



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Universit degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE GASTRONOMICHE(<i>IdSua:1558820</i>)
Nome del corso in inglese RD	Gastronomic Sciences
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	https://www.unifg.it/ugov/degree/1284
Tasse	http://www.unifg.it/node/1536
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PILONE Vittoria
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BEVILACQUA	Antonio	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
2.	BONASIA	Anna	AGR/04	RU	1	Affine
3.	CORBO	Maria Rosaria	AGR/16	PO	1	Caratterizzante
4.	DE DEVITIIS	Biagia	AGR/01	RU	1	Caratterizzante
5.	DEROSSI	Antonio	AGR/15	RD	1	Caratterizzante
6.	GERMINARA	Giacinto Salvatore	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
7.	LUCHETTI	Luciana	CHIM/06	PA	1	Base

8.	MARINO	Rosaria Maria Teresa	AGR/19	PA	1	Caratterizzante
9.	PILONE	Vittoria	AGR/01	RU	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	AMOROSO CLAUDIA claudia_amoroso.554082@unifg.it 3486710532
	BRUNO DARIO STEFANO PIO dario_bruno.555856@unifg.it 3809084359
	COLACCICCO SALVATORE salvatore_colacicco.550590@unifg.it 3457776725
	DE MATTEIS GIOVANNI PASQUALE giovanni_dematteis.551319@unifg.it 3273334475
	DE VITA ANNA CHIARA annachiara_devita.547632@unifg.it 3298436070
	RAUSEO LUIGI luigi_rauseo.551415@unifg.it 3473783407
	NUMERO ADRIANO adrynumber@gmail.com 3891815529
	SALONNE ANDREA andrea_salonne.550826@unifg.it 3384571498
	CIRELLI MARIA maria.cirelli@live.it 3318092853
	CIAMPI FRANCESCO bonzoj@hotmail.it 3490812539
MAMMOLA SIMONE simone_mammola.557106@unifg.it 3288212410	

Gruppo di gestione AQ	ANNA BONASIA
	ANNA DE DEVITIIS
	BIAGIA DE DEVITIIS
	ANTONIO DEROSI
	GIUSY PIA DI TULLIO (studente)
	GRAZIA DISCIGLIO
	VALERIA GENTILE
	SALVATORE GIACINTO GERMINARA
VITTORIA PILONE	

Tutor	Barbara SPERANZA
	Antonio DEROSI
	Annarita D'AMELIO
	Andrea RUSSO
	Sara NARDELLA
Anna BONASIA	



09/07/2020

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

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

mentre le conoscenze delle caratteristiche chimiche, tecnologiche e microbiologiche degli alimenti costituirebbero lo strumento per sapere riconoscere la qualità dei cibi ma non certo per la produzione (che invece è il ruolo principale del tecnologo alimentare).

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

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

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

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

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

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

Link: <https://www.unifg.it/ugov/degree/1284>



QUADRO A1.a

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

22/11/2018

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

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

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

Per quanto e' a nostra conoscenza non esistono studi di settore internazionali per CdS affini a Scienze Gastronomiche; e' possibile desumere alcuni dati per gli altri corsi di studio della classe L-26, in particolare per Scienze e Tecnologie Alimentari. Si tratta, tuttavia, di materiale divulgativo prodotto dall'Institute of Food Technology (IFT), con sede in America, ed una sezione nel Regno Unito, che offre una visione parziale e limitata (indagine sugli stipendi, come diventare un Food Scientist, il cosiddetto 'culinary view') (www.ift.org). Genericamente, il materiale disponibile individua alcuni punti focali per la formazione del 'Food Scientist' (nei cui alveo si puo' situare il laureato in Scienze Gastronomiche), quali la conoscenza e la comprensione di alcuni concetti di base, relativi alla microbiologia, tecnologia, sicurezza e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati, gastronomia molecolare e nutrizione, marketing e cultura.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Domanda di Formazione



QUADRO A1.b

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

09/07/2020

Dall'Aprile 2019 ad 15 Maggio 2020 si sono tenute diverse consultazioni con gli Enti e le organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni.

Tali consultazioni, finalizzate all'analisi delle competenze richieste e degli sbocchi occupazionali per i laureati in Scienze Gastronomiche sono avvenute con diverse modalità e sono state effettuate a seconda dei casi, dal Coordinatore del Corso di Studio, dal Direttore di Dipartimento, dal GAQ, dal Comitato di indirizzo, ma anche dai singoli docenti del C.d.S.

Nello specifico:

- Il 13 Maggio 2019 il Dipartimento di Scienza Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia ha ospitato la Conferenza stampa di presentazione della 3° edizione dell'AthenaeumTour", progetto itinerante dei foodblogger Valentina e Andrea Pietrocola de "la cucina del FuoriSede. Alla conferenza stampa sono intervenuti un docente del corso di studio in Scienze Gastronomiche, nonché la coordinatrice del Corso di Laurea, oltre che il social media manager Granoro, main sponsor del progetto. Tra i partecipanti numerosi sono stati giornalisti e gli studenti del corso di studio in Scienze Gastronomiche. L'Athenaeum Tour è un progetto che parla ai giovani di sana e corretta alimentazione dispensando consigli su ricette facili ed economiche indirizzate a studenti universitari fuorisede. L'Athenaeum Tour in giro con i #CuochiFuoriSede, è un evento organizzato da FoodLink, il network di idee intorno al cibo che crea progetti innovativi di comunicazione nel settore food: esso è sostenuto da Granoro, e per questa edizione ha trovato la collaborazione anche di Flixbus Italia e Kia Car Lisi, oltre che il patrocinio dell'Università degli Studi di Foggia. Scopo del progetto è favorire le relazioni virtuali ma anche reali, per tale motivo i foodblogger, per l'edizione 2019, si sono mossi lungo l'Italia in un tour che ha previsto diverse tappe tra gli Atenei italiani prima tra tutte la stessa Università di Foggia. La partecipazione dell'Università di Foggia agli eventi organizzati ha permesso ancora di una volta di confermare l'importanza delle competenze relative all'economia e al marketing dei prodotti alimentari che il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere, con particolare riferimento alla comunicazione mediatica tramite social. Inoltre. Nel corso dei dibattiti emersa anche l'importanza della condivisione quale bisogno soddisfatto attraverso il consumo di cibo. La rilevanza di tali temi e competenze è tenuta in forte considerazione tra obiettivi formativi specifici del C.d.L. in Scienze Gastronomiche con particolare riferimento ai risultati di apprendimento attesi nelle aree disciplinari dell'economia e del marketing dei prodotti alimentari, e della cultura gastronomica e dell'antropologia. Link: <https://www.agraria.unifg.it/it/events/la-cucina-del-fuorisede-athenaeum-2-tour>.

- Dal 21 maggio al 6 giugno 2019, l'Università di Foggia ha partecipato al Festival dello Sviluppo Sostenibile la manifestazione italiana promossa dall'ASVIS, nata per sensibilizzare e mobilitare cittadini, giovani generazioni, imprese, associazioni e istituzioni sui temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale, diffondere la cultura della sostenibilità e realizzare un cambiamento culturale e politico che consenta di attuare l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e centrare i 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile. Il Festival dello sviluppo sostenibile rappresenta il principale contributo italiano alla Settimana europea dello sviluppo sostenibile (Esdw). Nell'ambito degli eventi iscritti al Festival, l'Università di Foggia ha partecipato con un programma di attività, coordinati dalla prof.ssa Vittoria Pilone (coordinatrice del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e delegata del Rettore alla Sostenibilità Ambientale e Responsabilità Sociale). Gli eventi proposti dall'Università di Foggia sono stati i seguenti:

- Incontro - dibattito dal titolo: Agro-biodiversità tra conservazione on farm e opportunità per il territorio tenutosi il 21 maggio 2019, nell'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente. Tale incontro era inserito anche nell'ambito della terza edizione della Settimana della biodiversità pugliese, in occasione della Giornata nazionale della Biodiversità istituita dalla legge 194/2016 ed era stato organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia. L'evento era articolato in due momenti. Il primo prevedeva attività d'aula con gli interventi di due docenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente all'Università di Foggia che hanno relazionato sui seguenti temi: "La conservazione della biodiversità di importanza per l'agricoltura e l'alimentazione, una sfida per il futuro" e "L'analisi del Dna per il management di riserve genetiche vegetali". Alle relazioni in aula è poi seguito un momento di condivisione sulla valorizzazione della biodiversità d'interesse per l'alimentazione, che è stato realizzato attraverso l'allestimento di stand e la testimonianza di produttori. Alla giornata hanno partecipato studenti e docenti dell'Università di Foggia oltre che numerosi stakeholder del territorio e la cittadinanza tutta. Link:

<https://festivalsvilupposostenibile.it/2019/cal/1420/agro-biodiversita-tra-conservazione-on-farm-e-opportunita-per-il-territorio#.XrvRu>

- Nell'ambito delle iniziative del Festival dello sviluppo sostenibile dell'ASVIS, il C.d.L. in Scienze Gastronomiche ha promosso anche una visita guidata riservata agli studenti finalizzata a verificare le modalità concrete attraverso cui è possibile implementare i concetti di sostenibilità nella filiera del grano duro. L'iniziativa, dal titolo "Dal campo alla tavola: un esempio di sostenibilità nella filiera del grano duro pugliese" si è svolta venerdì 31 maggio 2019. Dalla produzione, alla conservazione della granella, alla molitura fino alla pastificazione e commercializzazione, la visita è stata un viaggio dal campo alla tavola che ha evidenziato i concetti di sicurezza alimentare, di salvaguardia delle produzioni agricole territoriali e di filiera corta, oltreché di valorizzazione di eccellenze produttive di qualità. Nell'arco della giornata gli studenti sono stati accompagnati presso la "Cooperativa di Apricena" che stocca, dalla mietitura in poi, grano duro biologico di importanti varietà locali. Essi poi hanno avuto modo di visitare il "Molino De Vita" ove la granella viene trasformata in semola ed infine essi sono stati ospiti del "Pastificio Granoro", che produce, tra le altre, una linea di pasta tutta pugliese ottenuta con semole e grano duro prodotto

dalle sopracitate aziende. Durante le visite aziendali diversi sono stati i momenti di condivisione e dibattito che si sono tenuti tra i titolari delle aziende e gli studenti C.d.L. e i docenti accompagnatori. Link:

<https://festivalsvilupposostenibile.it/2019/cal/1772/dal-campo-alla-tavola-un-esempio-di-sostenibilita-nella-filiera-del-grano-duro-pug>

- Sempre nell'ambito delle iniziative del Festival dello sviluppo sostenibile dell'ASVIS, il 4 giugno 2019, si è tenuto, presso il Palazzo Dogana di Foggia, il convegno "L'arte del riciclo alimentare: la polenta fritta esempio di tradizione e sostenibilità". L'evento era finalizzato a raccontare la storia di un territorio attraverso un suo alimento simbolo: lo "scaglio" o polenta fritta, antenato delle più moderne forme di street food, ed esempio di riciclo alimentare. Il convegno ha illustrato gli aspetti culturali e sostenibili di questo cibo tradizionale, le cui origini sono legate al fenomeno della transumanza che portava i pastori abruzzesi, in viaggio con le loro greggi, in terra di Capitanata. Il convegno ha previsto diversi interventi sul tema, ed è stato arricchito di una mostra fotografica e di un momento gastronomico di preparazione e degustazione dello "scaglio". Diversi sono stati gli studenti, gli stakeholder e i cittadini che hanno partecipato alla manifestazione che si è svolta in serata presso uno dei luoghi simboli della città di Foggia. Link:

<https://festivalsvilupposostenibile.it/2019/cal/1418/larte-del-riciclo-alimentare-la-polenta-fritta-esempio-di-tradizione-e-sostenibilita#>.

- "Gli obiettivi dell'Agenda 2030: una rete territoriale per la sostenibilità" è stato, infine, il titolo del workshop del 6 giugno 2019 tenutosi presso l'Auditorium "Bruno Di Fortunato" del Palazzo Ateneo dell'Università di Foggia e presentato come il quarto degli eventi di Unifg al Festival dello sviluppo sostenibile dell'ASVIS. Tale evento si proponeva di presentare alcuni risultati della ricerca scientifica realizzati dall'Ateneo foggiano, nonché esempi concreti di forme di collaborazione tra Università, Istituzioni pubbliche e aziende private attraverso cui perseguire obiettivi di sostenibilità. Nello specifico durante il workshop sono stati presentati:

o i primi risultati del progetto Plastic free attraverso cui l'ateneo ha messo in atto una ricerca finalizzata alla valutazione degli effetti della abolizione della plastica nella mensa di una scuola elementare del comune di Biccari (Fg)

o alcuni brevetti realizzati dal Dip. di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente di questo Ateneo relativi alla messa a punto di pellicole edibili per alimenti

o la realizzazione di forme di economia circolare attraverso la raccolta differenziata,

o le attività di Vazzapp', primo hub rurale in Puglia, attraverso cui giovani agricoltori, professionisti, ricercatori, comunicatori e creativi collaborano per rilanciare il settore agricolo mediante un percorso di innovazione sociale che favorisce le relazioni in agricoltura per lo sviluppo di idee e di attività imprenditoriali, finalizzate a creare opportunità e dar vita ad una "Filiera colta".

