



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di FOGGIA
<b>Nome del corso in italiano</b> 	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI( <i>IdSua:1571146</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> 	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari 
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="http://www.unifg.it/laurea/corsi/2020-2021/scienze-e-tecnologie-alimentari">http://www.unifg.it/laurea/corsi/2020-2021/scienze-e-tecnologie-alimentari</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unifg.it/node/1536">http://www.unifg.it/node/1536</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	NORMANNO Giovanni Giuseppe
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	DE PALMA	Laura	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
2.	DE PILLI	Teresa	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
3.	DI PALMA	Antonella Marta	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
4.	GATTA	Giuseppe	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
5.	LAMACCHIA	Carmela	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
6.	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	VET/04	PA	1	Caratterizzante

7.	QUINTO	Maurizio	CHIM/01	PO	1	Base/Caratterizzante
8.	SOCCIO	Mario	BIO/04	RD	1	Base
9.	CARLUCCI	Antonia	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
10.	STASI	Antonio	AGR/01	RU	1	Caratterizzante

#### 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

ANTONIO BEVILACQUA  
 ANTONIA CARLUCCI  
 ANNA DE DEVITIIS  
 LAURA DE PALMA  
 TERESA DE PILLI  
 GIUSEPPE GATTA  
 VALERIA GENTILE  
 VERONICA NIRO (studente)  
 GIOVANNI NORMANNO  
 MAURIZIO QUINTO

#### Tutor

FLORINDA MASCIELLO  
 ADELE BIASCO  
 Annarita D'AMELIO  
 Maurizio QUINTO  
 GIUSEPPINA SPADACCINO  
 BARBARA LA GATTA



#### Il Corso di Studio in breve

18/05/2021

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (STA) deriva dalla trasformazione (ai sensi del D.M. 270/04) dell'omonimo percorso formativo istituito nell'a.a. 2001-2002 (ai sensi del D.M. 509/99), che a sua volta derivava dal corso quinquennale (ante D.M. 509/99). Il corso di laurea in STA appartiene alla classe L-26 - Scienze e tecnologie alimentari, prepara alla professione di Tecnico dei prodotti alimentari ed è organizzato in tre anni di corso.

Il CdL si connota per la sua inclinazione a formare laureati con elevate competenze tecniche nel campo dei processi e delle tecnologie tradizionali e innovative nel settore alimentare, nel controllo di qualità degli alimenti e della sicurezza alimentare e si differenzia nettamente dal CdL in Scienze Gastronomiche (della stessa classe) perché quest'ultimo è finalizzato alla formazione della figura professionale del Gastronomo, esperto, tra l'altro, in valorizzazione delle filiere agroalimentari, comunicazione e turismo enogastronomico.

L'accesso al corso di laurea è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente conseguito all'estero e alla partecipazione al concorso di ammissione che consta di una prova NON SELETTIVA ma finalizzata a evidenziare eventuali lacune formative che verranno recuperate nel corso del primo anno. Allo studente che intende affrontare le prove non selettive in ingresso sono richieste conoscenze negli ambiti disciplinari di

Biologia, Fisica, Chimica e Matematica. Nel primo anno di corso, sono impartite discipline di base relative alla Matematica, alla Chimica, alla Fisica, all'Economia, alla Microbiologia e alla Lingua Inglese; in seguito lo studente seguirà un percorso formativo finalizzato all'acquisizione di competenze e abilità specifiche. Le attività didattiche previste nel corso di studio, articolate in semestri, sono distinte in attività frontali, esercitazioni di laboratorio e visite guidate presso stabilimenti di produzione di alimenti di origine vegetale e animale. La frequenza delle attività didattiche è fortemente raccomandata ed è obbligatoria nella misura del 70% per le attività formative di laboratorio. La formazione dello studente è completata da un periodo di tirocinio pratico presso industrie alimentari, studi professionali o laboratori interni al Dipartimento. Per il conseguimento del titolo di dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve sostenere 20 esami e acquisire un minimo di 180 CFU. La formazione acquisita nel corso di laurea in STA è particolarmente idonea alla prosecuzione degli studi in corsi di laurea magistrale 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.

Link: <https://www.unifg.it/ugov/degree/1124>



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

Il Consiglio di Dipartimento ha individuato e contattato membri e rappresentanti di associazioni di produttori, ordini delle professioni, categorie del settore, mondo del lavoro ed enti di ricerca per costituire un gruppo di lavoro misto Università/esterni denominato Comitato d'Indirizzo, comune ai Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. In particolare, sono rappresentati:

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

Il Comitato di Indirizzo del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, che si riunisce con scadenza annuale, individua fabbisogni formativi relativi a specifiche conoscenze in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese, delle filiere agroalimentari e delle imprese di consulenza. La consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni avviene tramite convocazione di riunioni del Comitato di Indirizzo per opera dei Coordinatori dei CdS, pertanto le organizzazioni sono consultate direttamente.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Comitato d'indirizzo



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

Il Consiglio di Dipartimento ha individuato e contattato membri e rappresentanti di associazioni di produttori, ordini delle professioni, categorie del settore, mondo del lavoro ed enti di ricerca per costituire un gruppo di lavoro misto Università/esterni denominato Comitato d'Indirizzo, comune ai Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. In particolare, sono rappresentati:

- Ordine dei Tecnologi Alimentari Puglia
- Centro di Ricerca per la Cerealicoltura - CREA CER - Foggia
- Confcooperative in rappresentanza delle piccole imprese Eurofishmarket
- A.S.L. Brindisi, Dirigente Medico Veterinario igiene degli alimenti di origine animale
- A.S.L. Foggia - Direzione Servizio Veterinario Area Igiene degli Alimenti
- Nodo Regionale Allerte Alimenti, presso il Dipartimento Promozione alla Salute della Regione Puglia
- Ricercatore Sanitario, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata
- New Product Developer Manager, Princes Industrie Alimentari
- Componente esterno internazionale
- Ayumi Corporation Co., Ltd.

Il Comitato di Indirizzo del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari che, di norma, si riunisce con cadenza annuale,

individua fabbisogni formativi relativi a specifiche conoscenze in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese, delle filiere agroalimentari e delle imprese di consulenza. La consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni avviene tramite convocazione di riunioni del Comitato di Indirizzo per opera dei Coordinatori dei CdS, pertanto le organizzazioni sono consultate direttamente.

Inoltre, allo scopo di monitorare l'attualità della domanda di formazione e delle competenze richieste al laureato, si è proceduto a:

- 1) esaminare fonti documentali disponibili in rete;
- 2) consultare direttamente parti sociali interessate.

#### 1) Fonti documentali

1.1) Le indicazioni di ISFOL (Istituto per lo Sviluppo della Formazione Professionale dei Lavoratori <http://orientaonline.isfol.it/>) sottolineano che negli ultimi decenni, la crescente necessità delle industrie alimentari di controllare e analizzare i componenti delle materie prime e dei prodotti finiti, anche ai fini degli obblighi di legge, ha reso necessario disporre di elevate capacità di gestione dei prodotti in fase di trasformazione e conservazione, nonché di approfondite conoscenze in merito a tecniche specifiche e protocolli sempre più complessi. Ciò ha reso necessario formare figure specializzate in grado di rivestire un ruolo fondamentale nell'ambito delle industrie di settore.

Il tecnologo delle produzioni alimentari, è una figura professionale con compiti di:

- ricerca e sviluppo di nuovi prodotti alimentari;
- miglioramento dei prodotti già esistenti sul mercato;
- accertamento e controllo delle caratteristiche quanti-qualitative della materia prima (standard qualitativi), nonché di additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, prodotti finiti, imballaggi e di quanto attiene alla produzione e trasformazione della materia prima;
- consulenza e guida durante le fasi della produzione alimentare, incluso l'acquisto e lo stoccaggio della materia prima, l'immagazzinamento del prodotto finito, in funzione degli standard qualitativi prestabiliti;
- analisi dei prodotti alimentari freschi e trasformati;
- consulenza e guida all'impiego delle attrezzature necessarie all'ottenimento delle produzioni alimentari;
- partecipazione alla progettazione di programmi internazionali di sviluppo e di impianti di produzione agroalimentare.

Questa figura deve:

- possedere approfondita conoscenza della teoria e delle modalità d'applicazione delle tecnologie dei processi produttivi e di trasformazione alimentare, inclusi gli aspetti microbiologici e dell'igiene degli alimenti;
- sapere utilizzare le tecniche di preparazione e di conservazione, nonché gli strumenti per la trasformazione della materia prima;
- conoscere e saper applicare le normative igienico-sanitarie che regolano il settore agroalimentare, quelle relative ai sistemi di qualità e la modulistica aziendale, nel rispetto delle norme del codice deontologico della professione;
- sapere utilizzare le tecnologie informatiche per l'elaborazione e l'archiviazione dei dati.

Il Tecnologo delle produzioni alimentari, può giungere a ruoli di elevata responsabilità, in relazione all'abilità, all'esperienza ed all'aggiornamento professionale.

Opera nell'industria alimentare e nelle filiere ad essa collegate (imprese di materie prime, additivi e aromi, ecc.), in laboratori di analisi e in aziende di ristorazione, oltre che nel settore agricolo, sanitario e della ricerca, anche nell'ambito della Pubblica Amministrazione. Generalmente è assunto con un contratto di lavoro dipendente e può arrivare a funzioni direttive.

Lavora all'interno di laboratori di ricerca e sviluppo e negli uffici delle industrie alimentari, mantenendosi comunque in stretto contatto con le linee di produzione.

Può essere responsabile di produzione e qualità e si interfaccia in maniera continuativa con gli addetti alla produzione, a cui delega, secondo procedure specifiche e definite, alcuni processi di controllo di conformità dei prodotti alimentari. Egli utilizza diversi strumenti di misura e di analisi, oltre alle tecnologie informatiche per elaborare e redigere rapporti, documentazione. Questo quadro fornito dall'Istituto per lo Sviluppo della Formazione Professionale dei Lavoratori conferma l'impianto sin qui seguito dal CdS per la formazione del laureato in Scienze e tecnologie alimentari ed il suo indirizzamento al mondo del lavoro.

1.2) Per ottenere un quadro più esaustivo della figura del tecnologo alimentare in ambito internazionale, sono state consultate alcune survey reperite in rete, sulla situazione remunerativa del Food Scientist in U.S. e su altri aspetti professionali.

#### 2) Consultazione delle parti sociali

Nel corso del 2020, le parti sociali sono state consultate mediante l'invito a rispondere ai quesiti inclusi nel questionario allegato. La percentuale di risposte ottenute è stata elevata in rapporto al numero di soggetti intervistati e tutti hanno sottolineato, in diversa misura, l'attualità della figura professionale del Tecnologo Alimentare.

