



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE GASTRONOMICHE (<i>IdSua:1571145</i>)
Nome del corso in inglese RD	Gastronomic Sciences
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.unifg.it/laurea/corsi/2021-2022/scienze-gastronomiche
Tasse	http://www.unifg.it/node/1536
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SANTILLO Antonella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CORBO	Maria Rosaria	AGR/16	PO	1	Caratterizzante
2.	DE DEVITIIS	Biagia	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
3.	DECHIARA	Marialuciavaleria	AGR/09	RD	1	Caratterizzante
4.	DEROSSI	Antonio	AGR/15	RD	1	Caratterizzante
5.	DISCIGLIO	Grazia	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
6.	LUCHETTI	Luciana	CHIM/06	PA	1	Base
7.	SANTILLO	Antonella	AGR/19	PA	1	Caratterizzante

8.	SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	AGR/16	PO	1	Caratterizzante
9.	BONASIA	Anna	AGR/04	RU	1	Affine

Rappresentanti Studenti

AMOROSO CLAUDIA claudia_amoroso.554082@unifg.it 3486710532
 CHIAPPINELLI ANDREA andrea_chiappinelli.562869@unifg.it 3311325933
 D'ISIDORO ROBERTA roberta_disidoro.562991@unifg.it 3278371376
 LA ROTONDA ROBERTA roberta_larotonda.571192@unifg.it 3289618630
 MARINARO GRAZIA GIULIA grazia_marinaro.551109@unifg.it 3467065519
 PALLADINO FEDERICA giulia_palladino.563279@unifg.it 3271965695
 PIETRADURA FRANCESCO francesco_pietradura.562974@unifg.it 3883533200
 QUINTO VINCENZO vincenzo_quinto.560703@unifg.it 3200860755
 ROMA TIZIANO tiziano_roma.551416@unifg.it 3461359666
 NIRO VERONICA veronica_niro.571393@unifg.it 3887553409
 SALONNE ANDREA andrea_salonne.550826@unifg.it 3384571498
 VOCINO EMANUELA emanuela_vocino.563574@unifg.it 3938806035

Gruppo di gestione AQ

ANNA DE DEVITIIS
 BIAGIA DE DEVITIIS
 ANTONIO DEROSI
 GRAZIA DISCIGLIO
 VALERIA GENTILE
 SALVATORE GIACINTO GERMINARA
 VITTORIA PILONE
 ANDREA SALONNE (studente STA)
 ANTONELLA SANTILLO

Tutor

FLORINDA MASCIELLO
 ADELE BIASCO
 Barbara SPERANZA
 Antonio DEROSI
 Annarita D'AMELIO
 Anna BONASIA



Il Corso di Studio in breve

19/05/2021

Attivato nella.a. 2015-2016 e inserito in una realtà economica territoriale, naturalmente vocata all'agro-alimentare, il corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia, appartenente alla classe di Laurea L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), costituisce un'importante punto di riferimento nel panorama della formazione accademica nazionale ed internazionale.

Nato dall'esigenza di formare un esperto con valenza interdisciplinare del settore enogastronomico, ed unico nel suo genere nel Sud Italia peninsulare, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia forma una figura professionale, le cui competenze variano dalla produzione di materie prime di qualità, alla gestione processi di trasformazione e distribuzione e commercializzazione alimentare, dalla valutazione della sicurezza e qualità degli alimenti alla comunicazione mediatica, dall'educazione alimentare alla promozione della cultura eno-gastronomica. Tale figura professionale si configura come complementare e non sovrapponibile a quella del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, appartenente anch'esso alla classe di Laurea L-26, proposto dallo stesso Ateneo. Il laureato in Scienze Gastronomiche, difatti, non intende interpretare il ruolo del tecnico dell'agroalimentare, bensì quella del consulente o, in ogni caso, di colui che occupa un ruolo manageriale o di coordinamento nell'ambito del sistema agroalimentare. Esso potrebbe occuparsi di valorizzazione del Made in Italy agro-alimentare nel mondo, potrebbe avere ruoli nel settore delle esportazioni; conoscitore del cibo, della storia e dei territori potrebbe occuparsi di turismo o comunicazione enogastronomica; le competenze relative alla distribuzione alimentare lo renderebbero in grado di gestire gli approvvigionamenti e la logistica, mentre le conoscenze delle caratteristiche chimiche, tecnologiche e microbiologiche degli alimenti costituirebbero lo

strumento per sapere riconoscere la qualità dei cibi ma non certo per la produzione (che invece è il ruolo principale del tecnologo alimentare).

Tenuto conto di questi obiettivi formativi, il percorso di studio, seppure con orientamento verso le discipline scientifiche tipiche della classe di Laurea L-26, si articola su diverse aree di apprendimento. Oltre ad insegnamenti di base (Matematica e Chimica) e trasversali (lingua inglese), il piano di studi comprende, difatti, discipline dell'economia e marketing dei prodotti alimentari, della microbiologia degli alimenti, della qualità delle produzioni alimentari di origine animale e vegetale, delle tecnologie alimentari e dell'impiantistica, della sicurezza alimentare, della cultura eno-gastronomica e dell'antropologia.

Il conseguimento del titolo di dottore in Scienze Gastronomiche è subordinato all'acquisizione di un minimo di 180 CFU. A tal fine le attività didattiche sono organizzate in tre anni, ciascun anno suddiviso in 2 semestri. Esse comprendono 19 insegnamenti fondamentali (per un totale di 142 CFU), in discipline finalizzate alla acquisizione di conoscenze competenze e abilità nei settori della matematica, statistica, chimica, biochimica, della microbiologia, dell'economia e marketing nel settore agro-alimentare, della qualità delle produzioni alimentari di origine animale e vegetali, delle tecnologie alimentari, dell'impiantistica, della sicurezza alimentare, dei meccanismi alla base delle allergie e delle intolleranze alimentari, oltre che conoscenze specifiche nella cultura e storia dell'alimentazione, prestando particolare attenzione anche verso competenze che riguardano i comportamenti alimentari nonché la comunicazione e l'educazione alimentare.

Il corso di laurea si arricchisce, inoltre, di un'unità per la lingua inglese (6 CFU), di attività a scelta libera dello studente, (12 CFU) che si propongono di offrire allo studente la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo. Esse possono essere acquisite attraverso il superamento di esami di insegnamenti opzionali o mediante la comprovata partecipazione e valutazione di attività didattiche universitarie o extrauniversitarie, che siano coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studi.

La formazione dello studente si completa con periodo di tirocinio pratico (di 16 CFU) a cui segue una prova finale (di 4 CFU). Di norma, il tirocinio si svolge al terzo anno di corso. Esso consiste in 400 ore (di frequenza presso aziende convenzionate, quali, ad esempio, aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia, aziende di catering, aziende operanti nel settore della distribuzione e nel settore della comunicazione mediatica, studi professionali o laboratori interni al dipartimento). L'attività di tirocinio è condotta sulla base di un progetto formativo concordato da tutor universitario e tutor aziendale e approvato dal Corso di Studio. I temi di studio affrontati nel progetto formativo, le attività pratiche a supporto dello stesso, nonché le criticità rilevate sono descritte in una relazione redatta dallo studente. La relazione di tirocinio costituisce la base per la discussione della prova finale.

L'accesso al corso di laurea in 'Scienze Gastronomiche' è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. L'accesso al corso è programmato a livello locale, ma senza che sia previsto il superamento di un test selettivo. L'accesso avviene tenuto conto dell'ordine cronologico di presentazione della domanda di iscrizione. La verifica del possesso delle conoscenze iniziali ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04, è effettuata mediante il superamento di un test di valutazione, volto ad individuare eventuali lacune formative da colmare (OFA), somministrato agli studenti prima dell'immatricolazione al CdS.

La formazione acquisita nel corso di laurea in Scienze Gastronomiche privilegia l'accesso ai successivi percorsi di studio delle lauree magistrali afferenti alle classi LM-70 - Scienze e Tecnologie Alimentari, LM-69 Scienze e Tecnologie Agrarie, LM-61 - Scienze della nutrizione umana e in Scienze Viticole ed Enologiche LM-70, senza peraltro impedire un possibile accesso diretto al mondo del lavoro e alla professione anche mediante master di primo livello. Il laureato in scienze gastronomiche L-26 Inoltre, così come il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari potrà iscriversi (previo superamento del relativo esame di stato) all'Albo per la professione di Agronomo forestale Junior, agrotecnico laureato, perito agrario laureato, perito industriale laureato.

Link: <https://www.unifg.it/laurea/corsi/2020-2021/scienze-gastronomiche>



QUADRO A1.a

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

22/11/2018

La consultazione con le organizzazioni locali rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni e' avvenuta, mediante contatti diretti del Direttore e di alcuni docenti del Dipartimento SAFE, nei mesi di luglio e settembre 2013 e attraverso il Workshop 'Saperi da gustare: la gastronomia si fa scienza' organizzato dallo stesso Dipartimento tenutosi in data 1 ottobre 2013.

Le consultazioni hanno coinvolto Istituti Professionali per i servizi Alberghieri e ristorazione, aziende di produzione e commercializzazione del settore enogastronomico, Camere di Commercio ed enti locali (Province e Comuni), associazioni di categoria, per discutere l'opportunità dell'istituzione del corso di laurea in Scienze Gastronomiche presso l'Ateneo di Foggia. Sono emerse motivazioni, richieste del territorio, non solo locale, e sono stati vagliati gli sbocchi professionali.

Le parti interpellate hanno sottolineato l'idoneità del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche a rispondere alle richieste del mondo del lavoro sotto il profilo formativo e gli ampi spazi professionali esistenti in questo settore che, a livello nazionale, ha notoriamente dato prova di reggere l'impatto dell'attuale crisi economica.

Per quanto e' a nostra conoscenza non esistono studi di settore internazionali per CdS affini a Scienze Gastronomiche; e' possibile desumere alcuni dati per gli altri corsi di studio della classe L-26, in particolare per Scienze e Tecnologie Alimentari. Si tratta, tuttavia, di materiale divulgativo prodotto dall'Institute of Food Technology (IFT), con sede in America, ed una sezione nel Regno Unito, che offre una visione parziale e limitata (indagine sugli stipendi, 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' (nei cui alveo si puo' situare il laureato in Scienze Gastronomiche), 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, gastronomia molecolare e nutrizione, marketing e cultura.

Nella seduta del 13 gennaio 2015 la Giunta del Dipartimento SAFE, raccogliendo le istanze avanzate da numerosi enti provinciali, regionali e nazionali e finalizzate a mettere in piu' stretta sintonia le attività formative del corso di laurea in Scienze Gastronomiche con le esigenze e le vocazioni territoriali, ha approvato un protocollo d'intesa che coinvolge i seguenti enti: Slow Food, Confagricoltura, CIA, Coldiretti, Confcooperative, Associazione Italiana Allevatori, Associazione Industriali della Provincia di Foggia, Associazione Giovani Industriali della Provincia di Foggia, Laboratori Bonassisa, Molini Casillo S.p.A., Lotras Logistic and Eco-transport, Biovegetal srl.

Obiettivo specifico del protocollo d'intesa e' la definizione comune di: tirocini formativi, svolgimento in partnership di tesi di laurea e di dottorato, corsi di formazione e di aggiornamento professionale, corsi di perfezionamento, seminari di approfondimento su tematiche specifiche, convegni tecnici, progetti di ricerca. E' previsto inoltre che le parti possano evidenziare l'esistenza del presente protocollo d'intesa su tutti i documenti anche con l'uso dei rispettivi loghi e della dicitura partner.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Domanda di Formazione



QUADRO A1.b

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

19/05/2021

A causa dell'emergenza sanitaria per il COVID-19 le consultazioni nel periodo da Maggio 2020 al 16 Aprile 2021 sono state meno numerose rispetto allo scorso anno, tuttavia dopo un primo periodo di arresto esse sono riprese e si sono svolte meeting a distanza e attraverso invio di questionari.

Tali consultazioni hanno previsto il coinvolgimento di Enti e organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, ma soprattutto sono state di tipo interno e finalizzate a monitorare l'efficienza del corso di studio durante questo particolare periodo in cui la didattica si è svolta prevalentemente con modalità a distanza.

Le consultazioni nella maggior parte dei casi sono state avviate e condotte dal Coordinatore del Corso di Studio, talune hanno previsto il coinvolgimento dell'intero Ateneo, Direttore di Dipartimento, del GAQ, del Comitato di indirizzo, ma anche e del collegio dei docenti del C.d.S.

Nello specifico, nell'anno di riferimento si possono annoverare le seguenti consultazioni:

- Il 27 Aprile 2020 si è tenuto il convegno online dal titolo Plastic Free & Green Economy: dialogo tra ricerca e sostenibilità organizzato dalla associazione studentesca Area Nuova sulla piattaforma e-learning d'Ateneo. L'evento, che ha visto la partecipazione di docenti dell'Università e di ospiti esterni, era finalizzato a sensibilizzare la popolazione studentesca sui temi delle problematiche ambientali e sulla necessità di operare cambiamenti negli stili di vita e alimentari. Gli interventi dei relatori, sui temi degli effetti di uno stile di vita Plastic Free sulla salute, del diritto umano ad un ambiente salubre nonché sul significato di green economy e sulle opportunità di adottare un'agricoltura plastic free, sono stati particolarmente interessanti per far comprendere la necessità, anche nel settore agro-alimentare, di perseguire uno sviluppo che sia coerente con i principi di sostenibilità ambientale sociale ed economica. Link:

<https://www.unifg.it/eventi/plastic-free-green-economy-dialogo-tra-ricerca-e-sostenibilita>.

- Dal 24 al 27 novembre 2020 l'Università di Foggia ha celebrato la Notte dei Ricercatori aprendo, nel rispetto dei vincoli per il contenimento della diffusione del COVID-19, virtualmente le porte dei suoi dipartimenti. L'evento promosso dalla Commissione Europea all'interno del Programma Quadro europeo per la Ricerca e l'Innovazione HORIZON 2020 e finalizzato a diffondere la cultura scientifica e il ruolo della Ricerca è stato condotto nell'ambito del più ampio progetto europeo ERN-Apulia, coordinato dall'Università del Salento, che vede coinvolte le Università statali e i principali enti pubblici di ricerca pugliesi. Sostenibilità e biodiversità è stato il tema che l'Università di Foggia ha scelto per l'edizione 2020 della notte dei ricercatori. Durante le giornate dedicate, sulla piattaforma E-learning di Ateneo, si sono alternate una serie di iniziative a carattere scientifico, tra cui laboratori sensoriali, seminari interattivi, incontri con i ricercatori e illustri ospiti. Nell'ambito del ricco programma di eventi quelli che sono sembrati essere particolarmente interessanti per riflettere sulla appropriatezza dei contenuti formativi del corso di laurea in Scienze Gastronomiche sono stati quelli di seguito più dettagliatamente descritti. Ad alcuni di essi cui hanno partecipato, in qualità di relatori, il coordinatore e alcuni docenti del corso di studio:

o Laboratorio Filiera corta - in collaborazione con Tinada Spin off UNIFG. Il laboratorio focalizzato sul tema delle innovazioni gestionali quali possibili opportunità per la creazione d'impresa, ha descritto come attraverso l'adozione di un modello di gestione innovativo della filiera dell'ortofrutta fresca sia possibile rendere più sostenibile un settore che contribuisce in modo sostanziale alle emissioni di CO2 e creare contemporaneamente occasioni di business development.

o Seminario: L'Educazione alimentare verso la sostenibilità. Gli interventi dei relatori hanno avuto come argomento centrale il cibo, evidenziando il ruolo fondamentale che esso assume nelle moderne società. Gli interventi, hanno analizzato la varietà degli aspetti che concorrono a determinare le prospettive future del sistema agro-alimentare moderno. Le relazioni hanno argomentato relativamente alla comunicazione del cibo, al ruolo del consumatore, alle connessioni tra cambiamenti climatici e produzione alimentare, ai concetti di eco-condizionalità, dai temi di diritto dell'alimentazione e tutela agroalimentare e ambientale, a quelli della efficacia e consapevolezza dei marchi di qualità e sostenibilità. Nel loro complesso gli interventi hanno evidenziato la necessità di orientare le produzioni alimentari verso uno o più obiettivi di sviluppo sostenibile. Tali intenti, da realizzarsi con pieno il coinvolgimento di tutti gli operatori economici, costituirebbero un efficace contributo per la creazione di un sistema alimentare sostenibile.

o Seminario Biodiversità e Sostenibilità in Agricoltura. Dedicato all'importanza della tutela della biodiversità, il seminario ha analizzato il concetto e la sua implementazione nei diversi settori produttivi, dalla biodiversità animale a quella vegetale, enfatizzando sulle esternalità positive che essa contiene in termini di benessere, sicurezza alimentare, multifunzionalità, salvaguardia dell'ambiente e del patrimonio culturale e sensoriale delle produzioni.

o Laboratorio di Studi rurali e agricoltura multifunzionale. Tale laboratorio è stato importante per approfondire i temi dello sviluppo delle aree rurali e del ruolo multifunzionale dell'agricoltura.

o Laboratorio sensoriale, focalizzato sugli aspetti artistici e letterari che il cibo ha assunto nei vari secoli nonché sulla sfera sensoriale, in particolar modo sull'udito. Nello specifico a specifici alimenti sono stati associati particolari suoni per coglierne le sensazioni, l'approccio al cibo e alla sana educazione alimentare sono stati argomenti che hanno infine completato il percorso laboratoriale.

o Talk Art & Science: la Biodiversità, evento finale della notte dei ricercatori in cui si è dibattuto sui temi della sostenibilità e dei legami tra ambiente, biodiversità, ambiente, salute e arte. Nell'ambito dell'evento si sono succedute le relazioni della delegata rettorale dell'Ateneo foggiano alla sostenibilità (nonché coordinatrice del corso di laurea in Scienze Gastronomiche)

che ha rimarcato il ruolo multidisciplinare dello sviluppo sostenibile, un professore di orticoltura e floricoltura del Dipartimento DAFNE dell'Università di Foggia che ha ampiamente illustrato l'importante ruolo della biodiversità per la tutela del futuro del pianeta (la valorizzazione della biodiversità è un argomento ampiamente trattato nell'ambito del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche) ed infine un docente di Otorinolaringoiatria Università di Foggia che ha presentato un ricco intervento dal titolo Art&Science: quando la Scienza diventa Arte un cui ha evidenziato come la scienza può essere ispiratrice di arti figurative e nel campo della musica e della recitazione.