Link :

https://festivalsvilupposostenibile.it/2019/cal/1277/gli-obiettivi-dellagenda-2030-una-rete-territoriale-per-la-sostenibilita#.XrvSKC_Mt

La partecipazione dell'Università di Foggia agli eventi del Festival dello sviluppo sostenibile dell'ASVIS ha permesso di evidenziare l'importanza dell'interdisciplinarietà dalle conoscenze e competenze che il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere, con particolare riferimento alla sostenibilità ambientale, economica e sociale della produzione e del consumo di cibo. Nello specifico è emersa la rilevanza delle interconnessioni tra i temi della sicurezza alimentare, delle tecnologie, della salvaguardia delle produzioni agricole territoriali, della filiera corta, nonché dei contenuti storici e culturali quali elementi fondamentali per la valorizzazione delle eccellenze produttive di qualità.

Link: <https://www.unifg.it/notizie/unifg-partecipa-al-festival-dello-sviluppo-sostenibile>

- Dall'10 al 14 Giugno 2019 agli studenti del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche è stata offerta l'opportunità di frequentare il Corso di formazione di "Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini di Oliva". Il corso della durata di 38 ore, organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente in collaborazione con l'Associazione studentesca Area Nuova, e coordinato dal prof. Alessandro Leone, docente del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia, si è tenuto a Foggia presso la sede del Dipartimento. La frequenza e superamento delle prove ha consentito il rilascio dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli extravergini e vergini di oliva valido per iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici e degli Esperti degli oli di oliva extravergini e vergini. Coordinato da un docente del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche, il corso ha affrontato temi relativi alla normativa sull'olio di oliva, alle analisi chimiche, fisiche e sensoriali per la classificazione, alla influenza delle tecniche colturali e delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio, alle tecnologie per l'estrazione, all'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva in cucina. Il corso prevedeva inoltre diverse prove pratiche di analisi sensoriale finalizzate alla valutazione degli oli e al riconoscimento dei difetti. Tra i relatori anche alcuni docenti del C.d.S. Il coinvolgimento del C.d.S. al Corso ha permesso di rafforzare l'importanza delle conoscenze e competenze multidisciplinari che il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere nonché l'adeguatezza degli obiettivi formativi proposti dal Corso di Studio con riferimento ai risultati di apprendimento attesi in tutte le aree di apprendimento ed in particolar modo a quelli nelle aree disciplinari della qualità dei prodotti di origine vegetale, della legislazione e sicurezza alimentare, della tecnologia, dell'impiantistica e delle scienze sensoriali. Link:

<https://www.unifg.it/eventi/idoneita-fisiologica-allassaggio-degli-oli-di-oliva-extravergini-e-vergini>

- Il 27 settembre 2019 il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente e il C.d.S. in Scienze Gastronomiche

hanno partecipato all'evento promosso dalla Commissione Europea all'interno del Programma Quadro europeo per la Ricerca e l'Innovazione HORIZON 2020 dal titolo "Notte dei Ricercatori - La ricerca UniFg tra sana alimentazione e sviluppo sostenibile". La Notte dei Ricercatori è un'iniziativa che fin dal 2005 coinvolge ogni anno migliaia di ricercatori e istituzioni di ricerca in tutti i Paesi Europei. Il suo obiettivo è creare occasioni di incontro tra ricercatori, cittadini e studenti per diffondere la cultura scientifica e la conoscenza delle professioni della ricerca in un contesto informale e stimolante attraverso l'organizzazione di eventi che possono essere esperimenti e dimostrazioni scientifiche dal vivo, mostre e visite guidate, conferenze e seminari divulgativi, spettacoli e concerti. Come per l'anno precedente, per l'edizione 2019 l'Università di Foggia ha aderito all'iniziativa come partner del progetto European Researchers' Night Apulia, finanziato dalla Commissione Europea - Azioni Marie Skłodowska-Curie - H2020-MSCA-NIGHT-2018 - G.A. 818783 e coordinato dall'Università del Salento. Al progetto pugliese hanno partecipato anche l'Università di Bari, il Politecnico di Bari, gli enti pubblici di ricerca CNR, INFN, ENEA, IIT, IIRCCS-De Bellis di Castellana Grotte ed il Museo MARTA di Taranto. Per la partecipazione all'edizione 2019 della "Notte europea dei ricercatori" l'Ateneo foggiano ha proposto un percorso tematico attraverso i Dipartimenti direttamente coinvolti. In particolare il Dipartimento di Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente e il C.d.S in Scienze Gastronomiche hanno ospitato il convegno "Rapporti tra nutrizione, genetica e ambiente" con interventi sui temi inerenti la Nutriepigemonica, il rapporto tra nutrizione e performance sportive, le interconnessioni tra cibo, salute e ambiente. Durante il pomeriggio della giornata dedicata sono state inoltre distribuite a tutti gli studenti di Unifg le borracce in alluminio ed è stata inaugurata la prima fontanella ecologica di Unifg per la distribuzione d'acqua. Agli ospiti presenti è stato poi offerto un "aperitivo energetico" preparato in collaborazione con i docenti e gli studenti dell'I.S.S. "L. Einaudi Grieco" di Foggia (indirizzo alberghiero). Durante la serata, sempre presso il giardino del Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente si è tenuto un secondo convegno dal titolo "Sostenibilità ambientale e salute" in cui si è dibattuto sui temi dell'inquinamento marino da microplastiche, del vivere plastic free, e del rapporto tra ambiente, geni e cancro. La giornata si è poi conclusa con un "Green party" in cui agli ospiti presenti è stata offerta una cena degustativa di prodotti del territorio pugliese, il tutto accompagnato da musica dal vivo. La giornata, che ha visto la partecipazione di circa 1000 persone tra studenti, genitori, imprenditori e stakeholder del territorio, ha permesso di dialogare sui più attuali temi dello sviluppo sostenibile e della ricerca in campo medico e agro-alimentare. I momenti di dibattito hanno, difatti, offerto la possibilità di evidenziare quanto il cibo, l'ambiente e la salute, siano argomento imprescindibile delle generazioni future e, di conseguenza, la direttrice principale della ricerca scientifica del domani. I temi trattati durante tale manifestazione, relativi alla Nutriepigemonica, al rapporto tra nutrizione e sport, alle interconnessioni tra cibo, salute e ambiente, alla salvaguardia della biodiversità e alla valorizzazione delle produzioni tipiche quali elementi per la tutela della cultura e delle tradizioni dei territori, alla alimentazione sostenibile, hanno confermato la validità degli obiettivi formativi proposti dal Corso di Studio in Scienze Gastronomiche. In particolare essi mostrano coerenza con i risultati di apprendimento attesi nelle aree della cultura gastronomica e dell'antropologia, della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale, dell'economia e del marketing dei prodotti alimentari, della sicurezza alimentare e dell'educazione alimentare. Link:
<https://www.unifg.it/notizie/la-notte-dei-ricercatori-ha-proposto-un-programma-ricco-di-eventi-ledizione-2019-delluniversita-di-foggia>

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

- Il 13 novembre 2019 la Coordinatrice del Corso di studio ha partecipato alla riunione del CO-SGA (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze Gastronomiche) tenutasi a Roma presso il Dipartimento di Scienze dell'Università "Roma tre" con discussione del seguente ordine del giorno:

o Comunicazioni

o Associazioni e ordine professionale

o Censimento delle figure professionali di riferimento

Lincontro è stata occasione per dialogare con i coordinatori di tutti i Corsi di Laurea in Scienze Gastronomiche attivi sul territorio Nazionale e di presentare i Corsi di Laurea di più recente istituzione, ossia quelli delle sedi di Roma "La Sapienza" e di Perugia che hanno avviato la loro attività a partire dall'a.a 2019-2020. Per ciascun Corso di studio sono state evidenziate peculiarità e obiettivi formativi. Nello specifico nel corso della riunione è stato mostrato che alla data della riunione erano presenti in Italia 12 Corsi di Studio in Scienze Gastronomiche 4 dei quali incardinati nelle Classi di Laurea L/26 (Roma tre, Roma San Raffaele, Foggia e Messina), 7 nella classe L/GASTR (Pollenzo, Parma, Udine, Roma La Sapienza, Camerino, Napoli Federico II, Padova) e 1 interclasse L/GASTR - L/15 (Perugia). A questi si aggiungono le lauree magistrali che al momento sono 2 e afferiscono alla classe LM/GASTR (Pollenzo e Parma).

Riguardo alla definizione della figura professionale del gastronomo, da una analisi della didattica programmata dai singoli corsi di studio triennali attivi sul territorio nazionale è emerso che i corsi di studio possono essere distinti, sulla base del numero di CFU erogati nelle tre grandi aree didattiche: produttiva/tecnologica/medica, economico-sociale e storico-umanistico-artistico, in due macro profili che possono essere definiti:

o Profilo tecnico e scientifico: dove lambito tecnico rappresenta oltre il 70% dei CFU erogati (Camerino, Napoli Federico II; Roma tre, Roma San Raffaele; Parma, Foggia).

o Profilo tecnico e umanistico: dove la distribuzione dei CFU nei tre ambiti è più equilibrato e lambito tecnico è compreso tra il 42 e il 58% dei CFU erogati (Pollenzo, Udine e Padova).

Riguardo al C.d.S. di Perugia (interclasse tra L/GASTR e L/15) è stato rilevato che esso sembra avere obiettivi formativi e professionali molto differenti da tutti gli altri C.d.L. in Scienze Gastronomiche attivi in Italia. Tuttavia, in mancanza di informazioni dettagliate sul percorso formativo, questo C.d.S. non era stato analizzato.

Durante la riunione sono state anche presentate anche le risultanze della Conferenza COSTAL relative al lavoro sulla definizione dei "requisiti minimi" dei laureati nella classe L-26. È stato riferito, inoltre, che in quel consesso si è discusso anche sulla possibilità che gli studenti della classe di laurea L/GASTR possano accedere senza debiti formativi alle lauree magistrali LM/70.

Nell'ambito della riunione CO-SGA si è poi discusso sulla possibilità di tenere contatti con le associazioni dei gastronomi professionisti presenti sul territorio nazionale al fine di monitorare gli sbocchi occupazionali degli ex-laureati e di sviluppare con loro iniziative di promozione dei corsi di studio di Sc. Gastronomiche. È stata inoltre ipotizzata la possibilità di istituire un ordine professionale per i laureati in Sc. Gastronomiche. Tuttavia, poiché tale ipotesi appare remota, si è pensato di esplorare la disponibilità che l'ordine dei tecnologi alimentari avrebbe di aggiungere una nuova figura professionale accanto a quella attualmente presente di prevedere una sezione junior, per i laureati ospitando al suo interno anche i laureati triennali L-gastr. Infine è stata apprezzata la possibilità di condividere iniziative tra i corsi di studio tese a sviluppare il dialogo con le parti sociali che sono interessate alla figura del gastronomo.

Alla luce degli argomenti trattati le risultanze di questa consultazione possono essere sintetizzate nelle seguenti considerazioni:

o Si evidenzia un crescente interesse da parte degli Atenei Italiani e del mondo del lavoro per figura professionale del laureato in Scienze gastronomiche che appare essere attrattiva sia che essa abbia profilo più scientifico sia che essa abbia profilo più umanistico.

o L'appartenenza del Corso di Studio alla classe di Laurea L-26 o L-GASTR sembra essere ininfluente per la definizione del profilo professionale che il corso di studio intende dare al laureato.

o Relativamente alle scelte strategiche relative ai futuri sviluppi del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche proposto dall'Ateneo foggiano, l'istituzione della classe di laurea L-GASTR se, da un lato, apre l'interrogativo sull'opportunità di riformare il C.d.L., dall'altro, le sicurezze professionali legate alla appartenenza del corso di studio foggiano alla classe L-26 sia in termini di sbocchi professionali che di proseguimento degli studi evidenziano che, al momento, l'offerta formativa foggiana può considerarsi competitiva e in linea con quella erogata dalle altre sedi universitarie, pertanto un'eventuale riforma del C.d.S. può essere valutata in tempi più lunghi.

- Il 4 Maggio 2020, la coordinatrice del C.d.L. in Scienze Gastronomiche ha convocato la riunione del Comitato di Indirizzo. L'incontro, svoltosi sulla piattaforma "Google Meet" a causa dell'emergenza Covid-19, ha offerto la possibilità di presentare a colleghi e stakeholder del territorio gli aggiornamenti sul Corso di Studio evinti dalle consultazioni e dal monitoraggio condotti nel corso dell'ultimo anno. Oltre ai docenti del Corso di Studio (membri interni del Comitato di indirizzo,) alla riunione erano presenti, quali membri esterni del comitato di indirizzo, un docente dell'I.I.S.S. "Einaudi Grieco" di Foggia e la dott.ssa Cinzia Scaffidi che fino al 2015 ha svolto la sua professione in Slow Food, mentre alla data della riunione si presentava come libera professionista nel settore del giornalismo e della consulenza e formazione per aziende su temi legati a sostenibilità e alimentazione, oltre che come docente a contratto presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

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

o Comunicazioni del Coordinatore

o Monitoraggio attualità della "Domanda di Formazione"

o Ipotesi di ri-istituzione del corso di laurea nella classe L-Gastr

o Coinvolgimento del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche in attività di orientamento e terza missione

o Varie ed eventuali.