In relazione alle principali funzioni che il tecnologo alimentare dovrebbe assolvere nel contesto lavorativo e le relative competenze, le risposte provenienti dal mondo produttivo suggeriscono la necessità di occuparsi della ricerca tecnologica

mentre le altre parti interessate indicano la necessità di sviluppare competenze nel monitoraggio dei processi di trasformazione, nella valutazione e gestione della qualità e nella sicurezza alimentare, svolgendo principalmente le funzioni di consulente per l'industria alimentare, di responsabile di produzione e di qualità. Emerge altresì la necessità di costruire una figura professionale aperta all'approccio multidisciplinare alle diverse problematiche, in grado di dialogare principalmente con agronomi, medici igienisti, medici veterinari, biologi, chimici, Tecnici della Prevenzione, dell'Ambiente e dei Luoghi di Lavoro, dietisti e ingegneri. Le parti sociali sottolineano che le competenze del tecnologo alimentare dovrebbero essere costruite soprattutto sulle conoscenze delle discipline di base, delle tecnologie alimentari e dell'igiene e sicurezza alimentare, senza trascurare le conoscenze relative alla normativa del settore alimentare ma anche nel campo della produzione ed utilizzo del Materiali ed Oggetti in Contatto con gli Alimenti (c.d. MOCA) e della produzione e utilizzo nei processi delle tecnologie alimentari degli Additivi, degli Aromi e degli Enzimi. Queste conoscenze consentirebbero l'acquisizione di abilità nel campo della gestione dei processi produttivi e della qualità e sicurezza degli alimenti.

Pertanto, gli sbocchi occupazionali maggiormente indicati risultano l'industria alimentare e l'attività in studi di consulenza, GDO e dalla ristorazione collettiva.

Relativamente ai risultati di apprendimento atteso, tutte le parti sociali che hanno aderito alla consultazione, hanno indicato la necessità da parte del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, di conoscere i principali sistemi di impiantistica, i principi del sistema HACCP e di altri sistemi di qualità, il concetto di analisi del rischio e l'impianto della normativa nazionale e comunitaria sugli alimenti; inoltre, la comprensione da parte del laureato delle problematiche legate alla Food Safety, alla Food Security e ai processi di produzione e trasformazione degli alimenti, appaiono prioritari.

Attività formative indicate come necessarie per il conseguimento dei risultati di apprendimento di cui sopra, sono tirocini e seminari.

Infine, relativamente al fabbisogno di innovazione nel settore delle tecnologie alimentari, le parti sociali convergono sulla necessità di progettare figure professionali specifiche, di sviluppare processi produttivi innovativi e sulla necessità di sviluppare un processo di marketing integrato (prodotto/prezzo/distribuzione/comunicazione).

Ad integrazione delle consultazioni effettuate mediante il questionario, sono stati considerati dati prodotti dall'Institute of Food Technology (IFT), con sede in America e nel Regno Unito, che offre una visione parziale e limitata sugli stipendi, su come diventare un Food Scientist (il cosiddetto culinary view) ([www.ift.org](http://www.ift.org)). Genericamente, il materiale disponibile individua alcuni punti focali per la formazione del Food Scientist, quali la conoscenza e la comprensione di alcuni concetti di base, relativi alla microbiologia, tecnologia, sicurezza e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati, marketing e nutrizione, con un'attenzione particolare agli alimenti funzionali ed alla sostenibilità della produzione degli stessi. In particolare, da una consultazione del sito in aprile 2021, viene evidenziato come la pandemia di COVID-19 abbia provocato cambiamenti nel comportamento dei consumatori che influiranno pesantemente sul plasmare il sistema alimentare negli anni futuri, soprattutto relativamente a cosa mangiamo e alla provenienza degli alimenti. COVID-19 è stato, inoltre, un catalizzatore unico, nel guidare 'cibo come medicina'. L'acquisto di alimenti per specifici benefici per la salute è stato, nel 2020, e continuerà negli anni futuri, a superare la selezione di alimenti con posizioni di salute più passive, come organico, pulito, locale, ecc. Si è riscontrata una maggiore attenzione alla presenza di ingredienti naturali che favoriscono la salute, riportati in etichetta. Non solo, la pandemia ha reso i consumatori più consapevoli della durata di conservazione del prodotto e dello spreco alimentare. Guardando al 2021, infine, viene riportato un interesse crescente nei confronti degli alimenti fermentati e acidificati, nei confronti dei batteri probiotici che troveranno nuove fonti non casearie come sottaceti di cetrioli, peperoni, e bevande fermentate. In particolare, il Kefir sia artigianale che commerciale, avendo documentato benefici per la salute dovuti in parte alla sua diversità microbica continuerà a essere consumato come bevanda salutare e rinfrescante nel 2021.

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 STA



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Profilo Generico

### **funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari (STA) presenta un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, alla conduzione e ottimizzazione dei processi produttivi e alla gestione economica dell'impresa alimentare ed è in grado di cogliere e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. Il laureato possiede adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica e della biologia, nonché delle tecnologie di produzione, trasformazione, conservazione, confezionamento degli alimenti e delle problematiche legate alla loro igiene e sicurezza, per svolgere le proprie attività professionali in ambito pubblico e privato. Il laureato in STA utilizza un approccio di filiera (dal campo alla tavola) nell'analisi delle problematiche della catena alimentare dalla produzione primaria al consumo degli alimenti e possiede la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Infatti, possiede padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, dalle materie prime al prodotto finito e conoscenza dei sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene. Inoltre, il laureato in STA ha padronanza dei principi dell'alimentazione e nutrizione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute e dei principi della legislazione alimentare nazionale ed europea; possiede la competenza per svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari e la capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia. Nel contesto dell'industria alimentare il Tecnico dei prodotti alimentari può svolgere efficacemente le funzioni di:

1) Consulente per:

- 1.a) Pianificazione e implementazione di un piano di autocontrollo aziendale
- 1.b) Implementazione di un sistema di gestione della qualità
- 1.c) Pianificazione e implementazione di strutture per la ristorazione collettiva, istituzionale, edonistica e commerciale
- 1.d) Implementazione di sistemi di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- 1.e) Progettazione di corsi di formazione per il personale dell'industria alimentare
- 1.f) Progettazione di operazioni di marketing, distribuzione e approvvigionamento di materie prime e additivi alimentari
- 1.g) Lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti
- 1.h) Lo studio, la progettazione, la costruzione, la sorveglianza e il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti;
- 1.g) Le analisi dei prodotti alimentari; l'accertamento e il controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari; la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

Tali attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche;

2) Responsabile di produzione

3) Responsabile di qualità

4) Funzioni nel contesto pubblico

Elenco delle competenze associate alle funzioni.

1) Consulenza.

- 1.a) Conoscenza del sistema HACCP, dell'analisi del rischio, della normativa nazionale e comunitaria in materia di alimenti, delle procedure igieniche finalizzate alla produzione di alimenti con elevato livello di sicurezza
- 1.b) Conoscenza dei sistemi di qualità e delle principali norme ISO che li regolamentano
- 1.c) Conoscenza dei principali sistemi di impiantistica per la ristorazione collettiva, di igiene della manipolazione degli alimenti e igiene del personale
- 1.d) Conoscenza della normativa nazionale e comunitaria sulle etichettature, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e sui relativi sistemi
- 1.e) Conoscenza di principi di legislazione alimentare, delle procedure di igiene della manipolazione degli alimenti e di igiene del personale, dei principali rischi legati al consumo di alimenti
- 1.f) conoscenza dei principi di economia aziendale e marketing

2) Responsabile di produzione

Conoscenza dei processi di produzione, conservazione, trasformazione, confezionamento e logistica distributiva degli alimenti; conoscenza dei sistemi di controllo dei processi.

3) Responsabile di qualità

Valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti; conoscenza del concetto di qualità globale di filiera anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità degli alimenti e di certificazione di prodotto e di processo

4) Funzioni nel contesto pubblico

Conoscenza delle principali tematiche di nutrizione umana finalizzata al miglioramento della salute; delle principali metodiche di analisi quali-quantitativa degli alimenti e delle procedure di definizione di capitolati. Conoscenze relative alle funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle specifiche competenze.

### competenze associate alla funzione:

Rientrano nelle competenze del laureato in STA:

- 1) La conduzione e ottimizzazione di processi di aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione e conservazione dei prodotti alimentari
- 2) La consulenza nella valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari dei prodotti finiti
- 3) La gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore
- 4) L'impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica
- 5) La conduzione, consulenza e gestione della ristorazione collettiva e della grande distribuzione
- 6) La valutazione analitica degli aspetti chimici, microbiologici, nutrizionali e qualitativi degli alimenti presso laboratori pubblici e privati
- 7) L'elaborazione, implementazione e monitoraggio di sistemi per la prevenzione del rischio igienico-sanitario (manuali HACCP, certificazioni BRC/IFS, ISO 22000), per la qualità, nell'ambito della certificazione ISO 9001, per la gestione dell'impatto ambientale (ISO 14000), e nell'ambito dei disciplinari di produzione per la certificazione di prodotto (marchi DOP, IGP, STG, prodotti biologici, ecc.)
- 8) L'impiego mediante concorso nell'Amministrazione pubblica.

### sbocchi occupazionali:

Il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari prepara alla professione di Tecnici dei prodotti alimentari (codifica ISTAT 3.2.2.3.2) e consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

- agronomo e forestale junior
- agrotecnico laureato
- perito agrario laureato
- perito industriale laureato.

I laureati in STA potranno svolgere attività professionali nei comparti agroalimentari, in ambito pubblico e privato. Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, i laureati di questo corso di studi potranno trovare adeguati sbocchi occupazionali nelle "Professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita" (3.2) e, in particolare, come "Tecnici del controllo della qualità industriale" (3.1.5.2), come "Tecnici biochimici e assimilati" (3.2.2.3) e come "Tecnici del marketing"(3.3.3.5); inoltre "Imprenditore, gestore, responsabile di piccole imprese" (1.3) e, in particolare, come "Responsabile, gestore di piccola azienda manifatturiera " (1.3.1.2).