Link: <https://www.unifg.it/notizie/la-notte-europea-dei-ricercatori>

Accanto a consultazioni di questo tipo, caratterizzate dalla partecipazione del Corso di Studio a manifestazioni di Terza Missione, il Coordinatore ha inteso dialogare anche con interlocutori sociali più strettamente coinvolti nelle attività del C.d.S. A tale riguardo sono state quindi condotte le seguenti consultazioni:

- Il 12 Novembre 2020 la Coordinatrice del Corso di studio ha preso parte alla riunione del CO-SGA (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze Gastronomiche) tenutasi in modalità telematica attraverso la piattaforma ZOOM. All'incontro partecipato 6 coordinatori dei Corsi di studio in Scienze Gastronomiche, discutendo dei seguenti argomenti all'ordine del giorno:

o Comunicazioni

o revisione delle classi di laurea

o organizzazione incontri e iniziative con ex studenti / parti sociali

o revisione dello statuto del COSGA

o varie ed eventuali

Nell'ambito delle comunicazioni il coordinatore nazionale ha presentato i 16 C.d.L., attivi a partire dalla a.a. 2020-2021 sul territorio Nazionale e ha informato i presenti di aver partecipato al tavolo tecnico della Conferenza di Agraria, che è l'organo di coordinamento dei corsi di studio dell'area agraria. In tale occasione, su richiesta del ministero, è stato chiesto al CO-SGA di presentare una proposta di revisione delle classi L-GASTR e LM-GASTR.

Riguardo quindi il punto relativo alla revisione delle classi L-GASTR e LM-GASTR, il coordinatore del COSGA ha condiviso con i presenti che, nell'ambito delle attuali declaratorie delle classi di laurea, la descrizione della figura professionale del gastronomo professionista appare coerente con le esigenze del mercato del lavoro, è stata riscontrata la mancanza di alcuni settori scientifico disciplinari indispensabili per il completamento della formazione degli studenti. Pertanto il coordinamento ha proposto alcune modifiche, tenuto conto soprattutto del carattere interdisciplinare delle classi di laurea e dell'equilibrio tra i diversi ambiti disciplinari che le caratterizzano (area tecnica, economica e umanistica). A titolo di esempio, è proposto di includere per la classe L-GASTR, nell'ambito delle Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche, il settore AGR/01 che si caratterizza per gli aspetti economici, politici, gestionali ed estimativi della produzione, trasformazione, distribuzione, mercato e consumo dei prodotti agro-alimentari e per gli aspetti economici della pianificazione e gestione del territorio e dell'ambiente rurale e connessi della valutazione dell'impatto ambientale, essendo tale settore attivato in 9 dei 14 corsi di studio dell'area gastronomica. Per la classe LM-GASTR, è stato invece proposto di includere tra le attività formative delle discipline agrarie, alimentari e della nutrizione i settori AGR attualmente poco rappresentati. Ciò tenuto conto soprattutto del fatto che la maggior parte dei corsi di studio triennali dell'ambito gastronomico afferiscono ai dipartimenti di agraria e che pertanto gli studenti sarebbero interessati completare la propria formazione anche in questi settori.

Riguardo al punto relativo alla organizzazione di incontri e iniziative con ex studenti/parti sociali è stata sostenuta dai presenti l'impossibilità di organizzare incontri in presenza a causa del perdurare dell'emergenza sanitaria. Tuttavia è stato proposto di organizzare e/o condividere iniziative tra i corsi di laurea allo scopo anche di favorire il dialogo tra le diverse realtà presenti nel territorio nazionale.

Infine, riguardo alla revisione dello Statuto durante la riunione evidenziata l'opportunità di prevedere la partecipazione alle assemblee del GOSGA, non solo dei presidenti di corso di studio, ma anche di ex presidenti o altri docenti che per esperienza personale si dedicano ad attività di organizzazione didattica nell'ambito gastronomico. Per tale motivo è stata proposta e approvata la revisione art.2. (verbale COSGA).

- Il 18 e 25 Marzo 2021 l'Area di Orientamento e Placement dell'Ateneo foggiano ha dedicato due pomeriggi alle matricole Unifg. Gli incontri dal titolo Dopo l'immatricolazione il tuo successo accademico è il nostro obiettivo dedicati esclusivamente alle matricole di Unifg si sono tenuti in modalità on line attraverso l'utilizzo della piattaforma e-learning di unifg. Organizzati in sessioni parallele (una per ciascun Dipartimento dell'Ateneo foggiano) hanno visto la partecipazione di peer career advisor, tutor, studenti senior e esperti dell'Area Orientamento e Placement, che hanno ascoltato gli studenti neo iscritti, rispondendo loro ad eventuali dubbi e richieste di chiarimento relativamente a piani di studio, esami e difficoltà organizzative. Nello specifico, nella virtual room del Dipartimento DAFNE ad ascoltare gli studenti del c.d.l. in Scienze Gastronomiche era presente anche la coordinatrice del Corso di laurea. Nell'ambito del dibattito le matricole del corso di laurea in Scienze Gastronomiche hanno manifestato il loro pieno apprezzamento per la gestione della didattica durante l'emergenza sanitaria sia con riferimento alla organizzazione delle attività di segreteria, sia con riferimento all'organizzazione della didattica stessa. Nello specifico hanno apprezzato la possibilità di seguire le lezioni da casa con possibilità di riascolto on demand poiché tale

opportunità ha evitato loro spostamenti fisici dai luoghi di residenza e hanno dichiarato la piena disponibilità dei docenti a fornire attività di tutorato e supporto alla didattica. Hanno inoltre dichiarato di non preferire la didattica mista (simultaneamente in presenza e da remoto in streaming con gli studenti frequentanti da casa) per problemi legati alla qualità dell'audio allorché le lezioni erano tenute in aula, e hanno chiesto di poter continuare con esclusiva didattica a distanza anche laddove allentamenti delle misure di contenimento Covid-19 consentissero il ritorno in aula.

Link: <https://www.unifg.it/eventi/giornate-orientamento-insieme-proseguire>

- Il 26 Marzo 2021, la coordinatrice del C.d.L. ha convocato il Collegio dei docenti di Scienze Gastronomiche. L'incontro, svoltosi sulla piattaforma Google Meet, ha inteso offrire ai docenti un momento di confronto riguardo alla didattica erogata durante questo difficile anno in cui l'emergenza sanitaria ha dovuto più volte sospendere la didattica in presenza e ripiegare su una didattica a distanza o mista (simultaneamente in presenza e da remoto in streaming con gli studenti frequentanti da casa e con opzione di riascoltare le lezioni registrate). Considerati gli argomenti in oggetto di discussione alla riunione sono stati invitati anche il delegato all'orientamento e il delegato al placement del dipartimento DAFNE:

Gli argomenti iscritti all'ordine del giorno della convocazione sono stati i seguenti:

o Comunicazioni del Coordinatore

o Andamento circa la frequenza alle lezioni e esami di profitto degli studenti per ogni anno

o Resoconto riguardo l'impegno dei tirocinanti durante il periodo di pandemia

o Proposte di attività di orientamento e placement specifiche per il corso di studio.

Nell'ambito delle Comunicazioni, la Coordinatrice ha esposto ai presenti un'aggiornata descrizione del panorama nazionale in cui il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche di Foggia si inserisce, così come da confronto presentato anche in sede CO-SGA nell'ultima riunione del 12 Novembre 2020. Nello specifico la coordinatrice ha evidenziato che il C.d.L. Foggiano ha perso la sua esclusività di unico corso di studio dell'Italia meridionale peninsulare dal momento che negli anni più recenti sono stati attivati corsi di laurea in Scienze Gastronomiche presso le sedi di Portici (Università Federico II di Napoli) e Termoli (Università del Molise) e dall'anno accademico 2020-21 anche l'Università di Bari ha stato attivato un corso di laurea in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento di Giurisprudenza. La stessa ha tuttavia evidenziato che i nuovi corsi di laurea (istituiti cioè dopo il 2018) sono corsi incardinati nella classe di laurea L-GASTR e non L-26 (classe di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari) e che pertanto il corso di studio del Dipartimento foggiano gode ancora di questa unicità. Ha altresì aggiunto che la maggior parte dei corsi di laurea di più vecchia istituzione hanno optato per piano di rinnovo dei corsi stessi migrando verso la nuova classe di laurea. Al momento, ossia nella a.a. 2020-21, sono dunque solo 4 i C.d.L. in Scienze Gastronomiche incardinati nella classe L-26 (Foggia, Messina, Roma Tre, Università telematica S. Raffaele di Roma). Tale eterogeneità, se da un lato potrebbe essere considerata una criticità per l'Ateneo foggiano allorché, in fase di monitoraggio ANVUR, il corso di laurea si trova a confrontarsi con i più numerosi e differenti corsi di laurea della classe L-26, dall'altro, anche per lo spiccato profilo tecnico-scientifico del corso di studio, la permanenza del corso di laurea in Scienze Gastronomiche all'interno della classe L-26 può al momento considerarsi un punto di forza, dal momento che essa consente ai laureati di accedere alle stesse professioni e agli stessi corsi di laurea magistrale permessi ai laureati triennali in Scienze e Tecnologie Alimentari.

La descrizione dell'offerta formativa di corsi di laurea in Scienze Gastronomiche nell'ambito del panorama nazionale assieme alle considerazioni esposte sono state doverose per chiedere al collegio un parere in merito alla possibilità di prevedere nel breve periodo un cambio di ordinamento. A tal riguardo il collegio ha manifestato la sua volontà di attendere l'esigenza di una più forte e sostanziale riforma del corso di laurea per migrare verso la classe L-Gastr.

Altro argomento delle comunicazioni è stata la condivisione circa il decrescente numero di iscritti al corso di laurea. Nella a.a. 2020-21 gli iscritti al primo anno sono stati infatti solo 37 e questo dato è stato considerato piuttosto critico e degno di ulteriori approfondimenti. Nello specifico le informazioni riguardo alle caratteristiche degli ultimi immatricolati hanno evidenziato che quasi il 70% delle matricole è residente nella provincia di Foggia, il 22% nella BAT, mentre solo il 10% (4/37) proviene dalle aree di Brindisi, Potenza e Benevento. Inoltre, oltre il 50% degli studenti possiede un diploma di scuola superiore ad indirizzo tecnico-professionale alberghiero, un 11% proviene da istituti commerciali, uno scarso 20% dai licei (scientifico, classico, polivalente, artistico). In relazione a tali dati (provenienza massiva da istituti alberghieri e aree geografiche di provenienza degli iscritti) il coordinatore ha invitato a riflettere circa le attività di orientamento programmate dal Dipartimento.

o Andamento circa la frequenza alle lezioni e esami di profitto degli studenti per ogni anno

Con riferimento alla frequenza degli studenti del primo anno del C.d.L., i docenti del corso di studio hanno evidenziato una modesta partecipazione degli studenti (in classe e da remoto), dal momento che la numerosità delle classi sembra assestarsi per quasi tutti gli insegnamenti del primo e del secondo semestre intorno a 15 unità. La preoccupazione del collegio è stata che, anche in considerazione del momento emergenziale, gli studenti siano scoraggiati e intenzionati ad abbandonare gli studi. Tuttavia i docenti che hanno tenuto insegnamenti al primo anno al primo semestre hanno riportato che in sede di esami gli studenti hanno partecipato attivamente con risultati analoghi e talvolta migliori di quelli avuti negli anni precedenti. Ciò evidenzerebbe che la didattica a distanza non penalizzi il processo di apprendimento, ma anzi, in taluni casi, la possibilità di riascoltare le registrazioni delle lezioni può essere considerato un punto di forza in grado di favorire migliori performance degli studenti. Il consiglio ha concordato, tuttavia, in considerazione del limitato numero di iscritti al primo anno, è stato chiesto un

supporto dalla segreteria didattica del dipartimento affinché i singoli studenti possano essere contattati telefonicamente per approfondire sui motivi della scarsa partecipazione alle lezioni.

Riguardo agli studenti iscritti agli anni successivi (secondo e terzo anno) i docenti unanimemente hanno concordato che la didattica a distanza non ha modificato le performance degli studenti e che essi hanno reagito con elevato senso di responsabilità e spirito di adattamento. Molti studenti (soprattutto lavoratori stagionali e/o part-time) in particolare, sembra abbiano più volte manifestato l'apprezzamento per la possibilità di riascolto on demand delle lezioni registrate e chiederebbero la possibilità di poter mantenere questo strumento anche quando l'emergenza sarà finita.

o Resoconto riguardo l'impegno dei tirocinanti durante il periodo di pandemia

Con riferimento a questo punto la coordinatrice ha sottoposto alla attenzione del collegio più aspetti. In primo luogo, ha fatto notare che troppo frequentemente gli studenti vengono indirizzati ad un tirocinio dentro il Dipartimento piuttosto che presso aziende esterne. Inoltre, la stessa ha evidenziato che gli insegnamenti scelti dagli studenti per lo svolgimento del loro tirocinio formativo ricadono troppo spesso solo su alcuni. Tali osservazioni sono emerse dall'analisi dei questionari compilati dalle aziende ospitanti nonché dal monitoraggio dei tutor universitari assegnati ai tirocinanti.

Riguardo al primo aspetto, la coordinatrice ha ribadito che il cospicuo numero di c.f.u. (16) assegnati al tirocinio per il corso di laurea in Scienze Gastronomiche è stato concepito proprio consentendo agli studenti di confrontarsi per un periodo più lungo con il mondo del lavoro e che il Dipartimento DAFNE non sarebbe propriamente l'azienda più adatta in cui un laureato triennale potrebbe realisticamente trovare impiego. Pertanto l'invito della coordinatrice verso i colleghi è stato quello di stimolare e indirizzare gli studenti a svolgere il tirocinio fuori UNIFG al fine di rendere più efficace l'obiettivo del tirocinio stesso; allo stesso tempo ha invitato la delegata del dipartimento al placement ad arricchire il numero di aziende convenzionate che potrebbero essere più adatte a accogliere studenti del corso di laurea e di offrire maggiore comunicazione e diffusione a riguardo. Per l'ampliamento del databank delle aziende convenzionate, la coordinatrice ha esortato anche i singoli colleghi a segnalare alla delegata al placement aziende con cui hanno contatti e che potrebbero essere interessate ad ospitare i tirocinanti.

Riguardo alla scelta dei tutor universitari, la coordinatrice ha ricordato che tutti gli insegnamenti del corso di studio forniscono il proprio contributo per la formazione del laureato e che pertanto tutti potrebbero essere argomento del progetto formativo dei tirocinanti. Ha esortato pertanto i colleghi a promuovere le proprie attività e la valenza pratica delle conoscenze acquisite nell'ambito degli insegnamenti di ciascuno e a non rifiutare eventuali studenti interessati. Al fine di mitigare la numerosità di tirocinanti di alcuni specifici colleghi, il collegio avrebbe anche proposto di regolamentare il processo di attribuzione del tutor universitario attraverso un piano programmatico che stabilisca un numero minimo e massimo di tirocinanti per anno. Tale suggerimento è stato recepito dalla coordinatrice che se ne sarà portavoce nell'ambito di consessi più opportuni.

Con più stretto riferimento allo svolgimento del tirocinio durante la situazione pandemica, la coordinatrice ha presentato le sue perplessità circa il monitoraggio delle attività svolte dagli studenti. Difatti, durante tale periodo, a meno di attività strettamente necessarie, possono essere autorizzati solo tirocini da svolgersi da remoto. Con siffatto sistema le attività svolte dagli studenti possono essere monitorate solo attraverso periodici incontri virtuali con gli stessi, tuttavia esse non sono più rendicontabili se non attraverso dichiarazioni dei tirocinanti che talvolta risultano non veritiere anche in considerazione dei contenuti spesso troppo esigui della relazione finale. Su quest'ultimo aspetto la coordinatrice ha fatto presente che il Dipartimento DAFNE stava, negli stessi giorni, avanzando una proposta di revisione del regolamento per lo svolgimento del tirocinio che prevede una semplificazione e riduzione proprio della corposità della relazione finale. Tale argomento è stato dibattuto con i presenti. Dalla discussione è emerso in modo condiviso che non sarebbe la lunghezza della relazione finale a garantire la consistenza delle attività svolte dagli studenti, pertanto il collegio ha deciso di accogliere la modifica del regolamento e la conseguente semplificazione riguardo la stesura della relazione finale.

Riguardo allo svolgimento delle attività durante il periodo pandemico, il collegio unanime ha espresso condivisione circa il non sempre pieno impegno degli studenti, tuttavia ha manifestato la sua inadeguatezza verso un più stretto controllo e si rimette al senso di responsabilità dei laureandi, nonché a una maggiore cura del monitoraggio delle attività svolte dagli studenti attraverso una intensificazione degli incontri periodici.

o Proposte di attività di orientamento e placement specifiche per il corso di studio

Riguardo alle proposte di orientamento, sulla scorta delle informazioni ottenute dalle comunicazioni iniziali della coordinatrice, tenuto conto della eterogeneità dei contenuti formativi dei diversi corsi di laurea presenti sul territorio nazionale (soprattutto nelle aree limitrofe a quelle in cui il Corso Foggiano insiste) della tipologia di studenti maggiormente interessati al Corso di Studio Foggiano, il collegio ha condiviso in modo unanime la necessità di una più efficace e mirata comunicazione del corso di laurea non solo in ambito geografico regionale, ma anche verso regioni limitrofe e soprattutto in Campania (provincia di Benevento e Avellino), Basilicata (provincia Potenza e Matera), Molise e Calabria. La proposta del collegio ha evidenziato inoltre l'opportunità di focalizzare attività di orientamento, oltre che sulla presentazione offerta formativa e il Dipartimento, anche sull'evidenziare le differenze del corso di studio Foggiano rispetto agli analoghi offerti da altri atenei. La delegata all'orientamento ha accolto la proposta.