Nell'ambito delle Comunicazioni, la Coordinatrice ha esposto ai presenti un'aggiornata descrizione del panorama nazionale in cui il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche di Foggia si inserisce, così come da confronto presentato anche in sede CO-SGA. Essa ha, altresì, offerto ai presenti una breve disamina dell'andamento del Corso di Studi Foggiano riportando, molto in sintesi, alcune considerazioni emerse dal monitoraggio dell'anno 2019. Tale premessa si mostrava necessaria poiché la riunione era finalizzata a raccogliere le percezioni dei presenti sulla attualità della "Domanda di Formazione" e sulla opportunità di riformare il Corso di Studio incardinandolo nella classe di laurea L-GASTR.

Poiché la percezione diffusa è che il corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche foggiano (L-26) sia ancora troppo poco distinto dall'analogo L-26 in Scienze e Tecnologie alimentari, nel corso della discussione tutti i presenti hanno ribadito sull'opportunità di lavorare sui contenuti dei singoli insegnamenti al fine di più nettamente differenziare l'offerta formativa dei due C.d.S. A tal riguardo, inoltre, gli interventi dei membri esterni del Comitato di indirizzo hanno sollevato, da un lato, che la

mancanza di una marcata identità del corso di studio si riflette anche nell'assenza di un corso di laurea magistrale ad hoc per i laureati in Scienze Gastronomiche triennali foggiane, mentre dall'altro, è stata ribadita la necessità di meglio equilibrare l'offerta formativa nelle tre grandi aree didattiche: produttiva/tecnologica/medica, economico-sociale e storico-umanistico-artistico, allo scopo di meglio evidenziare il carattere interdisciplinare della figura professionale del laureato in Scienze Gastronomiche. Ciò che è emerso dalla discussione è stata infatti rilevata la valenza tecnico-scientifica del corso di studio proposto dall'Ateneo foggiano che non consente la chiara differenziazione dalla figura professionale del tecnologo alimentare. Ciò che caratterizzerebbe il laureato in Scienze Gastronomiche non sarebbero, infatti, i contenuti culturali e scientifici dell'offerta formativa quanto piuttosto la capacità del laureato di collegare le diverse discipline e di acquisire una visione olistica del complesso universo del food. Secondo i membri esterni del comitato di indirizzo la reputazione del corso di studio va costruita su un profilo chiaro e di facile comprensione per lo studente in procinto di scegliere il suo percorso formativo universitario. Si è proposto, inoltre, di valutare l'opportunità di inserire nel piano di studio insegnamenti legati ai temi dello sviluppo sostenibile quali ad esempio, il diritto alla salute e la tutela dell'ambiente. Pur apprezzando il cospicuo numero di c.f.u dedicati alle attività pratiche, i membri esterni del comitato di indirizzo hanno suggerito, infine, di svincolare tali attività pratiche dal tirocinio pre-laurea e di usare tali ore per permettere agli studenti di effettuare attività pratiche di cucina, laboratori sensoriali, degustazioni, conferenze e seminari pomeridiani, viaggi e visite aziendali.

Alla luce dei temi discussi, questa consultazione ha permesso di cominciare a pensare in modo concreto sulle possibili modifiche da apportare alla struttura e ai contenuti del corso di laurea qualora sia verificata l'opportunità della sua riforma. Al fine di confrontare i risultati derivanti dalle consultazioni in ambito territoriale con la potenziale domanda della figura del laureato in Scienze Gastronomiche a livello nazionale ed internazionale, sono state consultate fonti per lo studio di settore con l'obiettivo di individuare eventuali fabbisogni professionali emergenti.

Nello specifico sono stati oggetto di consultazione i siti internet ISTAT e ISFOL:

Sono state eseguite ricerche attraverso l'uso delle seguenti parole chiave: food, cibo, gastronomo, alimento, chef, gastronomia, qualità/quality.

Le parole chiave con le quali è stato possibile individuare figure professionali inerenti la figura professionale del 'gastronomo' sono state: food, chef, gastronomia, quality.

Dalla consultazione, eseguita dal 5 al 11 Maggio 2020 dei siti specializzati sugli studi di settore, è emerso che, come per gli anni precedenti, le professioni individuate ricadono nelle Categorie ISTAT 1, 3 e 5. In particolare, alcune delle figure professionali attinenti al gastronomo possono essere individuate nelle seguenti:

1. Legislatori, imprenditori e alta dirigenza
3. Professioni tecniche
5. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

Le attività che i laureati in scienze gastronomiche potrebbero svolgere nell'ambito di queste figure nonché i trend relativi agli sbocchi occupazionali sono descritti nel Documento di sintesi della domanda di formazione e delle consultazioni con le parti interessate del CdL presente in allegato.

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il gastronomo è un'emergente figura all'interno dell'attuale mondo professionale, esperto in tutto ciò che riguarda il cibo e l'impatto che questo procura nella nostra società, inclusi i rapporti tra alimentazione e società, cultura, economia e politica. Si tratta di un professionista con numerosissime, ma soprattutto variegate, competenze; ogni gastronomo, infatti, conosce l'intero percorso produttivo degli alimenti, partendo dalle sue origini zootecniche ed agrarie, il che include anche le caratteristiche ambientali dei luoghi di produzione, sino alle trasformazioni industriali. È in possesso, inoltre, delle conoscenze necessarie per collocare tale processo produttivo sia nell'economia di mercato che nella comunicazione. Apprende quanto necessario per l'esercizio di una professione legata alla conoscenza del turismo enogastronomico, del marketing dei prodotti di qualità e della promozione e tutela dei beni alimentari legati a specifici territori. Le tipologie di azienda presso cui il

laureato potrà lavorare spaziano tra diverse categorie, dalla Produzione Agroalimentare Industriale alle Aziende Agricole di dimensioni medio-piccole, dalla Grande Distribuzione alla piccola (gastronomie, enoteche, negozi specializzati). Altrettanto importanti sono il settore turistico, la formazione, le Organizzazioni Non Governative e l'Ho.Re.Ca. La professione del gastronomo è tra l'altro in continua evoluzione, e va di pari passo con i mutamenti dei gusti, ma anche della cultura e degli interessi turistici, con i quali il professionista deve interfacciarsi e quindi seguire costantemente.

funzione in un contesto di lavoro:

Le competenze del laureato in Scienze Gastronomiche sono spendibili in ampi e diversificati sbocchi occupazionali principalmente riconducibili alla distribuzione e commercio degli alimenti prestando cura alla scelta, offerta e promozione delle produzioni artigianali, tipiche e industriali.

L'inserimento di questa figura professionale è previsto nei seguenti settori:

1. Produzione e commercio di alimenti e bevande. In particolare, nel settore della produzione e distribuzione dei prodotti tipici e della gastronomia il laureato in Scienze Gastronomiche potrà efficacemente svolgere funzioni di consulente o responsabili in:

- consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici;
- aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia;
- aziende di catering;
- società pubbliche e private per l'ottimizzazione dei prodotti dell'agriturismo o tipici, e per l'adeguamento dei sistemi produttivi consolidati alle normative europee per la sicurezza;
- attività commerciali specializzate in prodotti tipici e della gastronomia in grado di utilizzare anche canali commerciali alternativi alla Grande distribuzione organizzata (GDO) come l'e-commerce;
- grande distribuzione.

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

- consulenza nella promozione dei prodotti tipici e della gastronomia (creazione di associazioni di consumatori, organizzazione di attività fieristico-espositive in materia alimentare);
- consulenza nella valorizzazione storico-culturale e sviluppo di attività turistiche dedicate alle specificità territoriali, storico-artistiche ed enogastronomiche.

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

- pubblicità e ricerche di mercato;
- giornalismo e letteratura gastronomica, consulenza e divulgazione presso le associazioni dei consumatori
- promozione dei prodotti italiani presso gli Istituti italiani di cultura all'estero e Istituto commercio estero.

competenze associate alla funzione:

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

- gestire le imprese agro-alimentari, con particolare competenza nella valorizzazione delle produzioni con abilità comunicative, facendo particolare attenzione alle produzioni di eccellente pregio gastronomico;
- svolgere attività professionale sia nelle aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia;
- svolgere attività professionali nelle aziende di catering;
- svolgere attività professionale presso consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici;
- svolgere attività professionale in società di consulenza in studi privati operanti nel settore del turismo eno-gastronomico;
- svolgere attività professionali in settori della distribuzione (GDO e e-commerce);
- svolgere attività professionali nel settore della comunicazione mediatica, in particolare nella pubblicità e ricerche di mercato, giornalismo, letteratura gastronomica.

sbocchi occupazionali:

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

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

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

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

22/11/2018

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

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

01/07/2020

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

L'accesso al corso è programmato a livello locale. L'accesso avviene tenuto conto dell'ordine cronologico di presentazione della domanda di iscrizione, le cui modalità saranno pubblicate entro la fine di Maggio 2020 sul sito www.agraria.unifg.it.

Il numero programmato di accessi al primo anno di corso è fissato in 75 studenti. Di questi quattro posti sono riservati a cittadini non comunitari residenti all'estero e un posto agli studenti cinesi.

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

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

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

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

Dopo l'immatricolazione, gli studenti, a cui, nelle suddette discipline, sono stati riscontrati obblighi formativi aggiuntivi (OFA),

saranno ammessi alla frequentanza di corsi di recupero tenuti in aula o somministrati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (Massive Open Online Courses) della piattaforma Eduopen disponibili al seguente link: <http://eduopen.org/> messi a disposizione dal Dipartimento e/o dall'Ateneo.

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

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

 **QUADRO A4.a** | **Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo**

22/11/2018

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche, partendo dalla domanda di competenze condivisa con le associazioni di categoria e degli studenti, mira alla formazione di un tecnico dotato di conoscenze, opportunamente calibrate, nei settori della gastronomia, ristorazione, tecnologia alimentare, microbiologia e sicurezza degli alimenti, antropologia e cultura delle tradizioni alimentari, in grado promuovere, sostenere e valorizzare la ristorazione tradizionale e collettiva e l'identità gastronomica locale, nazionale ed internazionale.

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

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

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

Conoscenza e capacità di comprensione		
Capacità di applicare conoscenza e comprensione		

 **QUADRO A4.b.2** | **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi nell'area delle discipline di base consistono nell'adeguata conoscenza e nella capacità di comprensione dei contenuti disciplinari della matematica e statistica, chimica generale e organica applicata alla gastronomia e biomolecole alimentari.

Lo studente mostrerà di conoscere le macromolecole biologiche; avrà conoscenze relative alle principali reazioni chimiche, biochimiche e trasformazioni delle macromolecole che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; mostrerà di conoscere e comprendere i concetti fondamentali dell'analisi matematica e alcune conoscenze basilari dell'analisi statistica.

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL [url](#)

CHIMICA PER LA GASTRONOMIA [url](#)

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

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

AREA DI APPRENDIMENTO DI MICROBIOLOGIA

Conoscenza e comprensione

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

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

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

Il conseguimento dei risultati di apprendimento può essere verificato attraverso prove in itinere, test di verifica non

valutativi, prove d'esame scritte e/o orali.

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI [url](#)

MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI [url](#)

AREA DI APPRENDIMENTO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Questi risultati sono conseguiti applicando la normativa comunitaria relativa all'igiene e ai criteri microbiologici da applicare agli alimenti, eseguendo valutazioni della qualità degli alimenti di origine animale, con riferimento alla

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

AREA DI APPRENDIMENTO DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE E DELL'IMPIANTISTICA

Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE [url](#)

APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE [url](#)

GASTRONOMIA MOLECOLARE [url](#)

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

Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PRODUZIONE ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ [url](#)

PRODUZIONE VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ [url](#)

AREA DI APPRENDIMENTO DELLA CULTURA GASTRONOMICA E DELL'ANTROPOLOGIA

Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI [url](#)

COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE [url](#)

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

AREA DI APPRENDIMENTO DELL'ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

- un buon grado di consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consenta di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza della produzione alimentare ed attività connesse;

- una sufficiente capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della comunicazione tecnica ed ideologica inerente il cibo;

- una adeguata capacità nell'assumere decisioni responsabili e fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, coniugando le logiche del "sapere" con quelle del "saper fare", e la presa di coscienza delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese saranno sviluppate nelle discipline d'insegnamento, anche avvalendosi di esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali si promuoverà l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, attraverso la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.