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

22/11/2018

L'accesso al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente conseguito all'estero e al superamento del concorso di ammissione. Per l'accesso al corso di studio è altresì richiesta un'adeguata preparazione nelle discipline di base Matematica, Fisica, Chimica e Biologia; le conoscenze specifiche di ciascuna delle materie oggetto del concorso di ammissione che il candidato deve possedere ai fini del superamento della prova, sono riportate in dettaglio nel Regolamento Didattico del CdS. La verifica del possesso di queste conoscenze avviene mediante la somministrazione di test costituiti da 60 quesiti, tra quiz a risposta multipla e domande aperte, valutati da apposita commissione determinata in seno al Dipartimento. Gli studenti che, pur avendo superato il concorso di ammissione, evidenzino lacune formative in matematica, fisica, chimica e biologia, possono colmare dette lacune mediante la frequenza di corsi di recupero svolti in aula o somministrati in modalità e-learning. Il debito formativo nelle diverse aree è attribuito nel caso in cui lo studente risponda correttamente a meno della metà dei test somministrati per ciascuna area. Il punteggio minimo da conseguire in ciascuna delle aree didattiche, affinché non siano



attribuite lacune formative, è pari 7,5/15. Il superamento delle lacune è accertato mediante sedute di esame organizzate dal Dipartimento. Nel caso in cui dette lacune non siano colmate è preclusa agli studenti la possibilità di sostenere gli esami curriculari delle medesime materie e l'iscrizione al secondo anno di corso.

## ▶ QUADRO A3.b

### Modalità di ammissione

19/05/2021

L'accesso al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari 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 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, fisica 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 60 quesiti ed è articolato in 4 sezioni, ognuna costituita da 15 quesiti a risposta multipla inerenti le discipline della matematica, della chimica, della fisica e della biologia. Affinché non vengano attribuite lacune formative, lo studente dovrà conseguire un punteggio minimo di 7/15 per ciascuna delle materia 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 sulla piattaforma EDUOPEN disponibile al link: <http://eduopen.org/> Dopo l'immatricolazione, gli studenti che mostrano di avere obblighi formativi aggiuntivi (OFA), saranno ammessi alla frequenza di corsi di recupero tenuti in aula o somministrati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (piattaforma EDUOPEN). 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 prepedeutici.

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

## ▶ QUADRO A4.a



### Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

22/11/2018

Coerentemente con i fabbisogni formativi e con la classe di laurea di appartenenza, il Corso di Studio (CdS) si prefigge i seguenti obiettivi formativi specifici:

fornire un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, che siano in grado di formare un laureato che sappia recepire e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. Questi obiettivi si raggiungono facendo acquisire allo studente conoscenze di base in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese e delle filiere agroalimentari. Queste conoscenze sono finalizzate sia all'ingresso nel mondo del lavoro e delle professioni, sia alla prosecuzione della formazione universitaria presso corsi di studi che conferiscono lauree magistrali.

Gli obiettivi formativi specifici, legati alle aree d'apprendimento delle professionalità che si intende formare, delineati in termini di competenze, struttura del percorso formativo e suoi indirizzi, sono definiti come di seguito riportato.

Il percorso di studio contempla le seguenti attività formative:

- attività formative per l'acquisizione dei fondamenti di matematica, statistica e fisica, oltre che di solide basi conoscitive nelle

diverse branche della chimica (generale, inorganica, organica e analitica);

- attività formative finalizzate all'acquisizione dei fondamenti della microbiologia di base, alimentare e industriale;
- attività formative finalizzate all'acquisizione dei fondamenti dell'economia, del marketing e della gestione delle imprese alimentari;
- attività formative finalizzate all'acquisizione della padronanza della lingua inglese;
- attività formative finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze legate alle produzioni alimentari vegetali e animali e al loro controllo di qualità;
- attività formative finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze sulle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, sui processi di produzione degli alimenti e sulla relativa impiantistica;
- attività formative di laboratorio che consentano l'acquisizione di sufficiente padronanza delle principali metodologie laboratoristiche per la gestione della qualità degli alimenti;
- esercitazioni pratiche finalizzate al completamento delle conoscenze teoriche mediante acquisizione di competenze professionalizzanti;
- attività formative a scelta dello studente finalizzate a completare il percorso formativo con discipline opzionali che integrano coerentemente il piano di studi prescelto.
- tirocini pratici presso aziende del settore agro-alimentare, enti pubblici o privati o presso laboratori didattici o di ricerca del Dipartimento o dell'Ateneo.

Il percorso di studio è unico e, nel secondo e terzo anno, si sviluppano approfondimenti delle conoscenze negli ambiti della qualità e della sicurezza alimentare e negli ambiti dei processi e dell'innovazione dell'industria alimentare; pertanto, sono previsti percorsi didattici inerenti le produzioni zootecniche, le tematiche di qualità nutrizionale e igienica dei prodotti di origine vegetale e animale, la patologia dei prodotti e delle derrate agroalimentari, la nutrizione umana e la microbiologia industriale, le tematiche di economia e marketing agroalimentare, di impiantistica per le trasformazioni alimentari, tradizionali e innovative e lo studio della qualità tecnologica degli alimenti.

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

▶ QUADRO A4.b.2		Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio	
<b>FORMAZIONE FONDAMENTALE</b>			
<b>Conoscenza e comprensione</b>			
Il laureato deve possedere adeguata conoscenza e comprensione dei contenuti disciplinari della matematica, statistica, fisica, chimica generale, chimica organica, biochimica e microbiologia, e in particolare:			
- i fondamenti dell'analisi matematica, il concetto di funzione matematica, i principi di calcolo differenziale e integrale, possedendo preliminarmente i fondamenti di geometria ed algebra, che potrà comunque consolidare;			
- principi e i metodi di base della statistica descrittiva necessari alla futura comprensione dell'analisi statistica di dati sperimentali;			
- unità di misura delle grandezze fisiche e i fattori di conversione; fenomeni relativi alla dinamica dei corpi, alla meccanica			

dei fluidi ed alla trasmissione del calore, nonché altri fenomeni fisici fondamentali, utili per comprendere anche il concetto di campo ed il suo uso per la descrizione dei fenomeni fisici;

- nomenclatura internazionale dei composti chimici;
- proprietà e reattività degli elementi e dei composti chimici inorganici, strutture e modelli della chimica generale e calcolo stechiometrico;
- gruppi funzionali in molecole organiche semplici, reattività dei composti organici e prodotti generati in sistemi biologici e negli alimenti;
- biomolecole e metabolismo vegetale in confronto con il metabolismo animale ed umano in particolare, il ruolo centrale della fotosintesi nella produzione di molecole con ruolo alimentare;
- tassonomia, fisiologia e genetica dei principali gruppi microbici d'interesse alimentare e l'interazione tra microrganismi e ambiente circostante.

I risultati d'apprendimento possono essere conseguiti 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, attraverso lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile dai docenti, nonché attraverso l'attività tutoria svolta da questi ultimi.

Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento è verificato mediante le prove d'esame scritte e/o orali e potrà essere monitorato con prove non valutative.

Le prove di verifica sono finalizzate 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 i contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato deve saper applicare i contenuti formativi appresi per poter gestire i processi alla base della produzione e del controllo degli alimenti, con particolare riferimento a:

- risoluzione di problemi di geometria analitica, trigonometria piana, integrali ed equazioni differenziali elementari; studio una funzione; calcolo di funzioni matematiche atte a modellizzare i processi produttivi;
- esecuzione di analisi statistiche semplici, applicabili a dati sperimentali;
- applicazione ad un sistema fisico in modo appropriato le leggi di conservazione, per il successivo calcolo dei flussi in un processo produttivo; corretto impiego delle unità di misura delle grandezze fisiche e dei fattori di conversione tra unità di misura omogenee;
- valutazione della composizione chimica e biochimica delle materie prime e della loro possibile modificazione nel processo produttivo;
- curve di crescita microbiche e controllo delle microflora.

Questi risultati sono conseguiti:

- applicando metodi di calcolo durante le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito dell'insegnamento della matematica e della fisica, utilizzando normali fogli di calcolo e software nell'ambito dell'insegnamento della statistica;
- partecipando attivamente alle esperienze di laboratorio svolte nell'ambito delle discipline della chimica ed alle esercitazioni pratiche previste nelle discipline di biochimiche microbiologia.

Il grado di raggiungimento dei risultati viene verificato attraverso la valutazione delle risposte fornite ai quesiti posti in sede d'esame di tutti gli insegnamenti all'area e potrà essere monitorato durante le attività pratiche che saranno svolte nel corso degli insegnamenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA [url](#)

BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FISICA [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA [url](#)

## **PRODUZIONI PRIMARIE E TRASFORMAZIONI ALIMENTARI**

### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato deve possedere profonda conoscenza e capacità di comprensione dei contenuti culturali dell'ambito disciplinare delle tecnologie alimentari che va dalla produzione primaria, alla funzionalità degli impianti di trasformazione degli alimenti, alle specifiche operazioni tecnologiche di trasformazione, alla gestione e certificazione della qualità alimentare, alla caratterizzazione del prodotto alimentare sotto l'aspetto qualitativo merceologico e sensoriale, agli strumenti per prevedere, monitorare e correggere lo sviluppo di microrganismi, nonché alla microbiologia industriale alimentare, con particolare riferimento a:

- fattori ambientali e agronomici che influiscono sulla qualità e produttività delle principali specie vegetali alimentari
- caratteristiche bio-morfologiche, merceologiche e tecnologiche degli organi eduli
- attitudine produttiva e parametri tecnico-gestionali degli animali d'interesse zootecnico, influenza delle principali tecniche di allevamento sulla qualità nutrizionale dei prodotti di origine animale
- funzionamento e gestione dei principali impianti di trasformazione delle materie prime e loro riflessi sugli aspetti quantitativi e qualitativi del prodotto finale
- bilanci di materia ed energetici alla base delle principali operazioni unitarie per la trasformazione degli alimenti
- processi tecnologici per l'ottenimento dei prodotti dell'industria olearia, enologica, lattiero-casearia, cerealicola
- gestione delle biodiversità microbica e riflessi sulla sanità dei prodotti
- caratteristiche microbiologiche peculiari delle specie microbiche di interesse industriale e principali metodologie per la produzione di biomasse microbiche e metaboliti nei processi di fermentazione industriale.
- conoscenza e capacità di comprensione dei contenuti formativi afferenti all'economia e gestione delle imprese alimentari, con particolare riferimento alla conoscenza degli elementi basilari della natura giuridica e della gestione economico-finanziaria delle imprese alimentari.

I risultati attesi possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni impartite durante il corso di studio, la partecipazione alle visite guidate e ai seminari di approfondimento, lo studio individuale sui

testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

I risultati dell'apprendimento sono verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, prove d'esame orali e prove d'esame scritte.

Le prove di verifica sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento delle discipline dell'area e realizzate in modo da apprezzare il livello delle conoscenze, e della loro comprensione, raggiunto nell'ambito delle singole discipline.