Riguardo alle proposte di placement, la delegata del dipartimento ha offerto la sua disponibilità ad accogliere i suggerimenti discussi al punto precedente, focalizzati soprattutto sull'ampliamento delle convenzioni con aziende più adatte ad accogliere

laureandi del corso di laurea in Scienze Gastronomiche nonché di favorire una comunicazione più capillare delle iniziative di placement mirate agli studenti del corso di laurea. (verbale del Collegio dei docenti del 26 Marzo 2021).

- L 8 Aprile 2021, la coordinatrice del C.d.L. ha convocato il Comitato di indirizzo del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche rinnovato in questo ultimo anno nella sua composizione. L'incontro, svoltosi sulla piattaforma Google Meet allargato anche a stakeholder esterni al Comitato, invitati per fornire le proprie opinioni circa l'attualità della offerta formativa del corso di studio Foggiano oltre che offrire la propria esperienza e visione sui possibili sbocchi occupazionali dei laureati. Nello specifico presenti alla riunione, che hanno poi preso parte al dibattito, sono stati alcuni docenti del corso di laurea in qualità di membri interni del comitato di indirizzo, il portavoce della Comunità Slow Food Terre della Daunia per valorizzare la biodiversità un docente dell'I.S. Einaudi-Grieco di Foggia in rappresentanza delle scuole superiori ad indirizzo alberghiero, l'amministratore Unico EBC srl - Birrifico REBEERS e una libera professionista nel settore del giornalismo e della consulenza e formazione per aziende su temi legati a sostenibilità e alimentazione, in qualità di membri esterni del comitato di indirizzo, e infine due rappresentanti della Associazione Gastronomi Professionisti Italiani, uno studioso di etnobotanica promotore di un gruppo di ricerca impegnato nello studio e valorizzazione del territorio del Gargano, un rappresentante della Associazione Italiana Sommelier, nonché Gastronomo professionista ed ex studente del corso di studio foggiano, quali soggetti esterni invitati.

Gli argomenti iscritti all'ordine del giorno della convocazione sono stati i seguenti:

- o Comunicazioni del Coordinatore
- o Censimento dei corsi di laurea in Scienze gastronomiche in Italia
- o Presentazione del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia
- o Monitoraggio attualità della Domanda di Formazione
- o Ipotesi di modifica dell'ordinamento didattico
- o Proposte di convenzioni per attività formative integrative e di tirocinio
- o Varie ed eventuali

Nell'ambito delle Comunicazioni, dopo una breve presentazione di tutti i partecipanti alla riunione, la Coordinatrice ha rammentato l'importante ruolo del Comitato di indirizzo rispetto alla promozione dei rapporti tra università e contesto produttivo, al monitoraggio e all'adeguamento dei percorsi formativi sulla base delle indicazioni provenienti dal mondo del lavoro, alla valutazione dell'efficacia degli esiti occupazionali.

- o Censimento dei corsi di laurea in Scienze gastronomiche in Italia

In relazione al punto riguardante il Censimento dei corsi di laurea in Scienze gastronomiche in Italia è stata offerta ai presenti un'aggiornata descrizione del panorama nazionale in cui il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche di Foggia si inserisce, evidenziando similitudini e differenze tra le diverse offerte formative.

Nello specifico è stata messa in risalto la spiccata valenza tecnico-produttiva del corso di studio foggiano, nonché la ridotta presenza nell'offerta formativa del Corso di studio foggiano di insegnamenti afferenti alla laurea economica e sociale. È stata inoltre sottoposta all'attenzione dei presenti l'attivazione di nuovi corsi di studio nella Regione e nelle Regioni limitrofe che potrebbero configurarsi come potenziali competitor del C.d.L. Foggiano.

- o Presentazione del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia

Il coordinatore ha esposto una breve sintesi riguardante le caratteristiche dell'offerta formativa foggiana così come evinti dall'ultimo monitoraggio ANVUR 2019-20, relative alle performance degli studenti, alla soddisfazione degli stessi riguardo ai singoli insegnamenti, al livello di soddisfazione dei laureati nonché delle aziende che ospitano gli studenti tirocinanti. È stata infine descritta la numerosità e le caratteristiche degli ultimi studenti immatricolati (a.a. 2020-2021), evidenziando il calo delle immatricolazioni, la preponderante provenienza degli studenti da istituti alberghieri e da aree geografiche riconducibili soprattutto alla provincia di Foggia e alla BAT, mentre bassa è la presenza di studenti provenienti da fuori regione. La presentazione dei Corsi di laurea in Scienze gastronomiche attivi sul territorio nazionale e la descrizione delle caratteristiche del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia era doverosa e preliminare per dibattere circa la validità dell'offerta formativa dell'Ateneo Foggiano. Dalle considerazioni emerse, tenuto conto della eterogeneità dei profili formativi e dei contenuti (in termini di SSD) dei piani di studi offerti dalle diverse sedi è stato in parte anticipato il dibattito circa l'opportunità di un cambio di ordinamento e/o classe di laurea (da L-26 a L-GASTR). Nell'ambito della discussione, tenuto conto della valenza multidisciplinare delle conoscenze e competenze che il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere, nonché della evidente ridotta presenza di insegnamenti riconducibili all'ambito economico e sociale, è stato proposto, laddove si ipotizzasse un cambio di ordinamento, di ridurre il corposo numero di c.f.u. attualmente dedicato allo svolgimento del tirocinio (16 c.f.u.) a favore di un rafforzamento di insegnamenti della componente economica e sociale (es. insegnamenti di geografia, percorsi enogastronomici, gastronomia e turismo, diritto, economia e gestione aziendale) e di attività laboratoriali di approfondimento su alcune specifiche tematiche. Tale modifica offrirebbe agli studenti anche una più adeguata preparazione laddove essi sceglieressero di proseguire gli studi verso percorsi magistrali non strettamente costruiti per la classe L- 26, aprendo ad essi opportunità anche nei confronti di percorsi formativi di maggiore orientamento sulla comunicazione, sull'economia, ecc.....

In considerazione della elevata percentuale di tirocini svolti in Dipartimento (60%), i presenti hanno inoltre auspicato in una

maggiore offerta di tirocini prelaurea da svolgersi presso aziende esterne, riducendo la possibilità di svolgere il tirocinio in Dipartimento solo laddove ci siano comprovate esigenze di studenti e/o docenti.

o Monitoraggio attualità della Domanda di Formazione

In relazione al punto riguardante il Monitoraggio della attualità della Domanda di Formazione i rappresentanti della Associazione Gastronomi Professionisti Italiani hanno evidenziato che gli ex laureati dei Corsi di studio più anziani hanno trovato impiego soprattutto in aziende nell'ambito del controllo qualità, nelle funzioni commerciali o piuttosto sono loro stessi diventati imprenditori nell'ambito del settore della ristorazione. Anche il rappresentante della Associazione Italiana Sommelier, nonché Gastronomo professionista ed ex studente del corso di studio foggiano, ha sottolineato che il profilo professionale del gastronomo è ancora troppo spesso erroneamente associato alle preparazioni culinarie, mentre sarebbe auspicabile che ad esso sia riconosciuto, nell'ambito di una visione olistica del food, un ruolo più fortemente orientato su aspetti del cibo legati alla cultura, al riconoscimento e alla valorizzazione della qualità, alle capacità in termini di commercializzazione e comunicazione. Egli, a titolo di esempio, ha evidenziato come nel settore enologico, la produzione e la qualità dei vini siano fortemente legate alla cultura e alla geografia dei territori e che tali ambiti conoscitivi non possono essere ignorati da un gastronomo professionista. Il legame tra cibo e territorio è stato anche sottolineato dall'etnobotanico promotore di un gruppo di ricerca impegnato nello studio e valorizzazione del territorio del Gargano il quale ha evidenziato il ruolo fondamentale del gastronomo per la valorizzazione delle produzioni locali, in quanto in grado di cogliere tra gli aspetti delle tradizioni locali saperi e conoscenze (gastronomo come ricercatore curioso, in grado di mettere a sistema conoscenze diffuse e tramandate in modo orale). Infine la libera professionista nel settore del giornalismo e della consulenza e formazione per aziende su temi legati a sostenibilità e alimentazione ha dibattuto sui legami tra cibo e sviluppo sostenibile, evidenziando l'esigenza di produzioni che siano rispettose dell'ambiente e che sappiano valorizzare gli aspetti culturali delle società.

o Ipotesi di modifica dell'ordinamento didattico

Riguardo alla ipotesi di modifica dell'ordinamento didattico, e nello specifico della possibile migrazione del corso di laurea dalla classe L-26 alla classe L-GASTR, soprattutto i membri esterni del Comitato di indirizzo e gli invitati hanno evidenziato i punti di forza che questo cambiamento porterebbe in termini sia di una maggiore consapevolezza circa le competenze e conoscenze che laureato in scienze gastronomiche dovrebbe possedere, sia, di conseguenza, come opportunità concreta per una più sostanziale modifica dell'offerta formativa, che dovrebbe tener conto dei suggerimenti forniti ai punti precedenti.

Nel corso del dibattito è stato aggiunto che il cambio di classe di laurea e l'adeguamento dell'offerta formativa al profilo professionale del gastronomo professionista, così come chiaramente indicato nella declaratoria della classe L-GASTR, si configurerebbe anche come un'efficace scelta strategica del Dipartimento per differenziare il corso di laurea rispetto al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26). Con tale scelta andrebbero a risolversi anche i problemi legati alla preparazione ibrida dei gastronomi laureati L-26 e al senso di inadeguatezza che gli studenti foggiani talvolta vivono nei confronti dei colleghi della classe di laurea. Da non sottovalutare, infine, che il cambio di classe consentirebbe un monitoraggio delle performance del corso di laurea foggiano con analoghi percorsi formativi e non come attualmente succede con i corsi della classe L-26.

A tali argomentazioni sono tuttavia state riscontrate alcune perplessità da parte dei docenti membri interni del Comitato di Indirizzo soprattutto riguardo alla necessità di solida preparazione dei laureati in Scienze Gastronomiche rispetto alle materie più tecniche legate alle produzioni e alla qualità dei cibi. È stato difatti evidenziato che eventuali carenze in tal senso potrebbero tradursi in una preparazione del laureato non pienamente adeguata alle esigenze della professione e pertanto non andrebbe sottovalutato il contributo di insegnamenti più tecnici alla formazione del laureato, anche laddove si concretizzasse l'opportunità della modifica di classe di laurea e/o dell'ordinamento didattico. Il suggerimento pertanto della riduzione dei c.f.u. del tirocinio a favore di insegnamenti su materie oggi percepite come carenti o comunque fondamentali per la formazione dei laureati è stata considerata come un buon compromesso da tener presente in un eventuale piano di riforma.

Ulteriori reticenze, sono state infine evidenziate dalla coordinatrice del C.d.L., la quale ha enfatizzato sulla ridotta preparazione del territorio a recepire e accogliere la figura professionale del gastronomo laureato nell'ambito di offerte occupazionali e che pertanto l'appartenza del Corso di Laurea alla classe L-26 potrebbe essere considerata come una doppia opportunità per i laureati di ricollocarsi eventualmente come tecnologi alimentari.

Le considerazioni emerse, nel loro complesso, hanno sicuramente ravvisato l'esigenza di un piano di rinnovo del corso di studio, evidenziando la necessità di un rinnovamento più sostanziale e non solo formale dello stesso (nel senso non è auspicabile per il Comitato di indirizzo un mero passaggio alla classe di laurea L-GASTR senza o con minime modifiche dell'ordinamento didattico). Tuttavia, tenuto anche conto del tessuto economico e sociale in cui il corso di studio è inserito, il Comitato ha convenuto sulla opportunità di attendere ulteriori sviluppi e di utilizzare questo intervallo di tempo per raccogliere quanti più elementi possibili per affrontare la modifica dell'ordinamento didattico e/o della classe di laurea con adeguata consapevolezza chiaro orientamento strategico.

o Proposte di convenzioni per attività formative integrative e di tirocinio

Riguardo a questo punto la coordinatrice del corso di studio ha chiesto a tutti gli stakeholder presenti di offrire il proprio contributo per l'erogazione di attività formative integrative (seminari, ecc...) nonché di rendersi disponibili per accogliere studenti tirocinanti.

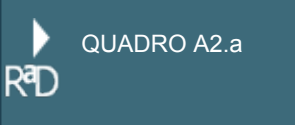
La proposta è stata favorevolmente accolta da tutti i presenti e in particolare l'Associazione Gastronomi Professionisti Italiani ha comunicato che sta già provvedendo ad attivare una convenzione con il Dipartimento per accogliere studenti tirocinanti del corso di laurea, nonché si è offerta per tenere attività seminariali nell'ambito di selezionati insegnamenti curriculari e/o organizzando giornate ad hoc. La stessa ha inoltre invitato i presenti a farsi promotori delle attività della Associazione al fine di incrementare il numero dei propri associati soprattutto fuori dal territorio in cui essa ha sede (Parma) e rendere il tal modo le istanze dei gastronomi professionisti di maggiore valenza nell'ambito dei consessi nazionali più opportuni. Alla luce dei temi discussi, questa consultazione ha aggiunto importanti elementi di riflessione sulla possibilità di riformare il corso di studio da L-26 a L-GASTR, nonché anche su alcuni specifici aspetti che il piano di rinnovamento potrebbe prevedere (verbale del Comitato di Indirizzo dell'8 aprile 2021).

Linsieme di tutte le consultazioni sono state ritenute estremamente interessanti e di esauritivo approfondimento. L'utilizzo delle piattaforme on line per lo svolgimento delle riunioni ha consentito di discutere della attualità della domanda di formazione a livello territoriale ma anche nazionale, così come è stato possibile convenire sulla multidisciplinarietà del profilo professionale del gastronomo laureato ed eventuali fabbisogni professionali emergenti. Pertanto si sono ritenute non indispensabili per quest'anno ulteriori consultazioni attraverso i siti internet ISTA e ISFOL..

Link : <http://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 del CdL Gastronomiche

	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
<p>Il gastronomo è un'emergente figura all'interno dell'attuale mondo professionale, esperto in tutto ciò che riguarda il cibo e l'impatto che questo procura nella nostra società, inclusi i rapporti tra alimentazione e società, cultura, economia e politica. Si tratta di un professionista con numerosissime, ma soprattutto variegata, competenze; ogni gastronomo, infatti, conosce l'intero percorso produttivo degli alimenti, partendo dalle sue origini zootecniche ed agrarie, il che include anche le caratteristiche ambientali dei luoghi di produzione, sino alle trasformazioni industriali. È in possesso, inoltre, delle conoscenze necessarie per collocare tale processo produttivo sia nell'economia di mercato che nella comunicazione. Apprende quanto necessario per l'esercizio di una professione legata alla conoscenza del turismo enogastronomico, del marketing dei prodotti di qualità e della promozione e tutela dei beni alimentari legati a specifici territori. Le tipologie di azienda presso cui il laureato potrà lavorare spaziano tra diverse categorie, dalla Produzione Agroalimentare Industriale alle Aziende Agricole di dimensioni medio-piccole, dalla Grande Distribuzione alla piccola (gastronomie, enoteche, negozi specializzati). Altrettanto importanti sono il settore turistico, la formazione, le Organizzazioni Non Governative e l'Ho.Re.Ca. La professione del gastronomo è tra l'altro in continua evoluzione, e va di pari passo con i mutamenti dei gusti, ma anche della cultura e degli interessi turistici, con i quali il professionista deve interfacciarsi e quindi seguire costantemente.</p>	
<p>funzione in un contesto di lavoro:</p> <p>Le competenze del laureato in Scienze Gastronomiche sono spendibili in ampi e diversificati sbocchi occupazionali principalmente riconducibili alla distribuzione e commercio degli alimenti prestando cura alla scelta, offerta e promozione delle produzioni artigianali, tipiche e industriali.</p> <p>L'inserimento di questa figura professionale è previsto nei seguenti settori:</p> <p>1. Produzione e commercio di alimenti e bevande. In particolare, nel settore della produzione e distribuzione dei prodotti tipici e della gastronomia il laureato in Scienze Gastronomiche potrà efficacemente svolgere funzioni di consulente o responsabili in:</p> <ul style="list-style-type: none">- consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici;- aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia;- aziende di catering;- società pubbliche e private per l'ottimizzazione dei prodotti dell'agriturismo o tipici, e per l'adeguamento dei sistemi	

produttivi consolidati alle normative europee per la sicurezza;

- attivita' commerciali specializzate in prodotti tipici e della gastronomia in grado di utilizzare anche canali commerciali alternativi alla Grande distribuzione organizzata (GDO) come l'e-commerce;

- grande distribuzione.

2. Turismo enogastronomico. In questo settore, trainante per l'economia, non solo italiana, il laureato in Scienze Gastronomiche puo' trovare una collocazione lavorativa in imprese, enti locali o societa' per svolgere funzioni di:

- consulenza nella promozione dei prodotti tipici e della gastronomia (creazione di associazioni di consumatori, organizzazione di attivita' fieristico-espositive in materia alimentare);

- consulenza nella valorizzazione storico-culturale e sviluppo di attivita' turistiche dedicate alle specificita' territoriali, storico-artistiche ed enogastronomiche.

3. Settore della comunicazione mediatica. Il laureato in Scienze Gastronomiche potra' svolgere funzioni nei seguenti settori:

- pubblicita' e ricerche di mercato;

- giornalismo e letteratura gastronomica, consulenza e divulgazione presso le associazioni dei consumatori

- promozione dei prodotti italiani presso gli Istituti italiani di cultura all'estero e Istituto commercio estero.

competenze associate alla funzione:

Il laureato in Scienze Gastronomiche possiede competenze associate alla funzione che lo rendono in grado di:

- gestire le imprese agro-alimentari, con particolare competenza nella valorizzazione delle produzioni con abilita' comunicative, facendo particolare attenzione alle produzioni di eccellente pregio gastronomico;

- svolgere attivita' professionale sia nelle aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia;

- svolgere attivita' professionali nelle aziende di catering;

- svolgere attivita' professionale presso consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici;

- svolgere attivita' professionale in societa' di consulenza in studi privati operanti nel settore del turismo eno-gastronomico;

- svolgere attivita' professionali in settori della distribuzione (GDO e e-commerce);

- svolgere attivita' professionali nel settore della comunicazione mediatica, in particolare nella pubblicita' e ricerche di mercato, giornalismo, letteratura gastronomica.

sbocchi occupazionali:

Il laureato in Scienze Gastronomiche avra' sbocchi occupazionali negli ambiti, pubblici e privati, riconducibili al settore agro-alimentare, con particolare riferimento alla gestione delle imprese alimentari e distribuzione e commercio degli alimenti, prestando cura alla scelta, offerta e promozione delle produzioni artigianali tipiche e industriali.

