



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>IdSua:1571159</i>)
Nome del corso in inglese RD	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.unifg.it/laurea/corsi/2020-2021/lm-scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	http://www.unifg.it/node/1536
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista



Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

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

Rappresentanti Studenti	AMOROSO CLAUDIA claudia_amoroso.554082@unifg.it 55 3486710532 CHIAPPINELLI ANDREA andrea_chiappinelli.562869@unifg.it 331 1325933 D'ISIDORO ROBERTA roberta_disidoro.562991@unifg.it 3278371376 LA ROTONDA ROBERTA roberta_larotonda.571192@unifg.it 3289618630 MARINARO GRAZIA GIULIA grazia_marinaro.551109@unifg.it 3467065519 PALLADINO FEDERICA giulia_palladino.563279@unifg.it PIETRADURA FRANCESCO francesco_pietradura.562974@unifg.it 3883533200 QUINTO VINCENZO vincenzo_quinto.560703@unifg.it 3200860755 ROMA TIZIANO tiziano_roma.551416@unifg.it 3461359666 NIRO VERONICA veronica_niro.571393@unifg.it 3887553409 SALONNE ANDREA andrea_salonne.550826@unifg.it 3384571498 VOCINO EMANUELA emanuela_vocino.563574@unifg.it 3938806035
Gruppo di gestione AQ	MARIA LUISA AMODIO ANTONIETTA BAIANO ANTONIO BEVILACQUA ANNA DE DEVITIIS LAURA FRABBONI VALERIA GENTILE LUCIANA LUCHETTI FRANCESCO PIETRADURA (studente) ANTONIO STASI
Tutor	ADELE BIASCO FLORINDA MASCIELLO Annarita D'AMELIO Laura FRABBONI Antonietta BAIANO

Il Corso di Studio in breve

19/05/2021

Il Corso, il primo ad essere attivato presso la Facoltà di Agraria di Foggia nell'AA 2008-09 come laurea quinquennale, ha sostituito il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (78/S - Scienze e Tecnologie Agroalimentari), è stato riprogettato grazie ai suggerimenti delle aziende del settore agro-alimentare.

Il Corso si articola in due anni, per un minimo di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed ha l'obiettivo di formare figure professionali di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare.

Per gli studenti in ingresso il Corso di Studio suggerisce ed eroga attività formative facoltative di preparazione al percorso di studio che riguardano la chimica generale ed organica, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la matematica e la fisica, allo scopo di richiamare ed approfondire concetti necessari per l'interpretazione dei fenomeni che avvengono negli alimenti a seguito di processi tecnologici e durante la conservazione.

Il percorso formativo si articola in attività didattiche finalizzate alla progressiva acquisizione di competenze specifiche nelle aree d'apprendimento e competenze trasversali volte a sviluppare autonomia di giudizio, abilità comunicative e capacità di apprendimento.

In particolare, le competenze di tecnologia alimentare, di chimica degli alimenti e di economia, i contenuti avanzati di chimica analitica e di microbiologia predittiva, l'acquisizione di conoscenze nell'ambito della produzione di materie prime di origine vegetale e animale di elevata qualità, pongono il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in un ruolo al vertice della intera filiera agro-alimentare.

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

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

ricerche e strategie di mercato.

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

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

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

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

Link: <http://www.unifg.it/laurea/corsi/2019-2020/Im-scienze-e-tecnologie-alimentari>



QUADRO A1.a

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

03/04/2019

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo del 10 luglio 2007



QUADRO A1.b

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

19/05/2021

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

Sono stati, inoltre, consultati alcuni siti per gli studi di settore nei mesi di aprile/maggio 2020 e marzo/aprile 2021.

Tali consultazioni, rappresentano un utile input per sviluppare un progetto formativo dai contenuti più attuali, e determinano

anche il consolidamento di rapporti di collaborazione tra imprese, studi di consulenza, laboratori di analisi, Regione Puglia e Istituto Zooprofilattico di Puglia e Basilicata, sede di Foggia, molti dei quali già concretizzati grazie alla stipula di convenzioni riguardanti competenze tecniche e scientifiche per lo svolgimento di tirocini, tesi di laurea, organizzazioni di visite, stage, conferenze, seminari.

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

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

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

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

3. Funzioni in un contesto lavorativo e relative competenze:

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

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

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

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

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

privati, centri/enti di formazione, libera professione.

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

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

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

Vengono suggeriti insegnamenti e/o attività formative relative a:

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

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

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

Si suggeriscono,

Tirocini su/presso:

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

Seminari su:

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

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

- processo produttivo
- prodotti
- distribuzione
- controllo e gestione della qualità
- Innovazione digitale 4.0 in ambito sistema qualità
- necessità di adottare un modello sanitario multidisciplinare ed integrato delle competenze secondo la visione dell'One Health, includendo, pertanto, il Tecnologo per le sue peculiarità. A titolo di esempio: le competenze di produzione ed utilizzo

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

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

E' stato, inoltre, consultato il sito:

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

La consultazione è stata effettuata ad aprile 2021 con l'uso delle seguenti parole chiave: food, cibo, alimento, qualità/quality. In tutti i casi, le professioni individuate ricadono nelle Categorie ISTAT 1, 2. In particolare, alcune delle figure professionali attinenti al Tecnologo Alimentare possono essere individuate nelle seguenti.

1. Legislatori, imprenditori e alta dirigenza

1.2.3.5.0 - direttori e dirigenti del dipartimento approvvigionamento e distribuzione

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

2. Professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione

2.3.1.1.4 Biotecnologi - Tecnologi alimentari

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

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

3. Professioni tecniche

3.1.5.4.2 - tecnici della produzione alimentare

3.1.5.4.1 - tecnici della preparazione alimentare

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

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

corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di produzione e preparazione alimentare; verificano la qualità dei beni prodotti.

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

È stato, inoltre, consultato il report PREVISIONI DEI FABBISOGNI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI IN ITALIA A MEDIO TERMINE (2019-2023) elaborato dal Sistema Informativo Excelsior, che segnala, tra i settori industriali con tassi di fabbisogno elevati nella media del periodo, il comparto dell'industria alimentare (2-2,2). L'analisi del fabbisogno occupazionale complessivo per grande gruppo professionale (classificazione Istat) evidenzia una netta prevalenza delle professioni commerciali e dei servizi (con una quota che sarà compresa tra il 24% e il 25% del totale), seguite dalle professioni tecniche (previste attorno al 17%) e da quelle specialistiche (16%). Infine, relativamente al fabbisogno e offerta dei laureati in Italia 2019-2023 emerge la previsione di una tendenziale carenza di offerta complessiva, che potrà essere più o meno intensa a seconda degli indirizzi di studio; il fabbisogno complessivo di laureati per indirizzo agroalimentare occupati nel periodo 2019-2023 oscilla tra 1800 e 2300, con un tasso compreso tra 1,8-2,3%.

Infine si ritiene che possano essere consultati altri motori di ricerca che consentono di ricercare e individuare le offerte di lavoro e consentono di filtrarle per localizzazione geografica, tipologia di contratto, salario e quant'altro, quali ad esempio:

-INDEED <https://it.indeed.com/offerte-lavoro-Food-Technology>

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnologo alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato Magistrale può svolgere funzioni di direzione/coordinamento/responsabilità nelle industrie alimentari e in tutte le strutture collegate alla produzione alimentare, tra cui aziende produttrici di materie prime e impianti per la produzione alimentare, aziende della Grande Distribuzione Organizzata, enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca e sviluppo, pianificazione, analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari.

Le figure professionali con cui il Tecnologo può interfacciarsi e collaborare sono agronomi, ingegneri, chimici, esperti di comunicazione, marketing e legislazione. Inoltre è possibile esercitare la libera professione dopo avere superato l'Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

competenze associate alla funzione:

Il laureato magistrale possiede un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici inerenti alla produzione, trasformazione e caratterizzazione degli alimenti ed ha competenze avanzate e capacità professionali, per recepire e gestire l'innovazione scientifica e tecnologica del settore alimentare.

Si riportano di seguito le competenze in possesso del laureato magistrale:

- gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo di processi di lavorazione di alimenti ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- gestione degli impianti di produzione e dei sistemi di controllo dei processi;
- sviluppo di metodi e procedure per il controllo della qualità e la caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica dei prodotti agroalimentari;
- gestione di laboratori di controllo anche in relazione a problemi di armonizzazione delle norme e di quanto previsto dalla libera circolazione delle merci;
- sviluppo e progettazione di procedure di assicurazione della qualità e certificazione di prodotto e processo.

sbocchi occupazionali:

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

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

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

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

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

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

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

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

Nel caso in cui il diploma di laurea sia stato conseguito in altre classi, i requisiti curriculari, espressi in termini di numero di CFU da acquisire in specifici settori scientifico-disciplinari come indicato sul Regolamento Didattico del corso di studi, verranno accertati sulla base della documentazione prodotta dal candidato, da una commissione opportunamente nominata dal Consiglio di Dipartimento, composta da almeno quattro docenti.

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

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

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

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

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

▶ QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

19/05/2021

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

In particolare, sono richieste:

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

Per tutti gli studenti in ingresso, sia laureati della classe L-26 o laureati di diversa classe, il Corso di Studio suggerisce ed eroga, in presenza e/o in modalità e-learning attività formative facoltative di preparazione al percorso di studio che riguardano la chimica generale ed organica, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la fisica e la matematica, allo scopo di richiamare

ed approfondire concetti necessari per l'interpretazione dei fenomeni che avvengono negli alimenti a seguito di processi tecnologici e durante la conservazione.

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Requisiti di ammissione



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

30/11/2018

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

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

Il percorso formativo prevede differenti aree di apprendimento:

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

cui rientra anche l'approfondimento della lingua inglese e il tirocinio formativo e di orientamento.

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

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

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



QUADRO A4.b.1

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

Conoscenza e capacità di comprensione

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

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

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

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

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

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

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato sulla valutazione della conoscenza dei

contenuti dei programmi oggetto di studio e della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve essere in grado di:

- riconoscere i composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti sul consumatore;
- applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità;
- risolvere problemi di organizzazione della struttura dell'impresa agroalimentare e definire strategie gestionali;
- affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare;
- prevedere, controllare e correggere i rischi microbiologici connessi con le materie prime e sui prodotti trasformati;
- prevedere e correggere le contaminazioni ex-ante e ex-post nei vari prodotti alimentari;
- valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life microbica;
- prevedere le cinetiche di decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante, anche con ausilio di modelli matematici predittivi;
- valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi;
- valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati.

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

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

▶ QUADRO A4.b.2

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

AREA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

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

- alla chimica degli alimenti e della struttura molecolare per il controllo delle reazioni negli alimenti nel corso di processi e stoccaggio;
- ai principi fondamentali e metodiche di tecniche analitiche strumentali più moderne associate con gli alimenti;
- agli aspetti teorici e pratici delle metodiche di analisi;
- alle idonee tecniche gestionali delle colture vegetali e della produzione zootecnica;
- alla qualità e sicurezza degli alimenti, anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- ai cambiamenti nella struttura e nelle funzioni dei microrganismi conseguenti all'applicazione dei metodi alternativi usati per il controllo dello sviluppo di patogeni e alteranti;
- ai principali modelli matematici applicati in microbiologia per la previsione delle cinetiche di sviluppo e/o di inattivazione

e per la determinazione del rischio;

- alle tecniche gestionali delle colture vegetali per ottimizzare la qualità nutrizionale, tecnologica e la sicurezza alimentare degli alimenti di origine vegetale;
- ai punti critici del processo di produzione primaria vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali;

- alle caratteristiche quanti-qualitative di alimenti di origine animale in relazione a fattori genetici, fisiologici, alimentari, climatici, tecnico-gestionali e patologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

METODICHE ANALITICHE AVANZATE [url](#)

QUALITÀ E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA [url](#)

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

AREA DI SVILUPPO DEI PROCESSI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale deve conoscere e comprendere:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale

- è capace di valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- sa progettare, modificare e ottimizzare alimenti trasformati anche con proprietà funzionali;
- è capace di innovare e/o sostituire gli ingredienti impiegati nei prodotti alimentari adattandosi all'evoluzione del mercato;

- è in grado di effettuare nel modo più consapevole le scelte di confezionamento alimentare e di logistica distributiva;
- è in grado di valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati;
- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life;
- è capace di scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- è in grado di effettuare una stima dei costi relativi al funzionamento di impianti tecnologici ed è quindi capace di effettuare un'analisi costi-benefici;
- è in grado di seguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- è capace di gestire gli aspetti connessi alla sostenibilità dei prodotti alimentari ed alla valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO [url](#)

AREA ECONOMICO-NORMATIVA

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale è capace di:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

AREA DELLE ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è capace di:

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

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

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

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

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

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

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

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

<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il laureato deve possedere abilità comunicative atte a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - relazionarsi con persone di competenze diversificate al fine di veicolare in maniera efficace concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee soluzioni; - a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari - a coordinare e gestire imprese di consulenza e servizi ad esse connesse; <p>Deve inoltre saper comunicare, in forma scritta e orale, oltre in italiano anche in inglese con riferimento anche ai lessici disciplinari.</p> <p>E capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.</p> <p>Una corretta stimolazione allo sviluppo delle abilità comunicative sarà conseguita tramite le discussioni in aula e la partecipazione ad attività di gruppo. Il raggiungimento dell'obiettivo sarà verificato durante le prove in itinere, gli esami di profitto e la presentazione della prova finale.</p>
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito fondamentale e prioritario.</p> <p>Il laureato deve acquisire una capacità di apprendimento atta a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppare le capacità di auto-apprendimento al fine di incrementare il bagaglio delle esperienze professionali acquisite; - operare professionalmente con ampia autonomia, assumendo la responsabilità della esecuzione di progetti anche complessi, sia da solo che in coordinamento con altri soggetti; - stimolare l'elaborazione di soluzioni tecnologiche innovative ed affinare le proprie capacità d'intervento tecnico. <p>La rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti, nonché la verifica delle conoscenze acquisite mediante esami, accertamenti sul campo, report e l'elaborato finale faranno sì che lo studente sviluppi la capacità individuale di determinare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting) e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving), e avranno la funzione di verificare, in sede didattica, le tappe del percorso formativo offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di un'ulteriore destinazione professionale e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo. Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (es. progetto Erasmus).</p>

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

Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria,

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Norme per il conseguimento della Laurea Magistrale

▶ QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

12/06/2021

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di una tesi di laurea, risultato di un lavoro di ricerca originale e sperimentale del laureando su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio, sotto la guida di un docente relatore e di un controrelatore appositamente nominato dalla Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del CdS, in conformità con le norme per il conseguimento della laurea magistrale deliberate dal Consiglio di Dipartimento (<http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25082014/normeperilconseguimentodeldiplomadilaureamagistrale.pdf>) e con le linee guida di stesura della tesi di laurea magistrale consultabili sul sito web del

Dipartimento (http://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/25-08-2014/punto6_lineeguidalaureamagistrale_0.pdf).

Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria, anche presso altri centri di ricerca, enti pubblici o privati e aziende pubbliche o private che operino nel settore degli alimenti. I rapporti con le strutture extra-universitarie saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La tesi può essere redatta anche in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente in inglese) dopo il preventivo avallo del GAQ del Corso di Studio.

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

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

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

La votazione finale sarà espressa in centodecimi.

Link :

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco delle tesi assegnate



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

https://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/24-07-2019/calendario_didattico_dafne_.pdf

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI link	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO CV	PO	6	60	

2.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI link	SECCIA ANTONIO CV	PO	8	72	
3.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) link	DE DEVITIIS BIAGIA CV	PA	8	72	
4.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link			4		
5.	AGR/09	Anno di corso 1	MACCHINE E IMPIANTI link	AMODIO MARIA LUISA CV	PA	6	58	
6.	AGR/09	Anno di corso 1	MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) link	AMODIO MARIA LUISA CV	PA	6	58	
7.	CHIM/01	Anno di corso 1	METODICHE ANALITICHE AVANZATE link	CENTONZE DIEGO CV	PO	8	68	
8.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI link	BEVILACQUA ANTONIO CV	PA	6	56	
9.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO CV	PO	6	60	
10.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link	SANTILLO ANTONELLA CV	PA	5	46	
11.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)</i>) link			5		
12.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)</i>) link	LIBUTTI ANGELA CV	RU	5	44	
13.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link	FRABBONI LAURA CV	PA	5	44	
14.	AGR/19 AGR/02	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA link			10		

15.	AGR/19 AGR/02	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED) link	10
16.	CHIM/10	Anno di corso 2	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	6
17.	AGR/16	Anno di corso 2	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA link	6
18.	AGR/15	Anno di corso 2	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO link	8
19.	AGR/15	Anno di corso 2	STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE link	6



QUADRO B4

Aule

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione dei laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DESCRIZIONE BIBLIOTECHE

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Delegato alle attività di orientamento e tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente: ^{19/05/2021} Prof.ssa Marcella Michela Giuliani.

Le azioni di orientamento per il CdS hanno riguardato:

- 6/05/2020 - Nell'ambito dell'iniziativa Open day for a week Diretta streaming su Facebook per la presentazione del Corso di Studio magistrale
- 11,12 e 13/05/2020 - Nell'ambito dell'iniziativa Open day for a week Virtual room interattive a disposizione di studenti e famiglie che volessero avere chiarimenti sui contenuti del percorso di studio, obiettivi formativi e sbocchi occupazionali.
- Da maggio a settembre 2020, si sono tenuti 2 incontri a settimana della durata di 2 ore, gestiti dai tutori che hanno incontrato le matricole e tutti i potenziali interessati al CdS per fornire loro assistenza e informazioni.
- Nelle prime settimane di settembre 2020 si sono svolti i corsi intensivi/propeedeutici di matematica, fisica, chimica e biologia
- Settembre 2020 - Servizio di counseling telefonico finalizzata all'iscrizione al cds
- 5/10/2020 - Sali a Bordo: Start and Go Il Dipartimento si è virtualmente aperto alle matricole e ai pre-immatricolati anche magistrali per dare il benvenuto on line prima dell'inizio delle lezioni.
- 12/10/2020 - Accoglienza alle matricole prima di ogni lezione
- Dal 9 al 18/12/2020 - Settimana dello studente
- Infine, prima di ogni seduta di Laurea triennale è stata svolta un'attività di informazione relativa ai percorsi di laurea magistrale, con l'indicazione del sito del dipartimento e dei recapiti a cui poter chiedere informazioni.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Delegato alle attività di orientamento e tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente: ^{19/05/2021} Prof.ssa Marcella Michela Giuliani

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

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

In generale la finalità dell'attività di tutorato riguarda:

- il sostegno allo studente lungo tutto il corso degli studi;

- l'aiuto a rimuovere eventuali ostacoli per una proficua frequenza dei corsi e un'attiva partecipazione a tutte le attività formative ed extracurricolari.

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

1. tutorato didattico (tenuto da docente, ricercatore e dottore di ricerca che fornisca chiarimenti ed approfondimenti, agli studenti che ne facciano richiesta, in merito ad argomenti relativi alle discipline del cds)
2. tutorato di tirocinio (tenuto da docente o da ricercatore, in qualità di tutor universitario o aziendale)
3. tutorato di base (tenuto da un docente o da un ricercatore o dai tutori (studenti) assunti dall'Ateneo o dal Dipartimento)

Ogni anno il Dipartimento, utilizzando il Fondo sostegno giovani, per l'incentivazione delle attività di tutorato e per le attività didattico-integrative, propedeutiche e di recupero, di provenienza Ministeriale, seleziona attraverso bandi tutor informativi e tutor disciplinari. I tutor sono studenti iscritti ad un corso di laurea magistrale o ad un corso di dottorato di ricerca selezionati da una commissione di docenti tenendo conto dei meriti (voto di laurea e di media esami laurea in corso) e di un colloquio. Anche per il 2019 il COAT ha deliberato, su richiesta del Dipartimento, di assegnare 3 tutor informativi rinunciando ai tutor disciplinari in quanto la loro azione si è rivelata poco efficace in passato.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

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

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

19/05/2021

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

Tirocini extracurricolari

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

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

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

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

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

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

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

▶ 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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

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

Per i tirocini all'estero, prima della partenza, e di concerto con i beneficiari, si procede all'organizzazione degli aspetti logistici della mobilità. La gestione amministrativa e finanziaria interessa la definizione del piano di lavoro, la determinazione delle

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

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

La preparazione accurata di un piano di tirocinio prima della partenza contribuisce a garantire il pieno riconoscimento dei tirocini svolti all'estero come attività formative curricolari ed extracurricolari 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 dimostrato dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (200 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).

Attualmente il numero degli studenti 'in uscita' e in entrata è in costante incremento (Vedi allegato).

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

LINK ACCORDI BILATERALI

- link accordi bilaterali Erasmus:

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

LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING

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

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

Borse extra EU

A decorrere dall'Anno Accademico 2020/21, l'Area Relazioni Internazionali, in linea con il piano di programmazione delle attività internazionali dell'Ateneo, ha inteso potenziare la possibilità di svolgere periodi di mobilità didattico-formativa all'estero,

anche mediante il sostegno di studenti particolarmente meritevoli nello svolgimento dell'attività di ricerca tesi presso prestigiosi istituti di ricerca (Università, Enti e Centri di Ricerca) e realtà produttive (aziende, imprese etc.) in Paesi extra UE. La mobilità, per un minimo di due mesi, è supportata dai finanziamenti di Ateneo con borse fino ad . 4100. Il Bando è previsto ad inizio Anno Accademico.

Virtual Mobility

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

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

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

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

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

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

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

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria: Prof. Luciano Beneduce delegato di Dipartimento

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

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

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Delegato alle attività di job placement del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente: Prof.ssa Antonella Santillo 19/05/2021

Il Dipartimento offre ai propri studenti un servizio di orientamento al lavoro e promuove una serie di attività finalizzate ad agevolare l'ingresso dei laureati nel mercato del lavoro quali:

Recruiting day/career day in collaborazione con le aziende al fine di far conoscere le realtà imprenditoriali e le eventuali posizioni aperte, colloqui di lavoro al fine di un inserimento lavorativo dei laureati;
seminari di orientamento al lavoro che prevedono supporto alla redazione del curriculum vitae, alla preparazione al colloquio di lavoro e all'elaborazione del progetto professionale;
percorsi di accompagnamento per preparare a gestire la ricerca attiva del lavoro;
seminari sul Personal Branding.

Nel 2020, a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19 le numerose attività formative di accompagnamento al lavoro sono state organizzate e si sono svolte online sulla piattaforma di Ateneo Collaborate.

Per lo stesso motivo, non è stato possibile svolgere in presenza i recruiting day, pertanto, in alternativa, sono state pubblicate le offerte di lavoro ricevute dalle aziende, sono stati raccolti i curricula ed infine alle aziende che ne avevano fatto richiesta, sono stati inviati i curricula dei laureati interessati.

In particolare, ci sono stati contatti con le seguenti aziende:

- 13/03/2020 - REBEERS
- 18/04/2020 - LIFE ANALYTICS (colloqui di lavoro svolti presso la sede dell'azienda)
- dal 30/04/2020 al 7/05/2020 - CASTELLANO GRUPPO ALIMENTARE (colloqui di lavoro svolti presso la sede dell'azienda)
- 3/06/2020, 1/07/2020 e 17/07/2020 - Incontro formativo con gli ordini professionali, incluso quello dei Tecnologi Alimentari
- 22/07/2020 - Studio di consulenza Cassandro
- 1/10/2020 - Caporalplant (colloqui di lavoro svolti presso la sede dell'azienda)
- dal 17 al 19/11/2020 si è tenuta la Virtual Fair, Talent for Career - T4C, e nell'ambito dell'iniziativa si sono svolti anche una Challenge per l'azienda Eurosa ed un recruiting day per la stessa azienda.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di placement

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

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

- Centro Universitario Sportivo (CUS-Foggia). Link: <http://www.cusfoggia.com/>
- Centro Universitario Teatrale (CUT-Foggia). Link: <http://www.unifg.it/unifg-comunica/arte-sport-e-tempo-libero/cut-centro-universitario-teatrale>
- CLA (Centro Linguistico di Ateneo) <http://www.unifg.it/didattica/corsi-di-lingua-e-ecdl/centro-linguistico-di-ateneo;>
- Discount card;

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

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

- Banchetti informativi CUS Foggia in tutti i Dipartimenti.

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

- CONVEGNO AREA NUOVA del 10.12.2020

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

In questa sezione si riportano i dati sulla rilevazione dell'opinione degli studenti, sia aggregati per il CdS che per singolo insegnamento. La fonte delle informazioni è la piattaforma Pentaho di Cineca, che riporta i dati sia per gli studenti frequentanti che per i non frequentanti. In totale per la.a. 2020/21 i questionari disponibili per gli studenti che si sono dichiarati frequentanti sono 123, contro i 18 degli studenti non frequentanti; di conseguenza, si analizzeranno solo i report degli studenti frequentanti, ovvero:

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

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

Sezione Insegnamento (domande da 1 a 5)

Sezione Docenza (domande da 6 a 11)

Sezione Interesse (domande da 12 a 13)

Sezione Organizzazione (domande da 14 a 17).

Come da indicazione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) del Dipartimento per la relazione 2020, relativa ai dati della.a. 2019/2020, erogazione della didattica in modalità e-learning non consente di valutare alcuni quesiti (soprattutto quelli relativi alle strutture) se non come indicazione di massima e considerata il protrarsi della situazione pandemica e erogazione della didattica in e-learning nella.a. 2020/21, si seguiranno le medesime indicazioni.

L'interpretazione dell'IS è stata effettuata seguendo le linee-guida del Presidio di Qualità dell'Ateneo (PQA): valori di indice di sintesi (IdS) < 2,5 indicano situazioni che vanno seguite con attenzione perché ritenute critiche al fine di effettuare delle azioni correttive; 2,5 < IdS < 3,25 sono considerati positivi ma con evidenti possibilità di miglioramento; valori di IdS = 3,25 si considerano pienamente positivi.

Dallesame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS (Report 001-sintesi e valutazione corso di studi, studenti frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 3, con una valutazione media di 3,35, in linea con la valutazione ricevuta dal CdS nella scorsa rilevazione (3,33) e con un valore medio dell'IS in tre sezioni superiore a 3,25 (Insegnamento, 3,34; Docenza, 3,50; Interesse, 3,30). Per la sezione dell'organizzazione, il valore medio dell'IS è di 3,16, poiché la modalità di erogazione della didattica ha sicuramente influito sulla percezione relativa all'organizzazione complessiva. Da non sottovalutare, inoltre, che i questionari sulle strutture non possono essere utilizzati tout-court.

I dati dei report 03 e 05 vengono analizzati congiuntamente, poiché in generale coincidono se non per un docente che ha tenuto due insegnamenti nel corso dell'anno accademico di riferimento per lo stesso CdS.

Dallesame di ogni singolo insegnamento (Report 005 - valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti frequentanti) è importante sottolineare che il numero dei questionari compilati risulta essere diversificato (da 5 a 14), mentre non risultano questionari compilati per: Qualità e innovazione nella produzione primaria modulo di Produzioni Vegetali (insegnamento del 1° semestre del 1° anno), sia in modalità blended, Gestione strategica delle imprese, in modalità blended (insegnamento del 1° semestre del 1° anno), e Macchine e Impianti in modalità blended (insegnamento del 2° semestre del 1° anno).

Nello specifico i questionari compilati sono:

- C.I. di Qualità e innovazione nella produzione primaria, 14 (per entrambi i moduli)
- Chimica degli Alimenti, 10
- Gestione Strategica delle Imprese Agro-Alimentari, 11
- Lingua Inglese, 11
- Macchine e Impianti, 8
- Metodi Innovativi per il Controllo dei Microrganismi e Microbiologia Predittiva, 9
- Metodiche Analitiche Avanzate, 5
- Microbiologia degli Alimenti Fermentati, 8
- Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare, 9
- Ottimizzazione ed Innovazione di Processo, 8
- Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare, 9
- Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agroalimentari, 7.

La valutazione media degli insegnamenti è compresa tra 2,51 e 3,88, con alcuni insegnamenti nella soglia di attenzione o vicini al limite inferiore fissato dal PQA (Chimica degli Alimenti, 2,82; Macchine e Impianti, 2,51; Metodiche analitiche avanzate, 2,95; Operazioni unitarie della tecnologia alimentare, 3,11; Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari, 2,90). In alcuni casi, l'esiguo numero dei questionari compilati ha sicuramente influito sulla valutazione media ed un solo questionario negativo ha spostato verso il basso la valutazione. Come da indicazioni della CPDS, i dati relativi alla sezione delle strutture vanno considerati con attenzione, unitamente alle risultanze per il quesito sulla corrispondenza tra quanto dichiarato dai docenti nel Syllabus e l'effettivo svolgimento dell'insegnamento e del relativo esame: il Syllabus, infatti, è stato compilato nella primavera/estate del 2020 per tutti gli insegnamenti, quando si ipotizzava una didattica in presenza per l'anno accademico successivo, a fronte di una effettiva erogazione in modalità e-learning in seguito al protrarsi dell'emergenza pandemica.

In generale, gli studenti rilevano soddisfazione per il rispetto degli orari di svolgimento delle lezioni (IS da 3,13 a 3,88) (quesito 6) e per la reperibilità del docente per chiarimenti e spiegazioni (IS da 3,13 a 4,00) (quesito 11), segno che nonostante le criticità e le problematiche legate al momento contingente viene apprezzato lo sforzo del corpo docente nell'erogazione della didattica.

Per altri aspetti, al contrario, si rilevano criticità e/o aspetti da migliorare:

- a) Conoscenze preliminari (due insegnamenti al di sotto del limite inferiore e tre con possibilità di miglioramento).
- b) Carico di studio dell'insegnamento (con un insegnamento al di sotto del limite inferiore e sette con possibilità di miglioramento).
- c) Materiale didattico: per due insegnamenti sono state rilevate criticità significative, poiché i valori dell'IS erano di 2,30 e 2,38; per altri tre insegnamenti, inoltre, il valore dell'IS nella soglia di attenzione indica possibilità di miglioramento.
- d) Interesse per gli argomenti trattati (nessun insegnamento nella soglia di criticità, ma diversi con possibilità di miglioramento)
- e) Carico di studio complessivo (criticità per due insegnamenti e possibilità di miglioramento per diversi altri insegnamenti)

Per questi aspetti, il Coordinatore del CdS e il GAQ si interfaceranno con i singoli docenti per evidenziare ed eventualmente risolvere le criticità legate al carico di studio, alla disponibilità del materiale didattico e all'interesse per gli argomenti trattati, studiando eventuali ricalibrature del programma e/o della programmazione didattica.

Per il quesito 1, relativo alle conoscenze preliminari, si studieranno azioni comuni con il CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari ed eventualmente si proporranno, come già fatto negli anni precedenti, corsi intensivi di approfondimento prima dell'avvio delle lezioni.

Si rilevano, altresì, delle criticità per la capacità espositiva dei docenti. Tale dato andrà analizzato come serie storica, prendendo in considerazione eventuali rilevazioni future, in considerazione dell'avvio di progetti di Ateneo per la formazione continua dei docenti a partire da luglio 2021.

Il Report 009 riporta un paio di suggerimenti; in particolare, per uno degli insegnamenti si rileva che le criticità dipendono non dal docente ma dalle conoscenze preliminari.

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

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

Sezione Insegnamento (domande da 1 a 4)

Sezione Docenza (domanda 5)

Sezione Interesse (domanda 6)

Sezione Organizzazione (domande 7).

Dallesame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS (Report 002-sintesi e valutazione corso di studi, studenti non frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte mediamente positive da parte degli studenti, con una media di 3,27, sebbene vi siano aspetti da migliorare segnalati per il carico di studio, come riportato dagli studenti frequentanti.

I report 006 e 008 riportano dati solo relativi all'insegnamento di Macchine e Impianti (valutazione media, 2,97).

Il CdS ha intenzione di mettere in atto le seguenti azioni:

- a) Collegio dei docenti per la valutazione dei dati relativamente agli aspetti dell'organizzazione, del carico di studio e delle modalità di svolgimento della didattica e degli esami
- b) Incontri con i docenti degli insegnamenti per cui sono state segnalate criticità
- c) Incontri periodici (già avviati a luglio 2021) con gli studenti del CdS per discutere in corso d'opera eventuali problematiche e criticità
- d) Programmare eventuali lezioni di recupero o di preparazione per gli insegnamenti per cui gli studenti non ritengono di possedere adeguate conoscenze preliminari.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

In questo quadro sono riportate le opinioni dei laureati del CdS in relazione all'efficacia complessiva del processo formativo ^{10/09/2021} percepita dai laureati. I dati utilizzati, recuperabili dal sito di AlmaLaurea <http://www.almalaurea.it/universita/profilo> si riferiscono all'indagine del 2021 (conclusa ad aprile) che fa riferimento ai laureati del 2020.

È opportuno sottolineare che lesiguo numero di intervistati (5 su 15 laureati complessivi), potrebbe avere una limitata attendibilità.

Il campione intervistato (40% femmine e 60% maschi) è per l'80% della provincia di Foggia e la maggior parte si è diplomata al liceo scientifico.

Dai dati emerge un quadro soddisfacente, in quanto il 60% ha frequentato più del 75% degli insegnamenti previsti. Il 40% ha svolto l'Erasmus. Il 60% ha avuto esperienze lavorative durante il corso di laurea.

Il 60% degli intervistati è complessivamente soddisfatto degli studi magistrali, dei rapporti con i docenti e con gli altri studenti. L'80% ha utilizzato i servizi di biblioteca e i laboratori; la maggior parte ha sfruttato le postazioni informatiche messe a disposizione dal Dipartimento.

Tutti gli intervistati hanno ritenuto l'organizzazione per più della metà degli esami soddisfacente.

Il 20% dei laureati risponde più sì che no (abbastanza adeguato) al quesito se ritiene adeguato il carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso, mentre l'80% risponde più no che sì.

Il 40% degli intervistati dichiara che si riscriverebbe allo stesso corso.

Relativamente alla condizione occupazionale prendiamo in considerazione i dati dei laureati nel 2019 (a un anno dalla laurea), nel 2017 (a 3 anni dalla laurea) e nel 2015 (a 5 anni dalla laurea). Si nota che la maggior parte dopo la laurea ha svolto almeno una attività di formazione post laurea.

La percentuale di occupati ad 1 anno dalla laurea è del 50%, ma una buona parte dei disoccupati non sta cercando lavoro o non lavora ora ma ha lavorato dopo la laurea.

La maggior parte di chi ha un'occupazione svolge una professione tecnica, ha un contratto non standard e lavora in media 35 ore settimanali. Più della metà dei laureati di 5 anni fa ha un contratto a tempo indeterminato. I laureati nel 2019 lavorano per l'80% nel privato, il restante 20% nel pubblico. Tutti lavorano nel Sud Italia.

La maggior parte degli intervistati ritiene l'efficacia della laurea per il proprio lavoro molto importante e si ritiene soddisfatta del lavoro svolto.

Il 60% degli occupati dichiara di utilizzare le competenze acquisite con la laurea e che la formazione acquisita all'Università è elevata.

La retribuzione mensile netta al primo anno è di 1.126 per gli uomini e 900 per le donne.

È doveroso, ancora una volta, sottolineare che l'indagine è stata condotta su numeri esigui e quindi non statisticamente significativi.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



Il numero degli iscritti al primo anno nel quinquennio 2016/20 (indicatore iC00a) mostra un andamento in crescita (2016: 20; 2017: 14; 2018: 27; 2019: 25; 2020: 32). La media (24 iscritti/anno) è inferiore sia alla media dell'area geografica (39) che dell'area nazionale (47).

Il numero degli iscritti regolari nel quinquennio 2016/20 (indicatore iC00e) rimane basso, seppur in costante aumento (2016: 32; 2017: 32; 2018: 39; 2019: 48; 2020: 54). La media (41,0) è sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (67,6) che dell'area nazionale (84,2).

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

Nel quadriennio 2016/19, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indicatore iC01) mostra un andamento altalenante, seppure in crescita (2016: 40,6; 2017: 34,4; 2018: 25,6; 2019: 45,8). La media (36,6) è sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (52,1) che dell'area nazionale (60,6).

Nel quinquennio 2016/20, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale dei laureati entro la durata normale del corso (indicatore iC02) mostra un andamento altalenante, seppure in crescita (2016: 71,4; 2017: 66,7; 2018: 60,0; 2019: 53,3; 2020: 83,3). La media (66,9) è superiore dell'area geografica (62,6) e inferiore alla media dell'area nazionale (76,1).

- La percentuale degli iscritti al primo anno laureati in altro Ateneo (indicatore iC04) è un dato basso, seppure in leggera crescita (2016: 0,0; 2017: 7,1; 2018: 7,4; 2019: 4,0; 2020: 12,5). La media (6,3) è sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (11,3) che dell'area nazionale (32,9).

- Il rapporto medio di studenti regolari/docenti (indicatore iC05) (3,4) è inferiore sia alla media dell'area geografica (5,1) che dell'area nazionale (5,5).

- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa di formazione retribuita (indicatore iC07) (67,7) è vicina al valore riscontrato nell'area geografica (68,9) e inferiore al valore dell'area nazionale (80,7).

- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (indicatore iC07BIS) (65,7) è vicina al valore dell'area geografica (66,5) e inferiore al valore dell'area nazionale (79,2).

- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC07TER) (67,1) è vicina al valore dell'area geografica (68,8) e inferiore al valore dell'area nazionale (80,5).

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

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

Nel quadriennio 2016/19, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso (indicatore iC10) ha un andamento altalenante (2016: 13,0; 2017: 9,4; 2018: 24,0; 2019: 15,1). La media (15,4) è notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (4,7) che dell'area nazionale (4,4).

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

Nel quadriennio 2016/19, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di CFU conseguiti al I anno rispetto ai CFU da conseguire (indicatore iC13) ha un andamento altalenante (2016: 66,3; 2017: 48,2; 2018: 55,5; 2019: 66,9). La media (59,2) è leggermente inferiore sia alla media dell'area geografica (62,5) che dell'area nazionale (69,8).

- La percentuale di studenti che proseguono al II anno dello stesso corso di studio (indicatore iC14) ha un andamento quasi costante (2016: 94,4; 2017: 100; 2018: 92,3; 2019: 95,2). La media (95,5) è molto simile sia alla media dell'area geografica (94,5) che dell'area nazionale (96,1).

- La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno

10/09/2021

(indicatore iC15) ha un andamento in diminuzione (2016: 88,9; 2017: 100; 2018: 92,3; 2019: 85,7). La media (91,7) è rimane leggermente superiore sia alla media dell'area geografica (83,9) che dell'area nazionale (87,2).

- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC15BIS) è sovrapponibile a quella dell'indicatore iC15.

- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (indicatore iC16) ha un andamento altalenante (2016: 55,6; 2017: 0,0; 2018: 23,1; 2019: 61,9)- La media (35,2) è decisamente inferiore sia alla media dell'area geografica (47,6) che dell'area nazionale (58,3). Per questo indicatore incidono pesantemente i dati negativi del 2017 ma si osserva un miglioramento negli anni successivi. La media per l'anno 2019 (61,9) è superiore sia alla media dell'area geografica (47,1) che dell'area nazionale (57,9).

- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC16BIS) è sovrapponibile a quella dell'indicatore iC16.

- La percentuale media di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso CdS (indicatore iC17) ha un andamento altalenante (2016: 53,8; 2017: 33,3; 2018: 77,8; 2019: 33,3). La media (49,6) è decisamente inferiore sia alla media dell'area geografica (74,8) che dell'area nazionale (82,5).

Nel quinquennio 2016/20, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale media di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (indicatore iC18) ha un andamento in diminuzione (2016: 85,7; 2017: 87,5; 2018: 38,5; 2019: 35,7; 2020: 40,0). La media (57,5) è inferiore sia alla media dell'area geografica (73,6) che dell'area nazionale (76,7).

- La percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (indicatore iC19) ha un andamento costante. La media (97,8) è decisamente superiore sia alla media dell'area geografica (84,8) che dell'area nazionale (80,6).

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

Nel quadriennio 2016/19, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) (96,9) è leggermente superiore sia alla media dell'area geografica (87,3) che dell'area nazionale (96,4).

- La percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso (indicatore iC22) (41,4) è inferiore sia alla media dell'area geografica (54,5) che dell'area nazionale (68,1).

- La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera in un diverso corso di studio (indicatore iC23) (0,0) è sovrapponibile alla media sia dell'area geografica (0,1) che dell'area nazionale (0,2).

- La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (indicatore iC24) (8,9) è vicina alla media dell'area geografica (8,6) e leggermente superiore alla media dell'area nazionale (6,2).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

Nel quinquennio 2016/20, riguardo a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (indicatore iC25) (77,6) è inferiore sia alla media dell'area geografica (90,9) che dell'area nazionale (91,1).

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26) (39,7) è inferiore sia alla media dell'area geografica (43,2) che dell'area nazionale (59,7). La media per l'anno 2019 (50,0) è superiore alla media dell'area geografica (40,1) e inferiore alla media dell'area nazionale (54,9).

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26BIS) (37,7) è vicina alla media dell'area geografica (39,5) e inferiore alla media dell'area nazionale (56,8).

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC26TER) (38,6) è inferiore sia alla media dell'area geografica (42,9) che dell'area nazionale (59,6).

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

Nel quinquennio 2016/20, riguardo a questi indicatori, emerge che:

- Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza) (indicatore iC27) (8,8) è inferiore sia alla media dell'area geografica (12,2) che dell'area nazionale (12,9).

10/09/2021

In questo quadro, vengono presentate le statistiche di ingresso dei laureati nel mondo del lavoro; per la sua compilazione sono stati utilizzati i dati presenti nel sito di AlmaLaurea: <http://www.almalaurea.it/universita/occupazione> (Indagine 2021, Rilevazione 2020 - Condizione occupazionale dei Laureati).

Il numero dei laureati 2019 a 1 anno dalla laurea che ha risposto al questionario è pari a 7 unità/14 laureati. Tale numero, così esiguo, rende di scarsa importanza statistica i valori ricavati dall'indagine. Tuttavia, si riporta quanto emerso dallelaborazione di questi questionari:

- letà media alla laurea è di 26,8 anni, con un voto di laurea medio di 110/110. La durata degli studi è di 3,1 anni con un indice di ritardo di 0,57.

Il 71,4% dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione, distribuiti tra collaborazione volontaria (14,3 %), tirocinio (14,3%), stage in azienda (28,6 %), master di I livello (14,3 %) e altro tipo di master (28,6%).

Relativamente alla condizione occupazionale, 1 laureato non lavora e non cerca, e i restanti si suddividono equamente tra chi lavora e chi non lavora ma cerca (3 laureati per classe pari al 42,9%).

Gli occupati hanno iniziato a lavorare dopo il conseguimento della laurea magistrale, con contratti in settori tecnici (2 laureati) o con prestazioni esecutive di lavoro di ufficio (1 laureato). Tutti e 3 gli occupati lavorano nel settore privato, 2 nel settore manifatturiero e uno in consulenze varie. Mediamente, il tempo intercorso dal conseguimento della laurea al reperimento del primo lavoro è di 6,7 mesi, ma la ricerca del lavoro è iniziata dopo oltre 4 mesi dalla laurea.

L'area geografica di lavoro è al Sud.

La retribuzione netta è in media di 1126 €. Dei tre laureati, due dichiarano di utilizzare le competenze acquisite con la laurea in misura elevata, e uno dichiara di non utilizzarle, anche se tutti dichiarano la laurea per lo svolgimento dell'attività lavorativa non è richiesta ma è utile.

La laurea si è dimostrata molto efficace nel lavoro svolto per 2 occupati su 3, con una soddisfazione media di 7,7, in una scala 1-10. Il numero di non occupati che cerca lavoro è pari a 3, mentre 1 non occupato non cerca perché è in attesa di chiamata dal datore di lavoro.

Per quanto riguarda i laureati 2017 a 3 anni dalla laurea, hanno risposto al questionario solo 3 sugli 8 laureati; anche in questo caso, il numero è esiguo, e la scheda di dettaglio su AlmaLaurea è vuota.

Il tasso di occupazione è del 66,6%. La retribuzione netta è in media di 626 €, forse a causa della presenza di lavori part-time, ma come già detto, non sono disponibili i dettagli per verificarlo.

Per quanto riguarda l'utilizzo e l'utilità della laurea nell'attuale lavoro, gli intervistati dichiarano tutti di utilizzare le competenze acquisite con la laurea, con una soddisfazione di 10 su 10.

Per i laureati 2015 a 5 anni dalla laurea, sono disponibili 6 questionari su 6 intervistati, dei 9 laureati. Anche in questo caso, il numero è esiguo.

Letà media alla laurea è di 25,9 anni, con un voto di laurea medio di 110/110. La durata degli studi è di 2,9 anni.

Il 50 % dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione post-laurea, di cui il 50% attraverso dottorato di ricerca, e il 16,7% con attività sostenuta da borsa di studio.

Relativamente alla condizione occupazionale, il 50 % lavora (3 laureati), e il rimanente 50% si divide tra chi non lavora e non cerca (1 laureato) e chi non lavora ma cerca (2 laureati).

Gli occupati hanno iniziato a lavorare dopo il conseguimento della laurea magistrale, nel settore privato, con tipologia dell'attività lavorativa di tipo a tempo indeterminato per il 66,7% (2 lavoratori), e il rimanente con contratto Non standard. Mediamente, il tempo intercorso dal conseguimento della laurea al reperimento del primo lavoro è di 10 mesi. I rami di attività economica riguardano l'istruzione e la ricerca, il settore manifatturiero e altri servizi alle imprese.

L'area geografica di lavoro è il Sud per tutti gli occupati, con una retribuzione netta media di 1.276 €.

Per quanto riguarda l'utilizzo e l'utilità della laurea nell'attuale lavoro, gli intervistati concordano nel dichiarare di utilizzare le competenze acquisite con la laurea in misura elevata, e che la preparazione è stata molto adeguata. La laurea è risultata richiesta per legge per svolgere l'attività per il 66,7% degli intervistati (2 occupati) e non richiesta ma utile per il rimanente 33,3% (1 occupato).

La laurea si è dimostrata molto efficace nel lavoro svolto per il 100% dei laureati, con una soddisfazione media pari a 8,7 in una scala 1-10.

Dei non occupati 1/3 cerca lavoro e 2 non cercano lavoro per motivi di studio.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Questo corso di laurea magistrale prevede, per gli studenti che si sono immatricolati a partire dall'a.a. 2019/20, ^{08/09/2021} l'effettuazione di un tirocinio curricolare di 4 CFU al II anno di corso. Per tale motivo, non sono ancora disponibili (ma lo saranno a breve) le opinioni degli enti/aziende che hanno ospitato/stanno attualmente ospitando i primi tirocinanti.



▶ 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](#)

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

19/05/2021

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

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

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 responsabilità della AQ del corso di studio

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

19/05/2021

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

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle attività di AQ

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

19/05/2021

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

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

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

e delle proposte di eventuali modifiche al Corso di Studio.

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

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

Il processo di approvazione si concluderà con la delibera da parte del Consiglio del Dipartimento e l'invio all'Area Didattica e Alta Formazione di Ateneo entro la data di scadenza indicata dal MIUR per l'inserimento nella Scheda SUA CdS dell'a.a. 2021/2022.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano RD	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese RD	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe RD	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.unifg.it/laurea/corsi/2020-2021/lm-scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	http://www.unifg.it/node/1536
Modalità di svolgimento RD	b. Corso di studio in modalità mista



Corsi interateneo

RD



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

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

Non sono presenti atenei in convenzione



Referenti e Strutture



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

BEVILACQUA Antonio

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

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

Struttura didattica di riferimento

SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	BEVILACQUA	Antonio	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI
2.	CENTONZE	Diego, Maria, Donato	CHIM/01	PO	1	Caratterizzante	1. METODICHE ANALITICHE AVANZATE
3.	CONTE	Amalia	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO
4.	DEL NOBILE	Matteo Alessandro	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE 2. CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
5.	FRABBONI	Laura	AGR/02	PA	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI VEGETALI
6.	LIBUTTI	Angela	AGR/02	RU	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI VEGETALI



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



requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
AMOROSO	CLAUDIA	claudia_amoroso.554082@unifg.it 55	3486710532
CHIAPPINELLI	ANDREA	andrea_chiappinelli.562869@unifg.it	3311325933
D'ISIDORO	ROBERTA	roberta_disidoro.562991@unifg.it	3278371376
LA ROTONDA	ROBERTA	roberta_larotonda.571192@unifg.it	3289618630
MARINARO	GRAZIA GIULIA	grazia_marinaro.551109@unifg.it	3467065519
PALLADINO	FEDERICA	giulia_palladino.563279@unifg.it	
PIETRADURA	FRANCESCO	francesco_pietradura.562974@unifg.it	3883533200
QUINTO	VINCENZO	vincenzo_quinto.560703@unifg.it	3200860755
ROMA	TIZIANO	tiziano_roma.551416@unifg.it	3461359666
NIRO	VERONICA	veronica_niro.571393@unifg.it	3887553409
SALONNE	ANDREA	andrea_salonne.550826@unifg.it	3384571498
VOCINO	EMANUELA	emanuela_vocino.563574@unifg.it	3938806035



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
AMODIO	MARIA LUISA
BAIANO	ANTONIETTA
BEVILACQUA	ANTONIO
DE DEVITIIS	ANNA
FRABBONI	LAURA
GENTILE	VALERIA
LUCHETTI	LUCIANA
PIETRADURA (studente)	FRANCESCO
STASI	ANTONIO



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
BIASCO	ADELE	adele_biasco.556136@unifg.it	
MASCIELLO	FLORINDA	florinda_masciello.542008@unifg.it	

D'AMELIO	Annarita	annarita_damelio.547886@unifg.it
FRABBONI	Laura	
BAIANO	Antonietta	

► Programmazione degli accessi

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

► Sedi del Corso

DM 6/2019 Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: Via Napoli, n. 25 CAP 71122 - FOGGIA	
Data di inizio dell'attività didattica	30/07/2021
Studenti previsti	17
Segnalazione	
L'utenza prevista è minore del minimo di studenti (25) nei due anni precedenti	

► Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

R^{AD}



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

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



Date delibere di riferimento

R^{AD}



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



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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

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

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

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



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

i La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 15 febbraio 2021 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

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



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2020	C92101109	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Luciana LUCHETTI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/06	52
2	2021	C92101741	CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Matteo Alessandro DEL NOBILE <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60
3	2021	C92101742	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonio SECCIA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/01	72
4	2021	C92101743	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) <i>semestrale</i>	AGR/01	Biagia DE DEVITIIS <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	72
5	2021	C92101745	MACCHINE E IMPIANTI <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	58
6	2021	C92101746	MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	58
7	2020	C92101110	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA <i>semestrale</i>	AGR/16	Maria Rosaria CORBO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	60
8	2021	C92101747	METODICHE ANALITICHE AVANZATE <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Diego, Maria, Donato CENTONZE <i>Professore Ordinario</i>	CHIM/01	68
					Docente di riferimento		

9	2021	C92101748	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Antonio BEVILACQUA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	56	
10	2021	C92101749	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Matteo Alessandro DEL NOBILE <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60	
11	2020	C92101111	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Amalia CONTE <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	68	
12	2021	C92101752	PRODUZIONI ANIMALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonella SANTILLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	46	
13	2021	C92101754	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Laura FRABBONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/02	44	
14	2021	C92101755	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Angela LIBUTTI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/02	44	
15	2020	C92101112	STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonietta BAIANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	52	
							ore totali	870



Offerta didattica programmata

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

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

Totale attività caratterizzanti	62	62 - 62
--	----	------------

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

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		23	23 - 23
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4 - 4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		44	44 - 44

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

120 - 120



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R²D

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



Attività affini R²D

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



Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		23	23
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		44 - 44	



Riepilogo CFU R^aD

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



Comunicazioni dell'ateneo al CUN R^aD

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



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

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

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



Note relative alle attività di base

R^aD

Note relative alle altre attività

R^aD

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

R^aD

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



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

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

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

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