Questo obiettivo è conseguito formulando quesiti inerenti ai principali contenuti del programma di insegnamento e proponendo problemi che consentano di analizzare le capacità critiche sviluppate dallo studente. Pertanto, la verifica

finale è basata sia sul criterio di valutazione delle conoscenze apprese, sia sul criterio di valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti disciplinari.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato deve saper utilizzare i contenuti formativi delle discipline della Tecnologia alimentare applicandoli alla soluzione dei problemi tecnici che si pongono nell'ambito della produzione/trasformazione degli alimenti di origine vegetale e animale, con particolare riferimento a:

- ambienti colturali, tecniche agronomiche e loro riflessi sulle caratteristiche qualitative e tecnologiche dei prodotti di colture erbacee, valutazione del grado di maturità e qualità della frutta, applicando indici idonei, nonché dell'idoneità del frutto alle diverse utilizzazioni alimentari
- problemi riscontrabili nella produzione di alimenti di origine animale lungo la filiera casearia, carnea e ittica
- aspetti critici legati alla scelta degli impianti alimentari in funzione delle prestazioni quantitative e qualitative attese
- gestione e ottimizzazione delle principali variabili di processo che governano le operazioni unitarie di stabilizzazione, separazione ecc. applicate nei processi di trasformazione degli alimenti
- condizioni tecnologiche da applicare nelle diverse fasi di trasformazione degli alimenti al fine di ottimizzare il processo e garantire elevata qualità (organolettica, nutrizionale, funzionale e sanitaria) del prodotto finito
- protocolli di campionamento degli alimenti per prevedere lo sviluppo di specie microbiche in funzione dei parametri intrinseci, estrinseci ed impliciti e valutare la qualità microbiologica degli alimenti stessi
- gestione delle risorse microbiche nei principali processi fermentativi e nella produzione di alimenti funzionali
- utilizzando le metodiche disciplinari di indagine, deve sapere utilizzare le conoscenze apprese nell'area economica applicandoli alla soluzione di problemi economici e gestionali che si incontrano nelle imprese agroalimentari.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite può essere sviluppata partecipando attivamente alle attività pratiche (esercitazioni in aula e in laboratorio, visite tecniche guidate) alle attività di tirocinio curricolare (se svolto in quest'area), nonché attraverso la discussione di casi di studio e la riflessione individuale sui contenuti delle specifiche attività formative.

I risultati dell'apprendimento sono verificati:

- durante le prove desame, valutando la risposta a quesiti che richiedono la soluzione di problemi riscontrabili nell'esperienza professionale;
- attraverso il monitoraggio degli esiti delle esercitazioni;
- con la valutazione della relazione di tirocinio curricolare (se svolto in quest'area).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI [url](#)

MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI [url](#)

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE [url](#)

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI [url](#)

## **SICUREZZA E ANALISI DEGLI ALIMENTI**

### **Conoscenza e comprensione**

Al laureato sono richieste precise competenze pertinenti ai settori della sicurezza e della valutazione della qualità degli alimenti. Esse riguardano la garanzia della qualità delle materie prime e della sicurezza igienica e sanitaria lungo la filiera dalla trasformazione, in ottemperanza alle normative igienico-sanitarie vigenti, nonché familiarità con i principi della chimica analitica che si applicano alla soluzione dei problemi che si incontrano nei laboratori di tecnologia e analisi dei prodotti alimentari, con particolare riferimento a:

- individuazione e soluzione delle problematiche fitosanitarie di identificazione delle specie infestanti i prodotti alimentari negli ambienti di produzione, conservazione e vendita, con relativi rischi per la salute umana, e metodi prevenzione e lotta disponibili;
- principali problematiche legate alla gestione igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale, le norme per la produzione igienica degli alimenti ed i relativi controlli;
- legislazione nazionale e comunitaria inerente i principali gruppi alimentari, ingredienti, additivi ed etichettatura, prodotti tipici, accreditamento e certificazione di sistema e di prodotto;
- equilibri chimici nelle reazioni, metodiche analitiche idonee a campioni alimentari, tecniche base della moderna chimica

analitica strumentale;

- metodi di analisi dei principi nutritivi negli alimenti e principi dell'analisi organolettica eseguita da esperti assaggiatori;
- conoscere la composizione nutrizionale dei principali alimenti e il valore biologico dei singoli nutrienti;
- comprendere i processi fisiologici alla base della digestione degli alimenti di origine animale e vegetale.

I risultati attesi possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni pratiche svolte nell'ambito dei singoli insegnamenti, la partecipazione alle visite tecniche, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

Il conseguimento dei risultati di apprendimento è controllato attraverso le apposite prove di verifica, svolte in forma scritta e orale. Le prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento raggiunto nelle discipline dell'area e sono realizzate in modo da apprezzare il livello delle conoscenze, della loro comprensione e del grado di maturità complessiva raggiunto dallo studente nell'ambito delle singole discipline. Questo obiettivo è perseguito formulando quesiti inerenti i principali contenuti del programma di insegnamento e proponendo problemi che consentano di analizzare le capacità critiche sviluppate dallo studente. Pertanto, la verifica finale è basata sia sul criterio di valutazione delle conoscenze apprese, sia sul criterio di valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti disciplinari.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato, utilizzando le metodiche di indagine dei settori disciplinari, deve saper applicare le conoscenze acquisite dimostrando di comprendere le problematiche che possono emergere nell'ambito della valutazione igienico-sanitaria degli alimenti di origine vegetale e animale e della loro analisi, ipotizzando interventi tecnici in grado di risolvere eventuali criticità. In particolare dovrà essere in grado di:

prevedere i punti critici dei processi produttivi in cui possono verificarsi contaminazioni fungine e infestazioni da artropodi, predisponendo adeguati piani di monitoraggio e individuando le azioni di prevenzione e i mezzi di difesa più opportuni in un'ottica di controllo sostenibile;

comprendere le problematiche legate alla valutazione igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale e saper applicare il quadro normativo nazionale e comunitario relativo all'igiene degli alimenti;

gestire i processi di trasformazione e stabilizzazione per l'ottenimento di prodotti alimentari, tradizionali e innovativi, di elevata qualità;

scegliere la tecnica analitica più idonea in funzione delle caratteristiche dell'analita e della matrice, nonché valutare criticamente i risultati analitici ottenuti per fornire corretti dati qualitativi e quantitativi relativi ai campioni analizzati;

valutare l'influenza dei processi tecnologici sulla composizione degli alimenti e sulle caratteristiche sensoriali.

Questa capacità può essere sviluppata principalmente partecipando attivamente alle esercitazioni di laboratorio, alle visite tecniche guidate ed alle attività di tirocinio curricolare (se svolto in quest'area di apprendimento), oltre che applicandosi allo studio individuale.

I risultati di apprendimento sono verificati:

- durante le prove di esame, valutando le risposte a quesiti che richiedono la soluzione di problemi riscontrabili nell'esperienza professionale;
- attraverso la valutazione del monitoraggio e degli esiti delle esercitazioni;
- con la valutazione della relazione di tirocinio curricolare (se svolto in quest'area di apprendimento).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA ANALITICA [url](#)

DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI [url](#)

GESTIONE DELLA QUALITÀ E PROCESSI INNOVATIVI [url](#)

IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA [url](#)

## **ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE**

### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato deve possedere adeguata conoscenza e capacità di comprensione della Lingua inglese, con particolare riferimento al linguaggio tecnico specifico delle scienze e tecnologie alimentari.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

I risultati di apprendimento attesi si individuano nella capacità dello studente di utilizzare efficacemente la lingua inglese, in forma scritta e orale, con particolare riferimento al linguaggio tecnico specifico delle scienze e tecnologie alimentari.

I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti della prova di idoneità prevista per questo insegnamento.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)



QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio**

**Abilità comunicative**

**Capacità di apprendimento**

### **Autonomia di giudizio**

I laureati devono essere in grado di raccogliere e interpretare dati, operativi e di laboratorio, nel campo di studio relativo al settore agro-alimentare, con particolare riferimento alla tecnologia alimentare, al controllo della qualità, all'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione dei sistemi di qualità integrata, alla gestione delle fasi di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, anche dal punto di vista dell'impatto ambientale, traendo adeguate conclusioni, volte sia alla risoluzione di problemi tecnici, che alla riflessione su temi scientifici, etici e sociali. I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico e ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio.

La verifica del livello di autonomia di giudizio sarà ottenuta mediante la valutazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame, mediante la valutazione della partecipazione dello studente nel corso delle esercitazioni pratiche e di laboratorio e mediante la valutazione dell'elaborato scritto derivante dalle attività curriculari di tirocinio pratico.

Link inserito:

<http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari>

### **Abilità comunicative**

I laureati devono essere in grado di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese in quanto prioritariamente utilizzata nelle discipline a carattere scientifico.

I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico e ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio.

La verifica delle abilità comunicative sarà ottenuta mediante la valutazione della complessità, della chiarezza espositiva e dell'articolazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame orale e/o scritto e mediante la valutazione dell'esposizione del contenuto dell'elaborato scritto che costituisce la prova finale.

Link inserito:

<http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari>

### **Capacità di apprendimento**

I laureati devono aver sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi di livello superiore.

I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico, ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio.

La verifica del livello della capacità di apprendimento sarà ottenuta mediante la valutazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame, mediante la valutazione della partecipazione dello studente nel corso delle esercitazioni pratiche e di laboratorio e mediante la valutazione dell'elaborato scritto derivante dalle attività di tirocinio pratico.





14/04/2014

Di fronte ad una Commissione, viene presentato e discusso un elaborato scritto (relazione di tirocinio) che approfondisce tematiche pratiche, applicative o progettuali affrontate nell'ambito di un tirocinio curriculare svolto presso aziende, enti o laboratori.

La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco relazioni di tirocinio



12/06/2021

L'esame di laurea consiste nella discussione orale, da parte del candidato, dell'attività svolta durante il tirocinio. L'esposizione della relazione di tirocinio non può avere una durata superiore ai 12 minuti ai quali vanno aggiunti un massimo di 3 minuti per la discussione dei principali aspetti dell'attività di tirocinio. La Commissione di laurea è costituita da un minimo di 7 membri fino ad un massimo di 11 membri scelti fra i professori titolari di corsi ufficiali ed i ricercatori, tutor universitari dei laureandi.

La relazione di tirocinio si concretizza in un elaborato che rappresenta il risultato di un lavoro di approfondimento personale del candidato su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del CdS, sotto la supervisione di un docente. Le relazioni di tirocinio e le relative prove finali attengono ai contenuti degli insegnamenti del piano di studi del CdS come si evince dall'elenco dei titoli delle relazioni svolte negli aa.aa. 2016/17 e 2017/18 riportati nel file pdf.

All'esposizione del laureando 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 è pari ad un massimo di 10 punti così ripartiti:

- fino ad un massimo di 6 punti, assegnati dalla Commissione di CdS (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 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 del Dipartimento.

Link :

<http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25-08-2014/punto6.normeperilconseguimentodeldiplomadilaureadiilivello.pdf>  
( Norme per il conseguimento del diploma di laurea )

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](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.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI <a href="#">link</a>	ALTIERI CLELIA <a href="#">CV</a>	PA	8	72	

2.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE <a href="#">link</a>	FRANCAVILLA MATTEO <a href="#">CV</a>	RD	8	68	
3.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>	LUCHETTI LUCIANA <a href="#">CV</a>	PA	6	52	
4.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI <a href="#">link</a>	STASI ANTONIO <a href="#">CV</a>	RU	8	70	
5.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>	MASTROSERIO ANNALISA <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
6.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE <a href="#">link</a>			6	48	
7.	MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <a href="#">link</a>	CASTELLANO SERGIO <a href="#">CV</a>	PA	5	48	
8.	SECS-S/01 MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA <a href="#">link</a>			8		
9.	SECS-S/01	Anno di corso 1	STATISTICA APPLICATA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <a href="#">link</a>	GATTA GIUSEPPE <a href="#">CV</a>	RU	3	28	
10.	AGR/02	Anno di corso 2	AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) <a href="#">link</a>			6		
11.	BIO/04	Anno di corso 2	BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA <a href="#">link</a>			8		
12.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA <a href="#">link</a>			10		
13.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI <a href="#">link</a>			10		
14.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <a href="#">link</a>			4		

15.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>	6
16.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE <a href="#">link</a>	7
17.	AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE <a href="#">link</a>	7
18.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE ( <i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	6
19.	AGR/19	Anno di corso 2	PRODUZIONI ANIMALI <a href="#">link</a>	8
20.	AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI FRUTTICOLE ( <i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	4
21.	AGR/02 AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI <a href="#">link</a>	10
22.	BIO/09	Anno di corso 3	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA ( <i>modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA</i> ) <a href="#">link</a>	4
23.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	6
24.	AGR/15	Anno di corso 3	GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI <a href="#">link</a>	7
25.	VET/04 BIO/09	Anno di corso 3	IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA <a href="#">link</a>	10
26.	VET/04	Anno di corso 3	IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE ( <i>modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA</i> ) <a href="#">link</a>	6
		Anno di		

27.	AGR/16	corso 3	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE <a href="#">link</a>	6
28.	AGR/15	Anno di corso 3	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <a href="#">link</a>	9

▶ QUADRO B4 | Aule

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione dei laboratori e aule informatiche

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle sale studio

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE BIBLIOTECHE

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

Molte attività di orientamento del 2020 sono state realizzate in sinergia con l'area Orientamento di Ateneo. È in atto una <sup>18/05/2021</sup> 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](#)



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

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 tutori (studenti) assunti dall'Ateneo o dal Dipartimento)
- Ogni anno il Dipartimento, utilizzando il Fondo sostegno giovani, per l'incentivazione delle attività di tutorato e per le attività didattico-integrative, propedeutiche e di recupero, di provenienza Ministeriale, seleziona attraverso bandi tutor informativi e tutor disciplinari. I tutor sono studenti iscritti ad un corso di laurea magistrale o ad un corso di dottorato di ricerca selezionati da una commissione di docenti tenendo conto dei meriti (voto di laurea e di media esami laurea in corso) e di un colloquio. Anche per il 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](#)

18/05/2021

Il tirocinio formativo e di orientamento detto anche stage è una esperienza svolta in un contesto lavorativo. Con '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 250 ore, corrispondenti a 10 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](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 Servizio Management didattico e processi AQ della didattica, 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 del Tirocinio

Link inserito: [http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25-08-2014/punto6\\_regolamentoattivitaditirocinio.pdf](http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25-08-2014/punto6_regolamentoattivitaditirocinio.pdf)



*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 (Vedi allegato).

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](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>

#### Borse extra EU

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 all'estero, 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 realtà 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.

#### Virtual Mobility

A decorrere dall'anno accademico 2020/2021 è stata introdotta la Virtual Mobility, ovvero la possibilità per gli studenti dei Corsi di Laurea Triennale, Magistrale e Magistrale a ciclo unico di acquisire, nell'ambito delle attività a scelta dello studente, fino a n. 6 crediti formativi universitari (equivalenti a tre corsi MOOC) attraverso la partecipazione ad attività inserite nel contesto della virtual mobility, mediante l'utilizzo delle seguenti piattaforme dedicate:

1. <https://www.edx.org/>
2. <https://www.coursera.org/>
3. <https://miriadax.net/cursos>
4. <https://www.fun-mooc.fr/>,
5. <https://www.futurelearn.com/>.

La mobilità virtuale può costituire, non solo nel particolare periodo di emergenza epidemiologica ma più in generale, una alternativa efficace alla mobilità fisica o almeno ad essa complementare, da promuovere integrandola nei programmi normali di studio, riconoscendo a livello curricolare questa tipologia di esperienza considerando che i principali benefici attesi dagli studenti dal corso in mobilità virtuale sono: nuove conoscenze e competenze nell'ambito del tema trattato, incremento delle capacità nell'uso delle tecnologie digitali e nel lavoro di gruppo, miglioramento delle competenze linguistiche.

Pertanto, il Senato Accademico ha introdotto, con decorrenza dalla.a. 2021/2022, l'obbligo per gli immatricolati ai Corsi di Laurea Triennale, Magistrale e Magistrale a ciclo unico, di acquisire, nell'ambito delle attività a scelta dello studente, n. 2 crediti formativi universitari (equivalenti ad un corso MOOC) attraverso la partecipazione ad attività inserite nel contesto della virtual mobility, disponendo, qualora i corsi di studio non prevedano attività a libera scelta dello studente al primo anno di corso, che l'obbligo di acquisire n. 2 crediti formativi (CFU), attraverso la partecipazione ad attività didattiche inserite nel contesto della virtual mobility, possa essere ottemperato negli anni successivi al primo, ovvero entro il terzo anno nel caso di laurea triennale o magistrale a ciclo unico, e entro il secondo anno nel caso di corso di laurea magistrale, fermo restando la possibilità di riconoscere fino a n. 6 CFU (equivalenti a n.3 corsi MOOC), nell'ambito delle discipline a libera scelta.

Per il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentare sono di particolare interesse i corsi presenti sulle piattaforme:

1. <https://www.edx.org/>
2. <https://www.coursera.org/>

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

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. 19/05/2021

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](#)

## ▶ 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, l'ingegnere per la logistica dei prodotti agro-alimentari, l'agronomo e il gastronomo) e un percorso straordinario in agricoltura biologica e un percorso di grafica e progettazione di materiale divulgativo in partenariato con l'IS 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 Progetto DIOR - 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

13/09/2021

Fonte dei Dati: piattaforma Pentaho di Cineca

L'analisi delle opinioni degli studenti sull'efficacia del percorso formativo è relativa ai dati raccolti nel primo e nel secondo semestre della.a. 2020/2021. Si riporta di seguito la sintesi della valutazione del corso di studio (Report 001 bis) derivante dall'opinione degli studenti frequentanti. Tutte le sezioni considerate nel questionario (Insegnamento, Docenza, Interesse, Organizzazione) hanno fatto registrare un numero soddisfacente di risposte (447 risposte per ciascun quesito); tuttavia, va registrato che il numero delle risposte ottenute è considerevolmente inferiore rispetto ai due anni precedenti, quando per ciascun quesito erano state ottenute 883 (2018/2019) e 667 (2019/2020) risposte. Le risposte positive sul totale hanno rappresentato l'83,44% delle risposte ottenute e la valutazione media del CdS è stata di 3,33 (in leggera flessione rispetto all'anno precedente, quando si era registrato un valore medio di 3,48, seppur calcolato su un numero diverso di risposte). Posto che il valore dell'indice di sintesi (IS) minimo è 2.50 e il suo valore massimo è 4, la valutazione media del CdS risulta decisamente soddisfacente per tutti i quesiti posti, oscillando da 3.27 (Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel semestre in cui è stato svolto questo insegnamento è accettabile?) a 3.75 (Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?). Nel dettaglio, sono state ottenute percentuali di risposte positive (somme di Si e più Si che NO) sempre superiori a 81,34% (L'organizzazione complessiva -orario, eventuali verifiche intermedie, esami finali- degli insegnamenti ufficialmente previsti nel semestre è accettabile?) con un massimo di 96% di risposte positive per il quesito n. 11 (Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?). Un altro quesito che fa totalizzare da due anni una percentuale molto alta di risposte positive (94.76%) è il quesito n. 10 (L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?); le risposte relative a questo quesito rappresentano un punto di forza del CdS e deriva dalle attività di monitoraggio e miglioramento continuo delle schede di insegnamento messo in atto del GAQ del CdL. In relazione alle singole sezioni del questionario, l'Insegnamento ha totalizzato un valore di 3,47; la Docenza di 3,75;

Interesse di 3,60 e l'Organizzazione di 3,37. Non è stato possibile reperire suggerimenti dagli studenti (frequentanti e non frequentanti).

Le opinioni degli studenti non frequentanti, sono state ottenute dalle risposte al seguente questionario di gradimento, che è stato compilato da 71 studenti (contro i 107 dell'anno precedente) (Report 002 bis, Sintesi valutazione corso di studio e sede, studenti non frequentanti):

- 1) Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?
- 2) Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?
- 3) Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?
- 4) Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?
- 5) Il docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?
- 6) Sei interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?
- 7) Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel semestre in cui è stato svolto questo insegnamento è accettabile?

Per la.a. 2020/2021, le valutazioni medie del CdL degli studenti non frequentanti sono risultate comprese tra il valore minimo di 3,01 (relativo al quesito n. 1, Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?) al valore massimo di 3,58 (relativo al quesito n. 5, Il docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?). Il dato relativo al quesito n. 5, che conferma il dato ottenuto anche l'anno precedente, è particolarmente importante perché riferito da studenti non frequentanti che, come tali, possono avere maggiore necessità di interfacciarsi con i docenti per spiegazioni sui contenuti degli insegnamenti.

Relativamente alle opinioni degli studenti sui singoli insegnamenti (Report 005), va innanzitutto sottolineato che, come occorso anche negli anni precedenti, il numero di questionari compilati varia considerevolmente tra gli insegnamenti monitorati, oscillando da un minimo di 5 (Macchine e impianti per l'industria alimentare) a un massimo di 54 (Chimica generale); di questa discrepanza va tenuto conto in sede di confrontabilità dei dati. Anche in questo caso i quesiti proposti agli studenti sono suddivisi in quattro sezioni: Insegnamento, Docenza, Interesse e Organizzazione e l'Indice di Sintesi soglia è stato individuato nel valore di 3,25 su 4. In sintesi, su 24 insegnamenti monitorati nella.a. considerato, 19 hanno totalizzato un valore di IS al di sopra di 3,25, 5 al di sotto di 3,25 e nessun insegnamento ha totalizzato un valore inferiore a 2,25.

Relativamente alle opinioni degli studenti sui docenti (scheda 007), va sottolineato anche in questo caso la scarsa confrontabilità dei dati, poiché le risposte fornite per i singoli docenti oscillano da 85 a 918! Quattro docenti hanno registrato un valore di IS inferiore alla soglia stabilita. Tuttavia, le valutazioni complessivamente positive (IS = o > a 3,25) sono ampiamente prevalenti, rappresentando l'83% delle valutazioni ottenute, dato in leggera flessione rispetto a quello ottenuto nello scorso a.a.. La valutazione media dei docenti del CdL (3,50) è leggermente più alta rispetto alla valutazione media dei docenti del Dipartimento DAFNE (3,48).

Annualmente il Consiglio di Dipartimento dedica una seduta specifica all'esame dei risultati emersi dai questionari compilati dagli studenti per la valutazione della didattica e predispone un report da sottoporre agli organi di valutazione e controllo. L'attività che già da qualche anno il Dipartimento dedica ai questionari di valutazione degli studenti (delibera del Consiglio di Facoltà del 21.04.2009), si articola in un iter che comincia con l'illustrazione da parte dei docenti e dei tutor delle finalità e dell'importanza della compilazione del questionario all'inizio di ciascun corso o modulo d'insegnamento. Successivamente i questionari vengono somministrati in modalità informatica e per tutti i CdS afferenti al Dipartimento. Alla ricezione delle elaborazioni dei dati contenuti nei questionari, il Direttore valuta, in termini assoluti e in funzione dello scostamento rispetto alle medie di Ateneo, le risposte ai quesiti relativi alle risorse strutturali del Dipartimento e al livello di soddisfazione complessiva degli studenti e ne riferisce ai Coordinatori dei Corsi di Studio. Particolare attenzione viene riservata agli indici di soddisfazione più bassi del valore medio atteso (2,5 punti) o comunque di almeno il 20% inferiori rispetto alle medie di Ateneo, qualora presenti. I Coordinatori di Corso di Studio ed i rispettivi Gruppi di Assicurazione della Qualità (GAQ) valutano i risultati dei questionari relativi all'intero corso ed a ciascun corso o modulo di insegnamento. Infine adottano, di concerto con il Direttore, misure specifiche d'intervento per i CdS o i singoli insegnamenti che facciano registrare un indice di soddisfazione inferiore al livello medio atteso (2,5 punti) o comunque di almeno il 20% inferiore rispetto alle medie di Dipartimento.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

---



14/09/2021

Nel corso dell'anno solare 2020 si sono laureati 77 studenti e 41 di questi hanno risposto al questionario. Il collettivo esaminato, dal quale sono stati estrapolati e commentati i dati di cui di seguito, è composto da 36 studenti. Per una migliore confrontabilità della documentazione, si riportano i dati relativi ai soli laureati che si sono iscritti al corso di laurea in anni recenti, cioè a partire dal 2016. Pertanto su 41 intervistati sono stati considerati 36 studenti.

Pur non essendo la frequenza al CdL obbligatoria, ma fortemente raccomandata, il 100 % degli intervistati nel 2020 ha dichiarato di aver frequentato più del 75 % degli insegnamenti. Questo dato è molto elevato e, quindi, ottimo se si confronta con il dato nazionale, da cui risulta che solo il 76,2 % ha frequentato più del 75 % dei corsi, e con quello degli altri atenei del sud e isole in cui la percentuale di studenti che ha frequentato il 75 % dei corsi è stata del 78,2 %.

Sommando le risposte che esprimono soddisfazione (decisamente sì e più sì che no) il carico di studio complessivo è stato ritenuto adeguato alla durata complessiva del corso dal 100 % dei laureati (contro l'95,3 % del sud e isole e il 90,2 % della media nazionale) così pure l'organizzazione degli esami, ritenuta soddisfacente dal 85,7% dei laureati (88,7 % media Atenei del sud e isole e 91,6 % media nazionale); anche il dato relativo ai rapporti con i docenti ha fornito risultati soddisfacenti nel 85,7% degli intervistati (a fronte del 94,4% della media del sud e isole e 93,3 % della media nazionale).

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari intervistati nel 2020, hanno espresso un giudizio generalmente positivo riguardo alla Soddisfazione generale per il CdS; infatti, il 57,1 % degli intervistati si è ritenuto decisamente soddisfatto del CdS, e il 35,7 % più sì che no, pertanto, il livello di soddisfazione per il CdS è stato valutato molto positivamente, totalizzando il 92,8 % di risposte positive da parte dei laureati intervistati.

Queste valutazioni estremamente lusinghiere incoraggiano a proseguire il percorso di miglioramento continuo al quale il GAQ del CdL lavora costantemente con la previsione di azioni correttive volte al miglioramento nella programmazione e gestione del CdS. Un altro dato positivo emerge dalla constatazione che il 92,9 % degli intervistati si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso del nostro ateneo, a fronte dell'83,6% del dato relativo agli altri atenei del sud e isole e del 79,2 % del dato nazionale.

Al quesito sul livello di adeguatezza delle aule, complessivamente il 28,6% degli intervistati le ritiene adeguate, il 50 % le ritiene spesso adeguate, mentre il 21,4 %, raramente adeguate e nessun intervistato (0 %) mai adeguate. Il dato è leggermente superiore rispetto a quello ottenuto presso gli altri atenei del sud e isole laddove le aule sono state ritenute adeguate e spesso adeguate nel 27,4 e 49,6 %, rispettivamente e leggermente inferiore a livello nazionale, in cui gli intervistati hanno ritenuto che le aule erano adeguate e spesso adeguate nel 27,4 e 49,6 % e nel 33,2 e 51%, rispettivamente.

Relativamente alle postazioni informatiche, l'8,3 % degli intervistati ha ritenuto adeguate il numero delle postazioni informatiche, mentre il 91,7 %, pur riconoscendone la presenza, le riteneva in numero inadeguato. Il dato relativo all'adeguatezza del numero di postazioni informatiche è notevolmente basso rispetto al dato degli altri atenei del sud e isole (40,0 %) e al dato nazionale laddove il 55,7 % degli intervistati ritiene che le postazioni informatiche siano presenti in numero adeguato. Per questa criticità, di natura infrastrutturale è prevista un'azione correttiva a lungo termine che prevederà un'adeguata pianificazione per l'ampliamento degli spazi e l'arricchimento di macchine informatiche in funzione delle risorse finanziarie disponibili e un'azione correttiva realizzabile in tempi più contenuti, che prevederà l'implementazione dell'impianto elettrico con aggiunta di prese di corrente elettriche nelle aule con elevata capienza (120-150 posti) al fine di poter creare nuove postazioni informatiche mobili.

Il 78,6 % dei laureati del 2020 ha ritenuto adeguate o spesso adeguate le attrezzature per le altre attività didattiche, come le esercitazioni e i laboratori, e nessun intervistato (0 %) le ha ritenute mai adeguate. Il dato è superiore a quello relativo agli altri atenei del sud e isole (76,6 %) e leggermente inferiore a livello nazionale (84,5 %).

Infine, il 100% degli intervistati valuta complessivamente positive le prestazioni della biblioteca, dato decisamente migliorativo rispetto a quanto registrato a livello degli altri atenei del sud e isole (94,7 %) e a livello nazionale dove il 95,9 % degli intervistati valuta le prestazioni della biblioteca in maniera complessivamente positiva.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



14/09/2021

Lammissione al Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari è a numero programmato con programmazione locale a partire dal 2011. Da tale data sono stati progressivamente ridotti i posti disponibili, infatti negli anni il numero di accessi è sceso da 124 (2014/2015) a 82 (a.a. 2020/2021) con la punta minima di 104 (100) ingressi programmati nella.a. 2015/2016 (2019/2020). Gli Avvii di carriera al primo anno nel 2020 sono pari a 82 mentre per l'altro corso di studio di Ateneo della classe L-26 sono pari a 38. Il dato è superiore anche rispetto alla media di area geografica (72,3) e di altri atenei (80,3), sebbene ridotti rispetto l'anno precedente. Nel 2020 gli immatricolati puri sono pari a 66, in riduzione del 34,6% dal 2016, dato comunque inferiore alla media di ateneo (39,6), ma superiore a quelle medie di area geografica (30,5 68,4) e di altri atenei (20,0). Il numero totale di iscritti è diminuito del 33,8% nel periodo 2016-2020 passando da 432 a 286, mentre nell'area geografica di riferimento la diminuzione è stata del 26,1% e in Italia è stata del 18,5%. Il numero di iscritti regolari evidenzia una diminuzione del 34,3%, valore sia superiore rispetto alla diminuzione media che si è verificata nell'area di riferimento, pari al 16,8% che a quella del dato nazionale pari a 15,0%.

#### Indicatori relativi alla didattica (Gruppo A)

La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40CFU (iC01) è diminuita dal 34,3% del 2016 al 22,0% del 2019, presentando un valore inferiore sia rispetto alla media di ateneo per la classe L-26 (27,5%), alla media di area geografica (31,9%), che alla media di altri atenei (40,1%). La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (iC02) si è progressivamente ridotta passando dal 46,6% del 2016 al 32,9% del 2020, inferiore al dato medio di ateneo (56,7%) e a quelli riferiti all'area geografica (37,9%) e agli altri atenei (47,0%). La percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altre regioni (iC03) è aumentata passando da 4,5% nel 2016 a 14,6% nel 2020, comunque inferiore rispetto ai dati medi di Ateneo per la medesima classe, pari al 18,4% nel 2020 e rispetto all'area geografica, pari a 13,8%; per gli altri atenei la percentuale è considerevolmente più alta, pari a 21,3%.

Il rapporto studenti regolari/docenti (iC05) nel quinquennio 2016/2020 si è ridotto da 11,8 al 7,0, che un dato superiore sia alla media di Ateneo, pari a 5,3 che alla media riferita all'area geografica e agli altri atenei, pari rispettivamente a 8,2 e 8,8%. La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo (iC06) si è ridotta nel quadriennio (2016/2020) da 19,2% a 17,9%, dato inferiore rispetto a quello medio di ateneo, pari a 45,5%, a quello di area geografica, pari a 22,8% e a quello nazionale pari a 39,6%. La percentuale dei docenti di ruolo che appartengono a SSD di base e caratterizzanti (iC08) di cui sono docenti di riferimento è pari al 90%, dato in lieve flessione rispetto all'anno 2019, ma che è il dato più elevato nel confronto rispetto all'ateneo, all'area geografica di riferimento e, di poco inferiore rispetto a quello totale (91,6%).

Le criticità che si desumono dai valori degli indicatori del Gruppo A erano già state evidenziate, in parte o tutte, nella.a. precedente, durante il quale sono state intraprese azioni correttive per migliorare la regolarità di prosecuzione del percorso formativo e i cui risultati saranno evidenti nel medio periodo. Relativamente alle azioni da mettere in campo per migliorare l'attrattività del CdL, anche per il prossimo a.a. sono state previste le seguenti attività: Open day for a week; Sali a bordo giornata di benvenuto per le matricole; predisposizione di brochure informative con le informazioni dei corsi di laurea di primo e secondo livello; incontri di orientamento per la presentazione dei corsi di laurea del Dipartimento.

#### Indicatori relativi all'internazionalizzazione (Gruppo B)

La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale di CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso (iC10) è incrementata dal 6,7% del 2016 9,2%, del 2019, dato comunque alto se paragonato a quello medio di Ateneo (8,8%) nel 2019 e a quelli riferiti all'area geografica (1,2%) e gli altri atenei (0,6%).

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (iC11) è passata da 14,8 nel 2016 al 37,5% nel 2020, dato positivo se paragonato con la media di ateneo, pari a 17,6%, mentre il dato riferito all'area geografica è pari al 7,8% e agli altri atenei è pari al 5,6%. La percentuale di studenti iscritti al primo anno del corso di laurea che hanno conseguito il precedente titolo di studio all'estero (iC12) è pari a zero, mentre il dato di ateneo per la classe L-26 si è azzerato nel 2020 passando dal 1,8% nel 2019. A livello di area geografica il dato medio è pari a 0,5% mentre a livello nazionale è pari a 1,1%.

#### Ulteriori Indicatori relativi alla valutazione della didattica (Gruppo E)

La percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire (iC13) è diminuita nel quadriennio dal 35,5% del 2016 al

34,5% del 2019, sebbene in più alto rispetto all'anno precedente 2018 (27,8%) inferiore rispetto alla media di ateneo per la classe L-26 pari al 44,1%. Il dato è basso se paragonato alla media di area geografica che a fine periodo è 37,9% e alla media di altri atenei che è 44,2%. La percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (iC14) è diminuita dal 53,5% del 2016 al 48,6% del 2019, in lieve risalita rispetto all'anno precedente 2018 (45,5%), evidenziando un dato inferiore sia alla media di ateneo (65,2%) che alle medie di area geografica (63,7%) e di altri atenei (70,0%). La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (iC15) è pari al 31,9% nel 2019 più basso rispetto al 2016 (41,6%); il dato è inferiore sia alla media di ateneo (60,9%) che ai dati medi a livello di area geografica (49,7%) e nazionale (55,7%). La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al I anno (iC15 bis) è pari al 31,9% nel 2019 evidenziando un trend in riduzione rispetto al 2016 (41,6%); il dato è inferiore sia alla media di ateneo (60,9%) che ai dati medi a livello di area geografica (49,7%) e nazionale (56,2%). La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (iC16) è in aumento dal 17,8% del 2016 al 23,6% del 2019, con un incremento superiore al doppio rispetto al 2018 /10,1%). Il dato del 2018 è inferiore sia alla media di ateneo (39,1%) che alle medie di area geografica (24,6%) e di altri atenei dove è pari al 29,4%. La percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio (iC17) è piuttosto altalenante nel quadriennio (2016-2019) variando dal 16,5% al 17,8 e passando per percentuali pari al 23,0% e 25% rispettivamente nel 2017 e nel 2018. Tale dato inferiore sia alla media di ateneo, pari a 37,5%, di area geografica, pari a 31,5% che di altri atenei, pari a 40,5%. La percentuale di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (iC18) è pari al 68,4% nel 2020, dato inferiore rispetto al 2016 (78,3%), ma piuttosto in linea con quello degli anni intermedi quando è stato raggiunto il picco del 78,3% nel 2017. Il dato del 2020 è inferiore sia alla media di ateneo (73,7%) che alle medie di area geografica (75,0%) e di altri atenei dove è pari al 75,3%. La percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (iC19) è incrementata dal 74,5% del 2016 al 77,1% del 2020, superiore al 72,6% dell'ateneo così come al 72,6% della media di area geografica e al 71,9% quale dato medio degli altri atenei.

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

La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (iC21) è diminuita nel quadriennio dal 91,1% del 2016 fino al 76,4%, del 2019, che è un dato superiore al 69,6% della media di ateneo così come alle medie di area geografica (73,5%), ma inferiore al dato e di altri atenei dove è 79,5%. La percentuale di immatricolati che si laureano nel CdS entro la durata normale del corso (iC22) è diminuita dal 13,0% del 2015 al 7,9% del 2018, dato inferiore rispetto alle medie di ateneo (25,0%), nonché di area geografica e di altri atenei dove è rispettivamente 18,8% e 27,8%. La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera al II anno in un differente CdS dell'Ateneo (iC23) è aumentata dal 20,8% al 23,6%, dato superiore sia alla media di ateneo (2,2%) che alle medie a livello di area geografica e di altri atenei dove è rispettivamente 5,2% e 5,4%. La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (iC24) è diminuita dal 55,3% nel 2016 al 50,5% nel 2019, dato superiore alle medie sia di ateneo (41,7%) che di area geografica (42,1%) sia di altri atenei 36,6%.

#### Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (iC25) è diminuita dal 2016 (96,2%) fino a raggiungere il 86,8% nel 2020, dato inferiore alle medie di ateneo (100%), di area geografica (92,9%) e di altri atenei (92,6%).

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

Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza) (iC27) è diminuito da 41,4% nel 2016 a 25,5% nel 2020, dato superiore sia alla media di ateneo (13,7%) che alle medie di area geografica e di altri atenei dove è rispettivamente 20,6% e 21,6%.

Il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza) (iC28) è diminuito da 29,5 nel 2016 a 20,4% nel 2020, dato superiore alla media di ateneo (7,8%) e alla media di area geografica 16,7 mentre è quasi in linea con il dato medio relativo agli altri atenei pari al 19,8.

Il tasso di occupazione del corso risulta del 12,1%, leggermente inferiore rispetto alla classe degli atenei a livello del sud e isole 15,7%, contro un valore pari a 23,1 % a livello nazionale.

Dei laureati oggetto dell'indagine l'81,8 % è attualmente iscritto ad un corso di laurea magistrale, contro il 79,7 % della classe totale degli atenei del sud e isole e il 71 % della classe totale degli atenei a livello nazionale.

Il 63,6 % degli intervistati non lavora, non cerca lavoro, ma è impegnato in un corso universitario o in un tirocinio/praticantato contro il 56,4 % della media degli altri atenei del sud e isole e del 55,8 % della media nazionale.

Un aspetto che presenta una tendenza positiva è la constatazione che il 33,3 % (contro il 25 % dell'anno precedente) degli intervistati occupati, utilizza nel proprio lavoro in misura elevata le competenze acquisite con la laurea a fronte del 43 % media sud e isole e il 44,1 % del dato medio nazionale.

La retribuzione netta mensile per i laureati del corso risulta essere lievemente ridotta rispetto all'anno precedente: è pari, infatti, a 876 euro (contro i 938 della rilevazione precedente) mentre è di 1001 euro per la classe di atenei del sud e isole e di 1082 euro a livello nazionale.

La soddisfazione media per il lavoro svolto (scala 1 - 10) risulta essere incrementata per il corso rispetto all'anno precedente ovvero 8,3 quest'anno contro 6,8 dell'anno precedente; è risultata essere decisamente superiore rispetto a quella della classe degli atenei a livello del sud e isole e nazionale, che si è attestata su 7,7.

La premessa indispensabile al commento dei dati soprariportati è che al Sud le possibilità di occupazione dei laureati sono decisamente più scarse per l'assenza di un assetto industriale ampio e radicato nel territorio; tuttavia, per mitigare le criticità relative alle ridotte possibilità di ingresso nel mondo del lavoro, verranno incentivate le azioni di orientamento attraverso attività a sostegno dell'ingresso dei laureandi nel mondo del lavoro tramite Career day ed eventi simili e attraverso seminari di orientamento al lavoro.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale 2020

## ▶ QUADRO C3

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

14/09/2021

Dall'analisi delle opinioni dei tutor aziendali sui punti di forza e sulle possibilità di miglioramento nella preparazione dei tirocinanti è emerso che gli studenti risultano formati dalle competenze acquisite nel CdS e che la loro preparazione è adeguata; dalle valutazioni dei tutor si evince un giudizio estremamente positivo rispetto allo sviluppo delle conoscenze e delle competenze operative dei tirocinanti, con un elevato livello di arricchimento delle conoscenze degli studenti; inoltre, il grado di soddisfazione generale per l'attività da loro svolta risulta molto elevato, come anche il livello di gradimento del comportamento degli stessi, rispetto alla precisione, all'interesse e alla motivazione dimostrata. È importante sottolineare che la quasi totalità dei tutor intervistati (86%) ha affermato che la collaborazione dello studente potrà continuare dopo il tirocinio.

L'opinione dei tutor aziendali è stata acquisita attraverso la somministrazione di 21 questionari, ognuno dei quali conteneva 10 quesiti.

Nella tabella 1 è riportato in dettaglio il quadro statistico delle risposte dei tutor aziendali. Il valore medio complessivo di soddisfazione è pari a 3.85, il che evidenzia un giudizio più che positivo dei tutor aziendali in merito all'organizzazione complessiva delle attività di tirocinio.

Relativamente alle opinioni di enti e aziende che hanno ospitato gli studenti per il tirocinio curriculare, nel complesso non emergono particolari criticità, poiché tutti i tutor aziendali hanno espresso opinioni nettamente positive circa l'organizzazione complessiva delle attività di tirocinio e la formazione degli studenti. Tuttavia, un'azienda coinvolta ha evidenziato la necessità di un maggior coinvolgimento dell'Università al fine di rendere maggiormente efficace e funzionale l'esperienza del tirocinio.

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](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 Accredimento 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 le responsabilità per l'AQ a livello di Ateneo

## ▶ QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

18/05/2021

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 perfezionamento 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 Accredimento delle attività didattiche programmate ed erogate, in conformità al D.M. 47/2013 e successive modifiche, quindi, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR (documento 09/01/13) in coerenza con le ESG ENQUA 2005/2009. Ciò testimonia l'assunzione di responsabilità, da parte del CdS e del Dipartimento, nel guidare e tenere sotto controllo la qualità della formazione offerta e nello stimolare fattivamente, tra le figure dedite alla sua realizzazione, lo sviluppo della cultura della qualità della didattica.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

18/05/2021

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 attivita' 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



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di FOGGIA
<b>Nome del corso in italiano</b> RD	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
<b>Nome del corso in inglese</b> RD	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
<b>Classe</b> RD	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> RD	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> RD	<a href="http://www.unifg.it/laurea/corsi/2020-2021/scienze-e-tecnologie-alimentari">http://www.unifg.it/laurea/corsi/2020-2021/scienze-e-tecnologie-alimentari</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unifg.it/node/1536">http://www.unifg.it/node/1536</a>
<b>Modalità di svolgimento</b> 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**

NORMANNO Giovanni Giuseppe

**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.	DE PALMA	Laura	AGR/03	PO	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI FRUTTICOLE
2.	DE PILLI	Teresa	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. OPERAZIONI UNITARIE
3.	DI PALMA	Antonella Marta	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	1. ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE
4.	GATTA	Giuseppe	AGR/02	RU	1	Caratterizzante	1. AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE
5.	LAMACCHIA	Carmela	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI
6.	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	VET/04	PA	1	Caratterizzante	1. IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
7.	QUINTO	Maurizio	CHIM/01	PO	1	Base/Caratterizzante	1. CHIMICA ANALITICA
8.	SOCCIO	Mario	BIO/04	RD	1	Base	1. BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA
9.	CARLUCCI	Antonia	AGR/12	PA	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE
10.	STASI	Antonio	AGR/01	RU	1	Caratterizzante	1. ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI

✓ 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
BEVILACQUA	ANTONIO
CARLUCCI	ANTONIA
DE DEVITIIS	ANNA
DE PALMA	LAURA
DE PILLI	TERESA
GATTA	GIUSEPPE
GENTILE	VALERIA
NIRO (studente)	VERONICA
NORMANNO	GIOVANNI



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
MASCIELLO	FLORINDA	florinda_masciello.542008@unifg.it	
BIASCO	ADELE	adele_biasco.556136@unifg.it	
D'AMELIO	Annarita	annarita_damelio.547886@unifg.it	
QUINTO	Maurizio		
SPADACCINO	GIUSEPPINA		
LA GATTA	BARBARA		



## Programmazione degli accessi



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



## Sedi del Corso



**DM 6/2019** Allegato A - requisiti di docenza

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

Data di inizio dell'attività didattica	30/09/2021
Studenti previsti	100



## Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



## Altre Informazioni

RAD



<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	1241^170^071024
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>
<b>Corsi della medesima classe</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>SCIENZE GASTRONOMICHE</li></ul>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1



## Date delibere di riferimento

RAD



<b>Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico</b>	15/06/2015
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	05/06/2014
Data di approvazione della struttura didattica	20/11/2013
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	03/03/2014
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	30/01/2014



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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

- la corretta progettazione della proposta, che è stata modificata con l'obiettivo di integrare la formazione del laureato attraverso l'ampliamento delle attività caratterizzanti presenti nel precedente assetto e l'inserimento, nell'ambito delle attività affini, di alcuni SSD considerati caratterizzanti dal decreto. Ciò è motivato dall'esigenza di considerare taluni contenuti come integrativi rispetto agli obiettivi formativi del Corso di Laurea, da sempre sorretto da una consistente domanda di formazione e da buoni risultati in campo occupazionale;
- l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurate dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà;
- la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, in considerazione del fatto che la trasformazione del corso è stata dettata dall'esigenza di intervenire ulteriormente su alcuni aspetti tesi a migliorare l'assetto didattico, procedendo anche alla ulteriore riduzione del numero di CFU extrauniversitari

riconoscibili.



## 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*

Il Nucleo di Valutazione esprime il proprio parere complessivamente positivo in considerazione dei seguenti aspetti specifici: la corretta progettazione della proposta, che è stata modificata con l'obiettivo di integrare la formazione del laureato attraverso l'ampliamento delle attività caratterizzanti presenti nel precedente assetto e l'inserimento, nell'ambito delle attività affini, di alcuni SSD considerati caratterizzanti dal decreto. Ciò è motivato dalla esigenza di considerare taluni contenuti come integrativi rispetto agli obiettivi formativi del Corso di Laurea, da sempre sorretto da una consistente domanda di formazione e da buoni risultati in campo occupazionale; l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurate dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà; la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, in considerazione del fatto che la trasformazione del corso è stata dettata dall'esigenza di intervenire ulteriormente su alcuni aspetti tesi a migliorare l'assetto didattico, procedendo anche alla ulteriore riduzione del numero di CFU extrauniversitari riconoscibili.



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>a</sup>D





## Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2020	C92101072	<b>AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE</b> (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/02	<b>Docente di riferimento</b> Giuseppe GATTA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/02	52
2	2019	C92100183	<b>ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA</b> (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente non specificato		32
3	2019	C92101731	<b>ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Carmela LAMACCHIA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	48
4	2020	C92101074	<b>BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA</b> <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Mario SOCCIO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/04	64
5	2021	C92101732	<b>BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Clelia ALTIERI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	72
6	2020	C92101075	<b>CHIMICA ANALITICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/01	<b>Docente di riferimento</b> Maurizio QUINTO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	88
7	2021	C92101733	<b>CHIMICA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	CHIM/03	Matteo FRANCAVILLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	CHIM/06	68
8	2021	C92101734	<b>CHIMICA ORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/06	Luciana LUCHETTI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/06	52
			<b>ECONOMIA E GESTIONE</b>		<b>Docente di riferimento</b>		

9	2021	C92101735	<b>DELLE IMPRESE ALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonio STASI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/01	70
10	2020	C92101077	<b>ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE</b> (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/11	<b>Docente di riferimento</b> Antonella Marta DI PALMA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/11	12
11	2020	C92101077	<b>ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE</b> (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/11	Giacinto Salvatore GERMINARA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/11	26
12	2021	C92101736	<b>FISICA</b> <i>semestrale</i>	FIS/07	Annalisa MASTROSERIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	FIS/01	60
13	2019	C92100186	<b>GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Barbara LAGATTA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	64
14	2019	C92100187	<b>IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b> (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) <i>semestrale</i>	VET/04	<b>Docente di riferimento</b> Giovanni Giuseppe NORMANNO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	VET/04	54
15	2021	C92101737	<b>LINGUA INGLESE</b> <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Docente non specificato		48
16	2020	C92101078	<b>MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	Roberto ROMANIELLO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/09	60
17	2021	C92101738	<b>MATEMATICA</b> (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	MAT/06	Sergio CASTELLANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/10	48
18	2020	C92101079	<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Antonio BEVILACQUA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	64
19	2019	C92100188	<b>MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Giuseppe SPANO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	48



20	2020	C92101080	<b>OPERAZIONI UNITARIE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Teresa DE PILLI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	62	
21	2020	C92101081	<b>PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE</b> (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/12	<b>Docente di riferimento</b> Antonia CARLUCCI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/12	48	
22	2019	C92100189	<b>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonietta BAIANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	78	
23	2020	C92101082	<b>PRODUZIONI ANIMALI</b> <i>semestrale</i>	AGR/19	Marzia ALBENZIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/19	70	
24	2020	C92101083	<b>PRODUZIONI FRUTTICOLE</b> (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Laura DE PALMA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	35	
25	2021	C92101740	<b>STATISTICA APPLICATA</b> (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	SECS-S/01	<b>Docente di riferimento</b> Giuseppe GATTA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/02	28	
							ore totali	1351



## Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	SECS-S/01 Statistica ↳ <i>STATISTICA APPLICATA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	14	14	14 - 14
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica ↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	14	14	14 - 14
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ <i>BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			36	36 - 36

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/19 Zootecnia speciale			

Discipline della tecnologia alimentare	↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	55	55	54 - 58
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	30	30	20 - 30
	↳ <i>AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
	↳ <i>IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	↳ <i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl</i>			
BIO/09 Fisiologia	30	30	20 - 30	
↳ <i>ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>				
AGR/12 Patologia vegetale	30	30	20 - 30	
↳ <i>PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				

	AGR/11 Entomologia generale e applicata ↳ <i>ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			93	82 - 104

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	19	19	18 - 26 min 18
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>PRODUZIONI FRUTTICOLE (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			19	18 - 26

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	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		-	
Ulteriori conoscenze linguistiche		-	-

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

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

180

168 - 198



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>2</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica	14	14	8
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/02 Algebra			
MAT/03 Geometria				
MAT/04 Matematiche complementari				
MAT/05 Analisi matematica				
MAT/06 Probabilità e statistica matematica				
MAT/07 Fisica matematica				
MAT/08 Analisi numerica				
MAT/09 Ricerca operativa				
SECS-S/01 Statistica				
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	14	14	8
	CHIM/06 Chimica organica			
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale	8	8	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 30:		-		
<b>Totale Attività di Base</b>		36 - 36		



## Attività caratterizzanti

RaD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	54	58	30
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata	20	30	20
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale			
VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale				
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	16	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 60:		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		82 - 104		

## Attività affini

RaD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	18	26	18
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 - Microbiologia agraria			
	AGR/19 - Zootecnia speciale			
<b>Totale Attività Affini</b>		18 - 26		

## 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	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>32 - 32</b>	



## Riepilogo CFU RAD

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	168 - 198



## Comunicazioni dell'ateneo al CUN RAD



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe



Inserimento del testo obbligatorio.



### Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D

Per le attività formative di base riguardanti le Fisiche e le Matematiche sono indicati tutti i settori scientifico-disciplinari da FIS/01 a FIS/08 e da MAT/01 a MAT/09. Nella classe di laurea L-26, infatti essi sono indistinguibili dal punto di vista delle relative competenze didattiche, come indicato dalle declaratorie dei settori stessi.



### Note relative alle altre attività

R<sup>a</sup>D

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

R<sup>a</sup>D

**(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/03 )**

**(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/02 , AGR/15 , AGR/16 , AGR/19 )**

Vengono fornite alcune competenze che vanno a integrare la formazione del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e che, data la vastità dei contenuti culturali di alcuni settori scientifico-disciplinari afferenti agli ambiti delle produzioni animali e vegetali, della microbiologia agraria e delle tecnologie alimentari, sono comprese in settori annoverati come caratterizzanti dal decreto ministeriale che disciplina le classi dei corsi di laurea, ovvero: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacce, AGR/03 Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree, AGR/15 Tecnologie alimentari, AGR/16 Microbiologia agraria, AGR/19 Zootecnica speciale. Per il settore AGR/19 sono ritenuti integrativi i contenuti culturali relativi all'igiene delle produzioni zootecniche. I contenuti culturali del settore AGR/02, che caratterizzano il percorso formativo in Qualità e sicurezza alimentare, sono considerati integrativi per il percorso formativo che fa riferimento a Processi ed Innovazione dell'Industria Alimentare. Per il settore AGR/03, i contenuti culturali relativi alla conoscenza delle produzioni frutticole sono da considerarsi integrative rispetto agli obiettivi specifici del presente corso di laurea. Nel settore AGR/16 i contenuti culturali inerenti particolari aspetti della biologia dei microorganismi sono da considerarsi integrativi rispetto agli obiettivi specifici del corso di laurea in oggetto. Per il settore AGR/15 taluni contenuti relativi alle operazioni unitarie delle tecnologie alimentari potranno integrare le conoscenze impartite con le discipline dei processi della tecnologia alimentare.



### Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D