Il laureato in Scienze Gastronomiche puo' conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

agronomo e forestale junior

agrotecnico laureato

perito agrario laureato

perito industriale laureato

1. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
3. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
4. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
5. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
6. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
7. Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0)
8. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
9. Insegnanti nella formazione professionale - (3.4.2.2.0)

L'accesso al corso di studio di laurea in 'Scienze Gastronomiche' e' subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero.

Inoltre, per l'accesso al corso di studio e' richiesta un'adeguata preparazione nelle materie di base, quali matematica, chimica e biologia, nonche' una buona capacita' di elaborazione scritta e di esposizione orale. Tali conoscenze saranno verificate ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04. La descrizione dettagliata delle conoscenze richieste per l'accesso e delle modalita' di verifica saranno riportate nel Regolamento del corso di studio.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

19/05/2021

Per lammissione al Corso di Studio in Scienze Gastronomiche è richiesto il possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, se conseguito all'estero.

L'accesso è libero.

La verifica del possesso delle conoscenze iniziali, ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04, è effettuata mediante un test di valutazione, somministrato agli studenti prima del perfezionamento della domanda di immatricolazione al CdS.

Il test di valutazione è volto ad accertare le conoscenze iniziali dello studente nelle materie di base quali matematica, chimica e biologia ed a individuare la presenza di eventuali lacune formative (OFA) da colmare entro il primo anno di corso.

Il test di valutazione è composto complessivamente di 45 quesiti ed è articolato in 3 sezioni, ognuna costituita da 15 quesiti a risposta multipla inerenti le discipline della matematica, della chimica e della biologia. Affinchè non vengano attribuite lacune formative, lo studente dovrà conseguire un punteggio minimo di 7/15 per ciascuna delle materie oggetto di valutazione.

Per la preparazione al test di valutazione lo studente potrà eventualmente avvalersi dei corsi in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (Massive Open Online Courses) messi a disposizione dal Dipartimento e/o dall'Ateneo.

Dopo l'immatricolazione, gli studenti, a cui, nelle suddette discipline, sono stati riscontrati obblighi formativi aggiuntivi (OFA), saranno ammessi alla frequentazione di corsi di recupero tenuti in aula o somministrati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (Massive Open Online Courses) della piattaforma Eduopen disponibili al seguente link: <http://eduopen.org/> messi a disposizione dal Dipartimento e/o dall'Ateneo.

Il recupero delle lacune formative deve avvenire entro il primo anno di Corso, il loro superamento sarà accertato mediante somministrazione di test organizzati dal Dipartimento. Nel caso in cui dette lacune non vengano colmate, allo studente è preclusa la possibilità di sostenere gli esami curriculari relativi alle suddette aree disciplinari e quelli a cui detti esami risultano propedeutici.

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



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo


22/11/2018


Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche, partendo dalla domanda di competenze condivisa con le associazioni di categoria e degli studenti, mira alla formazione di un tecnico dotato di conoscenze, opportunamente calibrate, nei settori della

gastronomia, ristorazione, tecnologia alimentare, microbiologia e sicurezza degli alimenti, antropologia e cultura delle tradizioni alimentari, in grado promuovere, sostenere e valorizzare la ristorazione tradizionale e collettiva e l'identità gastronomica locale, nazionale ed internazionale.

Per il raggiungimento di questi obiettivi specifici tutti i laureati in Scienze Gastronomiche devono acquisire conoscenze e abilità di base e avanzate nelle seguenti aree di apprendimento:

- economia e marketing dei prodotti alimentari;
- microbiologia degli alimenti;
- qualità delle produzioni alimentari di origine animale e vegetale;
- tecnologie alimentari ed impiantistica;
- sicurezza alimentare;
- cultura eno-gastronomica ed antropologia.

 QUADRO A4.b.1	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi		
Conoscenza e capacità di comprensione			
Capacità di applicare conoscenza e comprensione			

 QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio		
AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE			
Conoscenza e comprensione			
<p>I risultati di apprendimento attesi nell'area delle discipline di base consistono nell'adeguata conoscenza e nella capacità di comprensione dei contenuti disciplinari della matematica e statistica, chimica generale e organica applicata alla gastronomia e biomolecole alimentari.</p> <p>Lo studente mostrerà di conoscere le macromolecole biologiche; avrà conoscenze relative alle principali reazioni chimiche, biochimiche e trasformazioni delle macromolecole che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; mostrerà di conoscere e comprendere i concetti fondamentali dell'analisi matematica e alcune conoscenze basilari dell'analisi statistica.</p> <p>Gli studenti conseguono i risultati di apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.</p> <p>Il conseguimento dei risultati di apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.</p> <p>Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.</p> <p>Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi di insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.</p>			
Capacità di applicare conoscenza e comprensione			

Lo studente saprà applicare i contenuti culturali delle discipline di base per valutare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari freschi e trasformati, in particolare di quelli legati alle tradizioni locali, nazionali ed internazionali, con particolare riferimento a:

impostazione di database per la raccolta di dati; calcolo di funzioni matematiche atte a modellare le cinetiche di decadimento degli indici di qualità dei prodotti alimentari; valutazione statistica dei dati relativi ai consumi e alla gestione aziendale; valutazione della composizione chimica e biochimica delle materie prime e della loro modificazione nel processo produttivo.

Questi risultati sono conseguiti applicando metodi di calcolo durante le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito delle discipline della matematica e della statistica, partecipando attivamente alle esperienze di laboratorio svolte nell'ambito delle discipline della chimica. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame di tutti gli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL [url](#)

CHIMICA PER LA GASTRONOMIA [url](#)

ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE (*modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE*) [url](#)

MATEMATICA (*modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE*) [url](#)

AREA DI APPRENDIMENTO DI MICROBIOLOGIA

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi nell'area della microbiologia consistono nell'adeguata conoscenza e nella capacità di comprensione nell'ambito di:

1. l'ecologia microbica delle materie prime e dei prodotti trasformati;
2. i rischi microbiologici connessi con le materie prime e i prodotti trasformati;
3. i trattamenti necessari per assicurare la qualità microbiologica dei prodotti alimentari.

Gli studenti conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.

Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.

Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi di insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:

1. conoscere il profilo microbiologico tipico delle diverse materie prime alimentari;
2. prevedere, controllare e correggere i rischi microbiologici connessi con le materie prime;
3. prevedere e correggere le contaminazioni ex-ante e ex-post nei vari prodotti cotti e trasformati;
4. prevedere e migliorare il legame esistente fra microrganismi e qualità organolettica di un prodotto;
5. progettare un processo di fermentazione, bio-preservazione o aggiunta di microrganismi probiotici in grado di valorizzare i prodotti pre-esistenti.

Questi risultati sono conseguiti elaborando piani di campionamento, applicando semplici modelli previsionali per lo sviluppo microbico, valutando il rischio microbiologico, eseguiti durante le lezioni e le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito delle discipline microbiologiche. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AREA DI APPRENDIMENTO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi nell'area della sicurezza alimentare consistono nel possesso di conoscenze di base e specialistiche e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:

1. i meccanismi complessi alla base della contaminazione delle derrate alimentari con funghi, parassiti ed insetti;
2. la pericolosità e l'incidenza delle micotossine sulla salute;
3. le buone prassi igieniche da adottare nel corso della produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti;
4. i meccanismi alla base delle allergie e delle intolleranze alimentari.

Gli studenti conseguono i risultati di apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, le visite guidate, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

Il conseguimento dei risultati di apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.

Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.

Tale obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi di insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:

1. individuare le problematiche che potrebbero presentarsi nel corso delle attività di produzione, trasformazione, commercializzazione, somministrazione e controllo degli alimenti;
2. discernere criticamente le principali problematiche igieniche e sanitarie relative alla produzione, trasformazione, commercializzazione, somministrazione e controllo degli alimenti di origine animale e applicare le relative normative;
3. prevedere ed individuare i potenziali pericoli di natura biologica (parassiti, funghi, micotossine, insetti) che possono essere presenti nelle materie prime o negli alimenti trasformati e mettere in atto le azioni correttive necessarie a riportare le problematiche individuate a livelli di accettabilità;
4. progettare ed implementare, con l'ausilio di nutrizionisti, tecnologi alimentari ed altri operatori esperti, dei piani nutrizionali rotativi per particolari categorie.

Questi risultati sono conseguiti applicando la normativa comunitaria relativa all'igiene e ai criteri microbiologici da applicare agli alimenti, eseguendo valutazioni della qualità degli alimenti di origine animale, con riferimento alla freschezza delle materie prime (prodotti della pesca, uova, ecc.), definendo ed eseguendo metodi di monitoraggio e di controllo degli animali infestanti, proponendo strategie di prevenzione in campo agro-alimentare al fine di promuovere produzioni con elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare anche per quella categoria di persone che sono allergiche o intolleranti a vari gruppi di componenti di alimenti, eseguiti durante le lezioni, le esercitazioni pratiche e le visite guidate svolte nell'ambito delle discipline della sicurezza. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIETOLOGIA, ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI [url](#)

PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGICO E DELLE MICOTOSSINE [url](#)

SICUREZZA ED ISPEZIONE ALIMENTARE NEL SETTORE GASTRONOMICO [url](#)

AREA DI APPRENDIMENTO DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE E DELL'IMPIANTISTICA

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi per i laureati in Scienze gastronomiche nell'area della tecnologia alimentare e dell'impiantistica consistono nel possesso di conoscenze di base e specialistiche e nella capacità di comprensione di vari

aspetti che comprendono:

1. le proprietà funzionali chimico-fisiche degli ingredienti, la loro interazione e l'effetto su di essi della temperatura durante la cottura, il ruolo fisiologico e intellettuale dei sensi nel controllo e nella formulazione delle ricette, le influenze geografiche e culturali e la logica alla base di preparazione cucina;
2. i principi fisici delle varie tecniche di cottura;
3. il legame tra accoppiamento degli ingredienti e stimolazione dei sensi;
4. le varie tecniche di analisi sensoriale e i principi di base per condurre una seduta di assaggio finalizzata al controllo di conformità del prodotto alle specifiche e alla valutazione del grado di preferenza-accettabilità di un alimento;
5. i principi per l'applicazione di un sistema di gestione della qualità nel campo eno-gastronomico;
6. i principi base per l'impiantistica destinata alla ristorazione collettiva.

Gli studenti conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, le visite guidate, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile. Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.

Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.

Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:

1. sviluppare le acquisizioni delle basi scientifiche sulla preparazione delle varie ricette di cucina;
2. sviluppare le proprie ricette integrando alcuni dei principi scientifici in nuovi piatti;
3. riconoscere l'influenza degli ingredienti sulla percezione dei diversi sensi e dedurre il risultato alla fine della preparazione culinaria;
4. considerare la cucina come un'arte integrante della scienza;
5. organizzare e gestire le fasi di addestramento di panel esperti per l'esecuzione di analisi sensoriali;
6. progettare e gestire, secondo le norme cogenti e volontarie, un sistema di qualità;
7. saper dimensionare le apparecchiature e gli spazi, nel rispetto delle norme di sicurezza.

Questi risultati sono conseguiti mediante l'analisi di formulazioni alimentari tradizionali e innovative al fine di possedere idonee conoscenze per poter effettuare le migliori scelte per l'ottenimento di formulazioni alimentari sicure e di elevata qualità sensoriale, nutrizionale e salutistica, lo sviluppo di proprie ricette integrando alcuni dei principi scientifici in nuovi piatti, il riconoscimento dell'influenza degli ingredienti sulla percezione dei diversi sensi, applicazione di un appropriato sistema di gestione della qualità al settore della gastronomia e della ristorazione collettiva, eseguiti durante le lezioni, le esercitazioni pratiche e le visite guidate svolte nell'ambito delle discipline della tecnologia alimentare e dell'impiantistica. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE [url](#)

APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE [url](#)

GASTRONOMIA MOLECOLARE [url](#)

GESTIONE DELLA QUALITÀ NEL SETTORE GASTRONOMICO [url](#)

PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE [url](#)

AREA DI APPRENDIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi per i laureati in Scienze gastronomiche nell'area di apprendimento della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale consistono nel possesso di conoscenze di base e avanzate e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:

1. qualità e sicurezza delle produzioni animali, con particolare riferimento ai fattori fisiologici in grado di influenzare la qualità dei prodotti di origine animale e alla definizione della qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale;
2. biodiversità zootecnica e territorio, con un focus sui prodotti tradizionali;
3. aspetti morfologici, tecnici, alimentari e ambientali delle produzioni vegetali alimentari al fine di acquisire le competenze necessarie per la valorizzazione dei prodotti tipici e innovativi;
4. criteri di base necessari per operare scelte oculate durante le fasi di produzione, approvvigionamento, manipolazione e conservazione a breve, medio e lungo termine delle specie orticole tradizionali nell'ottica delle diversificate esigenze dell'impiego gastronomico dei prodotti.

Gli studenti conseguono i risultati di apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, le visite guidate, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

Il conseguimento dei risultati di apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.

Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.

Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:

1. conoscere i differenti sistemi di allevamento e gli elementi della biodiversità zootecnica e comprendere le ricadute di questi sulla qualità e la sostenibilità delle produzioni zootecniche;
2. realizzare e gestire sistemi di allevamento ispirati ai criteri della sostenibilità ambientale, del benessere animale, della territorialità quali elementi qualificanti delle produzioni animali;
3. essere in grado di valutare la qualità dei principali prodotti di origine animale;
4. contribuire alla soluzione di aspetti tecnici con risvolti positivi sul piano alimentare e ambientale nel diagramma di produzione delle specie orticole tipiche;
5. analizzare criticamente i problemi relativi ai diversi sistemi colturali per l'ottenimento dei prodotti vegetali per il consumo fresco e per l'industria di trasformazione;
6. comprendere e prevedere le nuove tendenze nelle produzioni vegetali tradizionali, innovative e di qualità, destinate al consumo alimentare umano.

Questi risultati sono conseguiti mediante la determinazione della qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale delle produzioni animali, l'influenza dei sistemi di allevamento sulla qualità e sostenibilità delle produzioni zootecniche, il riconoscimento delle specie vegetali tipiche, tradizionali, spontanee eduli, la determinazione dei principali parametri di qualità dei prodotti vegetali, eseguiti durante le lezioni, le esercitazioni pratiche e le visite guidate svolte nell'ambito delle discipline della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ [url](#)

AREA DI APPRENDIMENTO DELLA CULTURA GASTRONOMICA E DELL'ANTROPOLOGIA

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi per i laureati in Scienze gastronomiche nell'area della cultura gastronomica e dell'antropologia consistono nel possesso di idonee conoscenze e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:

1. i momenti fondamentali della storia della gastronomia e l'evoluzione delle tradizioni gastronomiche a livello locale, nazionale e internazionale, in considerazione delle fonti artistiche, letterarie e storiche;
2. il significato del cibo e le abitudini alimentari nelle differenti culture;
3. le dinamiche sociali e i processi connessi alla produzione, preparazione e consumo del cibo e ai significati socio-simbolici connessi.

Gli studenti conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.

Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.

Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi di insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve essere in grado di sviluppare capacità di analisi e ricerche socio-antropologiche nel campo dell'alimentazione, di costruire nuove e integrate capacità di confrontarsi con i sistemi di comunicazione legati alle pratiche del cibo in contesti migratori e in contesti di sviluppo di turismo enogastronomico, a partire dalla rivitalizzazione dei saperi tradizionali legati al cibo.

Questi risultati sono conseguiti mediante la comunicazione in forma scritta sui temi della storia e cultura dell'alimentazione usando una appropriata terminologia, l'esame della formazione del gusto nelle diverse epoche, l'identificazione delle motivazioni culturali, religiose ed economiche che spingono alla scelta di alcuni alimenti piuttosto che altri, lo sviluppo di analisi e ricerche socio-antropologiche nel campo dell'alimentazione, l'uso di strumenti e strategie appropriate per migliorare l'uso e l'accessibilità dei siti web e delle informazioni relative ai temi dell'educazione al cibo. Tutte le attività sono svolte durante le lezioni e le esercitazioni laboratoriali effettuate nell'ambito delle discipline della cultura gastronomica e

dell'antropologia. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI [url](#)

COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE [url](#)

STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA [url](#)

AREA DI APPRENDIMENTO DELL'ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi nell'area dell'economia e marketing dei prodotti alimentari consistono nell'adeguata conoscenza e nella capacità di comprensione nell'ambito di:

1. la teoria economica del comportamento del consumatore, del produttore e della formazione degli equilibri di mercato nelle sue diverse forme;
2. il sistema agro-alimentare nel suo complesso, delle sue principali unità d'indagine nonché dei meccanismi di coordinamento tra i diversi operatori;
3. i fondamenti dell'economia aziendale e gli strumenti per l'inquadramento market oriented dell'attività imprenditoriale;
4. i principali strumenti del marketing con particolare riferimento ai prodotti alimentari e al settore della ristorazione.

Gli studenti conseguono i risultati di apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio o delle visite guidate, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

Il conseguimento dei risultati di apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.

Le prove sono finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline.

Tale obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti ai contenuti dei programmi di insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Gastronomiche saprà applicare i contenuti culturali delle discipline dell'area dell'economia e del marketing dei prodotti alimentari per:

1. effettuare una corretta analisi delle principali filiere e dei settori del sistema agro-alimentare
2. finalizzare le conoscenze acquisite ad una corretta elaborazione di un piano di marketing aziendale con particolare riferimento al settore della ristorazione.