L'acquisizione di autonomia di giudizio è garantita anche da un approccio sistemico alla produzione, ispirato a principi di sicurezza, durabilità e sostenibilità, dallo studio delle azioni di tutela del consumatore, dagli insegnamenti relativi alle discipline economiche, dall'analisi critica dei processi di comunicazione.

Abilità comunicative

Il laureato in Scienze Gastronomiche deve saper comunicare, oralmente e per iscritto, in italiano ed in inglese, e deve sapersi relazionare con persone di competenze diversificate al fine di veicolare, in maniera efficace, concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee, soluzioni.

Deve essere capace di lavorare in gruppo, di operare con buon grado di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

La frequenza di accertamenti didattici, anche in forma di report o di presentazioni multimediali,

oltre che di colloqui, prove scritte o orali, consente al laureato di acquisire dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività anche la conoscenza del lessico alimentare e della terminologia relativa alle scienze alimentari, al marketing, alla pubblicità e alla eno-gastronomia, sia da un punto di vista storico-linguistico che sensoriale.

Capacità di apprendimento

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), con l'obiettivo di finalizzare le conoscenze acquisite alla soluzione dei molteplici problemi applicativi che si pongono lungo la filiera degli alimenti. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito fondamentale e prioritario.

La rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti e il controllo costante delle conoscenze acquisite mediante esami, accertamenti sul campo e report, nonché mediante l'elaborato finale, porteranno lo studente a sviluppare la capacità di individuare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting), di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving). Le prove di verifica dell'apprendimento avranno inoltre la funzione di accertare, in sede didattica, il raggiungimento delle diverse tappe del percorso formativo, offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento, anche in vista di un'ulteriore destinazione professionale, e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo.

Al conseguimento di una buona capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca stimulate dal Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (es. progetto Erasmus).



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

30/01/2015

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

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

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

01/07/2020

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

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

Segue una discussione in cui i docenti formulano quesiti al fine di verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati.

Vengono valutati sia la chiarezza espositiva che la capacità dello studente di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti.

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

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

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

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

Link :

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazioni di tirocinio



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE (<i>modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA</i>) link	PALERMO CARMEN	RU	5	44	
2.	CHIM/06	Anno di corso	CHIMICA ORGANICA (<i>modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA</i>)	LUCHETTI LUCIANA	PA	5	42	

		1	link						
3.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>) link	PILONE VITTORIA	RU	6	54		
4.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>) link	DE DEVITIIS BIAGIA	RU	6	52		
5.	SECS-S/01	Anno di corso 1	ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE (<i>modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE</i>) link	STASI ANTONIO	RU	6	54		
6.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link	DI BIASE ADRIANA		6	48		
7.	MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA (<i>modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE</i>) link	ROMANIELLO ROBERTO	RD	6	56		
8.	AGR/12	Anno di corso 1	PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE FUNGINA E DELLE MICOTOSSINE (<i>modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE</i>) link	LOPS FRANCESCO	PA	5	42		
9.	AGR/11	Anno di corso 1	PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI (<i>modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE</i>) link	GERMINARA GIACINTO SALVATORE	PA	5	36		
10.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ</i>) link	TARANTINO ANNALISA	RU	5	48		
11.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ</i>) link	DISCIGLIO GRAZIA	RU	5	51		
12.	AGR/04	Anno di corso 1	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ</i>) link	BONASIA ANNA	RU	5	44		

Descrizione link: Descrizione delle aule

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Descrizione dei laboratori e delle aule informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione dei laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Descrizione sale studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle sale studio



QUADRO B4

Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE BIBLIOTECHE



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le azioni di orientamento per il CdS hanno riguardato:

09/07/2020

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

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

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

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

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

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

- Giornata presentazione laurea magistrali 28 maggio 2019

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attivit di orientamento di Ateneo

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

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

09/07/2020

Delegato alle attività di orientamento e tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente: 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 2019 il COAT ha deliberato, su richiesta del Dipartimento, di assegnare 3 tutor informativi rinunciando ai tutor disciplinari in quanto la loro azione si è rivelata poco efficace in passato.

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

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

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

erogata attraverso:

- la ristrutturazione dell'organizzazione didattica
- l'approfondimento dell'analisi e della discussione dei risultati dei questionari
- l'indagine delle cause di abbandono e ritardo
- il miglioramento dei servizi informatici garantendo una migliore accessibilità al materiale didattico e ampliando i servizi accessibili on line attraverso la nuova procedura Esse3

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

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

Il tirocinio formativo e di orientamento detto anche stage è una esperienza svolta in un contesto lavorativo. Con ^{01/07/2020} "tirocinio di formazione ed orientamento" (terminologia utilizzata dal legislatore) o "stage" (termine usato correntemente) si indicano:

- gli stage svolti da studenti iscritti ad un corso di studio, detti tirocini o stage curriculari
- gli stage svolti da laureati (attualmente non iscritti ad alcun corso di studi) entro 12 mesi dal conseguimento di un titolo, detti tirocini o stage extracurriculari.

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

Sono principi comuni:

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

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

1. accreditamento
2. convenzione
3. progetto formativo

Inoltre il CdS prevede il tirocinio pratico-applicativo che consente allo studente di verificare quanto appreso in un ambiente lavorativo ed apre gli spazi per possibili inserimenti lavorativi. Il tirocinio ha una durata di 400 ore, corrispondenti a 16 CFU, che, al massimo, devono essere svolte nell'arco di un semestre, salvo situazioni particolari; durante tale periodo lo studente è coperto da assicurazione.

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

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

I rapporti con le strutture extra-universitarie saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia.

La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata presso il Settore Didattica e Servizi agli Studenti durante tutto l'anno ad esclusione del mese di Agosto.

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

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

Descrizione link: Regolamento attività di tirocinio

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

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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.

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 (300 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).

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

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

Studenti in uscita per Erasmus/studio 187 227 295

Studenti in uscita per Erasmus/placement 75 76 101

Studenti in entrata per Erasmus/studio 318 445 382

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

LINK ACCORDI BILATERALI

- link accordi bilaterali Erasmus:

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

LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING

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

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

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

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

01/07/2020

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

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

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

L'AZIENDA LIFE ANALYTICS CERCA STAGISTI (POST LAUREA)

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

L'AZIENDA CASTELLANO RICERCA STAGISTI (POST LAUREA)

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

09/07/2020

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.

L'Alternanza scuola-lavoro (ASL) si sviluppa, 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 SAFE sono stati istituiti 3 percorsi ordinari di ASL (tecnologo alimentare/gastronomo, ingegnere per la logistica e agronomo) e due percorsi straordinari (Alimenti e salute, Biodiversità), per un totale di 5 percorsi e circa 200 studenti coinvolti. 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. E' 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 ASL.

Le attività di ASL erogate dal Dipartimento SAFE hanno previsto il coinvolgimento di 9 istituti di Foggia e provincia e Barletta." A conclusione dei percorsi di ASL per l'a.a. 2018-19 sarà distribuito un questionario di gradimento. Dopo l'esame dei risultati dei questionari, verranno individuati i moduli che hanno avuto il maggior successo e verranno riproposti per l'a.a. 2019-20. Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente 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 SAFE (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;
- Esonero totale delle tasse per gli studenti meritevoli. L'Associazione studentesca Area Nuova ha richiesto e ottenuto l'istituzione di 18 Premi studio per tutti i Dipartimenti. <https://www.unifg.it/bandi/premi-di-studio-forma-di-esonero-totale-dal-pagamento-delle-tasse>
- Assegnazione di Premi di studio a.a. 2019/2020. <https://www.unifg.it/bandi/assegnazione-di-premi-di-studio-aa-20192020;>
- Banchetti informativi CUS Foggia in tutti i Dipartimenti;

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

Nello specifico sono stati organizzati i seguenti corsi:

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

Descrizione link: Progetto DIOR

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

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

In questa sezione si riportano i dati sulla rilevazione dell'opinione degli studenti riguardanti l'efficacia del processo formativo, sia per quanto riguarda il C.d.S. nel suo complesso, che i singoli insegnamenti. 30/10/2020

Come per gli anni precedenti, le opinioni degli studenti sono state rilevate mediante l'analisi dei questionari di valutazione di ciascun insegnamento del C.d.L, che ogni studente, frequentante e non, può compilare in forma anonima dopo lo svolgimento di circa 2/3 delle lezioni e fino alla fine di ogni semestre. Tali questionari sono resi disponibili mediante piattaforma informatica e i risultati sono successivamente visionabili in forma aggregata dai singoli docenti, oltre che dal coordinatore del Corso di Studio e dal Direttore del Dipartimento.

Rispetto ai contenuti, il questionario, uguale per ciascuno degli insegnamenti del C.d. S, si compone di 17 domande per gli studenti frequentanti e 7 per quelli non frequentanti; esso è articolato in 4 sezioni: 1) Insegnamento; 2) Docenza; 3) Interesse; 4) Organizzazione,

Per l'a.a. 2019-2020, dall'analisi dei dati rilevati è possibile esprimere quanto segue.

L'esame del report 001 bis, riferito alla sintesi della valutazione del corso di studi e sede, operata dagli studenti frequentanti (504 questionari complessivi, a fronte dei 555 della.a. 2018-2019 e dei 634 dell'a.a. 2017-2018), ha fatto rilevare che dei 7 Corsi di Studio offerti dal Dipartimento SAFE dell'Università di Foggia, il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche ha ricevuto una valutazione di 3,46 su un massimo di 4,00. Il dato, seppure leggermente in calo rispetto agli anni precedenti (3,53 era il punteggio riferito all'anno 2018-2019 e 3,63 quello all'anno 2017-2018), si allinea al valore medio della valutazione dell'intera offerta formativa del Dipartimento che per questa categoria di studenti ha registrato un punteggio di 3,48 (tra un min di 3,29 e un max di 3,67).

In generale, per gli studenti frequentanti, sebbene poco più dei ¼ di essi abbia dichiarato di possedere adeguate conoscenze preliminari per la comprensione degli argomenti previsti dai programmi dei diversi esami (77,58% di risposte positive su 504 totali, ossia, data dalla somma delle risposte più Sì che NO e Decisamente Sì), quasi il 15% ha evidenziato che il carico di studio degli insegnamenti NON sarebbe esattamente proporzionato ai crediti assegnati (85,12% di risposte positive), così come una percentuale quasi simile ha dichiarato la NON adeguatezza del materiale didattico indicato e disponibile per lo studio della materia (86,31% di risposte positive).

In generale, la quasi totalità dei frequentanti ha dichiarato un'evidente soddisfazione rispetto alle altre variabili relative all'organizzazione dei singoli insegnamenti (sezione 1 del questionario) e alla qualità della docenza (sezione 2 del questionario). In particolare apprezzate sono state:

- la chiarezza con cui sono definite le modalità di esame (90,28% di risposte positive)
- l'organizzazione complessiva (orario, eventuali verifiche intermedie, esami finali) dei singoli insegnamenti (89,68% di risposte positive)
- la facile reperibilità dei singoli docenti per spiegazioni e chiarimenti (94,84% di risposte positive su totali),
- la coerenza degli insegnamenti rispetto a quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio (93,85% di risposte positive),
- il rispetto degli orari di svolgimento delle lezioni (90,28% di risposte positive).

Si segnala tuttavia che in alcuni casi la capacità espositiva dei docenti nonché la capacità di stimolare interesse sono fattori del C.d.S. che, sebbene apprezzati da circa l'80% dei rispondenti (rispettivamente 82,74% e 80,56 % di risposte positive) potrebbero essere migliorati, soprattutto se si pensa che nello scorso anno accademico i livelli di soddisfazione per queste variabili è stato leggermente superiore (rispettivamente 86,51% e 86,69% di risposte positive per l'a.a. 2018-2019) e che in generale il 92,86% degli studenti frequentati dichiara di essere interessato agli argomenti trattati nell'ambito dei singoli insegnamenti).

Qualche leggera perplessità da parte degli studenti frequentanti è emersa anche relativamente alla organizzazione complessiva della didattica nei singoli semestri e in particolare NON totale soddisfazione hanno ricevuto:

- le aule in cui si svolgono le lezioni (sono state l'82,34% le risposte positive sul totale, mentre per i locali e le attrezzature per le attività integrative l'87,30% degli intervistati ha espresso valutazioni positive),
- la percezione del carico di studio complessivo degli insegnamenti previsti nel semestre (79,96 % di risposte positive),
- l'organizzazione complessiva degli insegnamenti del semestre quali, ad esempio, orario, eventuali verifiche intermedie, esami finali (83,13% di risposte positive).

In generale la valutazione media relativa alle singole domande ha registrato sempre valori molto positivi, compresi tra 3,24 (valore medio per la domanda riferita al carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel semestre) e 3,73 (valore medio per la domanda riferita alla reperibilità del singolo docente per chiarimenti e spiegazioni al carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel semestre). L'elevata soddisfazione per questa variabile è una conferma della valutazione dello scorso anno (che, con un valore medio di 3,71, ha rappresentato anche in quel caso la risposta con più elevato punteggio medio).

Sulla scorta del dato complessivo è possibile, quindi, desumere che le opinioni degli studenti frequentanti iscritti al corso di laurea in Scienze Gastronomiche sono molto positive ed incoraggianti per il futuro. Tuttavia, alcuni elementi potrebbero essere ulteriormente migliorati, in particolare:

- si potrebbero rafforzare le conoscenze preliminari mediante l'offerta di corsi ad hoc (preliminari all'inizio delle lezioni universitari) soprattutto per gli insegnanti in cui gli studenti evidenziano maggiori difficoltà, oppure si potrebbero rendere disponibili agli studenti prima dell'inizio delle lezioni del nuovo anno del materiale per lo studio individuale a casa.
- Riguardo alla percezione del carico di studio percepito come non sempre adeguato, così come relativamente alla indicazione e reperibilità del materiale didattico per lo studio della materia, si suggerisce un monitoraggio dei programmi dei singoli insegnamenti al fine di valutare l'attendibilità dei giudizi resi.
- Con riferimento alla qualità della docenza si potrebbero allertare i docenti per migliorare il proprio appeal, curando la capacità espositiva e stimolando maggiormente l'interesse degli studenti, attraverso anche l'utilizzo di metodi e strumenti didattici innovativi.
- Per la non piena soddisfazione della organizzazione complessiva della didattica sarebbe auspicabile, al fine di attuare misure correttive mirate, individuare con maggiore dettaglio quali siano le aule e i motivi per i quali gli studenti non manifestano pieno gradimento e quali siano gli elementi (ad esempio, orario delle lezioni, calendario degli esami, ecc.) soggiacenti alla percezione non sempre positiva della organizzazione complessiva degli insegnamenti del semestre e del carico di studio complessivo degli insegnamenti previsti nel semestre di riferimento.

L'analisi relativa alle valutazioni dei singoli insegnamenti (report 005 e 007) operata dagli studenti frequentanti ha innanzitutto rilevato che è stato effettuato il monitoraggio di TUTTI gli insegnamenti fondamentali del C.d.S. e che diversi sono stati gli insegnamenti scelti dagli studenti per completare e personalizzare il proprio piano di studi. A tal riguardo risultano questionari compilati di valutazione per i seguenti insegnamenti:

- Agricoltura biologica
- Colture officinali
- Dietetica della collettività
- Diritto agrario
- Enologia
- Marketing research in food sector
- Olivicoltura
- Tecnologia dei cereali e dei derivati
- Tecnologia di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dell'industria dolciaria

In generale, rispetto al 2017-2018, anno accademico in cui la media per insegnamento fu di circa 36 questionari compilati, il monitoraggio per l'a.a. 2019-2020 ha confermato il dato dell'anno precedente (2018-2019) con una media circa 20 questionari per insegnamento (quest'anno con un minimo 11, per l'insegnamento di "Dietologia, allergie ed intolleranze alimentari" ad un massimo di 38 per l'insegnamento "Chimica generale" relativo all'insegnamento integrato di "Chimica per la gastronomia").

Facendo riferimento ai dati disponibili nel report 007, le valutazioni degli studenti frequentanti relative all'a.a. 2018-2019 evidenziano che i singoli insegnamenti hanno ricevuto valutazioni positive (come già riportato 3,46 è il punteggio medio per il Corso di Laurea) con valori medi oscillanti da un min di 2,92 per l'insegnamento di "Gastronomia molecolare" ad un max di 3,81 per il modulo di "Elaborazione dati e e-commerce" del corso integrato di "Matematica elaborazioni dati e nozioni di e-commerce". Il massimo gradimento per questo insegnamento è un dato evidenziato anche per gli anni precedenti.

Nel dettaglio non si rilevano dunque insegnamenti che hanno ricevuto un punteggio inferiore a 2,50, mentre potrebbe essere opportuno un più approfondito monitoraggio per quegli insegnamenti che hanno ricevuto una valutazione compresa tra 2,50 e 3,20 che per l'a.a. 2019-2020 risultano essere:

- "Gastronomia molecolare" (6 c.f.u.), svolto al II° anno, II° semestre (15 questionari compilati e punteggio medio di 2,92).
- Per tale insegnamento nessun suggerimento è stato offerto dagli studenti.
- "Antropologia dei comportamenti alimentari" (6 c.f.u.), svolto al II° anno, I° semestre (15 questionari compilati e punteggio

medio di 2,98)

- Per tale insegnamento la presa visione dei suggerimenti espressi dagli studenti frequentanti evidenzia una scarsa adeguatezza delle aule (piccole e proiettore non funzionante) in cui sono state svolte le lezioni (piccole e proiettore non funzionante) e una non piena disponibilità della docente che risulta non essere incardinata nel Dipartimento SAFE .
- "Analisi sensoriale" (6 c.f.u.) svolto al III° anno, I° semestre (30 questionari compilati e punteggio medio di 3,00)
- Per tale insegnamento i suggerimenti espressi dagli studenti frequentanti, nonostante l'interesse verso gli argomenti della materia, lasciano emergere un malcontento dovuto al non rispetto della modalità di erogazione della didattica così come dichiarata nella scheda di insegnamento, oltre che una certa confusione nella capacità espositiva della docente e nella organizzazione soprattutto delle esercitazioni.
- "Biomolecole alimentari e phytochemical" (8 c.f.u.) svolto al II° anno, I° semestre (21 questionari compilati e punteggio medio di 3,01)
- Per tale insegnamento i suggerimenti espressi dagli studenti frequentanti evidenziano l'inadeguatezza del materiale utilizzato per la didattica frontale, un più lungo intervallo di tempo offerto dal docente durante la pausa, un miglioramento della acustica in cui le lezioni sono svolte e possibilmente la separazione in due semestri differenti di questo insegnamento da quello di "Microbiologia delle prime alimentari".
- "Produzioni vegetali tradizionali ed innovative" relativo all'insegnamento integrato di "Produzioni tipiche e di qualità" (5 c.f.u.) svolto al I° anno, II° semestre (16 questionari compilati e punteggio medio di 3,14)
- Per tale insegnamento nei suggerimenti espressi dagli studenti frequentanti viene evidenziato un malcontento dovuto alla scarsa capacità di attrarre interesse ed espositiva della docente. Inoltre viene suggerito di offrire preventivamente il materiale didattico esposto a lezione al fine di facilitare la comprensione degli argomenti. Viene inoltre richiesta la possibilità di prevedere esoneri in itinere
- "Chimica generale" relativo all'insegnamento integrato di "Chimica per la gastronomia" (5 c.f.u.) svolto al I° anno, I° semestre (38 questionari compilati e punteggio medio di 3,14)
- Per tale insegnamento nei suggerimenti espressi dagli studenti frequentanti vien ribadita una non sempre adeguata conoscenza preliminare della materia e, di conseguenza, una difficoltà nel comprendere gli argomenti spiegati a lezioni. Ciò è aggravato da un generale malcontento circa la capacità espositiva della docente e nell'eccessivo numero di ore dedicato per ogni giornata lezione. Viene inoltre evidenziato un problema elettrico nell'aula in cui le lezioni sono svolte.
- "Prevenzione della contaminazione funginea e delle tossine" relativo all'insegnamento integrato di "Prevenzione della contaminazione di insetti, dello sviluppo funginea e delle tossine" (5 c.f.u.) svolto al I° anno, II° semestre (13 questionari compilati e punteggio medio di 3,16)
- Per tale insegnamento viene suggerito di offrire preventivamente il materiale didattico esposto a lezione al fine di facilitare la comprensione degli argomenti.
- "Gestione della qualità nel settore gastronomico" (5 c.f.u.) svolto al III° anno, I° semestre (15 questionari compilati e punteggio medio di 3,21).
- Per tale insegnamento nei suggerimenti espressi dagli studenti viene soprattutto evidenziato un eccessivo carico didattico rispetto ai c.f.u. previsti nel piano di studio.

Occorre infine evidenziare che, rispetto all'anno precedente, sono aumentati gli insegnamenti compresi nel range di valutazione tra 2,50 e 3,20 e che richiedono un più accurato monitoraggio delle performance.

Dall'esame del report 002 bis per l'a.a. 2019-2020 riferito alla sintesi della valutazione del corso di studi e sede operata dagli studenti NON frequentanti si evidenzia innanzitutto un calo considerevole del numero di questionari disponibili per la valutazione. Rispetto agli anni precedenti il numero di studenti che hanno, difatti, compilato il questionario come NON frequentanti è passato da 84 dell'anno 2017-2018 a 131 per la.a. 2018-2019 fino a 58 per la.a. 2019-2020. Tale valore, esaminato insieme al calo del numero dei questionari resi disponibili per lo stesso anno per gli studenti frequentanti (come già precedentemente evidenziato per gli studenti frequentanti il numero di questionari complessivi per la.a. 2019-2020 è 504, a fronte dei 555 della.a. 2018-2019 e dei 634 dell'a.a. 2017-2018) costituirebbe il riflesso di un trend negativo delle iscrizioni al Corso di Studio.

Per l'a.a. 2019-2020 sono pertanto $504 + 58 = 562$ il totale dei questionari disponibili per la valutazione degli insegnamenti a fronte dei $556 + 131 = 687$ per l'a.a. 2018-2019 e dei $634 + 84 = 717$ per l'a.a. 2017-2018.

Nonostante il minor numero di questionari disponibili per la valutazione, i giudizi dei NON frequentanti evidenzia un maggior grado di efficacia del processo formativo percepita dagli studenti rispetto agli altri C.d.L. della offerta formativa del Dipartimento. Difatti, nell'anno considerato, la sintesi della valutazione del corso di studi e sede operata dagli studenti NON frequentanti (report 002 bis), evidenzia che il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, con una valutazione media complessiva di 3,34 su un massimo di 4,00 (a fronte di valutazione media dell'intera offerta formativa del Dipartimento per questa categoria di studenti pari a 3,29 per lo stesso anno e compresa tra un min di 3,08 e un max di 3,60), si posiziona al terzo posto come gradimento tra i 7 Corsi di Studio dell'offerta formativa del Dipartimento SAFE dell'Università di Foggia. Il

dato appare dunque incoraggiante se si pensa che nello scorso anno il C.d.L. si posizionava come ultimo dell'offerta formativa con un punteggio medio complessivo di 3,22 (a fronte di valutazione media dell'intera offerta formativa del Dipartimento per questa categoria di studenti pari a 3,32 per lo stesso anno)

Nel dettaglio delle singole risposte (sempre report 002 bis), sembrerebbe che le maggiori difficoltà riscontrate dagli studenti non frequentanti siano dovute alle non adeguate conoscenze preliminari necessarie per la comprensione degli argomenti previsti nei programmi di esame (solo il 76,34 % degli intervistati reputa di possedere conoscenze preliminari adeguate). Il dato, che costituisce anche la risposta che in assoluto tra le 7 del questionario, ha ricevuto il punteggio medio più basso (3,07) rappresenta una conferma della percezione resa dagli studenti nel precedente anno (nell'a.a 2018-2019 solo il 76,34 % degli intervistati reputava di possedere conoscenze preliminari adeguate) e pertanto sarebbe opportuno prestare ad esso particolare attenzione.

Altra indicazione riguarda il carico di studio per semestre che ad avviso del 20% circa degli studenti NON frequentanti sembra essere eccessivo (solo il 79,31% delle risposte positive e un punteggio medio di 3,36). Anche in questo caso la valutazione costituisce una conferma di quanto già rilevato nel precedente anno accademico e pertanto sarebbe opportuna una più approfondita analisi.

Indicazioni positive ma degne osservazioni emergono anche dal giudizio relativo al carico di studio dei singoli insegnamenti e alla adeguatezza del materiale didattico indicato e disponibile. In entrambi questi casi la valutazione, seppure positiva, non riceve il consenso di circa il 15% degli studenti NON frequentanti (per entrambe l'84,48 degli intervistati da reso a tal riguardo risposta positiva).

Così come già emerso dai dati relativi agli studenti frequentanti, il diffuso apprezzamento per la chiarezza con cui sono definite le modalità di ogni singolo esame (89,66% di risposte positive) e per la reperibilità dei docenti per chiarimenti e spiegazioni (91,38% di risposte positive, assieme all'interesse verso gli argomenti trattati nei singoli insegnamenti (87,93% di risposte positive) costituiscono invece punti di forza del C.d.L. particolarmente graditi anche dagli studenti NON frequentanti.

Nel dettaglio della valutazione dei singoli insegnamenti del corso di studi operata dagli studenti NON frequentanti, l'esame dei report 008 per la.a. 2019-2020 (valutazione docenti per presidenti di corso- studenti non frequentanti) evidenzia anche in questo caso la valutazione è stata espressa per soli 2 insegnamenti ed in particolare per:

- "Chimica organica" relativo all'insegnamento integrato di "Chimica per la gastronomia" (5 c.f.u.) svolto al I° anno, I° semestre (13 questionari compilati e punteggio medio di 3,52)
- "Antropologia dei comportamenti alimentari" (6 c.f.u.) svolto al II° anno, I° semestre (6 questionari compilati e punteggio medio di 3,07).

Dei due, mentre il primo ha ricevuto un punteggio che è al di sopra della valutazione media complessiva espressa dagli studenti NON frequentanti (che ricordiamo essere di 3,34 su un massimo di 4,00), la valutazione per l'insegnamento di "Antropologia dei comportamenti alimentari" ricalca il giudizio espresso anche dagli studenti frequentanti (per essi il punteggio medio per questo insegnamento è di 2,98 desunto dalla analisi di 15 questionari) e pertanto richiederebbe un più approfondito monitoraggio.

Da quanto emerso dai questionari è possibile, quindi, desumere che le opinioni degli studenti NON frequentanti iscritti al corso di laurea in Scienze Gastronomiche sono in generale positive, tuttavia l'attività di monitoraggio nel complesso lascia intravedere ambiti in cui le performance del C.d.L. potrebbero essere ancora migliorate. In particolare:

- si potrebbero rafforzare le conoscenze preliminari per la comprensione degli argomenti previsti nei programmi di esame mediante l'offerta di corsi ad hoc on line (soprattutto per gli insegnanti in cui gli studenti evidenziano maggiori difficoltà) e/o si potrebbe rendere disponibile agli studenti del materiale per lo studio individuale a casa.
- Rispetto al carico di studio dei singoli insegnamenti e alla adeguatezza del materiale didattico indicato e disponibile, bisognerebbe incentivare i singoli docenti a rendere disponibile e accessibili su web (anche migliorando la fruibilità della ricerca delle informazioni sul sito che non sempre risultano essere semplice e immediata) il materiale per lo studio, oltre che fornire nel programma una chiara indicazione dei libri (e relative pagine) dei testi di supporto per lo studio. Inoltre, relativamente alla percezione del carico di studio di ciascun insegnamento, giudicato anche dagli studenti NON frequentanti non sempre adeguato, si suggerisce un monitoraggio dei programmi dei singoli insegnamenti al fine di valutare l'attendibilità delle opinioni rese.
- Rispetto alla percezione di un eccessivo carico di studio per semestre, riscontrata anche dagli studenti frequentanti sarebbe, infine, importante analizzare più nel dettaglio quali siano le variabili che soggiacciono a tale giudizio al fine di poter attuare misure correttive mirate ed efficaci

Da evidenziare infine che sarebbe infine auspicabile che gli studenti NON frequentanti siano incentivati a compilare i questionari di tutti gli insegnamenti, affinché possa emergere una più completa valutazione del Corso di Studio.

1) In più occasioni i problemi e le criticità del C.d.S vengono condivise e discusse. Ciò accade soprattutto in seno alle riunioni del GAQ, nell'ambito dei Consigli di Dipartimento (talune interamente dedicate), nelle riunioni dei coordinatori dei Corsi di

Studio del Dipartimento SAFE e nelle riunioni della Commissione Paritetica. In tali circostanze, che prevedono molto spesso il coinvolgimento degli studenti, si cerca di proporre azioni correttive, individuando anche quelle che potrebbero essere attuate in sinergia con altri corsi di studio. Le considerazioni emerse, le soluzioni individuate e i problemi risolti, sono sempre documentati nei verbali delle singole riunioni.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione degli studenti

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Secondo i dati Almalaurea, aggiornati ad aprile 2020, nell'anno solare 2019 si sono laureati complessivamente ^{30/10/2020} 25 studenti e 24 di questi hanno risposto al questionario dal quale sono stati estrapolati e commentati i dati di cui di seguito.

I laureati in Scienze Gastronomiche intervistati nel 2019 hanno espresso un giudizio generalmente positivo riguardo alla Soddisfazione generale per il CdS; infatti, il 58,3% % degli intervistati si è ritenuto decisamente soddisfatto del CdS, e il 37,5% più sì che no. Nel complesso il livello di soddisfazione per il CdS è stato valutato molto positivamente, totalizzando il 95,8% di risposte positive da parte dei laureati intervistati.

Questo dato è migliorativo rispetto a quello registrato nel 2018, dove il 88,9% degli intervistati aveva fornito risposte positive sul CdS. Nel complesso questo dato è superiore rispetto a quanto registrato per lo stesso quesito nell'ambito della stessa Classe nei diversi atenei (93,8%) e di poco anche negli atenei del Sud e delle Isole (95%).

Altri parametri relativi all'opinione dei laureati che hanno contribuito al raggiungimento del generale livello di soddisfazione sono il carico di studio complessivo (ritenuto adeguato dal 91,6 % dei laureati), l'organizzazione degli esami (ritenuta soddisfacente dal 87,5% dei laureati) e i rapporti con i docenti (ritenuti soddisfacenti dal 95,8% degli intervistati).

Un altro dato molto positivo emerge dalla constatazione che il 91,7% degli intervistati si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso del nostro ateneo. Questo dato è migliorativo rispetto a quello del 2018, dove la percentuale di risposte positive al quesito fu del 55,6%. Inoltre questa valutazione risulta migliore rispetto a quanto ottenuto nella stessa Classe di laurea dei diversi atenei (78,1%) e alla percentuale ottenuta nella classe Sud e Isole (82,4%).

Pur non essendo la frequenza al CdL obbligatoria, ma fortemente raccomandata, tutti gli intervistati nel 2019 hanno dichiarato di aver frequentato più del 50% degli insegnamenti e il 66,7% di questi ha dichiarato di aver frequentato oltre il 75% degli insegnamenti previsti.

Al quesito sul livello di adeguatezza delle aule, la quasi totalità degli intervistati (95,6%) le ritiene complessivamente adeguate (somma delle risposte sempre o quasi adeguate e spesso adeguate), il 4,3% le definisce "raramente adeguate", mentre nessuno le definisce "mai adeguate".

Il livello di risposte complessivamente positive allo stesso quesito, ottenuto per la Classe L-26 è del 82,80% e del 79,9% per la media degli atenei italiani e di quelli dell'area del Mezzogiorno, rispettivamente.

Il 91,7 % degli studenti laureati ha utilizzato le postazioni informatiche. Tale dato risulta superiore rispetto al dato della Classe sia a livello nazionale (77,1%) sia a livello di area geografica (77,6%). Di questi il 22,7 % ha ritenuto adeguato il numero delle postazioni, mentre il 77,3%, pur riconoscendone la presenza, le ha ritenute in numero inadeguato. Il dato relativo all'adeguatezza del numero di postazioni informatiche, è inferiore rispetto al dato della Classe sia a livello nazionale (51,2%) sia a livello di area geografica (39,9%).

Il 95,4% dei laureati del 2019, ha ritenuto "adeguate" o "spesso adeguate" le attrezzature per le altre attività didattiche, come le esercitazioni e i laboratori, mentre, di contro, nessuno le ha ritenute "mai adeguate". Nel complesso, il dato è molto al di sopra rispetto al dato della Classe sia a livello nazionale (79,7 %) sia a livello di area geografica (71,3%).

Infine, il 100% degli intervistati valuta complessivamente positive le prestazioni della biblioteca, dato evidentemente superiore rispetto a quanto registrato per la Classe a livello nazionale (95%) e di area geografica (95,4%).

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

In più occasioni i problemi e le criticità del C.d.S vengono condivise e discusse. Ciò accade soprattutto in seno alle riunioni

del GAQ, nelle riunioni dei coordinatori dei Corsi di Studio del Dipartimento SAFE e nelle riunioni della Commissione Paritetica. In tali circostanze si cerca di proporre azioni correttive, individuando anche quelle che potrebbero essere attuate in sinergia con altri corsi di studio. Le considerazioni emerse, le soluzioni individuate e i problemi risolti, sono sempre documentati nei verbali delle singole riunioni.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Profilo dei laureati 2019



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

30/10/2020

Fonte dei dati: DATI CRUSCOTTO ANVUR - Monitoraggio annuale Indicatori

Il corso di laurea in "Scienze Gastronomiche", attivato nell'a.a. 2015-2016, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia, appartiene alla classe L-26 - "Scienze e tecnologie alimentari". Esso ha arricchito l'offerta formativa dell'Ateneo foggiano affiancandosi al C.d.L. "Scienze e Tecnologie Alimentari" appartenente alla stessa classe di Laurea. Il Corso si articola in tre anni, per un numero complessivo di 180 crediti formativi universitari (CFU).

Con riferimento al Quadro C1, i dati di ingresso, di percorso e di uscita, utilizzati per l'analisi provengono dalle schede di indicatori per il monitoraggio annuale dei corsi di studio fornite da ANVUR aggiornati al 27/06/2020. Questi ultimi, sono riferiti al quadriennio accademico 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019 e 2019-2020

Si vuole inizialmente considerare i dati di numerosità. In tutto il periodo considerato, si evidenzia una generale flessione del numero di immatricolazioni (indicatore iC00a) passando da 72 per la.a. 2015-2016 a 54 nell'a.a. 2019-2020. Nell'ultimo anno, tuttavia, si è registrato un lieve aumento con un numero di immatricolazioni pari a 54 rispetto a 52 immatricolazioni registrate nel precedente a.a. 2018-2019. Il numero di immatricolazioni risulta essere, in media, il 50% del numero di immatricolati al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari negli stessi anni di riferimento, ma con oscillazioni significative nei diversi anni accademici di riferimento. Più precisamente, il numero di immatricolati per il corso di laurea in Scienze Gastronomiche è stato pari a 70,5%, 51,7%, 42,%, 49,5% e 54% del numero di immatricolati in STA rispettivamente negli a.a. 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020. Si registra, quindi, nell'ultimo anno un lieve aumento percentuale frutto sia dell'aumento di n.2 immatricolazioni per L-GASTR sia della riduzione di n.5 immatricolazioni per STA. In breve, tuttavia, si può affermare che la riduzione del numero di immatricolati sembra essersi stabilizzata ad un valore di circa 50.

Analizzando la distribuzione geografica delle immatricolazioni (indice iC00a) delle lauree di classe L-26, i dati ANVUR ci mostrano che l'andamento dell'Ateneo di Foggia rispecchia sia quello degli altri Atenei nell'area geografica di riferimento (sud ed isole) sia quello degli Atenei nazionali. L'andamento relativo all'area geografica di riferimento, infatti, ha fatto registrare una riduzione del numero di immatricolati da una media di 120 a.a. 2015-2016 fino a una media di 83,6 nella.a. 2019-2020, con una riduzione percentuale, quindi, del 30,3%. A livello nazionale, invece, si è rilevata negli stessi anni una riduzione media pari a 22,7%. Per quanto riguarda invece l'Ateneo di Foggia la riduzione è stata pari al 25% per L-GASTR e pari a solo 1,9% per STA.

Per quello che riguarda la provenienza degli immatricolati (indice iC03), se nel primo anno di attivazione solo l'8,3% provenivano da altre Regioni (6 immatricolati su un totale di 72) negli a.a. successivi si è assistito ad un aumento di tale valore fino ad un massimo pari al 34,6% nella.a. 2018-2019 ed una riduzione fino a valori di 11,1% nel più recente a.a. 2019-2020. Tale riduzione è stata rilevata anche per il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari con una percentuale di immatricolati provenienti da altre Regioni pari al 10% nell'a.a. 2019-2020 rispetto al 23,8% del precedente a.a. 2018-2019. E da notare tuttavia, come l'attrattività del CdL in Scienze Gastronomiche dell'Ateneo di Foggia risulta essere al momento del tutto in linea con la media dell'area geografica di riferimento che mostra un valore pari al 12,7% mentre essa risulta essere inferiore rispetto al dato nazionale (19,04%). Ciò, tuttavia, è imputabile alla maggiore presenza, all'interno del dato nazionale, di grandi città per le quali l'attrattività degli Atenei è anche amplificata da fattori sociali più che esclusivamente didattici.

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

Partendo da quest'ultimi, il numero di iscritti (al primo o ad anni successivi) al CdS (indicatore iC00d), si osservano valori di 73, 111, 143, 140 e 140 rispettivamente per gli a.a. 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019 e 2019-2020. Invece, il numero di iscritti regolari ai fini del CSTD (indicatore iC00e) risultano, per gli stessi a.a., rispettivamente pari a 69, 105, 131, 131 e 109. Effettuando il rapporto tra i due indici di cui sopra, si ottiene una percentuale di iscritti regolari rispetto al totale degli iscritti pari a 94,5 % (a.a. 2015-2016), 94,5 % (a.a. 2016-2017), 91,60 % (a.a. 2017-2018), 80,71% (a.a. 2018-2019) e 77,85% (a.a. 2019-2020). Tali valori sono significativamente più alti rispetto a quelli del CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari i cui valori ottenuti rientrano in un range tra 44,23% e 61,48%.

Inoltre, è utile osservare come del totale numero iscritti Regolari, una frazione percentuale compresa tra il 30,4% e il 49,6% hanno già acquisito almeno 40 CFU. I valori, inoltre, risultano essere più elevati rispetto corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Ateneo di Foggia e rispetto all'area geografica di riferimento per a.a. compresi tra 2015-16 e 2018-2019 (per la.a. 2019-2020 il dato non è disponibile).

In Figura 1 sono mostrati i valori relativi all'indicatore didattico iC13 che identificano la percentuale di CFU conseguiti al I anno sul totale di CFU da conseguire. Il grafico è costruito con i soli dati del corso di laurea in Scienze Gastronomiche.

I valori mostrano una lieve riduzione dei CFU conseguiti negli a.a. 2015-2016, 2016-2017 e 2017-2018 pari a 24,6, 24,5 e 20,7 rispettivamente. Si è osservato, invece, un aumento fino a 27,2 CFU nella.a. 2018-2019. Non sono disponibili, purtroppo, i dati relativi alla.a. 2019-2020. Questi dati, se mostrati come percentuale rispetto ai c.f.u. totali che dovrebbero essere conseguiti (60 c.f.u.) rivelano valori di 41% per i primi due anni considerati, 34,5% per l'anno accademico 2017-2018 ed un aumento fino a 45,33% per la.a. 2018-2019. Quest'ultimo dato è il maggiore da quando il corso di laurea è stato istituito ed indica come la didattica fornita abbia creato, nell'ultimo anno, un terreno significativamente fertile che ha migliorato il conseguimento dei CFU da parte degli studenti.

In figura 2, invece, sono riportati i valori percentuali del numero di c.f.u. conseguiti al I anno rispetto ai CFU totali da conseguire confrontando i dati relativi ai due corsi di laurea dell'Ateneo di Foggia, quelli dell'area geografica di riferimento e quelli riferiti al territorio nazionale.

Si nota come solo il corso di laurea in Scienze gastronomiche dell'Ateneo di Foggia abbia mostrato un aumento significativo nell'ultimo anno di riferimento (2018-2019). Se si analizzano, infatti, i dati dello stesso indice per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Ateneo di Foggia, si nota una progressiva riduzione dei valori da 30,5% della.a. 2015-2016 a valori di 27,8% per la.a. 2018-2019. Un andamento peggiorativo è stato osservato anche per l'area geografica di riferimento con valori di 43,68% a 38,16% per gli a.a. 2015-2016 e 2018-2019. Infine, a livello nazionale i valori riferiti agli stessi a.a. sono stati pari a 48,8 % e 44,6%. Ancora una volta il dato relativo al corso di Scienze Gastronomiche è del tutto in linea con il dato nazionale.

Si vuole valutare anche l'indicatore ANVUR iC14 che descrive, in modo implicito, la frazione di studenti che per diversi motivi non hanno rinnovato l'iscrizione al CdS ma che potrebbero recuperare il loro status di studenti nell'anno successivo. Per tale motivo, la condizione di non prosecuzione non può essere considerata come una scelta di abbandono del corso di laurea. I dati sono riportati nell'istogramma di Figura 3.

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche ha fatto registrare un trend in diminuzione degli studenti che decidono di proseguire al II nello stesso CdS. Tuttavia tale riduzione, che era stata continua negli a.a. 2015-2016, 2016-2017 e 2017-2018 con valori rispettivamente pari a 67,9, 56,2 e 45%, nell'ultimo a.a. 2018-2019 si è interrotta mostrando un valore molto più alto pari a 68,29%. Ciò mostra una inversione di tendenza con un aumento del numero di studenti che proseguono al II secondo anno ed una riduzione di quelli che a vario titolo si sono fermati non rinnovando la loro iscrizione per questo a.a. Il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Ateneo di Foggia, invece, ha mostrato nell'ultimo a.a. una netta riduzione da 60,8 % (a.a. 2017-2018) a 45,5% (2018-2019) mentre i valori delle classi L-26 nell'area geografica di riferimento e dell'andamento nazionale sono risultati pressoché costanti negli anni e molto vicini, o minori, nella.a. 2018-2019 rispetto al CdS in Scienze Gastronomiche.

Un altro importante dato da analizzare è la performance degli studenti misurata dalla percentuale di coloro che proseguono al II anno avendo conseguito almeno 20 c.f.u. e 40 c.f.u., rispettivamente indicatori ANVUR iC15 e iC16 (Figura 4).

Gli studenti foggiani del corso di laurea in Scienze Gastronomiche nei primi tre a.a. (dal 2015-2016 al 2017-2018) hanno ridotto in modo significativo la loro performance con valori in progressiva riduzione da 60,38% al 30%. Nell'ultimo a.a., tuttavia, si è assistito ad un notevole incremento di performance fino a una percentuale di studenti che hanno conseguito almeno 20 c.f.u. pari al 56,1%. Questo dato è circa pari al doppio rispetto a quello della.a. precedente testimoniando un notevole incremento della qualità didattica. Simili osservazioni possono essere effettuate per quella frazione di studenti che hanno conseguito almeno 40 c.f.u. al primo anno. Questi, infatti, si sono ridotti dal 33,96% al 22,50% negli a.a. 2015-2016 e 2017-2018 mentre un netto aumento si è osservato nell'ultimo a.a. 2018-2019 con una percentuale di studenti pari al 34,1%. È possibile affermare, quindi, che gli studenti di Scienze Gastronomiche dell'Ateneo di Foggia nell'ultimo a.a. sono certamente stati più virtuosi.

La Figura 5 riporta i valori degli indici ANVUR per la valutazione della didattica (iC15 e iC16) per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Ateneo di Foggia, per l'area geografica di riferimento e per l'intero territorio nazionale.

Effettuando un confronto delle performance all'interno dell'Ateneo di Foggia, gli studenti iscritti al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari hanno mostrato un andamento opposto a quelli del corso in Scienze Gastronomiche con un aumento significativo del numero di studenti che avevano acquisito almeno 20 c.f.u. negli a.a. 2015-2016, 2016-2017 e 2017-2018 mentre lo stesso indice ha rilevato una riduzione netta (da 46,39% a 37,9%) nell'ultimo a.a. 2018-2019. I dati relativi all'area

geografica di riferimento (sud e isole) ed a tutto il territorio nazionale, invece, seppure con dei valori in media superiori hanno mostrato una trend in riduzione con valori da 57,26% a 50,39% (a.a. 2015-2016 e 2018-2019 per area geografica di riferimento) e valori da 60,69% a 56,28% (a.a. 2015-2016 e 2018-2019 per il dato nazionale).

In breve, i dati più recenti mostrano un netto miglioramento del corso di Scienze Gastronomiche dell'Ateneo di Foggia con una percentuale di studenti che hanno acquisito almeno 20 c.f.u. pari a 56,1% rispetto a valori di 37,9%, 50,39% e 56,2% rispettivamente per STA, area geografica di riferimento e dato nazionale. La percentuale di studenti di Scienze Gastronomiche, invece, che hanno acquisito nel primo anno almeno 40 c.f.u. sono stati superiori a quelli di STA, area geografica e dato nazionale pari rispettivamente a 34,15%, 10,13%, 22,27% e 30,46%.

Per ciò che riguarda gli indicatori di approfondimento relativi al percorso di studio e la regolarità delle carriere, un primo importante indicatore è quello relativo alla percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (iC21) (Figura 6). Come riportato in precedenza, questo indice fornisce in modo indiretto un'indicazione della percentuale di studenti che per diversi motivi hanno interrotto (anche solo temporaneamente) la loro carriera.

Se nei primi anni accademici di cui si analizzano in questo report (dal 2015-2016 al 2017-2018) i valori riferiti ad Scienze Gastronomiche erano i più bassi (tra 69,8% e 67,5%) rispetto ai valori provenienti da STA (tra 91,1% e 78,05%), dall'area geografica e da tutto il territorio nazionale, nel più recente a.a. 2018-2019 si è assistito ad un netto aumento di tale valore per Scienze Gastronomiche fino a 78,05% che si è attestato in linea con gli altri valori di riferimento. Questo dato ci fornisce indicazioni del fatto che ci sia una netta ripresa del corso di laurea in Scienze Gastronomiche con una netta riduzione del numero di studenti che interrompono, anche temporaneamente, la loro carriera nel sistema universitario.

Di quegli studenti che proseguono la carriera al II anno nel sistema universitario, la frazione percentuale degli studenti che continuano gli studi in un differente CdS dell'Ateneo è riportata in Figura 7.

Nell'Ateneo di Foggia, nel più recente a.a. 2018-2019, la frazione di studenti che seppur modificando il loro CdS rispetto al primo anno di immatricolazione decidono di restare nello stesso Ateneo sono pari al 4,88% per S-GASTRO e pari a 15,19 per STA. I dati relativi all'area geografica di riferimento e quelli relativi al territorio nazionale per le classi L-26 mostrano, invece, valori in media pari al 5% simili a quelli di Scienze Gastronomiche e inferiori rispetto a quelli di STA dell'Ateneo foggiano.

Un ulteriore indicatore che è utile analizzare per ciò che riguarda il percorso di studio e la regolarità delle carriere è quello della percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la normale durata normale del corso (indicatore ANVUR iC22) (Tabella 3). Questo dato, in sé, evidenzia il numero di studenti 'in corso e di conseguenza la frazione di quelli 'fuori corso. I dati mostrano che per il CdS in Scienze Gastronomiche i valori si siano ridotti significativamente nei due anni 2017-2018 e 2018-2019 rispettivamente pari a 52,8% e 25% - mostrando di conseguenza un aumento della frazione di studenti 'fuori corso. Questa riduzione, tuttavia, si è rilevata anche per il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Ateneo di Foggia e per i dati relativi all'area geografica ed a tutto il territorio nazionale. E da notare, inoltre, come i dati più recenti, seppure in riduzione, sono superiori per il CdS di riferimento di questa relazione (25%) rispetto al corso in STA (7,9%) ed agli altri due valori relativi al territorio (18,7% area geografica e 27,8% per tutta l'Italia).

Attraverso gli Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione Consistenza e Qualificazione del corpo docente è possibile misurare la qualità dell'offerta formativa. La Figura 8 mostra, in particolare, i valori dell'indice ANVUR iC27 Rapporto studenti iscritti rispetto al numero di docenti complessivo (pesato per le ore di docenza)

E' evidente come il minore rapporto sia stato rilevato per il corso di laurea in Scienze Gastronomiche con un numero di studenti per ciascun docente compreso tra 12.28 (a.a. 2019-2020) ed un massimo di 16.59 (a.a. 2015-2016). Tali valori evidenziano l'opportunità degli studenti di avere un rapporto più diretto e continuo con i docenti del CdS in Scienze Gastronomiche fattore questo che permette anche di avere un potenziale peso sulle performance durante la carriera. Si vuole analizzare, infine, il livello di soddisfazione del percorso formativo espresso dagli indicatori iC25 (indicatore di Approfondimento per la Sperimentazione Soddisfazione e Occupabilità) e iC18. Essi misurano rispettivamente la percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti dal CdS e la percentuale di laureati che si iscriverebbero nuovamente allo stesso corso di studio. In questi casi, i dati sono riferiti agli anni 2018-2019 e 2019-2020 in quanto gli unici, al momento, ad essere disponibili (Tabelle 4 ed 5).

La frazione percentuale di laureati S-GASTRO che si iscriverebbero nuovamente allo stesso corso di studio è sostanzialmente aumentata nei due anni di riferimento di cui si hanno dati a disposizione con valori pari a 55,5% e 91,6% rispettivamente per gli a.a. 2018-2019 e 2019-2020. I dati relativi, invece, al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Ateneo di Foggia non ha rilevato sostanziali differenze con valori pari, in media, a 68,6% e 66,6%. Un andamento pressoché costante si è registrato anche per l'area geografica di riferimento e per tutto il territorio nazionale. E da notare, inoltre, come il valore rilevato per S-GASTRO nel più recente anno 2019-2020 sia il più alto rispetto a tutti gli altri

mostrando quindi un elevato apprezzamento ed attrattività da parte degli studenti.

Una valutazione anche molto positiva è stata ottenuta nella.a. 2019-2020 per ciò che riguarda la frazione dei laureandi complessivamente soddisfatti pari a 95,8% per il corso di laurea in Scienze Gastronomiche rispetto a valori di 84,3% per STA dell'Ateneo di Foggia, 91,7% per l'area geografica di riferimento e 91,5% per il territorio nazionale.

Le valutazioni fin qui effettuate permettono di affermare che il numero di immatricolati, dopo una fisiologica riduzione tra il primo e secondo anno dalla costituzione del corso di studi, si è pressoché assestata a 50. Gli studenti, provengono da altre Regioni per una frazione percentuale che, in media, è pari al 10-12%. Gli studenti nell'ultimo a.a. 2019-2020 hanno mostrato un netto miglioramento delle performance con frazioni percentuali di iscritti al II anno e che hanno acquisito al primo anno più di 20 c.f.u. e più di 40 c.f.u. sono stati pari a 56,1% e 34,15%, rispettivamente. Queste performance sono risultate essere maggiori sia rispetto a quelle del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari sia in confronto all'area geografica di riferimento ed a tutto il territorio nazionale. Il numero di studenti che si sono laureati entro la normale durata del corso si è ridotto negli ultimi due anni riportando valori di circa la metà rispetto a quello della.a. 2017-2018 ma comunque superiori a quelli del corso in STA e rispetto all'area geografica. È molto aumentato, infine, la frazione di laureandi che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di laurea raggiungendo un valore di 91,6% nella.a. 2019-2020 rispetto ad un valore di 55,5% della.a. 2018-2019. Il valore più recente è molto più elevato rispetto alla media dell'area geografica (75,3%) e dell'intero territorio nazionale (73,39%).

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

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Le statistiche di ingresso dei laureati nel mondo del lavoro di seguito riportate sono state elaborate a partire dai dati AlmaLaurea, aggiornati ad aprile 2020, e fanno riferimento ad indagini condotte, ad un anno dalla laurea, su un campione di 17 intervistati su 18 laureati.

Ad un anno dalla laurea, il tasso di occupazione, considerando per "occupati" tutti coloro che dichiarano di svolgere una qualsiasi attività, anche di formazione o non in regola, purché retribuita, dei laureati in Scienze Gastronomiche (L-26) presso l'Università degli Studi di Foggia è pari al 15,4% e risulta minore del dato nazionale (26,2%) ma leggermente maggiore di quello rilevato nel Sud e Isole (14,8%).

Ad un anno dalla laurea, il 69,2% dei laureati è iscritto ad un corso di laurea magistrale, dato in linea con quello nazionale (71,4%) ma minore rispetto a quello del Sud e Isole (82,5%). Sempre ad un anno dalla laurea, il 53,4% dei nostri laureati non lavora o non cerca lavoro perché impegnato in un corso universitario o in tirocinio/praticantato; anche tale dato è in linea con quello nazionale (55,5%) e inferiore a quello rilevato nel Sud e Isole (60,6%).

Non sono disponibili dati sul livello d'impiego, in ambito lavorativo, delle competenze acquisite con la laurea e ciò soprattutto per la relativamente recente entrata nel mondo del lavoro dei nostri primi laureati.

Ad un anno dalla laurea, la retribuzione mensile netta dei laureati presso l'Università di Foggia (1126) risulta essere superiore rispetto a quella dei laureati della stessa classe sia a livello nazionale (1072) che al Sud e isole (908).

Il grado di soddisfazione per il lavoro svolto dai laureati in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Foggia ad un anno dalla Laurea (7,0) risulta in linea rispetto al livello di soddisfazione dichiarato dai laureati della stessa classe sia a livello nazionale (7,5) che al Sud e Isole (7,6).

Fermo restando che per valutare meglio la condizione occupazionale dei laureati in Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Foggia è necessario attendere ulteriori anni (i primi iscritti si sono laureati 2018), nel complesso, la situazione descritta ad un anno dalla laurea evidenzia una situazione occupazionale e remunerativa paragonabile o leggermente migliore rispetto alla media dei laureati di tutti i corsi di laurea L-26 dello stesso ripartizione territoriale (Sud e Isole), e che include i risultati del ben più consolidato CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale 2019

A differenza delle precedenti sezioni, la presente sezione valuta un differente periodo. Alla data del 15 Settembre ^{30/10/2020} 2020 sono stati resi disponibili n. 15 questionari compilati, relativi ai progetti formativi degli studenti laureatisi nelle sedute di Novembre e Dicembre 2019 e Aprile e Luglio 2020.

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

Si allega relativa elaborazione dei dati in tabella.

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

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

Dall'analisi dei questionari, escludendo il punteggio legato al quesito 11) Suggerimenti, emerge una valutazione complessiva pari a 3.93, votazione molto prossima al valore massimo, quindi la valutazione generale da parte del tutor aziendale delle attività di tirocinio svolte dagli studenti è più che positiva. Si precisa che tutti gli ambiti di analisi hanno ricevuto valutazioni medie complessive sempre maggiori di 3,8.

Dai 15 questionari esaminati, si evince che solo il 40% (6/15 tirocini) sono svolti presso strutture esterne, mentre la maggior parte degli studenti (9/15 tirocini) sceglie di svolgere il proprio tirocinio presso i laboratori universitari. Al momento non è possibile risalire alle motivazioni, se sia una scelta legata alla maggiore disponibilità del personale universitario ad accogliere i tirocinanti nel periodo a loro più confacente, al più semplice raggiungimento della sede, al fatto che il mondo del lavoro non sia sempre disposto ad accogliere studenti o se le aziende non abbiano contezza dell'apporto che un laureando in scienze gastronomiche può offrire.

Dai questionari emerge che, in generale, i punteggi assegnati dai tutor afferenti all'università sono sempre superiori a quelli forniti dai tutor di aziende esterne. Nei dettagli, alle domande 2-6 e domanda 8, il mondo del lavoro attribuisce ai tirocinanti una valutazione leggermente più bassa, che si presta alla seguente interpretazione. Si appaleserebbe una leggera necessità di:

- un maggior scambio di informazioni e conoscenze tra ente/azienda e Università (domanda 2);
- una maggiore preparazione degli studenti in termini di padronanza delle nozioni teoriche e tecniche, di metodologie e di problem solving (domanda 3);
- una maggiore integrazione/inserimento nell'ambiente di lavoro ed una maggiore collaborazione tra Tutor aziendale e Tutor universitario (domanda 4);
- di una maggiore efficacia dell'esperienza di tirocinio (domanda 5);
- di una maggior capacità di operare in gruppo e di un concreto arricchimento delle conoscenze (domanda 6);
- di una maggiore durata del tirocinio (domanda 8).

È bene evidenziare che in nessun caso, né in merito ai tirocini 'interni (Università) né in quelli 'esterni (presso aziende) i tutor abbiano indicato dei suggerimenti e che la valutazione complessiva alla domanda 11 (Suggerimenti) è pari a 1.2 (laddove 1= decisamente no).

Si sottolinea che la massima valutazione nel 100% dei casi esaminati è in relazione:

- al comportamento del discente (adattamento al contesto, rispetto di orari e impegni, motivazione e interesse) (domanda 7) e alla attività del tirocinante (domanda 9), quindi si intravede una elevata soddisfazione da parte del mondo del lavoro al discente futuro laureato;
- alla formazione acquisita dal discente nel corso di studi (domanda 1), quindi il mondo del lavoro valuta la suddetta formazione congrua alle figure e alle competenze professionali richieste dal mondo del lavoro stesso;
- alla possibilità di collaborazione dello studente dopo il tirocinio (domanda 10).

È quindi possibile concludere che in generale l'attività di tirocinio/il tirocinante soddisfa le attese delle aziende ospitanti e lascia intravedere una possibilità di trasformazione della esperienza di tirocinio in una concreta opportunità lavorativa per il futuro laureato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei tutor aziendali



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

09/07/2020

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

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

01/07/2020

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilita' della AQ a livello del Corso di Studio

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

01/07/2020

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

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle attività di AQ

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

01/07/2020

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

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

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

e delle proposte di eventuali modifiche al Corso di Studio.

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità potrà essere integrato da docenti non afferenti al Dipartimento, titolari di insegnamenti del Corso di Studi.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del Corso di Studio





Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Universit degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE GASTRONOMICHE
Nome del corso in inglese RD	Gastronomic Sciences
Classe RD	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	https://www.unifg.it/ugov/degree/1284
Tasse	http://www.unifg.it/node/1536
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo

RD



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

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

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

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

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

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

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PILONE Vittoria
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	BEVILACQUA	Antonio	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI
2.	BONASIA	Anna	AGR/04	RU	1	Affine	1. SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE
3.	CORBO	Maria Rosaria	AGR/16	PO	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI
4.	DE DEVITIIS	Biagia	AGR/01	RU	1	Caratterizzante	1. ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
5.	DEROSSI	Antonio	AGR/15	RD	1	Caratterizzante	1. PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE

6.	GERMINARA	Giacinto Salvatore	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	1. PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI
7.	LUCHETTI	Luciana	CHIM/06	PA	1	Base	1. CHIMICA ORGANICA
8.	MARINO	Rosaria Maria Teresa	AGR/19	PA	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ
9.	PILONE	Vittoria	AGR/01	RU	1	Caratterizzante	1. ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI 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
BRUNO	DARIO STEFANO PIO	dario_bruno.555856@unifg.it	3809084359
COLACICCO	SALVATORE	salvatore_colacicco.550590@unifg.it	3457776725
DE MATTEIS	GIOVANNI PASQUALE	giovanni_dematteis.551319@unifg.it	3273334475
DE VITA	ANNA CHIARA	annachiara_devita.547632@unifg.it	3298436070
RAUSEO	LUIGI	luigi_rauseo.551415@unifg.it	3473783407
NUMERO	ADRIANO	adrynumber@gmail.com	3891815529
SALONNE	ANDREA	andrea_salonne.550826@unifg.it	3384571498
CIRELLI	MARIA	maria.cirelli@live.it	3318092853
CIAMPI	FRANCESCO	bonzoj@hotmail.it	3490812539
MAMMOLA	SIMONE	simone_mammola.557106@unifg.it	3288212410



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BONASIA	ANNA

DE DEVITIIS	ANNA
DE DEVITIIS	BIAGIA
DEROSSÌ	ANTONIO
DI TULLIO (studente)	GIUSY PIA
DISCIGLIO	GRAZIA
GENTILE	VALERIA
GERMINARA	SALVATORE GIACINTO
PILONE	VITTORIA

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
SPERANZA	Barbara	barbara.speranza@unifg.it	
DEROSSÌ	Antonio		
D'AMELIO	Annarita	annarita_damelio.547886@unifg.it	
RUSSO	Andrea	andrea_russo.547795@unifg.it	
NARDELLA	Sara	sara_nardella.547821@unifg.it	
BONASIA	Anna		

▶ Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 75

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del:

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici
- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo

▶ Sedi del Corso

Sede del corso: Via Napoli, 25 - 71122 - FOGGIA

Data di inizio dell'attività didattica 30/09/2020

Studenti previsti 75



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni RAD



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



Date delibere di riferimento RAD



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



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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

Linee guida ANVUR

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

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

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

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

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

Relazione di sintesi

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^aD

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

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2018	C92000066	ANALISI SENSORIALE <i>semestrale</i>	AGR/15	Teresa DE PILLI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	54
2	2019	C92000493	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Rosa PARISI <i>Ricercatore confermato</i>	M-DEA/01	52
3	2019	C92000494	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE <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	58
4	2020	C92001778	CHIMICA GENERALE (modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA) <i>semestrale</i>	CHIM/03	Carmen PALERMO <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/01	44
5	2020	C92001780	CHIMICA ORGANICA (modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Luciana LUCHETTI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/06	42
6	2018	C92000067	COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE <i>semestrale</i>	M-PED/04	Valentina Pia PIETROCOLA		48
7	2018	C92000068	DIETOLOGIA, ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	MED/49	Docente non specificato		52
8	2020	C92001781	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Vittoria PILONE <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/01	54
9	2020	C92001783	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Biagia DE DEVITIIS <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/01	52
			ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE				

(modulo di MATEMATICA,

10 2020 C92001784

SECS-S/01

Antonio STASI
*Ricercatore
confermato*

AGR/01 54

			ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE) <i>semestrale</i>				
11	2019	C92000496	GASTRONOMIA MOLECOLARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Sandra PATI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	55
12	2020	C92001756	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Adriana DI BIASE		48
13	2020	C92001765	MATEMATICA (modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE) <i>semestrale</i>	MAT/06	Roberto ROMANIELLO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/09	56
14	2018	C92000070	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Antonio BEVILACQUA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	52
15	2019	C92000497	MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Maria Rosaria CORBO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	54
16	2020	C92001787	PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE FUNGINA E DELLE MICOTOSSINE (modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/12	Francesco LOPS <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	42
17	2020	C92001768	PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI (modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/11	Docente di riferimento Giacinto Salvatore GERMINARA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/11	36
18	2019	C92000498	PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Antonio DEROSSI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	60
					Docente di riferimento		

19	2019	C92000499	PRODUZIONE ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ <i>semestrale</i>	AGR/19	Rosaria Maria Teresa MARINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	3
20	2019	C92000499	PRODUZIONE ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonella SANTILLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	71
21	2020	C92001789	PRODUZIONE VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) <i>semestrale</i>	AGR/02	Grazia DISCIGLIO <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/02	51
22	2020	C92001789	PRODUZIONE VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) <i>semestrale</i>	AGR/02	Annalisa TARANTINO <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/03	48
23	2020	C92001790	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) <i>semestrale</i>	AGR/04	Docente di riferimento Anna BONASIA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/04	44
24	2019	C92000500	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA <i>semestrale</i>	M-STO/02	Saverio RUSSO <i>Professore Ordinario</i>	M-STO/02	52
						ore totali	1182



Offerta didattica programmata

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

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

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

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

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

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

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

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

180 - 180



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R^{AD}

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



Attività caratterizzanti R^{AD}

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

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

▶ Attività affini R^aD

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

▶ Altre attività R^aD

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

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



Riepilogo CFU R^aD

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



Comunicazioni dell'ateneo al CUN R^aD



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

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

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



Note relative alle attività di base

R^aD



Note relative alle altre attività

R^aD



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

R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD