimane basso, seppur in leggero aumento, il numero di iscritti regolari per il quinquennio 2015/19 (2015: 31; 2016: 32; 2017: 32; 2018: 39; 2019: 48). La media (36,4) è sensibilmente inferiore alla media sia dell'area geografica (72,8) che dell'area nazionale (89,1).

Gruppo A - Indicatori Didattica (DM 987/2016, allegato E)

La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indicatore iC01) nel quadriennio 2015/18 (2015: 16,1; 2016: 40,6; 2017: 34,4; 2018: 25,6) mostra un andamento in diminuzione. La media (29,2) è sensibilmente inferiore alla media sia dell'area geografica (49,2) che dell'area nazionale (59,4).

La percentuale dei laureati entro la durata normale del corso (indicatore iC02) nel quinquennio 2015/19 (2015: 55,6; 2016: 71,4; 2017: 66,7; 2018: 60,0; 2019: 53,3) mostra un andamento in leggera diminuzione seppure con valori vicini, e alcune volte superiori, ai valori riscontrati nell'area geografica (2016: 66,7; 2017: 55,4; 2018: 58,2; 2019: 62,3) mentre rimangono inferiori ai valori riscontrati nell'area nazionale (2016: 73,8; 2017: 71,4; 2018: 75,2; 2019: 80,2).

Gli iscritti al primo anno laureati in altro Ateneo (indicatore iC04) nel quinquennio 2015/19 sono nell'ordine di 1 o 2 unità, dato sensibilmente più basso di quelli evidenziati nell'area nazionale che variano da 10 a 18 iscritti.

Il rapporto medio nel quinquennio 2015/19 di studenti regolari/docenti (indicatore iC05) nel quinquennio 2015/19 è di 3,1 mentre quello dell'area geografica è di 4,9 e quello dell'area nazionale è di 5,3.

La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa di formazione retribuita (indicatore iC07) nel quinquennio 2015/19 (65,5) è più vicina al valore riscontrato nell'area geografica (68,3) rispetto a quello dell'area nazionale (80,3); la media di questo CdS nell'anno 2019 si avvicina a quella dell'area nazionale (80,0 e 85,8 nel 2019 rispetto a 50,0 e 76,3 nel 2018).

La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (indicatore iC07BIS) per il quinquennio 2015/19 (63,5) è più vicina al valore dell'area geografica (65,8) rispetto a quella dell'area nazionale (78,5); la media di questo CdS nell'anno 2019 si avvicina a quella dell'area nazionale (80,0 e 84,7 nel 2019 rispetto a 50,0 e 74,2 nel 2018).

La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC07TER) per il quinquennio 2015/19 (64,9) è più vicina al valore dell'area geografica (68,0) rispetto a quello dell'area nazionale (79,9); la media di questo CdS nell'anno 2019 si avvicina a quella dell'area nazionale (80,0 e 85,8 nel 2019 rispetto a 57,1 e 76,2 nel 2018).

Il valore dell'indicatore di qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali (indicatore iC09) per il quinquennio 2015/19 (1,1) è superiore a 0,8 (dato di riferimento), analogamente al dato evidenziato per l'area geografica e per l'area nazionale.

Gruppo B - Indicatori Internazionalizzazione (DM 987/2016, allegato E)

Relativamente agli indicatori del gruppo B, si evidenzia che la percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso (indicatore iC10) per il quadriennio 2015/18 è in netto aumento (2015: 6,4; 2016: 13,0; 2017: 9,4; 2018: 24,0); la media (13,2) è decisamente superiore alla media sia dell'area geografica (4,9) che dell'area nazionale (4,2).

Gruppo E - Ulteriori Indicatori per la valutazione della didattica (DM 987/2016, allegato E)

Relativamente agli indicatori del Gruppo E risulta che:

- la percentuale di CFU conseguiti al I anno rispetto ai CFU da conseguire (indicatore iC13) per il quadriennio 2015/18 ha un andamento altalenante (2015: 46,1; 2016: 66,3; 2017: 48,2; 2018: 55,5); la media (54,0) è inferiore alla media sia dell'area geografica (61,5) che dell'area nazionale (69,0).

- la percentuale di studenti che proseguono al II anno dello stesso corso di studio (indicatore iC14) per il quadriennio 2015/18 ha un andamento quasi costante (2015: 100; 2016: 94,4; 2017: 100; 2018: 92,3); la media (96,7) è molto simile alla media sia dell'area geografica (94,9) che dell'area nazionale (96,5).

- la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (indicatore iC15) per il quadriennio 2015/18 ha un andamento altalenante (2015: 66,7; 2016: 88,9; 2017: 100; 2018: 92,3); la media (87,0) è molto simile alla media sia dell'area geografica (84,3) che dell'area nazionale (87,5).
- la percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC15BIS) per il quadriennio 2015/18 è sovrapponibile a quelli dell'indicatore iC05;
- la percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (indicatore iC16) per il quadriennio 2015/18 ha un andamento altalenante (2015: 33,3; 2016: 55,6; 2017: 0; 2018: 23,1); la media (28,0) è decisamente inferiore alla media sia dell'area geografica (44,2) che dell'area nazionale (57,0). Per questo indicatore incidono pesantemente i dati negativi del 2017 ma si osserva un miglioramento nel 2018.
- la percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC16BIS) per il quadriennio 2014/17 ha un andamento altalenante (2015: 33,3; 2016: 55,6; 2017: 0; 2018: 23,1); la media (28,0) è decisamente inferiore alla media sia dell'area geografica (47,7) che dell'area nazionale (60,2). Anche per questo indicatore incidono pesantemente i dati negativi del 2017 ma si osserva un miglioramento nel 2018.
- la percentuale media di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso CdS (indicatore iC17) per il quadriennio 2015/18 ha un andamento altalenante (2015: 35,7; 2016: 61,5; 2017: 33,3; 2018: 77,8); la media (52,1) è decisamente inferiore alla media sia dell'area geografica (75,4) che dell'area nazionale (82,1). Per questo indicatore incidono pesantemente i dati negativi del 2017 ma si osserva un miglioramento nel 2018 (77,8, questo CdS, 76,7, area geografica, e 82,4, area nazionale).
- la percentuale media di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (indicatore iC18) per il quinquennio 2015/19 ha un andamento in diminuzione (2015: 85,7; 2016: 85,7; 2017: 87,5; 2018: 38,5; 2019: 35,7); la media (66,6) è inferiore alla media sia dell'area geografica (74,1) che dell'area nazionale (77,5). Per questo indicatore incidono pesantemente i dati in diminuzione del 2018 e del 2019.
- la percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (indicatore iC19) per il quinquennio 2015/19 ha un andamento costante; la media (98,6) è decisamente superiore alla media sia dell'area geografica (84,9) che dell'area nazionale (83,7).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Percorso di studio e regolarità delle carriere

Relativamente a questi indicatori emerge che nel quadriennio 2015/18:

- la percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) è leggermente superiore (98,1) alla media sia dell'area geografica (95,3) che dell'area nazionale (96,9).
- la percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso (indicatore iC22) è leggermente inferiore (47,7) alla media sia dell'area geografica (57,5) che dell'area nazionale (69,5).
- la percentuale di immatricolati che proseguono la carriera in un diverso corso di studio (indicatore iC23) è sovrapponibile (0) alla media sia dell'area geografica (0,2) che dell'area nazionale (0,2).
- la percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (indicatore iC24) è leggermente superiore (10,1) alla media sia dell'area geografica (9,0) che dell'area nazionale (6,9).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

Riguardo a questi indicatori emerge che nel quinquennio 2015/19:

- la percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (indicatore iC25) è leggermente inferiore (85,6) alla media sia dell'area geografica (90,8) che dell'area nazionale (91,0).
- la percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26) è inferiore alla media sia dell'area geografica (41,9) che dell'area nazionale (59,0).
- la percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26BIS) è inferiore (35,4) alla media sia dell'area geografica (38,1) che dell'area nazionale (55,9).
- la percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC26TER) è inferiore (35,9) alla media sia dell'area geografica (41,7) che dell'area nazionale (58,9).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Consistenza e Qualificazione del corpo docente

Riguardo a questi indicatori emerge che nel quinquennio 2015/19:

- il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza) (indicatore iC27) è leggermente inferiore (8,2) alla media sia dell'area geografica (11,2) che dell'area nazionale (12,7).
- il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza) (indicatore iC28) è leggermente inferiore (4,4) alla media sia dell'area geografica (7,1) che dell'area nazionale (9,7).

La principale criticità di questo gruppo di indicatori (C1), sebbene in leggero miglioramento, risiede ancora nel numero degli iscritti che risulta essere più basso soprattutto se confrontato con i dati dell'area nazionale.

L'analisi dell'efficacia degli interventi correttivi già messi in atto sarà adeguatamente analizzata nella scheda di riesame annuale del 2020.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/didattica/offerta-formativa/corsi-di-laurea/dati-statistici>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

In questo quadro, vengono presentate le statistiche di ingresso dei laureati nel mondo del lavoro; per la sua compilazione sono stati utilizzati i dati presenti nel sito di AlmaLaurea: <http://www.almalaurea.it/universita/occupazione> (Indagine 2020, Rilevazione 2019 - Condizione occupazionale dei Laureati).

Il numero dei laureati 2018 a 1 anno dalla laurea che ha risposto al questionario è pari a 7 unità/7. Tale numero, così esiguo, rende di scarsa importanza statistica i valori ricavati dall'indagine. Tuttavia, si riporta quanto emerso dalle elaborazioni di questi questionari:

- l'età media alla laurea è di 25,5 anni, con un voto di laurea medio superiore a 110/110. La durata degli studi è di 2,4 anni. L'85,7% dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione, distribuiti tra dottorato di ricerca (28,6 %), collaborazione volontaria (14,3 %), stage in azienda (28,6 %), corso di formazione professionale (14,3 %) e attività sostenuta da borsa di studio (14,3%).

Relativamente alla condizione occupazionale, il 28,6% (2 laureati) lavora, il 42,9% (3 laureati) non lavora e non cerca, il 28,6% (2 laureati) non lavora ma cerca.

Gli occupati (2 laureati) hanno iniziato a lavorare dopo il conseguimento della laurea magistrale, con contratti formativi (100%), in settori tecnici o altamente specializzati, di cui uno part-time. Entrambi lavorano nel settore privato che si occupa di consulenze varie. Mediamente, il tempo intercorso dal conseguimento della laurea al reperimento del primo lavoro è di 4 mesi.

L'area geografica di lavoro è al Sud.

La retribuzione netta è in media di 876 €. Dei 2 laureati, 1 dichiara di utilizzare le competenze acquisite con la laurea in misura elevata, e 1 dichiara di non utilizzarle, anche se entrambi dichiarano che la laurea per lo svolgimento dell'attività lavorativa pur non richiesta, è necessaria.

La laurea si è dimostrata molto efficace nel lavoro svolto, con una soddisfazione media di 9, in una scala 1-10. Il numero di non occupati che cercano lavoro è pari a 2, mentre 3/3 non occupati non cercano lavoro per motivi di studio.

I laureati 2015 a 3 anni dalla laurea che hanno risposto al questionario sono 5/5 laureati; anche in questo caso, il numero esiguo rende di scarsa importanza statistica i valori ricavati dall'indagine.

Età media alla laurea è di 27,1 anni, con un voto di laurea medio superiore a 110/110. La durata degli studi è di 2,9 anni. L'80 % dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione post-laurea, distribuita tra stage in azienda (40%), e attività sostenuta da borsa di studio (40%).

Relativamente alla condizione occupazionale, l'80 % lavora (4 laureati), e il 20% non lavora ma cerca (1 laureato).

Gli occupati (2 uomini e 2 donne) hanno iniziato a lavorare dopo il conseguimento della laurea magistrale, nel settore privato, con tipologia dell'attività lavorativa di tipo a "tempo indeterminato" per il 50% (2 studenti), con "contratto formativo" e tipologia "Non standard" per i rimanenti 2 studenti. Mediamente, il tempo intercorso dal conseguimento della laurea al reperimento del primo lavoro è di 4,3 mesi. I rami di attività economica riguardano l'industria manifatturiera (50%), l'agricoltura (25%), e le attività di consulenza (25%).

L'area geografica di lavoro è il Sud per il 50% (2 laureati), mentre l'altro 50% lavora a Nord-Est (1 laureato) e al centro (1 laureato).

La retribuzione netta è in media di 1.501 €.

Per quanto riguarda l'utilizzo e l'utilità della laurea nell'attuale lavoro, gli intervistati dichiarano di utilizzare le competenze acquisite con la laurea per il 50% in misura elevata, per il 25% in misura ridotta e per il 25% per niente. Per quanto riguarda la formazione professionale acquisita all'università, le opinioni si dividono in "molto adeguata" e "poco adeguata".

L'aver conseguito la laurea, per l'attività lavorativa svolta, è risultata richiesta per legge per il 50% degli intervistati, non richiesta ma necessaria per il 25%, e non richiesta ma utile per l'ulteriore 25%. La laurea si è dimostrata molto efficace nel

30/10/2020

lavoro svolto per il 66,7% di studenti e abbastanza efficace per il rimanente 33,3%, con una soddisfazione media di 7,3, in una scala 1-10.

I laureati 2014 a 5 anni dalla laurea che hanno risposto al questionario sono 8/8 laureati; anche in questo caso, il numero è esiguo.

L'età media di conseguimento della laurea è di 27,1 anni, con un voto di laurea medio superiore a 110/110. La durata degli studi è di 3,1 anni.

Il 50 % dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione post-laurea, di cui il 25 % come stage in azienda e gli altri equamente distribuiti tra collaborazione volontaria, dottorato di ricerca, master universitario di primo livello e corso di formazione professionale.

Relativamente alla condizione occupazionale, il 50 % lavora (4 laureati), e il rimanente 50% si suddivide tra chi non lavora e non cerca e chi non lavora ma cerca.

Gli occupati (2 uomini e 2 donne) hanno iniziato a lavorare dopo il conseguimento della laurea magistrale, nel settore privato (75%) e nel pubblico (25%), con tipologia dell'attività lavorativa di tipo a "tempo indeterminato" per il 50% (2 studenti), e per i rimanenti 2 con contratto "Non standard" o "Parasubordinato". Mediamente, il tempo intercorso dal conseguimento della laurea al reperimento del primo lavoro è di 7 mesi. I rami di attività economica riguardano l'industria, l'istruzione e la ricerca per il 50%, l'agricoltura (25%) e, infine, il commercio (25%).

L'area geografica di lavoro è il Sud per il 75% (3 laureati), mentre un laureato lavora a Nord-Est. La retribuzione netta è in media di 1.126 .

Per quanto riguarda l'utilizzo e l'utilità della laurea nell'attuale lavoro, gli intervistati si dividono al 50% tra coloro che dichiarano di utilizzare le competenze acquisite con la laurea, in misura elevata, e coloro che dichiarano di non utilizzarle per niente. Allo stesso modo, i pareri si dividono tra chi dichiara che la formazione professionale acquisita all'università sia "molto adeguata" e tra chi la ritiene "per niente adeguata".

L'aver conseguito la laurea, per l'attività lavorativa svolta, è risultata non richiesta ma necessaria per il 25% degli intervistati, non richiesta ma utile per il 50%, e non richiesta, né utile per l'ulteriore 25%.

La laurea si è dimostrata molto efficace nel lavoro svolto per il 50 % di studenti e poco/per niente l'altra parte degli intervistati, con una soddisfazione media che comunque si attesta a 7,8 in una scala 1-10.

Dei non occupati 2/4 cercano lavoro e 2 non cercano lavoro per motivi di studio o motivi personali.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/didattica/offerta-formativa/corsi-di-laurea/dati-statistici>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale 2019

▶ QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Questo corso di laurea magistrale prevede, al secondo anno, 4 CFU di tirocinio curriculare, a partire dalla.a. 2019/20^{27/10/2020}, pertanto attualmente non sono riportati dati.



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

09/07/2020

Come dichiarato nello Statuto, l'Università degli Studi di Foggia promuove l'alta qualità delle proprie attività, sia nella didattica che nella ricerca scientifica, e persegue questo obiettivo valutandone il conseguimento (http://www.unifg.it/sites/default/files/allegati/18-06-2015/statuto_universita_degli_studi_di_foggia_vigente_dal_12_06_2014_0.pdf).

L'Università di Foggia, infatti, in coerenza con quanto previsto dalle disposizioni ministeriali in tema di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano e con quanto indicato nei documenti ANVUR in materia, pianifica e gestisce i processi formativi e di ricerca ispirandosi alla logica del miglioramento continuo.

Per realizzare tale obiettivo, gli Organi di governo attuano la pianificazione strategica integrandola con un sistema di assicurazione della qualità attraverso il quale individuano attori, funzioni e responsabilità.

Le responsabilità nella Assicurazione della Qualità sono collegate a quelle politiche e quindi spettano principalmente al Rettore a livello di Ateneo, in quanto ne presiede gli Organi di Governo, al Direttore per il Dipartimento e al Coordinatore per il Corso di Studio.

La politica per la qualità è deliberata dagli Organi di Ateneo e viene attuata e garantita da una funzione consultiva, svolta dal Presidio della Qualità (PQA), ed una attività di valutazione, realizzata prevalentemente ex-post, da parte del Nucleo di Valutazione .

Le funzioni, i compiti e le responsabilità degli Organi (Rettore, Consiglio di Amministrazione, Senato Accademico, Nucleo di Valutazione, Direttore Generale) e delle Strutture (Dipartimenti, Facoltà, Corsi di studio, etc) dell'Ateneo sono definite nello specifico nello Statuto, mentre quelle del PQA nel suo Regolamento di funzionamento. Ulteriori specifiche funzioni, compiti e responsabilità, in particolare del Nucleo di Valutazione e delle Commissioni Paritetiche docenti- studenti, sono anche definite nel decreto AVA e nei documenti ANVUR.

La struttura organizzativa e le responsabilità per l'AiQ a livello di Ateneo sono descritte in allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilita' a livello di Ateneo

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

29/06/2020

Il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, struttura di afferenza, dichiarano la volontà perseguire il miglioramento del processo formativo allo scopo di accrescere il livello di soddisfazione delle Parti Interessate, segnatamente degli studenti e del mondo del lavoro, attraverso un progressivo perfezionando degli standard qualitativi. A tal fine, il CdS si impegna a svolgere la propria attività sulla base delle esigenze formative, espresse e implicite, cercando di prevenire o individuare tempestivamente eventuali carenze nei processi di gestione, nonché adottando azioni correttive in tutte le fasi dell'attività.

Il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari e il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente sono impegnati nello svolgimento del processo di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento delle attività didattiche programmate ed erogate, in conformità al D.M. 47/2013 e successive modifiche, quindi, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR (documento 09/01/13) in coerenza con le ESG ENQUA 2005/2009. Ciò testimonia l'assunzione di responsabilità, da parte del CdS e del Dipartimento, nel guidare e tenere sotto controllo la qualità della formazione offerta e nello stimolare fattivamente, tra le figure dedite alla sua realizzazione, lo sviluppo della cultura della qualità della didattica.

Gli studenti che verranno inseriti nell'ambito delle Commissioni del CdS dovranno essere nominati durante le prossime elezioni studentesche quindi la composizione studentesca delle stesse potrà subire variazioni.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilit della AQ del corso di studio

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

09/07/2020

La programmazione delle attività del CdS riguarda, in particolare, il monitoraggio della domanda di formazione, dell'attualità della figura professionale, dei requisiti richiesti per l'ingresso, degli obiettivi e dei risultati d'apprendimento attesi, l'armonizzazione ed il controllo della congruità dei programmi d'insegnamento, l'organizzazione dell'erogazione delle attività didattiche e dei servizi di contesto, l'elaborazione dei dati relativi al percorso formativo, le attività di autovalutazione e la stesura delle relazioni, l'individuazione delle criticità e delle azioni di miglioramento da intraprendere, la realizzazione delle stesse.

La programmazione dei lavori distingue gli attori principali delle diverse tipologie di attività.

I lavori e le scadenze principali sono attuati in accordo con il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo.

Ciascuna commissione si riunisce periodicamente per monitorare l'andamento del Corso di Studio, valutare le richieste degli studenti e delle rappresentanze studentesche, esaminare e approvare specifiche richieste e pratiche. Il gruppo GAQ si riunisce anche sulla base delle scadenze legate alla predisposizione della scheda SUA e del Rapporto di Riesame.

Più in particolare, salvo situazioni eccezionali che richiedono convocazioni straordinarie, le attività del Gruppo di Assicurazione di Qualità sono programmate nell'ambito di riunioni con cadenza bimestrale. Le convocazioni avvengono tramite posta elettronica e sono a cura della segreteria didattica, che si occupa anche di fornire in anticipo, ove necessario, la relativa documentazione. La composizione del gruppo GAQ è nella maggior parte dei casi allargata a tutti i docenti di riferimento del CdS e a coloro che svolgono un insegnamento.

Per quanto riguarda la scadenza di attuazione delle iniziative, durante l'anno accademico il gruppo GAQ pianifica le seguenti attività:

- 1) settembre: pianificazione delle attività di orientamento e organizzazione delle attività didattiche del primo semestre. Le riunioni sono sempre allargate a tutti i docenti del CdS.
- 2) ottobre-gennaio: stesura rapporto di riesame e scheda di monitoraggio annuale.
- 3) gennaio-marzo: definizione del manifesto degli studi;
- 4) febbraio: pianificazione e organizzazione delle attività didattiche del secondo semestre. Le riunioni sono sempre allargate a tutti i docenti del CdS;
- 5) novembre-marzo: attività di orientamento. Le attività sono svolte da tutti i docenti del CdS;
- 6) febbraio-maggio e settembre: stesura della scheda SUA-CdS. Tali attività, a parte le riunioni operative in composizione ristretta, coinvolgono tutti i docenti del CdS e gli enti e le associazioni territoriali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle attivita' di AQ

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

29/06/2020

Sono state verificate le azioni correttive già poste in essere, con relativi esiti, e le azioni correttive ancora da compiere.

Per queste ultime, è stato pianificato un programma temporale di attuazione e sono state individuate le relative responsabilità e figure di supporto.

Inoltre il Coordinatore del CdS, coadiuvato dal Gruppo di Assicurazione della Qualità presiederà le attività per la redazione della scheda di monitoraggio annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico in cui verranno illustrati gli interventi correttivi adottati durante l'anno accademico, gli effetti delle azioni correttive adottate sulla base delle criticità emerse nel corso dell'a.a. e delle proposte di eventuali modifiche al Corso di Studio.

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità potrà essere integrato da docenti non afferenti al Dipartimento, titolari di

insegnamenti del Corso di Studi.

Il Coordinatore si assicurerà che la bozza della Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico venga inviata al Presidio di Qualità di Ateneo per le verifiche previste dal sistema di assicurazione della qualità di Ateneo nei tempi e nei modi indicati dal Presidio di Qualità di Ateneo.

Il processo di approvazione si concluderà con la delibera da parte del Consiglio del Dipartimento e l'invio all'Area Didattica e Alta Formazione di Ateneo entro la data di scadenza indicata dal MIUR per l'inserimento nella Scheda SUA CdS dell'a.a. 2020/2021.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle attivit Scheda di Monitoraggio Annuale e Rapporto di Riesame Ciclico

▶ 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	Universit degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese RD	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe RD	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	https://www.unifg.it/ugov/degree/1186
Tasse	http://www.unifg.it/node/1536
Modalità di svolgimento RD	b. Corso di studio in modalit mista



Corsi interateneo

RD



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CORBO Maria Rosaria
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CENTONZE	Diego, Maria, Donato	CHIM/01	PO	1	Caratterizzante	1. METODICHE ANALITICHE AVANZATE
2.	CONTE	Amalia	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO
3.	DEL NOBILE	Matteo Alessandro	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI 2. OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
4.	FRABBONI	Laura	AGR/02	PA	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI VEGETALI
5.	LIBUTTI	Angela	AGR/02	RU	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI VEGETALI

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

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
AMOROSO	CLAUDIA	claudia_amoroso.554082@unifg.it	3486710532
BRUNO	DARIO STEFANO PIO	dario_bruno.555856@unifg.it	3809084359
COLACICCO	SALVATORE	salvatore_colacicco.550590@unifg.it	3457776725
DE MATTEIS	GIOVANNI PASQUALE	giovanni_dematteis.551319@unifg.it	3273334475
DE VITA	ANNACHIARA	annachiara_devita.547632@unifg.it	3298436070
NUMERO	ADRIANO	adriano_numero.547912@unifg.it	3891815529
RAUSEO	LUIGI	luigi_rauseo.551415@unifg.it	3473783407
SALONNE	ANDREA	andrea_salonne.550826@unifg.it	3384571498
CIRELLI	MARIA	maria.cirelli@live.it	3318092853
CIAMPI	FRANCESCO	bonzoi@hotmail.it	3490812539
MAMMOLA	SIMONE	simone_mammola.557106@unifg.it	3288212410



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
AMODIO (Docente del CdS)	MARIA LUISA
BAIANO (Docente del CdS)	ANTONIETTA
CORBO (Coordinatore del CdS e Docente del CdS)	MARIA ROSARIA
DE DEVITIIS (Collaboratore del Servizio Didattica)	ANNA
FRABBONI (Docente di Riferimento del CdS)	LAURA
GENTILE (Responsabile del Servizio Didattica)	VALERIA

LUCHETTI (Docente del CdS)	LUCIANA
SALONNE (studente)	ANDREA
STASI (Docente del CdS)	ANTONIO

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
RUSSO	Andrea	andrea_russo.547795@unifg.it	
NARDELLA	Sara	sara_nardella.547821@unifg.it	
D'AMELIO	Annarita	annarita_damelio.547886@unifg.it	
FRABBONI	Laura		
BAIANO	Antonietta		
SPADACCINO	GIUSEPPINA		

▶ Programmazione degli accessi

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

▶ Sedi del Corso

DM 6/2019 Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: Via Napoli, n. 25 CAP 71122 - FOGGIA

Data di inizio dell'attività didattica	30/07/2020
Studenti previsti	65

▶ Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

R^{AD}



Codice interno all'ateneo del corso 1243^170^071024

Massimo numero di crediti riconoscibili 12 *DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011*



Date delibere di riferimento

R^{AD}



Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico	15/06/2015
Data di approvazione della struttura didattica	07/11/2018
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	19/12/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	25/01/2010
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo di Valutazione esprime il proprio parere positivo in considerazione dei seguenti aspetti specifici:

la corretta progettazione della proposta, che è stata modificata con l'obiettivo di ampliare gli sbocchi professionali integrando la formazione del laureato attraverso l'ampliamento delle attività caratterizzanti presenti nel precedente assetto e l'inserimento di alcuni SSD considerati caratterizzanti dal decreto, nell'ambito delle attività affini. Ciò è motivato dall'esigenza di considerare taluni contenuti rientranti in tali SSD come integrativi rispetto agli obiettivi formativi del Corso;

l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurate dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà;

la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, considerato che la trasformazione del corso è nata dall'esigenza di migliorare il quadro dell'offerta formativa, affinando maggiormente il profilo della figura professionale di secondo livello e procedendo anche alla ulteriore riduzione del numero di CFU extrauniversitari riconoscibili.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

i La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 21 febbraio 2020 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2019	C92000834	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Luciana LUCHETTI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/06	52
2	2020	C92001817	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonio SECCIA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	72
3	2020	C92001818	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) <i>semestrale</i>	AGR/01	Biagia DE DEVITIIS <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/01	72
4	2020	C92001812	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Claire Louise MOORE		32
5	2020	C92001819	MACCHINE E IMPIANTI <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	54
6	2020	C92001820	MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	54
7	2019	C92000835	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA <i>semestrale</i>	AGR/16	Maria Rosaria CORBO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	54
8	2020	C92001821	METODICHE ANALITICHE AVANZATE <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Diego, Maria, Donato CENTONZE <i>Professore Ordinario</i>	CHIM/01	68
9	2020	C92001822	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Milena Grazia Rita SINIGAGLIA	AGR/16	52

						<i>Professore Ordinario</i>			
10	2020	C92001823	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Matteo Alessandro DEL NOBILE <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60		
11	2019	C92000836	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO <i>semestrale</i>	AGR/15	Amalia CONTE <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	68		
12	2020	C92001824	PRODUZIONI ANIMALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonella SANTILLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	46		
13	2020	C92001828	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/02	Laura FRABBONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/02	44		
14	2020	C92001829	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) <i>semestrale</i>	AGR/02	Angela LIBUTTI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/02	44		
15	2019	C92001816	STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonietta BAIANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	52		
16	2020	C92001830	TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Matteo Alessandro DEL NOBILE <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60		
							ore totali	884	



Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
		44	44	44 - 44
Discipline della produzione e gestione.	AGR/19 Zootecnia speciale			
	↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale</i>			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	↳ <i>PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale</i>			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	↳ <i>GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale</i>			
	↳ <i>GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) (1 anno) - 8 CFU - semestrale</i>			
		26	18	18 - 18

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)			
Totale attività caratterizzanti		62	62 - 62

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/09 Meccanica agraria	20	14	14 - 14 min 12
	↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
	↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	↳ <i>METODICHE ANALITICHE AVANZATE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			14	14 - 14

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		23	23 - 23
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 4
	Abilit informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4 - 4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
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		44	44 - 44

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

120 - 120



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	BIO/10 Biochimica	44	44	-
	CHIM/06 Chimica organica			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	18	18	-
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	BIO/04 Fisiologia vegetale			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		
Totale Attività Caratterizzanti				62 - 62



Attività affini R²D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attivit formative affini o integrative	AGR/09 - Meccanica agraria	14	14	12
	CHIM/01 - Chimica analitica			
Totale Attività Affini				14 - 14



Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		23	23
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4
	Abilit informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1
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		44 - 44	



Riepilogo CFU R^aD

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



Comunicazioni dell'ateneo al CUN R^aD

I CFU precedentemente assegnati nelle attività affini ed integrative ai SSD AGR/15 ed AGR/16 sono stati traslati nelle attività caratterizzanti.



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Nell'ambito della classe LM-70, il presente Corso di Laurea Magistrale si differenzia dalla Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche perché finalizzato a formare figure professionali dotate di competenze specialistiche indirizzate ai processi di trasformazione e di conservazione di materie prime sia essa di origine animale sia essa derivanti dalle molteplici matrici di origine vegetale.

La necessità di un Corso di Laurea dedicato a questa formazione è direttamente connessa all'elevato grado di specificità raggiunto dai vari comparti alimentari a livello nazionale ma anche in ambito internazionale.



Note relative alle attività di base

R^aD

Note relative alle altre attività

R^aD

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

R^aD

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : CHIM/01) Al fine di integrare alcune specifiche competenze utili alla formazione del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, verranno forniti contenuti relativi alle metodiche avanzate di chimica analitica, il cui settore CHIM/01 è compreso come caratterizzante dal decreto ministeriale che disciplina le classi dei corsi di laurea magistrale, nonché contenuti relativi alle più moderne macchine ed impianti dell'industria alimentare.



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

Il Senato Accademico, nella seduta del 19 dicembre 2018 ha deliberato l'articolazione dell'insegnamento integrato di "Qualità e innovazione nella produzione primaria" (10 CFU) in due moduli didattici:

- Modulo di Produzioni Vegetali SSD AGR/02 (5 CFU)
- Modulo di Produzioni Animali SSD AGR/19 (5 CFU)

in quanto ai fini della formazione della figura professionale del tecnologo alimentare, delineata nel presente corso di studio, i contenuti culturali delle Produzioni vegetali e delle Produzioni animali si ritengono adeguatamente espressi nelle unità didattiche di 5 crediti formativi raccordate nell'insegnamento integrato; ciò si ravvisa anche in considerazione delle numerose attività formative rese disponibili agli studenti, sia dal Corso di Studio che dal Dipartimento SAFE, in materia di qualità e innovazione della produzione primaria che costituisce la principale vocazione del territorio.