Questi risultati sono conseguiti elaborando un piano di marketing aziendale, costruendo curve di domanda e offerta, valutando l'elasticità della domanda e dell'offerta, durante le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito delle discipline economiche. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (*modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI*) [url](#)

<p>Autonomia di giudizio</p>	<p>Il piano del processo formativo e' strutturato in modo da far acquisire e sviluppare al laureato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un buon grado di consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consenta di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualita' e dell'efficienza della produzione alimentare ed attivita' connesse; - una sufficiente capacita' critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della comunicazione tecnica ed ideologica inerente il cibo; - una adeguata capacita' nell'assumere decisioni responsabili e fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare. <p>La capacita' di sostenere e giustificare le scelte effettuate, coniugando le logiche del 'sapere' con quelle del 'saper fare', e la presa di coscienza delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese saranno sviluppate nelle discipline d'insegnamento, anche avvalendosi di esercitazioni guidate e attivita' seminariali integrative nel corso delle quali si promuovera' l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, attraverso la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.</p> <p>L'acquisizione di autonomia di giudizio e' garantita anche da un approccio sistemico alla produzione, ispirato a principi di sicurezza, durabilita' e sostenibilita', dallo studio delle azioni di tutela del consumatore, dagli insegnamenti relativi alle discipline economiche, dall'analisi critica dei processi di comunicazione.</p>
<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il laureato in Scienze Gastronomiche deve saper comunicare, oralmente e per iscritto, in italiano ed in inglese, e deve sapersi relazionare con persone di competenze diversificate al fine di veicolare, in maniera efficace, concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee, soluzioni.</p> <p>Deve essere capace di lavorare in gruppo, di operare con buon grado di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.</p> <p>La frequenza di accertamenti didattici, anche in forma di report o di presentazioni multimediali, oltre che di colloqui, prove scritte o orali, consente al laureato di acquisire dimestichezza con le tecnologie piu' avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attivita' anche la conoscenza del lessico alimentare e della terminologia relativa alle scienze alimentari, al marketing, alla pubblicita' e alla eno-gastronomia, sia da un punto di vista storico-linguistico che sensoriale.</p>
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>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), con l'obiettivo di finalizzare le conoscenze acquisite alla soluzione dei molteplici problemi applicativi che si pongono lungo la filiera degli alimenti. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilita' delle competenze un requisito fondamentale e prioritario.</p> <p>La rigorosa impostazione metodologia degli insegnamenti e il controllo costante delle conoscenze acquisite mediante esami, accertamenti sul campo e report, nonche' mediante l'elaborato finale, porteranno lo studente a sviluppare la capacita' di individuare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting), di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving). Le prove di verifica dell'apprendimento avranno inoltre la funzione di accertare, in sede didattica, il raggiungimento delle diverse tappe del percorso formativo, offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento, anche in vista di un'ulteriore destinazione professionale, e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo.</p> <p>Al conseguimento di una buona capacita' di verifica e confronto delle proprie abilita' potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilita' studentesca stimulate dal Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (es. progetto Erasmus).</p>

30/01/2015

La laurea in 'Scienze Gastronomiche' si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea) che consiste nella discussione di un elaborato scritto, preparato dallo studente, relativo all'attività di tirocinio svolta.

Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i CFU previsti dal corso di studio;
- aver effettuato il tirocinio presso una struttura Universitaria o altri Enti pubblici o privati;
- aver preparato un elaborato scritto che costituirà l'argomento dell'esame di laurea.

12/06/2021

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di un elaborato, risultato di un lavoro di approfondimento personale del candidato su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio, sotto la supervisione di un docente. La commissione di laurea è composta da almeno 7 docenti.

La prova finale consiste in un esame della durata massima di 12 minuti svolto attraverso l'utilizzo di una presentazione in power point in cui lo studente mostra i contenuti della relazione di tirocinio.

Segue una discussione in cui i docenti formulano quesiti al fine di verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati. Vengono valutati sia la chiarezza espositiva che la capacità dello studente di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti.

Il punteggio attribuito dalla Commissione di laurea per è pari ad un massimo di 10 punti così ripartiti:

- fino ad un massimo di 6 punti, assegnati dalla Commissione di Corso di Studio (come previsto dall'art. 9 - Valutazione del tirocinio del Regolamento delle attività didattiche di tirocinio per gli studenti dei corsi di laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente);

- fino a un massimo di 4 punti, in funzione della qualità della presentazione orale, attribuibili da tutti i membri della Commissione (in base alla propria frazione di voto) ad esclusione del tutor universitario se presente.

Informazioni e regole utili per la discussione della prova finale di laurea sono contenute nel Regolamento didattico del corso di studio e nelle norme per il conseguimento del diploma di laurea di I livello pubblicato sul sito di Dipartimento.

Link :

<http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25-08-2014/punto6.normeperilconseguimentodeldiplomadilaureadiilivello.pdf>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco tesi



▶ 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/didattica/segreteria-didattica/informazioni-sulla-didattica-e-orario-delle-lezioni>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale



https://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/24-07-2019/calendario_didattico_dafne_.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.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE (<i>modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA</i>) link	PALERMO CARMEN	RU	5	44	CV

2.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA (<i>modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA</i>) link	LUCHETTI LUCIANA CV	PA	5	42	
3.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA PER LA GASTRONOMIA link				10	
4.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>) link	PILONE VITTORIA CV	RU	6	54	
5.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>) link	DE DEVITIIS BIAGIA CV	PA	6	52	
6.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI link				12	
7.	SECS-S/01	Anno di corso 1	ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE (<i>modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE</i>) link	STASI ANTONIO CV	RU	6	54	
8.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link				6	
9.	MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA (<i>modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE</i>) link	ROMANIELLO ROBERTO CV	RD	6	56	
10.	SECS-S/01 MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE link				12	
11.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 1	PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE link				10	
12.	AGR/12	Anno di corso 1	PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE FUNGINA E DELLE MICOTOSSINE (<i>modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE</i>) link	LOPS FRANCESCO CV	PA	5	42	
13.	AGR/11	Anno di corso	PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI (<i>modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA</i>	GERMINARA GIACINTO SALVATORE	PA	5	48	

		1	INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE) link	CV				
14.	AGR/04 AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ link			10		
15.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) link	DISCIGLIO GRAZIA CV	RU	5	47	
16.	AGR/04	Anno di corso 1	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) link	BONASIA ANNA CV	RU	5	44	
17.	M-DEA/01	Anno di corso 2	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI link			6		
18.	AGR/09	Anno di corso 2	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE link			6		
19.	BIO/04	Anno di corso 2	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL link			8		
20.	AGR/15	Anno di corso 2	GASTRONOMIA MOLECOLARE link			6		
21.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI link			6		
22.	AGR/15	Anno di corso 2	PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE link			6		
23.	AGR/19	Anno di corso 2	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ link			8		
24.	M-STO/02	Anno di corso 2	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA link			6		
25.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE link			6		
		Anno						

26.	M-PED/04	di corso 3	COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE link	6
27.	MED/49	Anno di corso 3	DIETOLOGIA, ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI link	6
28.	AGR/15	Anno di corso 3	GESTIONE DELLA QUALITÀ NEL SETTORE GASTRONOMICO link	6
29.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI link	6
30.	VET/04	Anno di corso 3	SICUREZZA ED ISPEZIONE ALIMENTARE NEL SETTORE GASTRONOMICO link	6

▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Descrizione delle aule

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Descrizione dei laboratori e delle aule informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione dei laboratori e aule informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Descrizione sale studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle sale studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE BIBLIOTECHE

Molte attività di orientamento del 2020 sono state realizzate in sinergia con l'area Orientamento di Ateneo. È in atto una ^{18/05/2021} collaborazione molto attiva e molto proficua che sta portando ad importanti risultati.

Le restrizioni Covid 19 hanno impedito le attività di orientamento in presenza in dipartimento ma si è riusciti a collaborare lo stesso proficuamente con gli istituti superiori.

Le azioni di orientamento per il Corso di Studio sono riportate nel file allegato.

Delegato alle attività di orientamento e di 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: Attività di orientamento di Ateneo

Attività di tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria: ^{19/05/2021}

Delegato alle attività di orientamento e di tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria: Prof.ssa Marcella Michela Giuliani

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 tutores (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 2020 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.

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](#)



QUADRO B5

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

Il tirocinio formativo e di orientamento detto anche stage è una esperienza svolta in un contesto lavorativo. Con ^{18/05/2021} 'tirocinio di formazione ed orientamento' (terminologia utilizzata dal legislatore) o 'stage' (termine usato correntemente) si indicano: gli stage svolti da studenti iscritti ad un corso di studio, detti tirocini o stage curriculari
gli stage svolti da laureati (attualmente non iscritti ad alcun corso di studi) entro 12 mesi dal conseguimento di un titolo, detti tirocini o stage extracurriculari.

Per effetto di una complessa evoluzione normativa, i tirocini curriculari ed i tirocini extracurriculari fanno riferimento a disposizioni normative diverse.

Sono principi comuni:

- a. la necessità di un ente promotore con requisiti determinati;
- b. di un ente ospitante con requisiti determinati;
- c. di una convenzione di tirocinio tra ente promotore ed ente ospitante;
- d. di una copertura assicurativa del tirocinante sia per responsabilità civile verso terzi sia per infortuni presso l'Inail;
- e. di un progetto formativo individuale per ciascun tirocinante in cui deve essere indicato il Tutor dell'ente promotore ed il Tutor dell'ente ospitante; il p.f. deve essere sottoscritto dai due Tutor e dal tirocinante;
- f. di rispettare il numero massimo di tirocinanti ospitabili in rapporto al numero di dipendenti.

Sia per i tirocini/stage curriculari che per i tirocini/stage extracurriculari l'iter di attivazione prevede tre passaggi:

1. accreditamento
2. convenzione
3. progetto formativo

Inoltre il CdS prevede il 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 ha una durata di 400 ore, corrispondenti a 16 CFU, che, al massimo, devono essere svolte nell'arco di un semestre, salvo situazioni particolari; durante tale periodo lo studente è coperto da assicurazione.

Sedi del tirocinio possono essere le strutture dell'Università di Foggia e del Politecnico di Bari o altri enti pubblici o privati ed aziende pubbliche o private. Link:

https://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/11-05-2018/elenco_aziende_convenzionate_con_il_dipartimento_per_tirocinio_ε

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 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.

Lo studente può iniziare l'attività di tirocinio, a condizione che abbia acquisito almeno 100 CFU, inclusi quelli relativi a discipline attinenti al tirocinio.

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

Descrizione link: Regolamento attività di tirocinio

Link inserito: http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25-08-2014/punto6_regolamentoattivaditirocinio.pdf

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

i

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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 dimostrata dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (200 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:

TIPOLOGIA a.a. 2016-2017 a.a. 2017-2018 a.a. 2018-2019

Studenti in uscita per Erasmus/studio 187 227 295

Studenti in uscita per Erasmus/placement 75 76 101

Studenti in entrata per Erasmus/studio 318 445 382

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.

<http://www.unifg.it/internazionale/cooperazione-internazionale/partenariati>

A decorrere dall'Anno Accademico 2020/21, l'Area Relazioni Internazionali, in linea con il piano di programmazione delle attività internazionali dell'Ateneo,

ha inteso potenziare la possibilità di svolgere periodi di mobilità didattico-formativa allestero, anche mediante il sostegno di studenti

particolarmente meritevoli nello svolgimento dell'attività di ricerca tesi presso prestigiosi istituti di ricerca (Università, Enti e Centri di Ricerca) e

realità produttive (aziende, imprese etc.) in Paesi extra UE.

La mobilità, per un minimo di due mesi, è supportata dai finanziamenti di Ateneo con borse fino ad . 4100. Il Bando è previsto ad inizio Anno Accademico.

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	Uniwersytet Technologiczny		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 Polit�cnica		07/05/2010	solo italiano
25	Spagna	Universidad Polit�cnica 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 C�rdoba		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 Le�n		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 �niversitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	30/01/2014	solo italiano
33	Turchia	Ankara �niversitesi		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 Universitesi Istanbul	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	22/10/2013	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata �niversitesi	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
39	Turchia	Sakarya �niversitesi		09/01/2014	solo italiano
					solo

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Molte attività di placement del 2020 sono state realizzate in sinergia con l'area Placement di Ateneo. È in atto una collaborazione molto attiva e molto proficua che sta portando ad importanti risultati. 18/05/2021

Le restrizioni Covid 19 hanno impedito le attività in presenza e i recruiting day in dipartimento ma si è riusciti a collaborare lo stesso proficuamente con le aziende reclutando studenti per colloqui di lavoro presso azienda.

Le azioni di job placement per il Corso di Studio sono riportate nel file allegato.

Delegato alle attività di job placement del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria: Prof.ssa Antonella Santillo

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: attività di placement

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Con la legge di bilancio 2019 l'Alternanza Scuola-Lavoro ha cambiato nome in Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e la sua durata è stata ridotta nell'ultimo triennio ad almeno 90 ore nei licei, di 150 ore negli istituti tecnici e di 210 ore nei professionali. 19/05/2021

I percorsi PCTO si sviluppano, coerentemente con gli indirizzi di studio, attraverso una interazione fra la scuola, il tessuto socio-economico del territorio e il contesto aziendale.

L'obiettivo è la diffusione di una nuova modalità di apprendimento che offre l'opportunità di avvicinare i giovani alla cultura del lavoro e al mondo delle imprese e, da un lato, consente lo sviluppo e lo stimolo di competenze trasversali specifiche e, dall'altro, rappresenta un'ottima occasione di orientamento anche volto a favorire una scelta più consapevole del percorso universitario.

In particolare presso, il Dipartimento DAFNE sulla base di una verifica effettuata con i delegati PCTO degli altri Dipartimenti e dai colloqui avuti con i referenti degli Istituti Superiori, il delegato all'alternanza Scuola Lavoro, prof. Antonio Bevilacqua, ha proposto una rimodulazione dei percorsi con una contrazione delle ore totali e una rivisitazione dei piani didattici, sulla base del feedback avuto dagli studenti.

Sono stati istituiti 4 percorsi ordinari di PCTO (il tecnologo alimentare, ingegnere per la logistica dei prodotti agro-alimentari, agronomo e il gastronomo) e un percorso straordinario in agricoltura biologica e un percorso di grafica e progettazione di materiale divulgativo in partenariato con IIS Einaudi-Grieco-indirizzo operatore grafico. La durata totale dei percorsi è 25 ore (12 ore di frequenza presso il Dipartimento, 11 ore di project work a scuola, 2 ore di evento finale).

Il percorso di agricoltura biologica e quello di grafica e progettazione materiale divulgativo causa inizio emergenza Covid non è stato possibile svolgerlo perché le scuole hanno vietato l'accesso ad estranei e vietato che gli studenti si spostassero dall'istituto.

L'ultima lezione del percorso di tecnologo Alimentare non è stato possibile svolgerla sempre causa emergenza covid ed è stato espletato nel 2021. Ciascun percorso era legato ad un corso di laurea triennale del Dipartimento per favorire un orientamento consapevole e del tipo learning by doing e prevedeva attività di didattica frontale, project work, visite guidate in azienda e attività pratiche, per una durata complessiva di 50 ore. È stata prevista, altresì, la possibilità di riconoscere di 2 CFU per ciascun percorso per gli studenti che formalizzeranno l'iscrizione presso l'Università di Foggia, previo superamento di una prova di accertamento delle conoscenze a fine percorso PCTO.

Le attività di PCTO erogate dal Dipartimento DAFNE hanno previsto il coinvolgimento di 9 istituti di Foggia e provincia e

Barletta.

Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria è in corso una riedizione del ProgettoDIOR - Progetto Pilota di Didattica Orientativa in ambito scientifico.

Il nuovo progetto, PROGETTO DI.OR.PRO. - Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico Progress, si realizza tra il Dipartimento DAFNE (contributo scientifico) e il Liceo Scientifico G. Marconi di Foggia - Presidio del Piano di Formazione Nazionale - Educazione Scientifica (coordinamento dell'attività di ricerca-azione).

La nuova edizione del progetto ha lo scopo di:

- valorizzare il lavoro di ricerca didattica realizzata nel primo biennio di sperimentazione dalla comunità professionale DI.OR, attraverso la divulgazione dei materiali didattici prodotti e la diffusione delle buone pratiche didattiche realizzate in ambito scientifico;
- attuare le attività di formazione e di ricerca-azione dei docenti in modalità blended;
- sperimentare con gli studenti nuovi percorsi di didattica orientativa in ambito scientifico, coerenti con il curriculum di scienze del triennio di studio liceale
- sviluppare negli studenti abilità e competenze scientifiche sugli insegnamenti di base, fondamentali per l'ingresso alle facoltà scientifiche e per affrontare il primo anno del corso di studi, oltre che per la formazione scientifica spendibile in situazioni di vita reale.

Tra le iniziative di carattere culturale, ricreativo, sociale e sportivo organizzate per gli studenti dell'ateneo dauno 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;

Assegnazione di Premi di studio a.a. 2020/2021.

<https://www.unifg.it/bandi/assegnazione-di-premi-di-studio-aa-20202021>

- 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.

- CONVEGNO AREA NUOVA del 10.12.2020

Descrizione link: Progetto DIOR

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

Fonte dei Dati: piattaforma Pentaho di Cineca

10/09/2021

Per la.a. 2020-2021, il numero complessivo di questionari relativi agli insegnamenti svolti nel I e nel II semestre, è risultato pari a 378. Lesame riferito alla sintesi della valutazione del corso di studi e sede, operata dagli studenti frequentanti ha fatto registrare 318 questionari, a fronte dei 504 della.a. 2019-20. Dallesame del report riferito alla sintesi della valutazione del corso di studi e sede operata dagli studenti NON frequentanti si evidenzia che il numero di questionari è rimasto invariato rispetto allo scorso anno accademico, con 60 questionari compilati.

Dalle opinioni degli studenti frequentanti emerge un quadro complessivo soddisfacente evidenziato da un indice complessivo di valutazione media del CdS nella.a. 2020/2021 pari a 3,53, superiore alla valutazione media per i CdS del Dipartimento DAFNE ed in aumento rispetto al precedente anno accademico (3,46 a.a. 2019/2020). Al contrario, per gli studenti non frequentanti si registra un indice complessivo di valutazione media di 3,18, in calo rispetto al precedente anno accademico (3,34), e inferiore alla valutazione media per i CdS del Dipartimento.

In generale, per gli studenti frequentanti, più di 85% ha dichiarato di possedere adeguate conoscenze preliminari per la comprensione degli argomenti previsti dai programmi dei diversi esami ed ha valutato congruo il carico di studio rispetto ai crediti assegnati; una percentuale superiore a 88% ha dichiarato adeguato il materiale didattico indicato e disponibile per lo studio della materia. La quasi totalità dei frequentanti ha dichiarato un'evidente soddisfazione rispetto alle altre variabili

relative all'organizzazione dei singoli insegnamenti (sezione 1 del questionario) e alla qualità della docenza (sezione 2 del questionario). In particolare apprezzate sono state: la chiarezza con cui sono definite le modalità di esame (89,62% di risposte positive); l'organizzazione complessiva (orario, eventuali verifiche intermedie, esami finali) dei singoli insegnamenti (91,19 % di risposte positive); la facile reperibilità dei singoli docenti per spiegazioni e chiarimenti (96,86% di risposte positive su totali); la coerenza degli insegnamenti rispetto a quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio (95,60% di risposte positive); il rispetto degli orari di svolgimento delle lezioni (94,34% di risposte positive). La capacità espositiva dei docenti e la capacità di stimolare interesse verso la disciplina hanno ricevuto, rispettivamente, 87,42% e 84,91% di risposte positive sul totale evidenziando un livello di soddisfazione maggiore rispetto ai relativi dati dello scorso anno accademico (rispettivamente 82,74% e 80,56 % di risposte positive). In generale il 90,25% degli studenti frequentati dichiara di essere interessato agli argomenti trattati nell'ambito dei singoli insegnamenti, sebbene la soddisfazione complessiva raggiunga valori leggermente più bassi, attestandosi a circa 87%. Per quanto riguarda l'organizzazione complessiva della didattica nei singoli semestri, le valutazioni risultano in generale migliorative rispetto allo scorso anno accademico, rispetto al quale, l'attività didattica si è tenuta, per l'intero anno accademico, nelle modalità consentite dalla contingente situazione pandemica. Pertanto, è possibile interpretare il dato relativo alla valutazione dei locali, aule ed attrezzature alla luce di una buona organizzazione e fruibilità degli spazi reali e virtuali dedicati alla didattica. In particolare: le aule in cui si svolgono le lezioni (sono state 90,25% le risposte positive sul totale, mentre per i locali e le attrezzature per le attività integrative 187,42% degli intervistati ha espresso valutazioni positive); la percezione del carico di studio complessivo degli insegnamenti previsti nel semestre (85,53 % di risposte positive); l'organizzazione complessiva degli insegnamenti del semestre quali, ad esempio, orario, eventuali verifiche intermedie, esami finali (90,25% di risposte positive).

In generale la valutazione media relativa alle singole domande ha registrato sempre valori molto positivi, compresi tra 3,33 (valore medio per la domanda riferita alle conoscenze preliminari) e 3,79 (valore medio per la domanda riferita alla reperibilità del singolo docente per chiarimenti e spiegazioni al carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel semestre). Lelevata soddisfazione per questa variabile è una conferma del trend positivo degli ultimi anni (con un valore medio di 3,73, la domanda ha presentato il punteggio medio più elevato nello scorso anno accademico).

Sulla scorta del dato complessivo è possibile, quindi, desumere che le opinioni degli studenti frequentanti iscritti al corso di laurea in Scienze Gastronomiche sono positive ed incoraggianti per il futuro.

L'analisi relativa alle valutazioni modulo, corso e dipartimento espressa dagli studenti frequentanti evidenzia che è stato effettuato il monitoraggio di tutti gli insegnamenti fondamentali del C.d.S.

In generale, rispetto al 2019-2020, anno accademico in cui la media per insegnamento era di circa 20 questionari compilati, il monitoraggio per la.a. 2020-2021 ha confermato una media circa 13 questionari per insegnamento (questanno con un minimo 6, per l'insegnamento di Prevenzione della contaminazione da insetti, dello sviluppo fungino e delle micotossine ad un massimo di 21 per l'insegnamento Analisi sensoriale). Non si rilevano insegnamenti con un punteggio medio inferiore a 2,50, mentre potrebbe essere opportuno un più approfondito monitoraggio per quegli insegnamenti che hanno ricevuto una valutazione compresa tra 2,50 e 3,25 che per la.a. 2020-2021 risultano essere: Antropologia dei comportamenti alimentari (16 questionari compilati, punteggio medio di 2,86); Chimica organica relativo all'insegnamento integrato di Chimica per la gastronomia (8 questionari compilati, punteggio medio di 2,95); Biomolecole alimentari e phytochemical (8 questionari compilati, punteggio medio di 2,96); Prevenzione delle infestazioni da artropodi e roditori relativo all'insegnamento integrato di Prevenzione della contaminazione di insetti, dello sviluppo fungino e delle tossine (6 questionari compilati, punteggio medio di 3,15); Prevenzione della contaminazione fungina e delle micotossine relativo all'insegnamento integrato di Prevenzione della contaminazione di insetti, dello sviluppo fungino e delle tossine (6 questionari compilati, punteggio medio di 3,22); Dietologia, allergie ed intolleranze alimentari (16 questionari compilati, punteggio medio di 3,22). In relazione ai singoli insegnamenti, in generale, alcuni risultati sollevano delle criticità e meritano particolare attenzione e riflessione e sono quelli relativi al carico di studi dell'insegnamento e del semestre, alla disponibilità del materiale didattico, alle conoscenze preliminari, e quelli relativi ad alcuni aspetti inerenti la docenza.

Per quanto riguarda la valutazione dei questionari resi da studenti non frequentanti, in generale, le maggiori difficoltà riscontrate dagli studenti non frequentanti siano dovute al carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel semestre (2,88). Questo valore risulta essere più basso rispetto a quello registrato nella.a. 2019-2020 (punteggio medio 3,36) e pertanto sarebbe opportuna una più approfondita analisi. Un successivo elemento di valutazione è rappresentato dal valore medio attribuito alle non adeguate conoscenze preliminari necessarie per la comprensione degli argomenti previsti nei programmi di esame (il 71,67 % degli intervistati reputa di possedere conoscenze preliminari adeguate, valutazione media 3). Il dato rappresenta una conferma della percezione resa dagli studenti nel precedente anno (3,07).

Nel dettaglio della valutazione dei singoli insegnamenti del corso di studi operata dagli studenti NON frequentanti, lesame dei report per la.a. 2020-2021 (valutazione docenti per presidenti di corso- studenti non frequentanti) evidenzia anche in questo caso la valutazione è stata espressa per soli 3 insegnamenti, ed in particolare per: Prevenzione della contaminazione fungina e delle micotossine, Prevenzione delle infestazioni da artropodi e roditori, Dietologia, allergie ed intolleranze alimentari. In generale, punti di forza nella valutazione risultano essere la facile reperibilità dei docenti per chiarimenti e spiegazioni e la definizione delle modalità di esame, mentre maggiori criticità sembrano emergere nell'adeguatezza delle conoscenze

preliminari, carico di studio dei singoli insegnamenti e del semestre. Pertanto, si potrebbero rafforzare le conoscenze preliminari per la comprensione degli argomenti previsti nei programmi di esame mediante l'offerta di corsi ad hoc on line e/o si potrebbe rendere disponibile agli studenti del materiale per lo studio individuale.

In più occasioni i problemi e le criticità rilevate vengono condivise e discusse, soprattutto in seno alle riunioni del GAQ, nell'ambito dei Consigli di Dipartimento (talune interamente dedicate), nelle riunioni dei coordinatori dei Corsi di Studio del Dipartimento SAFE e nelle riunioni della Commissione Paritetica. In tali circostanze, che prevedono molto spesso il coinvolgimento degli studenti, si cerca di proporre azioni correttive, individuando anche quelle che potrebbero essere attuate in sinergia con altri corsi di studio. Le considerazioni emerse, le soluzioni individuate e i problemi risolti, sono sempre documentati nei verbali delle singole riunioni.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

10/09/2021

Indagine (aggiornata Aprile 2021) sui laureati in Scienze Gastronomiche ad un anno dalla Laurea. Fonte Almalaurea
Secondo i dati Almalaurea, aggiornati ad aprile 2021, nell'anno solare 2020 si sono laureati complessivamente 30 studenti e 19 di questi hanno risposto al questionario. Tuttavia, il collettivo esaminato, costituito dai soli laureati che si sono iscritti al corso di laurea a partire dal 2016, è composto da 26 studenti di cui 16 intervistati. I dati riportati di seguito sono relativi a queste ultime 16 interviste effettuate.

I laureati in Scienze Gastronomiche intervistati nel 2020 hanno espresso un giudizio generalmente positivo riguardo alla Soddisfazione generale per il CdS; infatti, il 62,5% degli intervistati si è ritenuto decisamente soddisfatto del CdS, e il 37,5% più sì che no. Nel complesso il livello di soddisfazione per il CdS è stato valutato molto positivamente, totalizzando il 100% di risposte positive da parte dei laureati intervistati.

Questo dato è migliorativo rispetto a quello registrato nel 2019, dove il 95,8% degli intervistati aveva fornito risposte positive sul CdS. Nel complesso questo dato è superiore rispetto a quanto registrato per lo stesso quesito nell'ambito della stessa Classe nei diversi atenei (94,2%) e negli atenei del Sud e delle Isole (96%).

Altri parametri relativi all'opinione dei laureati che hanno contribuito al raggiungimento del generale livello di soddisfazione sono il carico di studio complessivo (ritenuto adeguato dal 100 % dei laureati), l'organizzazione degli esami (ritenuta soddisfacente dal 93,8% dei laureati) e i rapporti con i docenti (ritenuti soddisfacenti dal 87,5% degli intervistati).

Un altro dato positivo emerge dalla constatazione che il 75% degli intervistati si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso del nostro ateneo. Questo dato, tuttavia, risulta inferiore rispetto a quello del 2019, dove la percentuale di risposte positive al quesito fu del 91,7 %. Inoltre questa valutazione risulta inferiore sia pure di poco rispetto a quanto ottenuto nella stessa Classe di laurea dei diversi atenei (79,2%) e alla percentuale ottenuta nella classe Sud e Isole (83,6%).

Alla luce di tale discrepanza sarebbe opportuno analizzare le motivazioni di tale risultato. Pur non essendo la frequenza al CdL obbligatoria, ma fortemente raccomandata, tutti gli intervistati nel 2020 hanno dichiarato di aver frequentato più del 50% degli insegnamenti e il 75% di questi ha dichiarato di aver frequentato oltre il 75% degli insegnamenti previsti.

Al quesito sul livello di adeguatezza delle aule, la quasi totalità degli intervistati (93,8%) le ritiene complessivamente adeguate (somma delle risposte sempre o quasi adeguate e spesso adeguate), il 6,3 % le definisce raramente adeguate, mentre nessuno le definisce mai adeguate.

Il livello di risposte complessivamente positive allo stesso quesito, ottenuto per la Classe L-26 è del 84,20% e del 77% per la media degli atenei italiani e di quelli dell'area del Mezzogiorno, rispettivamente.

Il 68,8 % degli studenti laureati ha utilizzato le postazioni informatiche. Tale dato risulta inferiore rispetto a quanto registrato per lo stesso quesito nell'ambito della stessa Classe nei diversi atenei (75,10%) e negli atenei del Sud e delle Isole (77,30%). Degli studenti che hanno utilizzato le postazioni, il 9,10 % ha ritenuto adeguato il numero delle postazioni, mentre il 90,9%, pur riconoscendone la presenza, le ha ritenute in numero inadeguato. Il dato relativo all'adeguatezza del numero di postazioni informatiche, risulta di gran lunga inferiore rispetto al dato della Classe sia a livello nazionale (55,7%) sia a livello di area geografica (40%).

L'87,5 % dei laureati del 2020, ha ritenuto adeguate o spesso adeguate le attrezzature per le altre attività didattiche, come le esercitazioni e i laboratori, mentre, di contro, nessuno le ha ritenute mai adeguate. Nel complesso, il dato è al di sopra rispetto al dato della Classe sia a livello nazionale (84,5 %) sia a livello di area geografica (76,6%).

Infine, il 92,3% degli intervistati valuta complessivamente positive le prestazioni della biblioteca, dato di poco inferiore rispetto

a quanto registrato per la Classe a livello nazionale (95,9%) e di area geografica (94,7%).

In conclusione, dai dati AlmaLaurea riferiti alle opinioni dei laureati, è possibile desumere che il C.d.S. non presenta problemi e criticità. Un elemento di valutazione che potrebbe essere soggetto ad azioni di miglioramento è laumento delle postazioni informatiche che si è rilevato non adeguato alle aspettative degli studenti.

In più occasioni i problemi e le criticità del C.d.S vengono condivise e discusse. Ciò accade soprattutto in seno alle riunioni del GAQ, nelle riunioni dei coordinatori dei Corsi di Studio del Dipartimento DAFNE e nelle riunioni della Commissione Paritetica. In tali circostanze si cerca di proporre azioni correttive, individuando anche quelle che potrebbero essere attuate in sinergia con altri corsi di studio. Le considerazioni emerse, le soluzioni individuate e i problemi risolti, sono sempre documentati nei verbali delle singole riunioni.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



10/09/2021

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche, attivato nell a.a. 2015-2016, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia, appartiene alla classe L-26 - Scienze e tecnologie alimentari. Esso ha arricchito l'offerta formativa dell'Ateneo foggiano affiancandosi al C.d.L. Scienze e Tecnologie Alimentari appartenente alla stessa classe di Laurea. Il Corso si articola in tre anni, per un numero complessivo di 180 crediti formativi universitari (CFU). Con riferimento al Quadro C1, i dati di ingresso, di percorso e di uscita, utilizzati per l'analisi provengono dalle schede di indicatori per il monitoraggio annuale dei corsi di studio fornite da ANVUR aggiornati al 27/06/2021. Questi ultimi, sono riferiti al quadriennio accademico 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 e 2020/2021

Si vuole inizialmente considerare i dati di numerosità. In tutto il periodo considerato, si evidenzia una generale flessione del numero di immatricolazioni (indicatore iC00a) passando da 58 per la.a. 2016-2017 a 38 nella.a. 2020-2021, pari al 65% della.a. 2016-2017. Il numero di immatricolazioni risulta essere il 46% del numero di immatricolati al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari nello stesso anno di riferimento 2020-2021, osservando come anche per il corso di laurea in STA si sia assistito ad una riduzione della numerosità, da 100 immatricolati nell'anno 2019-2020 a 82 immatricolati nel 2020-2021. Più precisamente, il numero di immatricolati per il corso di laurea in Scienze Gastronomiche è stato pari a 51,7%, 42,5%, 49,5%, 54% e 46,3% del numero di immatricolati in STA rispettivamente negli a.a. 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 e 2020-2021. Sebbene si sia registrato, quindi, nell'ultimo anno una lieve riduzione percentuale causata da una riduzione del numero di immatricolazioni per L-GASTR lievemente superiore rispetto alla riduzione osservata per STA, è possibile osservare come il dato sia nel range degli ultimi anni con un numero di immatricolati per L-GASTR pari a circa il 50% rispetto a quelli di STA.

Analizzando la distribuzione geografica delle immatricolazioni (indice iC00a) delle lauree di classe L-26, i dati ANVUR ci mostrano che l'andamento dell'Ateneo di Foggia rispecchia sia quello degli altri Atenei nell'area geografica di riferimento (sud e isole) sia quello degli Atenei nazionali. Anche in queste aree geografiche di riferimento, infatti, per ciò che riguarda L-GASTR si è osservata una riduzione da 83,6 a 72,3 immatricolati per la zona sud e isole ed una riduzione inferiore per gli altri Atenei con valori medi di 84,3 e 80,3 rispettivamente per gli a.a. 2019-2020 e 2020-2021.

È comunque da considerare l'attrattività del CdS, nell'ultimo a.a. 2020-2021, si sia leggermente distanziata dalle altre aree geografiche sud ed isole e dagli altri Atenei e questo è un dato da monitorare con attenzione prevedendo eventuali azioni correttive.

Per quanto riguarda, invece, il CdL STA si nota come il confronto rispetto all'area geografica sud e isole e altri Atenei dimostri un'elevata attrattività del CdS, con valori di immatricolazioni pari a 82 nella.a. 2020-2021 rispetto a sud e isole con un valore medio di 72,3 e con un valore medio di 80,3 per gli altri Atenei nazionali.

Per quello che l'attrattività del CdS per gli studenti provenienti da fuori regione (anche dall'estero) (indice iC03), si è assistito nel corso dei 5 anni accademici considerati, ad un generale oscillazione del dato, con valori compresi tra un minimo di 11,1% per la.a. 2019-2020 ad un massimo del 34,6% per la.a. 2018-2019. Nell'ultimo a.a. 2020-2021 si è assistito ad un nuovo aumento con una percentuale del 18,4% (7 immatricolati da fuori regione) che risulta essere superiore alla capacità attrattiva media dell'area geografica sud ed isole con valori di pari al 13,8% e leggermente inferiore rispetto a quella degli altri Atenei che hanno mostrato un valore medio di 21,3%. Questo dato è certamente positivo e mostra un miglioramento che l'Ateneo di Foggia ha mostrato nell'ultimo anno accademico rispetto alle altre realtà nazionali la cui scelta degli immatricolati ricade può essere amplificata anche da fattori sociali come la presenza in grandi centri urbani.

L'indice iC05 è un indicatore di sostenibilità del CdS. I dati relativi a L-GASTR dato il numero di studenti regolari piuttosto stabili nel tempo così come anche per ciò che riguarda il numero di docenti, ha permesso di garantire uno stabile e congruo rapporto tra studenti/docenti che resta leggermente inferiore rispetto alle media dell'area geografica di riferimento (sud e isole) (8,2) ed agli altri Atenei (8,8).

Di seguito si vogliono commentare i dati relativi al percorso formativo degli studenti dell'Ateneo di Foggia attraverso l'analisi dei principali indicatori della Didattica assieme a quelli più generali del numero di iscritti. (Gruppo A e E- DM 987/2016, allegato E):

Partendo da questultimi, il numero di iscritti (al primo o ad anni successivi) al CdS (indicatore iC00d), si osservano valori di 111, 143, 140, 140 e 135 rispettivamente per gli a.a. 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 e 2020-2021. Invece, il numero di iscritti regolari ai fini del CSTD (indicatore iC00e) risultano, per gli stessi a.a., rispettivamente pari a 105, 131, 113, 109 e 106.

Effettuando il rapporto tra i due indici di cui sopra, si ottiene una percentuale di iscritti regolari rispetto al totale degli iscritti pari a 94,5 % (a.a. 2016-2017), 91,60 % (a.a. 2017-2018), 80,71% (a.a. 2018-2019), 77,85% (a.a. 2019-2020) e di 78,5% (a.a. 2020-2021). Ciò permette di attestare come la stabilità e l'attrattività del corso si sia mantenuta pressoché costante soprattutto negli ultimi tre anni accademici di riferimento con un numero di iscritti regolari in media pari a 79% del totale degli iscritti.

Tali valori sono significativamente più alti rispetto a quelli del CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari i cui valori ottenuti rientrano in un range tra 44,23% e 61,48% e con un valore per la.a. 2020-2021 pari a 54,2% (n.155 iscritti regolari e 286 iscritti).

I valori degli indici iC01 e iC02 ci restituiscono informazioni relative alla regolarità ed alle performances degli studenti. In breve, tanto maggiori sono tali indici tanto più elevata è la regolarità degli studenti iscritti al CdS.

Per ciò che riguarda l'indice iC01, si nota una tendenza alla riduzione della regolarità degli studenti nei tempi di conseguimento di almeno 40 CFU con valori che, nell'ultimo anno accademico 2020-2021, sono stati pari al 27,5%. Rispetto al panorama relativo all'area geografica sud e isole il valore ottenuto è in linea mentre risulta essere più basso rispetto agli altri Atenei dislocati sul territorio nazionale. Questo dato, quindi, potrebbe essere meglio attenzionato cercando di mettere in atto azioni per riportare tale dato in linea con i precedenti anni accademici del nostro Ateneo.

È interessante notare, invece, come il numero di laureati in corso (indice iC02) risulti essere significativamente più elevato sia rispetto all'area geografica di riferimento sia rispetto agli altri Atenei nazionali. I valori rilevati, infatti, sono pari al 56,7% per l'Ateneo di Foggia nella.a. 2020-2021 e pari a 37,9% e 47,0% nell'area geografica di riferimento e negli altri Atenei nazionali. Gli iscritti a L-GASTR seppure mostrano una non elevata performance per ciò che riguarda l'acquisizione dei primi 40 CFU, successivamente riescono ad esprimere maggiori performances ad un'elevata regolarità laureandosi entro la normale durata del corso per più del 50% del totale degli iscritti.

Questi dati, inoltre, sono molto superiori a quelli del Cds STA con valori nella.a. 2020-2021 pari a 22,0% per l'indice iC01 e del 32,9% per l'indice iC02.

Gli indici iC13 e iC14 ci forniscono informazioni relative alla regolarità degli studi ed alla produttività degli studenti.

Il CdS è caratterizzato da un trend positivo con valori relativi alla percentuale di CFU conseguiti al I anno su totale CFU da conseguire compresa (iC13) tra il 34,5% della.a.2017-2018 ed il 45,3% del 2018-2019; per ciò che riguarda l'ultimo anno accademico considerato il valore rilevato è del tutto in linea con il trend degli anni considerati con un valore di 44,1%. Questi dati, inoltre, sono più che incoraggianti in quanto superiori a quelli dell'area geografica di riferimento e del tutto in linea con lo scenario nazionale (con valori medi del 44,3%). Il confronto con il corso STA, inoltre, permette di evidenziare valori migliori per L-GASTR infatti, per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, i valori rilevati sono compresi nel range 27,8%-36,0%.

Si vuole valutare anche l'indicatore ANVUR iC14 che, nella.a. 2019-2020, indica come il 65,2% degli studenti nel II anno proseguono nello stesso corso di studio. Tale dato è perfettamente coerente con l'area geografica di riferimento (63,7%) e il valore nazionale (70%) mentre risulta essere significativamente superiore allo stesso numeratore iC14 per STA che, per la.a. 2019-2020, ha mostrato un valore del 48,6% inferiore rispetto all'area geografica di riferimento (63,7%) ed allo scenario nazionale (70%). I dati relativi ai numeratori iC13 e iC14 quindi ci permettono di affermare una più che soddisfacente regolarità e produttività degli studenti iscritti al corso di Scienze Gastronomiche dell'Ateneo di Foggia rispetto al panorama nazionale.

Gli indici iC15 e iC16 sono indicatori simili ai precedenti ma più concentrati sulla capacità degli studenti di acquisire 20 e 40 CFU (rispettivamente) al I anno.

Gli studenti foggiani del corso di laurea in Scienze Gastronomiche nei primi tre a.a. (dal 2016-2017 al 2018-2019) hanno mostrato, per ciò che riguarda gli studenti che hanno acquisito almeno 20 CFU al I anno, un trend in riduzione nei primi due anni 2016-2017 e 2017-2018 ed, invece, un'inversione di tendenza verso valori significativamente più elevati e fino ad un massimo del 60,9% per l'anno accademico 2019-2020. Il valore rilevato nell'ultimo a.a. inoltre, risulta essere superiore sia all'area geografica di riferimento (49,7%) sia rispetto al panorama nazionale (55,7%). Questi risultati sono in linea anche con quelli che riguardano l'operatore iC16 - numero di studenti che proseguono al II anno avendo acquisito almeno a 40 CFU al I anno - che per l'Ateneo di Foggia hanno mostrato un trend in costante salita dal a.a.2016-2017 (29,2%) alla.a. 2019-2020 (39,1%). I dati, infine, così come per l'indice iC15 sono più alti rispetto alla zona geografica di riferimento (24,6% a.a. 2019-2020) e rispetto a tutto lo scenario nazionale (29,4%, 2019-2020). I dati degli studenti foggiani, quindi, dimostrano valori

positivi di produttività in termini di CFU conseguiti al I anno e certamente superiori agli altri atenei nel panorama nazionale.

Effettuando un confronto della produttività degli studenti al I anno (iC15) rispetto al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, si nota per questi ultimi i valori sono circa la metà (31,9%) rispetto a quelli rilevati per il corso L-GASTR nella.a. 2019-2020. Per quel che riguarda, invece, l'indicatore iC16 - percentuale di studenti che al I anno hanno acquisito 40 CFU - il valore rilevato per STA è stato pari a 23,6% mentre per L-GASTR il valore osservato nello stesso a.a. 2019-2020 è stato pari 39,1%. È evidente quindi, che la produttività degli studenti del corso di Scienze Gastronomiche in termini di CFU acquisiti al I anno è certamente superiore rispetto a quella osservata in STA.

Simile, ma di aiuto ad esprimere meglio la situazione del corso di laurea, è l'indice iC17 che fornisce informazioni di regolarità complessiva degli studi. Per il corso L-GASTR si è osservato un valore nell'ultimo anno accademico 2019-2020 pari al 37,5% (18 studenti su un totale di 48) che è superiore all'area geografica di riferimento sud e isole (31,5%) e del tutto in linea con il panorama nazionale (40,5%). Significativamente più basso, invece, è il valore relativo al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con un valore che lo stesso anno accademico 2019-2020 è stato pari al 17,8% (18 studenti su un totale di 101). Questo positivo risultato ottenuto da L-GASTR è frutto di una soddisfacente politica di Ateneo che permette agli studenti foggiani di mantenersi e/o superare i valori del panorama nazionale.

L'indicatore iC19 è un dato che può essere riassunto come qualità e sostenibilità della docenza. Ci fornisce informazioni sul numero di ore di docenza erogata da docenti a tempo indeterminato rispetto al totale della docenza. I valori rilevati in tutti gli anni di riferimento dal a.a. 2016-2017 fino al 2020-2021 il trend del corso di Scienze Gastronomiche è in linea con quello dell'area geografica di riferimento sud e isole e con il panorama nazionale.

Per ciò che riguarda gli indicatori di approfondimento relativi al percorso di studio e la regolarità delle carriere, un primo importante indicatore è quello relativo alla percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (iC21). Questo indice fornisce, in modo indiretto, un'indicazione della percentuale di studenti che per diversi motivi hanno interrotto (anche solo temporaneamente) la loro carriera.

Se si legge l'andamento del dato negli anni accademici presi in considerazione si può osservare che, ad eccezione del picco rilevato nella.a. 2018-2019, i valori indicano un trend costante con valori pari in media al 65% degli studenti che proseguono la carriera al II anno. Leggendo il dato con un punto di vista inverso, la percentuale di studenti che interrompono, anche temporaneamente, la loro carriera universitaria è pressoché costante. Tale dato, tuttavia, risulta essere inferiore al corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, (76,4%, a.a. 2019-2020) ed inoltre, risulta essere inferiore al dato rilevato per l'area geografica di riferimento (73,5%, a.a. 2019-2020) e nel panorama nazionale (79,5%, a.a. 2019-2020).

Un ulteriore indicatore che è utile analizzare per ciò che riguarda il percorso di studio e la regolarità delle carriere è quello della percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la normale durata normale del corso (indicatore ANVUR iC22).

Questo dato, evidenzia il numero di studenti in corso e di conseguenza la frazione di quelli fuori corso. I dati mostrano che per il CdS in Scienze Gastronomiche un trend in riduzione negli anni accademici considerati e che al momento (a.a. 2019-2020) tale valore risulta essere pari al 15% (6 studenti su un totale di 48). Tuttavia il dato osservato nell'Ateneo di Foggia è in linea con l'area geografica di riferimento (18%) mentre risulta essere inferiore alla media nazionale degli altri Atenei (26,6%). Questa informazione, quindi, dovrà essere meglio valutata e dovrà essere spunto di riflessioni e di eventuali azioni da mettere in campo per poter invertire questa trend in diminuzione che si osserva dall'analisi dei dati ANVUR. Inoltre, molto simili sono i valori dell'indice iC22 per L-GASTR e STA dell'Ateneo di Foggia mostrando, quindi, come il dato non debba essere letto come un'esclusiva debolezza del corso di Scienze Gastronomiche ma come anche probabilmente influenzato da fattori sociali legati al territorio che tuttavia dovrebbero essere considerati dalle politiche di Ateneo per mitigare tale punto di debolezza.

Si vuole analizzare, inoltre, il livello di soddisfazione del percorso formativo espresso dagli indicatori iC25 (indicatore di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità) e iC18. Essi misurano rispettivamente la percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti dal CdS e la percentuale di laureati che si iscriverebbero nuovamente allo stesso corso di studio.

La frazione percentuale di laureati L-GASTR che complessivamente soddisfatti del CdS sono pari al 100% nella.a. 2020-2021 con un aumento di circa il 5% e di circa 11% rispetto ai precedenti a.a. 2019-2020 e 2018-2019. Ciò dimostra un trend in forte miglioramento relativo alla soddisfazione degli studenti dell'Ateneo di Foggia. Tale valore supera significativamente la soddisfazione rilevata nell'area geografica di riferimento con un valore medio del 92,9% e del panorama nazionale con un valore pari al 92,6%. Anche rispetto al corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con un valore del 86,8% nella.a.

2020-2021 il corso di laurea in Scienze Gastronomiche mostra un valore di soddisfazione degli studenti molto elevato. Per ciò che riguarda l'indice iC18, il valore osservato di studenti che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio hanno subito una riduzione negli ultimi due anni accademici con valori che sono passati dal 91,7% and 73,7% nella.a. 2020-2021 che tuttavia resta molto più alto del primo dato di riferimento della.a. 2018-2019 (55,6%) e del tutto in linea con la area geografica di riferimento, con un valore del 75%, e con l'intero panorama nazionale, con un valore nella.a. 2020-2021 del 75,3%. Il dato rilevato per L-GASTR inoltre, è superiore a quello ottenuto dal CdS in STA che ha fatto registrare un valore di 68,4% per la.a. 2020-2021.

Le valutazioni fin qui effettuate permettono di affermare che il numero di immatricolati, nell'ultimo anno ha subito una riduzione che, tuttavia, si è rilevata anche per la area geografica di riferimento sud e isole. Gli studenti, tuttavia, provengono da altre Regioni provengono da altre regioni (18,4%) più di ciò che accade nel sud e isole ed in linea con il valore nazionale mostrando un miglioramento dell'attrattività del CdS anche rispetto ad altri Atenei situati in grandi centri urbani.

Il corso di studi mostra un buon valore di sostenibilità dato che il numero di studenti regolari resta piuttosto stabile nel tempo così come il numero di docenti. La buona stabilità ed attrattività è ulteriormente dimostrata dal numero di iscritti regolari che, in media, negli ultimi tre anni accademici è stata pari al 79%.

La regolarità e le performances degli studenti di L-GASTR si è lievemente ridotta così come mostrato dal numero di studenti che conseguono almeno 40 CFU (27,5%) entro la durata normale del CdS. Gli studenti, tuttavia, riescono a recuperare e mostrare migliori performance rispetto al sud e isole al panorama nazionale in una fase avanzata del CdS riuscendo a laurearsi entro la normale durata del corso per una frazione pari al 56,7%.

Massima (pari al 100%) è la percentuale di studenti complessivamente soddisfatti del CdS superando sia il valore relativo all'area geografica di riferimento (92,9%) sia al panorama nazionale (92,6%). Inoltre, il numero di studenti che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio si sono ridotti rispetto al precedente anno accademico, pari oggi a 73,7%, ma risultano comunque in linea con il panorama nazionale.

Sarà utile nel prossimo futuro di progettare e mettere in campo azioni che possano stimolare ad un aumento del numero di immatricolati per cercare di riportare il dato al valore al suo primo anno di istituzione del corso o di provare a superarlo.

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

Le statistiche di ingresso dei laureati nel mondo del lavoro di seguito riportate sono state elaborate a partire dai dati AlmaLaurea, aggiornati ad aprile 2021, e fanno riferimento ad indagini condotte, ad un anno dalla laurea, su un campione di 22 intervistati su 23 laureati.

Il tasso di occupazione, considerando per occupati tutti coloro che dichiarano di svolgere una qualsiasi attività, anche di formazione o non in regola, purché retribuita, dei laureati in Scienze Gastronomiche (L-26) presso l'Università degli Studi di Foggia, pari al 38,5%, è oltre il doppio di quello rilevato nel Sud e Isole (15,7%), ripartizione territoriale sede del corso.

Ad un anno dalla laurea, solo il 46,2% dei laureati risulta iscritto ad un corso di laurea magistrale mentre nel Sud e Isole tale dato sale al 79,7%.

Sempre ad un anno dalla laurea, solo il 7,7% dei nostri laureati non lavora o non cerca lavoro perché impegnato in un corso universitario o in tirocinio/praticantato; tale dato è nettamente inferiore a quello rilevato nel Sud e Isole (56,4%).

Il 40% dei laureati presso l'Università degli Studi di Foggia, ha dichiarato di utilizzare, in ambito lavorativo, le competenze acquisite con la laurea in misura elevata. Tale dato è sostanzialmente in linea con quello rilevato nel Sud e Isole (43,0%).

Ad un anno dalla laurea, la retribuzione mensile netta dei laureati presso l'Università di Foggia (890) risulta essere leggermente inferiore rispetto a quella dei laureati della stessa classe al Sud e isole (1001).

Il grado di soddisfazione per il lavoro svolto dai laureati in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Foggia ad un anno dalla Laurea (7,8) risulta in linea con quello dichiarato dai laureati della stessa classe al Sud e Isole (7,7).

Considerato che i primi laureati in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Foggia risalgono solo al 2018, per una valutazione obiettiva e ponderata del corso appare necessario estendere l'analisi ad ulteriori anni di osservazione. Tuttavia, nel complesso, la situazione descritta per il 2021 ad un anno dalla laurea evidenzia un livello occupazione molto buono, nettamente superiore alla media dei laureati di tutti i corsi di laurea L-26, che include i risultati del ben più consolidato CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari, della stessa ripartizione territoriale (Sud e Isole) sebbene con un livello remunerativo

10/09/2021

leggermente inferiore.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

▶ QUADRO C3

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

10/09/2021

Le opinioni degli enti e delle imprese ospitanti gli studenti tirocinanti sono state raccolte attraverso un questionario somministrato ai tutor aziendali a conclusione del periodo di stage.

Il questionario articolato in 11 domande è finalizzato a raccogliere valutazioni relative al comportamento e alla preparazione dello studente, alla capacità del tirocinio di sviluppare scambi di informazioni, di conoscenze ed eventuali collaborazioni, alla impressione sull'esperienza del tirocinio, all'efficacia dello stesso, alla adeguatezza della sua durata, al grado di soddisfazione, alla capacità di trasformare quella esperienza in una futura e concreta attività lavorativa. È prevista inoltre una domanda aperta per eventuali suggerimenti.

Per ogni domanda il tutor aziendale può esprimere un giudizio che va da 1 a 4 (dove 1= decisamente no, 2= più non che si 3= più sì che no, 4 = decisamente SI).

Alla data del 27/07/2021 sono stati resi disponibili n. 23 questionari compilati, relativi ai progetti formativi degli studenti laureatisi nelle sedute di Maggio, Luglio, Ottobre e Dicembre 2020 e Aprile 2021.

Come era evidente attendersi, a causa delle restrizioni derivanti dalla pandemia di COVID-19 la maggior parte dei questionari fanno riferimento a tirocini che si sono svolti nell'ambito di progetti formativi universitari che hanno coinvolto i laboratori dei Dipartimenti, mentre solo 3 di essi sono stati svolti presso strutture esterne (tali tirocini si sono svolti nel periodo precedente a Marzo 2020).

Dall'analisi dei questionari emerge una valutazione più che positiva delle attività di tirocinio, la valutazione media complessiva è stata infatti del 3,83% e tutti gli ambiti di analisi hanno ricevuto valutazioni medie sempre maggiori di 3,60.

Considerando la somma delle risposte positive (ossia la somma delle risposte più sì che no = 3 e decisamente sì = 4) è possibile affermare che tutti le domande hanno ricevuto valutazioni molto positive essendo tale somma compresa tra il 91,3% e il 100% del totale delle risposte.

Solo una è stata la domanda per cui è stata espressa due volte valutazione = 1; essa fa riferimento alla domanda 6c)

Capacità di operare in gruppo, per la quale la risposta era piuttosto ovvia dal momento che i tirocini si sono svolti prevalentemente con modalità da remoto e pertanto la possibilità di lavorare in gruppo è stata praticamente azzerata.

Le domande per le quali alcune volte è stata espressa una valutazione uguale a 2 sono state invece le seguenti:

- Preparazione dello studente rispetto alla 3c) adeguatezza della metodologia posseduta (2 risposte con valutazione 2 su 23 questionari);
- Esperienza del tirocinio riguardo a: 4b) Sviluppo delle conoscenze e delle competenze operative e 4c) Integrazione/inserimento nell'ambiente di lavoro (per ciascuna domanda 2 risposte con valutazione 2 su 23 questionari);
- Risultati del tirocinante in merito ai seguenti aspetti 6b) Miglioramento delle abilità e capacità operative, utili per la futura professione (2 risposte con valutazione 2 su 23 questionari) e 6d) Apprendimento di nuove competenze, metodologie e risoluzione di problemi (2 risposte con valutazione 2 su 23 questionari);
- Possibilità di future collaborazioni con il tirocinante (domanda 10); anche in questo caso sono state registrate 2 risposte con valutazione 2 su 23 questionari.

Per l'anno di riferimento i risultati positivi sembrano essere molto incoraggianti soprattutto se si pensa che la domanda 1) Ritiene che la formazione acquisita dal discente nel corso di studi risulti, in generale congrua alle figure e competenze professionali richieste dal mondo del lavoro? ha ricevuto valutazione pari a 4 nel 95,7% dei casi e valutazione pari a 3 per il rimanente 4,3%; tuttavia occorre anche riflettere che, poiché le valutazioni sono state per lo più espresse da tutor aziendali interni al Dipartimento, probabilmente i giudizi potrebbero essere un po' viziati e/o sopravvalutati.

Si evidenzia inoltre che in molti casi per uno stesso questionario tutte le domande hanno ricevuto risposte con valutazione massima (paria a 4) e forse questo fenomeno potrebbe nascondere una certa superficialità da parte dei tutor aziendali nella

compilazione.

Si rileva infine una certa ripetitività delle materie scelte degli studenti per lo svolgimento del proprio tirocinio (che si concentrano soprattutto per le materie della microbiologia, della tecnologia alimentare, della fisiologia e dell'economia agraria). Anche su questo aspetto sarebbe opportuno indagare più a fondo per capire se le motivazioni che soggiacciono a tale scelta sono il frutto della preferenza degli studenti o piuttosto della ridotta disponibilità da parte di alcuni docenti a seguire gli studenti del Corso di Laurea nel percorso di tirocinio.

In conclusione i dati offerti (vedi allegato) permettono di affermare che in generale, l'attività di tirocinio soddisfa le attese delle aziende ospitanti. Tuttavia come per gli altri anni, l'elevata percentuale di tirocini svoltisi nell'ambito delle strutture universitarie e la ripetitività delle materie scelte potrebbero sollevare la realistica preoccupazione riguardo la finalità stessa del tirocinio che per sua natura dovrebbe favorire la collaborazione dell'Università con le aziende del territorio e costituire per il laureando una concreta opportunità per inserirsi nel mondo del lavoro.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei tutor aziendali



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

19/05/2021

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

19/05/2021

Il CdS in Scienze e Tecnologie Agrarie, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, 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 CdS in Scienze e Tecnologie Agrarie e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, 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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilita' della AQ del corso di studio

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

19/05/2021

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, della scheda di monitoraggio e del Riesame Ciclico.

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 attività di AQ

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

18/05/2021

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. 2021/2022.

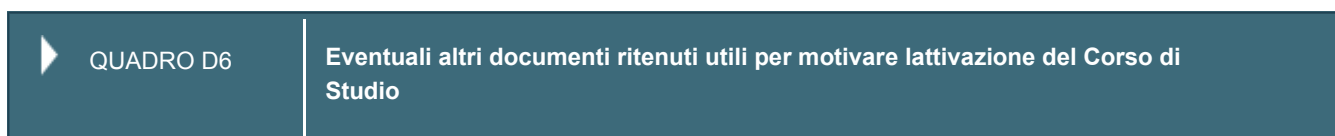
Pdf inserito: [visualizza](#)

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



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del Corso di Studio





Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in inglese RD	Gastronomic Sciences
Classe RD	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.unifg.it/laurea/corsi/2021-2022/scienze-gastronomiche
Tasse	http://www.unifg.it/node/1536
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale



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 studi, 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; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Referenti e Strutture



**Presidente (o Referente o
Coordinatore) del CdS**

SANTILLO Antonella

**Organo Collegiale di gestione del
corso di studio**

CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA

Struttura didattica di riferimento

SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CORBO	Maria Rosaria	AGR/16	PO	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI
2.	DE DEVITIIS	Biagia	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
3.	DECHIARA	Marialuciavaleria	AGR/09	RD	1	Caratterizzante	1. APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE
4.	DEROSSÌ	Antonio	AGR/15	RD	1	Caratterizzante	1. PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE
5.	DISCIGLIO	Grazia	AGR/02	RU	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE
6.	LUCHETTI	Luciana	CHIM/06	PA	1	Base	1. CHIMICA ORGANICA
7.	SANTILLO	Antonella	AGR/19	PA	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ
8.	SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	AGR/16	PO	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI
9.	BONASIA	Anna	AGR/04	RU	1	Affine	1. SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE



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
CHIAPPINELLI	ANDREA	andrea_chiappinelli.562869@unifg.it	3311325933
D'ISIDORO	ROBERTA	roberta_disidoro.562991@unifg.it	3278371376
LA ROTONDA	ROBERTA	roberta_larotonda.571192@unifg.it	3289618630
MARINARO	GRAZIA GIULIA	grazia_marinaro.551109@unifg.it	3467065519
PALLADINO	FEDERICA	giulia_palladino.563279@unifg.it	3271965695
PIETRADURA	FRANCESCO	francesco_pietradura.562974@unifg.it	3883533200
QUINTO	VINCENZO	vincenzo_quinto.560703@unifg.it	3200860755
ROMA	TIZIANO	tiziano_roma.551416@unifg.it	3461359666
NIRO	VERONICA	veronica_niro.571393@unifg.it	3887553409
SALONNE	ANDREA	andrea_salonne.550826@unifg.it	3384571498
VOCINO	EMANUELA	emanuela_vocino.563574@unifg.it	3938806035



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
DE DEVITIIS	ANNA
DE DEVITIIS	BIAGIA
DEROSSO	ANTONIO
DISCIGLIO	GRAZIA
GENTILE	VALERIA
GERMINARA	SALVATORE GIACINTO
PILONE	VITTORIA
SALONNE (studente STA)	ANDREA
SANTILLO	ANTONELLA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
MASCIELLO	FLORINDA	florinda_masciello.542008@unifg.it	
BIASCO	ADELE	adele_biasco.556136@unifg.it	
SPERANZA	Barbara	barbara.speranza@unifg.it	
DEROSI	Antonio		
D'AMELIO	Annarita	annarita_damelio.547886@unifg.it	
BONASIA	Anna		

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, 25 - 71122 - FOGGIA	
Data di inizio dell'attività didattica	04/10/2021
Studenti previsti	100

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

RAD



Codice interno all'ateneo del corso	1238^170^071024
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none">SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Numero del gruppo di affinità	1



Date delibere di riferimento

RAD



Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico	15/06/2015
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	25/08/2014
Data di approvazione della struttura didattica	03/12/2013
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	28/01/2014
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	01/10/2013
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	30/01/2014



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Ai sensi della comunicazione dell'ANVUR, che indica il 5 marzo come scadenza per l'inserimento della relazione del NV nella SUA-CdS, e di quanto riportato nella nota prot. n. 213 dell'8.1.2014 del MIUR, laddove si dice che 'le richieste di nuova istituzione e le modifiche RAD possono essere inserite direttamente nella scheda SUA-CdS', la relazione del Nucleo sarà predisposta e trasmessa entro il 5 marzo p.v.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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 15 febbraio 2021 **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

Per il CdS in esame il NV ha valutato, oltre alla documentazione relativa ai requisiti di docenza, alla sostenibilità economico-finanziaria e della didattica, la documentazione trasmessa dal Dipartimento di Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente, con riferimento alle informazioni richieste dalla scheda SUA. In aggiunta alla sintesi delle verifiche effettuate sui requisiti di accreditamento, riportata di seguito, il NV ha considerato positivamente le motivazioni alla base dell'istituzione del CdS.

Nella SUA sono riportati gli esiti delle consultazioni con le parti sociali e il mondo produttivo che indicano una buona richiesta di tali professionalità da parte del territorio, non solo locale in un settore che sembra non risentire eccessivamente della crisi economica.

Non sono presenti analoghi corsi di studio né in ambito regionale né nelle regioni limitrofe.

Buona la progettazione della proposta i cui contenuti sono, rispetto al corso in Scienze e tecnologie alimentari, appartenente alla stessa classe, più professionalizzanti.

Relazione di sintesi

Con riferimento ai requisiti necessari per l'accREDITamento iniziale dei CdS (D.M. 47/2013 e D.M. 1059/2013), il Nucleo osserva quanto segue.

- a) Requisito di Trasparenza: risulta sostanzialmente soddisfatto, anche se la SUA-CdS Sezione Amministrazione non riporta ancora tutte le informazioni richieste.
- b) Requisiti di Docenza: potenzialmente soddisfatti, anche se nella SUA-CdS, Sezione Amministrazione, al momento della verifica da parte del NV, manca ancora l'indicazione, per i docenti di riferimento, dei relativi insegnamenti.
- c) Requisito relativo ai Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio: risulta soddisfatto.
- d) Requisiti strutturali: risultano soddisfatti, anche in considerazione del fatto che la nuova attivazione non richiede incrementi nella disponibilità di risorse strutturali, valutate adeguate negli a.a. precedenti.
- e) Requisiti per l'Assicurazione della Qualità: risultano sostanzialmente verificati, in quanto:
 1. il Presidio della Qualità ha ormai definito e proposto un sistema di AQ dei CdS coerente con le indicazioni del sistema AVA, che sarà applicato anche al corso in esame;
 2. il processo di rilevazione online dell'opinione degli studenti è in corso con l'impegno a mantenere adeguate le modalità di rilevazione a quanto previsto dall'ANVUR;
 3. tutti i corsi di studio attivati nella.a. 2014/15 hanno compilato la Scheda Unica Annuale entro i termini stabiliti, ancorché le informazioni e i dati ivi riportati presentino alcuni aspetti migliorabili;
 4. tutti i corsi di studio attivati nella.a. 2014/15 hanno compilato il Rapporto di Riesame entro i termini stabiliti.
- f) Sostenibilità economico-finanziaria: preso atto che il valore dell'indicatore I SEF, pari a 0,95, risulta inferiore a 1, il Nucleo ha verificato che l'istituzione del nuovo CdS non comporta un incremento del numero complessivo di CdS attivati nella.a. precedente (come stabilito dal D.M. 1059/2013, Allegato A, lettera f)) che, al contrario, risulta diminuito passando da 30 a 27. Inoltre, la documentazione relativa alla disponibilità complessiva di docenza attesta che sussistono le condizioni affinché sia verificata la disponibilità di docenza a regime per tutti i CdS dell'Ateneo, compresi quelli di nuova istituzione.

Pertanto, il Nucleo ritiene che vi siano le condizioni per la sussistenza di tutti gli indicatori di accreditamento iniziale di cui alle lettere da a) a f).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Tecnica del NV su corsi di nuova istituzione - a.a. 2015/16



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^aD

Il Comitato Regionale Universitario di Coordinamento Puglia, nella riunione del 30 gennaio 2014, dopo aver esaminato le proposte formulate dall'Università degli Studi di Foggia, ha espresso parere favorevole in merito all'istituzione del seguente nuovo corso di studio SCIENZE GASTRONOMICHE (classe L-26 - Scienze e tecnologie alimentari)

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2019	C92100190	ANALISI SENSORIALE <i>semestrale</i>	AGR/15	Teresa DE PILLI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	60
2	2020	C92101084	ANTROPOLOGIA DEI COMPORAMENTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Rosa PARISI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	M-DEA/01	52
3	2020	C92101085	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE <i>semestrale</i>	AGR/09	Docente di riferimento Marialuciavaleria DECHIARA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/09	58
4	2021	C92101715	CHIMICA GENERALE (modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA) <i>semestrale</i>	CHIM/03	Carmen PALERMO <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/01	44
5	2021	C92101717	CHIMICA ORGANICA (modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Luciana LUCHETTI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/06	42
6	2019	C92100191	COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE <i>semestrale</i>	M-PED/04	Giusiantonia TOTO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	M-PED/04	48
7	2019	C92100192	DIETOLOGIA, ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	MED/49	Docente non specificato		52
8	2021	C92101718	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/01	Vittoria PILONE <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/01	54
9	2021	C92101720	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E	AGR/01	Docente di riferimento Biagia DE DEVITIIS	AGR/01	52

			MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>		<i>Professore Associato (L. 240/10)</i>		
10	2021	C92101721	ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE (modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE) <i>semestrale</i>	SECS-S/01	Antonio STASI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/01	54
11	2020	C92101087	GASTRONOMIA MOLECOLARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Sandra PATI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	55
12	2021	C92101724	MATEMATICA (modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE) <i>semestrale</i>	MAT/06	Roberto ROMANIELLO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/09	56
13	2019	C92100194	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Milena Grazia Rita SINIGAGLIA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/16	56
14	2020	C92101088	MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Maria Rosaria CORBO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	54
15	2021	C92101726	PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE FUNGINA E DELLE MICOTOSSINE (modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/12	Francesco LOPS <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	42
16	2021	C92101727	PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI (modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/11	Giacinto Salvatore GERMINARA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/11	48
17	2020	C92101089	PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE	AGR/15	Docente di riferimento Antonio DEROSI <i>Ricercatore a</i>	AGR/15	60

semestrale

t.d. - t.pieno (art.
24 c.3-b L.
240/10)

18	2020	C92101090	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Antonella SANTILLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	74
19	2021	C92101729	PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Grazia DISCIGLIO <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/02	47
20	2021	C92101730	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) <i>semestrale</i>	AGR/04	Docente di riferimento Anna BONASIA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/04	44
21	2020	C92101091	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA <i>semestrale</i>	M-STO/02	Docente non specificato		52
						ore totali	1104



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	SECS-S/01 Statistica ↳ <i>ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica ↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	10	10	10 - 10
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ <i>BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			30	30 - 30

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/19 Zootecnia speciale ↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			

Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ GASTRONOMIA MOLECOLARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	55	55	55 -
	↳ PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			55
	↳ ANALISI SENSORIALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ GESTIONE DELLA QUALITÀ NEL SETTORE GASTRONOMICO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee				
↳ PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
	↳ SICUREZZA ED ISPEZIONE ALIMENTARE NEL SETTORE GASTRONOMICO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	↳ DIETOLOGIA, ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	22	22	22 -
	AGR/12 Patologia vegetale			22
	↳ PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE FUNGINA E DELLE MICOTOSSINE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
AGR/11 Entomologia generale e applicata				
↳ PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl				

Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	12	12 - 12
	↳ <i>ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 89 (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			89	89 - 89

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	M-STO/02 Storia moderna	23	23	23 - 23 min 18
	↳ <i>STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-PED/04 Pedagogia sperimentale			
	↳ <i>COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche			
	↳ <i>ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	↳ <i>SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			23	23 - 23

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	12 - 12
Per la prova finale	4	4 - 4

Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		10	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	16	16 - 16
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		16	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		38	38 - 38

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

180 - 180



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	INF/01 Informatica MAT/06 Probabilità e statistica matematica SECS-S/01 Statistica	12	12	8
Discipline chimiche	CHIM/02 Chimica fisica CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	10	10	8
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale	8	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		30		
Totale Attività di Base				30 - 30



Attività caratterizzanti R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/09 Meccanica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/19 Zootecnia speciale	55	55	30

Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	22	22	20
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	12	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:				89
Totale Attività Caratterizzanti				89 - 89

▶ Attività affini RAD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura			
	M-DEA/01 - Discipline demoetnoantropologiche	23	23	18
	M-PED/04 - Pedagogia sperimentale			
	M-STO/02 - Storia moderna			
Totale Attività Affini				23 - 23

▶ Altre attività RAD

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	10	
Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
Abilità informatiche e telematiche	-	-

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	16	16
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		16	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		38 - 38	

► **Riepilogo CFU**
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	180 - 180

► **Comunicazioni dell'ateneo al CUN**
R^aD

► **Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**
R^aD

Listituzione di più corsi di studio nella classe L-26, che presenta obiettivi formativi molto ampi, scaturisce dall'esigenza di soddisfare il fabbisogno formativo di figure professionali con caratteristiche ben differenziate. I due corsi di studio, infatti, offrono programmi didattici diversamente orientati, in relazione sia agli ambiti culturali che agli ambiti delle attività economiche, distinte e non sovrapponibili, che attendono i laureati sono.

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche sviluppa quindi un percorso di apprendimento basato su obiettivi sostanzialmente differenziati rispetto al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Si propone di formare capacità professionali in grado di operare nella fase finale della filiera agro-alimentare, cioè nei settori della gastronomia e della ristorazione, sia per quanto attiene alla preparazione di cibi e vivande sia per quanto riguarda l'organizzazione imprenditoriale, la promozione culturale, le strategie e gli strumenti della ristorazione, pur senza trascurare gli aspetti fondamentali legati alla sicurezza e alla valutazione dei prodotti alimentari cotti e trasformati. A tale scopo un congruo numero di crediti formativi viene assegnato a insegnamenti relativi ai settori del marketing e dell'organizzazione aziendale, delle basi culturali della gastronomia e della ristorazione, oltre che alle discipline della sicurezza.



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



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD