



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di FOGGIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	SCIENZE GASTRONOMICHE ( <i>IdSua:1579001</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Gastronomic Sciences
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-gastronomiche">https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-gastronomiche</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreteria-online/tasse-e-contributi">https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreteria-online/tasse-e-contributi</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

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

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BONASIA	Anna		PA	1	
2.	CORBO	Maria Rosaria		PO	1	

3.	DE DEVITIIS	Biagia	PA	1
4.	DECHIARA	Marialuciavaleria	RD	1
5.	DEROSSI	Antonio	PA	1
6.	DISCIGLIO	Grazia	RU	1
7.	LAGATTA	Barbara	RD	1
8.	SANTILLO	Antonella	PA	1
9.	SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	PO	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	<p>AMOROSO CLAUDIA claudia_amoroso.554082@unifg.it 3486710532          CHIAPPINELLI ANDREA andrea_chiappinelli.562869@unifg.it 3311325933          D'ISIDORO ROBERTA roberta_disidoro.562991@unifg.it 3278371376          LA ROTONDA ROBERTA roberta_larotonda.571192@unifg.it 3289618630          MARINARO GRAZIA GIULIA grazia_marinaro.551109@unifg.it 3467065519          PALLADINO FEDERICA giulia_palladino.563279@unifg.it 3271965695          PIETRADURA FRANCESCO francesco_pietradura.562974@unifg.it 3883533200          QUINTO VINCENZO vincenzo_quinto.560703@unifg.it 3200860755          PERDONÒ STEFANIA stefania_perdono.563758@unifg.it 3283286288          NIRO VERONICA veronica_niro.571393@unifg.it 3887553409          SALONNE ANDREA andrea_salonne.550826@unifg.it 3384571498          VOCINO EMANUELA emanuela_vocino.563574@unifg.it 3938806035</p>
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	<p>ANNA DE DEVITIIS          BIAGIA DE DEVITIIS          ANTONIO DEROSSI          GRAZIA DISCIGLIO          VALERIA GENTILE          SALVATORE GIACINTO GERMINARA          BARBARA LA GATTA          ANDREA SALONNE (studente STA)          ANTONELLA SANTILLO</p>
<b>Tutor</b>	<p>Anna BONASIA          Antonio DEROSSI          ADELE BIASCO          ALFONSO DE GIROLAMO          ANGELA GUERRIERI          Barbara SPERANZA</p>



Tecnologie Alimentari), costituisce un'importante punto di riferimento nel panorama della formazione accademica nazionale ed internazionale.

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

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

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

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

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

L'accesso al corso di laurea in 'Scienze Gastronomiche' è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. L'accesso al corso è libero. La verifica del possesso delle conoscenze iniziali ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04, è effettuata mediante il superamento di un test di valutazione, volto ad individuare eventuali lacune formative da colmare (OFA), somministrato agli studenti prima dell'immatricolazione al CdS.

La formazione acquisita nel corso di laurea in Scienze Gastronomiche privilegia l'accesso ai successivi percorsi di studio delle lauree magistrali afferenti alle classi LM-70 – Scienze e Tecnologie Alimentari, LM-69 Scienze e Tecnologie Agrarie, in LM-70 Scienze Viticole ed Enologiche, Laurea Magistrale interclasse LM-09 e LM-61 in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana, senza peraltro impedire un possibile accesso diretto al mondo del lavoro e alla professione anche mediante master di primo livello. Il laureato in Scienze Gastronomiche L-26 inoltre, così come il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, potrà iscriversi (previo superamento del relativo esame di stato) all'Albo per la

professione di Agronomo forestale Junior, Agrotecnico laureato, Perito agrario laureato, Perito industriale laureato.

Link: <https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-gastronomiche>



## QUADRO A1.a

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

22/11/2018

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

Le consultazioni hanno coinvolto Istituti Professionali per i servizi Alberghieri e ristorazione, aziende di produzione e commercializzazione del settore enogastronomico, Camere di Commercio ed enti locali (Province e Comuni), associazioni di categoria, per discutere l'opportunita' dell'istituzione del corso di laurea in Scienze Gastronomiche presso l'Ateneo di Foggia.

Sono emerse motivazioni, richieste del territorio, non solo locale, e sono stati vagliati gli sbocchi professionali.

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Domanda di Formazione



## QUADRO A1.b

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

Le consultazioni nel periodo da Maggio 2021 al 29 Aprile 2022 si sono svolte sia in presenza sia mediante meeting a distanza e attraverso l'invio di questionari.

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

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

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

22 ottobre 2021 partecipazione allo show cooking sensoriale nell'ambito del progetto Forest for food finanziato dalla Regione Puglia. L'evento che ha visto la partecipazione, in qualità di relatore, del coordinatore del corso di laurea ed altri docenti del Dipartimento, e numerose aziende ed associazioni che operano nel territorio dei Monti Dauni era finalizzato a costruire un network in materia di agricoltura, ambiente, paesaggio, commercio, sviluppo rurale e turismo esperienziale per la promozione di paesaggi forestali fruibili identificati come turismi emergenti. In questo contesto si è discusso della figura del gastronomo, promotore del buon cibo e delle tipicità territoriali, in grado di costruire rete con le diverse risorse del territorio che si occupano di ambiti culturali, artistici, storici, naturalistici e antropologici per offrire pacchetti turistici enogastronomici da realizzarsi all'interno di aree naturalistiche forestali e agricole, ma promossi su tutto il territorio regionale e su scala nazionale; promuovere sistemi di rete a supporto del turismo nelle aree rurali attraverso l'organizzazione e la commercializzazione dei prodotti, attraverso la cooperazione dei soggetti per la promozione di eccellenze e pacchetti turistici enogastronomici adoperandosi anche in favore della inclusione sociale.

L'incontro ha rappresentato una occasione per verificare la coerenza tra la figura professionale in uscita del Corso di Studio, le funzioni e competenze ad essa associate, e tra la coerenza dell'offerta formativa del Corso di Studio rispetto ai fabbisogni espressi dalla realtà sociale, imprenditoriale e produttiva a livello locale.

31 marzo 2022 partecipazione all'evento 'Job in Vieste', evento dedicato alle aziende di settori chiave, dall'Hospitality al Food & Beverage. L'Evento, promosso dal Comune di Vieste e dall'Assessorato del Turismo, con il patrocinio dell'Assessore al Diritto allo Studio, Lavoro, Formazione Scuola e Università della Regione Puglia, si è svolto presso l'Istituto Professionale Alberghiero E.Mattei. Job in Vieste ha rappresentato una occasione di incontro tra le strutture collegate al turismo ed i potenziali candidati lavoratori al fine di generare nuovi rapporti di lavoro, costruendo insieme un percorso di crescita professionale. In questo contesto, è stato possibile dialogare e confrontarsi con le strutture, le aziende e le istituzioni in merito ai fabbisogni di formazione e di creazione di profili professionali in grado di gestire la ristorazione, il turismo e l'accoglienza e promuovere e sviluppare le realtà territoriali. In questo contesto è emerso da un lato la validità del percorso formativo proposto dal corso di laurea e la necessità di potenziare le esperienze pratiche favorendo lo svolgimento di tirocini curriculari presso le molteplici realtà imprenditoriali del settore.

18 febbraio 2022 e 1 aprile 2022. Incontro con Domenico Cilenti executive chef e chef manager del ristorante Porta di Basso e visita presso l'omonima scuola di cucina a Peschici. Cilenti è uno dei curatori insieme al FOOD SUD SYSTEM (collettivo di chef) degli eventi enogastronomici del "We are in Puglia". In questi incontri è stato possibile evidenziare il progetto della scuola. Gli incontri hanno messo in luce la possibilità di instaurare collaborazioni finalizzate allo svolgimento di tirocini non solo con la scuola stessa ma anche con il network di aziende e laboratori ad essa collegato (laboratorio di panificazione, di pasticceria, di prodotti caseari e carni, ittici) e dall'altro la solidità dell'offerta formativa proposta dal corso di laurea e la formazione di una figura professionale in grado di integrarsi in progetti e percorsi di promozione e divulgazione delle eccellenze territoriali.

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

Il 14 Dicembre 2021 la Coordinatrice del Corso di studio ha preso parte alla riunione del CO-SGA (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze Gastronomiche) tenutasi in modalità telematica attraverso la piattaforma ZOOM. All'incontro partecipato i coordinatori dei Corsi di studio in Scienze Gastronomiche, discutendo dei seguenti argomenti all'ordine del giorno:

- 1) Comunicazioni
- 2) Aggiornamento Classi di laurea
- 3) Partenariato al 'Liceo del gusto'

4) Organizzazione di eventi comuni e condivisi

5) Elezione del presidente del COSGA

Nell'ambito delle comunicazioni il coordinatore nazionale ha presentato i 16 C.d.L triennali e i 3 CdL magistrali attivi sul territorio Nazionale e ha informato i presenti che la proposta presentata al tavolo tecnico della Conferenza di Agraria, che è l'organo di coordinamento dei corsi di studio dell'area agraria, è stata accettata. Si ricorda che su richiesta del ministero, il CO-SGA ha presentato una proposta di revisione delle classi L-GASTR e LM-GASTR. Il coordinatore del COSGA ha ricordato ai presenti che, nell'ambito delle declaratorie delle classi di laurea, la descrizione della figura professionale del gastronomo professionista appare coerente con le esigenze del mercato del lavoro, tuttavia era stata riscontrata la mancanza di alcuni settori scientifico disciplinari indispensabili per il completamento della formazione degli studenti. Pertanto il coordinamento aveva proposto alcune modifiche, tenuto conto soprattutto del carattere interdisciplinare delle classi di laurea e dell'equilibrio tra i diversi ambiti disciplinari che le caratterizzano (area tecnica, economica e umanistica). Ad esempio, era stato proposto di includere per la classe L-GASTR, nell'ambito delle "Scienze economiche-giuridiche e socio-politiche", il settore AGR/01 che si caratterizza per gli aspetti economici, politici, gestionali ed estimativi della produzione, trasformazione, distribuzione, mercato e consumo dei prodotti agro-alimentari e per gli aspetti economici della pianificazione e gestione del territorio e dell'ambiente rurale e connessi della valutazione dell'impatto ambientale, essendo tale settore attivato in 9 dei 14 corsi di studio dell'area gastronomica.

Riguardo al punto relativo al partenariato al Liceo del gusto, è stato riportato che l'istituzione del Liceo del gusto è in fase di accettazione da parte del Ministero dell'Istruzione, nuova offerta formativa nel panorama delle scuole secondarie di secondo grado che si affianca ai licei classico e scientifico nata dalla proposta di sperimentazioni di corsi da parte di una rete di istituti professionali. La proposta parte dalla sempre maggiore importanza che la narrazione del cibo assume e che è divenuta sempre più oggetto di professione; ad oggi non esiste un percorso in ambito di scuola secondaria di secondo grado dove le parole chiave siano comunicazione e gusto e che dia una preparazione ampia ed orientata alla comunicazione del food & beverage e che veda nella formazione universitaria una naturale prosecuzione. Alle materie tipiche del liceo si affiancheranno i laboratori del gusto e le tecnologie alimentari. Si è poi proceduto alla elezione del nuovo direttivo del COSGA.

12 marzo 2022 la coordinatrice e alcuni docenti del corso di studi hanno partecipato al progetto europeo ERASMUS+ dal titolo 'Development of Digital Education Competencies of Gastronomy and Culinary Arts Departments in Higher Education Institutions' dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Pollenzo) rispondendo a questionari finalizzati sia a mappare le realtà che si occupano di formazione superiore nell'ambito del vasto settore delle Scienze Gastronomiche, sia a valutare l'impatto della transizione in DAD imposta dalla pandemia sull'insegnamento/apprendimento delle discipline gastronomiche e sulle sfide di questa transizione digitale, in particolare per gli insegnamenti che comprendono attività di tipo (o dal taglio) laboratoriali, come ad esempio quello di analisi sensoriale, o quello di gastronomia molecolare, che prevedono esercitazioni pratiche o contatto con gli alimenti. I risultati dell'indagine saranno molto utili a valutare le performance del corso di laurea in relazione all'ambito nazionale ed internazionale (partners Francia, Germania e Turchia) e offriranno opportunità di discussione per il miglioramento delle attività didattiche.

Il 22 Aprile 2022 la Coordinatrice del Corso di studio ha preso parte alla riunione del CO-SGA (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze Gastronomiche) tenutasi in modalità telematica attraverso la piattaforma ZOOM. All'incontro partecipato i coordinatori dei Corsi di studio in Scienze Gastronomiche, discutendo dei seguenti argomenti all'ordine del giorno:

- Costruzione di un sito web e attività sui social;
- Promozione di una rete di associazioni di gastronomi;
- Organizzazione di attività comuni.

La costruzione di un sito web è stata accolta dai partecipanti come una possibilità concreta di promuovere la figura del gastronomo e di delinearne le caratteristiche basilari che si arricchiscono di connotati specifici e diversificati associati ai diversi corsi di laurea presenti sul territorio nazionale. Vi è, infatti, una forte eterogeneità dell'offerta formativa erogata dalle diverse sedi italiane in cui i Corsi di laurea in Scienze Gastronomiche sono attivi. Il coordinamento quindi intende operare in rete non solo nel delineare ma anche nel promuovere una figura professionale, quella del gastronomo, ancora poco conosciuta a livello nazionale, presso le parti interessate.

E' stato inoltre proposto un gruppo di lavoro europeo sulle Scienze Gastronomiche in seno alla EFFoST (European Federation of Food Science and Technology) che si è tradotto nella creazione del WG Translational Gastronomy, un gruppo di lavoro sulla base di quelli già esistenti per promuovere a livello europeo sia dal punto di vista della formazione che della ricerca i CdS (<https://www.fffost.org/members/fffost+working+groups/default.aspx>). In una seconda fase, verrà costituito un panel di soggetti che promuoverà le iniziative, i seminari, i contatti per progetti erasmus. In questa ottica,

l'iniziativa può avere un impatto notevole per l'ampliamento delle convenzioni per la condivisione di progetti di ricerca e per la mobilità studentesca specifica per il corso di studi. Infine, è stata avviata la ricognizione di associazioni locali, presso le diverse sedi dei corsi di studio, di studenti, laureati e professionisti operanti nel settore delle scienze gastronomiche con l'obiettivo di promuovere una rete di associazioni di gastronomi.

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

Link : <https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/qualita-della-didattica>

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

Il gastronomo è un'emergente figura all'interno dell'attuale mondo professionale, esperto in tutto ciò che riguarda il cibo e l'impatto che questo procura nella nostra società, inclusi i rapporti tra alimentazione e società, cultura, economia e politica. Si tratta di un professionista con numerosissime, ma soprattutto variegata, competenze; ogni gastronomo, infatti, conosce l'intero percorso produttivo degli alimenti, partendo dalle sue origini zootecniche ed agrarie, il che include anche le caratteristiche ambientali dei luoghi di produzione, sino alle trasformazioni industriali. È in possesso, inoltre, delle conoscenze necessarie per collocare tale processo produttivo sia nell'economia di mercato che nella comunicazione. Apprende quanto necessario per l'esercizio di una professione legata alla conoscenza del turismo enogastronomico, del marketing dei prodotti di qualità e della promozione e tutela dei beni alimentari legati a specifici territori. Le tipologie di azienda presso cui il laureato potrà lavorare spaziano tra diverse categorie, dalla Produzione Agroalimentare Industriale alle Aziende Agricole di dimensioni medio-piccole, dalla Grande Distribuzione alla piccola (gastronomie, enoteche, negozi specializzati). Altrettanto importanti sono il settore turistico, la formazione, le Organizzazioni Non Governative e l'Ho.Re.Ca. La professione del gastronomo è tra l'altro in continua evoluzione, e va di pari passo con i mutamenti dei gusti, ma anche della cultura e degli interessi turistici, con i quali il professionista deve interfacciarsi e quindi seguire costantemente.

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

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

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

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

- consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici;
- aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia;
- aziende di catering;
- società pubbliche e private per l'ottimizzazione dei prodotti dell'agriturismo o tipici, e per l'adeguamento dei sistemi produttivi consolidati alle normative europee per la sicurezza;
- attività commerciali specializzate in prodotti tipici e della gastronomia in grado di utilizzare anche canali commerciali



alternativi alla Grande distribuzione organizzata (GDO) come l'e-commerce;

- grande distribuzione.

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

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

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

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

- pubblicita' e ricerche di mercato;

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

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

#### **competenze associate alla funzione:**

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

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

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

- svolgere attivita' professionali nelle aziende di catering;

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

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

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

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

#### **sbocchi occupazionali:**

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

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

agronomo e forestale junior

agrotecnico laureato

perito agrario laureato

perito industriale laureato



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

22/11/2018

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

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

06/06/2022

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

L'accesso è libero.

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

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


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

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

Dopo l'immatricolazione, gli studenti, a cui, nelle suddette discipline, sono stati riscontrati obblighi formativi aggiuntivi (OFA), saranno ammessi alla frequenza di corsi di recupero tenuti in aula o somministrati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (Massive Open Online Courses) della piattaforma Eduopen disponibili al seguente link:

<http://eduopen.org/> messi a disposizione dal Dipartimento e/o dall'Ateneo.

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


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


22/11/2018

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

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

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

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


<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>		
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>		

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

<b>AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE</b>

## Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente saprà applicare i contenuti culturali delle discipline di base per valutare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari freschi e trasformati, in particolare di quelli legati alle tradizioni locali, nazionali ed internazionali, con particolare riferimento a: impostazione di database per la raccolta di dati; calcolo di funzioni matematiche atte a modellare le cinetiche di decadimento degli indici di qualità dei prodotti alimentari; valutazione statistica dei dati relativi ai consumi e alla gestione aziendale; valutazione della composizione chimica e biochimica delle materie prime e della loro modificazione nel processo produttivo.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL [url](#)

CHIMICA PER LA GASTRONOMIA [url](#)

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

## AREA DI APPRENDIMENTO DI MICROBIOLOGIA

### Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI [url](#)

## **AREA DI APPRENDIMENTO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

### **Conoscenza e comprensione**

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

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

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

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

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

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

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

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

1. individuare le problematiche che potrebbero presentarsi nel corso delle attività di produzione, trasformazione,

commercializzazione, somministrazione e controllo degli alimenti;

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

## AREA DI APPRENDIMENTO DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE E DELL'IMPIANTISTICA

### Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE [url](#)

APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE [url](#)

GASTRONOMIA MOLECOLARE [url](#)

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

PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE [url](#)

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

### Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ€ [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ€ [url](#)

## **AREA DI APPRENDIMENTO DELLA CULTURA GASTRONOMICA E DELL'ANTROPOLOGIA**

### **Conoscenza e comprensione**

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

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

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

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

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

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



## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI [url](#)

COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE [url](#)

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

## AREA DI APPRENDIMENTO DELL'ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI

### Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

1. effettuare una corretta analisi delle principali filiere e dei settori del sistema agro-alimentare

2. finalizzare le conoscenze acquisite ad una corretta elaborazione di un piano di marketing aziendale con particolare riferimento al settore della ristorazione.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

#### Autonomia di giudizio

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

- un buon grado di consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consenta di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza della produzione alimentare ed attività connesse;
- una sufficiente capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della comunicazione tecnica ed ideologica inerente il cibo;
- una adeguata capacità nell'assumere decisioni responsabili e fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.

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

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

#### Abilità comunicative

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

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

La frequenza di accertamenti didattici, anche in forma di report o di presentazioni multimediali, oltre che di colloqui, prove scritte o orali, consente al laureato di acquisire dimestichezza con le tecnologie piu' avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attivita' anche la conoscenza del lessico alimentare e della terminologia relativa alle scienze alimentari, al marketing, alla pubblicita' e alla eno-gastronomia, sia da un punto di vista storico-linguistico che sensoriale.

**Capacità di apprendimento**

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

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

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



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

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

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

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

07/06/2022

L'esame di laurea consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, dell'argomento oggetto dell'elaborato finale.

La Commissione di laurea è costituita da un minimo di 7 membri fino ad un massimo di 11 membri.

La valutazione della commissione sarà espressa in centodecimi.

Le norme per il conseguimento del diploma di laurea sono disciplinate. Le norme per il conseguimento del diploma di laurea sono disciplinate dal Regolamento di Ateneo per la prova finale dei Corsi di Laurea.

Link : <https://www.unifg.it/sites/default/files/normative/2021-06/regolamento-prova-finale-corsi-triennali.pdf> ( Regolamento Prova Finale - Corsi di Laurea Triennale )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazioni di tirocinio



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/lezioni-ed-esami/orario-delle-lezioni>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/lezioni-ed-esami/calendario-degli-appelli-di-esame>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale


<https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2022-07/calendario%20didattico%20DAFNE%202022%20-%202023.pdf>



▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

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

		di corso 1	CHIMICA PER LA GASTRONOMIA) <a href="#">link</a>	LUCIANA <a href="#">CV</a>				
3.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA PER LA GASTRONOMIA <a href="#">link</a>			10		
4.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI ( <i>modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	PILONE VITTORIA <a href="#">CV</a>	PA	6	54	
5.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI ( <i>modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	DE DEVITIIS BIAGIA <a href="#">CV</a>	PA	6	52	
6.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI <a href="#">link</a>			12		
7.	SECS- S/01	Anno di corso 1	ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE ( <i>modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE</i> ) <a href="#">link</a>	STASI ANTONIO <a href="#">CV</a>	PA	6	54	
8.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE <a href="#">link</a>			6		
9.	MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA ( <i>modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE</i> ) <a href="#">link</a>			6		
10.	SECS- S/01 MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE <a href="#">link</a>			12		
11.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 1	PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE <a href="#">link</a>			10		
12.	AGR/12	Anno di corso 1	PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE FUNGINA E DELLE MICOTOSSINE ( <i>modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE</i> ) <a href="#">link</a>	LOPS FRANCESCO <a href="#">CV</a>	PA	5	42	

13.	AGR/11	Anno di corso 1	PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI ( <i>modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE</i> ) <a href="#">link</a>	GERMINARA GIACINTO SALVATORE <a href="#">CV</a>	PO	5	52	
14.	AGR/04 AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ€ <a href="#">link</a>				10	
15.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE ( <i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ€</i> ) <a href="#">link</a>	DISCIGLIO GRAZIA <a href="#">CV</a>	RU	5	40	
16.	AGR/04	Anno di corso 1	SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE ( <i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ€</i> ) <a href="#">link</a>	BONASIA ANNA <a href="#">CV</a>	PA	5	43	
17.	M-DEA/01	Anno di corso 2	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI <a href="#">link</a>				6	
18.	AGR/09	Anno di corso 2	APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE <a href="#">link</a>				6	
19.	BIO/04	Anno di corso 2	BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL <a href="#">link</a>				8	
20.	AGR/15	Anno di corso 2	GASTRONOMIA MOLECOLARE <a href="#">link</a>				6	
21.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI <a href="#">link</a>				6	
22.	AGR/15	Anno di corso 2	PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE <a href="#">link</a>				6	
23.	AGR/19	Anno di corso 2	PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ€ <a href="#">link</a>				8	

24.	M-STO/02	Anno di corso 2	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA <a href="#">link</a>	6
25.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE <a href="#">link</a>	6
26.	M-PED/04	Anno di corso 3	COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE <a href="#">link</a>	6
27.	MED/49	Anno di corso 3	DIETOLOGIA, ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI <a href="#">link</a>	6
28.	AGR/15	Anno di corso 3	GESTIONE DELLA QUALITÀ NEL SETTORE GASTRONOMICO <a href="#">link</a>	6
29.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI <a href="#">link</a>	6
30.	VET/04	Anno di corso 3	SICUREZZA ED ISPEZIONE ALIMENTARE NEL SETTORE GASTRONOMICO <a href="#">link</a>	6



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione dei laboratori e aule informatiche



▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione Sale Studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <http://opac.unifg.it/SebinaOpac/library/Biblioteca%20di%20Agraria/PUGU3>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle biblioteche

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Molte attività di orientamento del 2021 sono state realizzate in sinergia con l'area Orientamento di Ateneo. <sup>07/06/2022</sup> È in atto una collaborazione molto attiva e molto proficua che sta portando ad importanti risultati.

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

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

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

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi/iniziative-di-orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di orientamento di Ateneo

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Attività di tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria:

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

Il servizio di Orientamento e Tutorato in itinere fornisce, agli studenti iscritti, sia informazioni su orari, programmi, scelte di indirizzo, (tutorato informativo), sia lo svolgimento di esercitazioni, simulazioni delle prove di esame o approfondimento delle tematiche relative alle discipline scoglio delle materie del primo anno (tutorato disciplinare e tutorato cognitivo), al fine di rimuovere eventuali ostacoli e per una proficua frequenza dei corsi.

<https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/orientamento>

Più in generale, si tratta di orientare ed assistere gli studenti, renderli più consapevoli delle scelte e delle opportunità offerte loro, favorendone la partecipazione attiva in tutte le fasi della loro carriera, dal momento dell'iscrizione a quello dell'uscita dall'Università e dell'inserimento nel mondo del lavoro.

Il servizio si offre, pertanto, come sostegno per lo studente lungo tutto il corso degli studi, per un'attiva partecipazione a tutte le attività formative, anche mediante iniziative adeguate alle attitudini e alle esigenze dei singoli.

Infatti l'orientamento e il tutorato in itinere è condizione per comprimere e controllare il rischio dell'abbandono (drop-out) e del fenomeno dei fuori corso. L'obiettivo è quello di mettere lo studente nelle migliori condizioni affinché possa esprimere le sue potenzialità al meglio.

All'interno dei vari Dipartimenti ogni anno, utilizzando il "Fondo Sostegno Giovani", finanziamento di provenienza ministeriale per l'incentivazione delle attività di tutorato e per le attività didattico-integrative, propedeutiche e di recupero, vengono selezionati attraverso bandi in concerto con i Dipartimenti, dei tutor informativi e dei tutor disciplinari. I tutor sono studenti delle specialistiche o dottorandi che sono selezionati dai docenti in considerazione del merito (voto di laurea e di media esami, laurea in corso) e di un colloquio. L'attività dei tutor informativi è finalizzata a:

- orientare ed assistere gli studenti;
- raccogliere e gestire dati e questionari;
- fornire supporto specifico ai Corsi di studio più bisognosi di sostegno secondo le indicazioni del C.O.P.A.;
- rendere gli studenti co-protagonisti del processo formativo
- rimuovere eventuali ostacoli all'apprendimento delle materie di esame, fornendo un metodo di studio a quanti ne fossero sprovvisti/carenti;
- rimuovere eventuali ostacoli per una proficua frequenza dei corsi e una attiva partecipazione a tutte le attività formative, anche mediante iniziative adeguate alle necessità attitudinali e alle esigenze dei singoli corsi di insegnamento;
- svolgere eventuali altre attività di orientamento e tutorato secondo le indicazioni del C.O.P.A. fino ad un massimo del 25% del monte ore complessivo;
- svolgere attività di supporto all'orientamento e al placement.

<https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/tutorato>

Durante il periodo di emergenza sanitaria, il servizio è stato erogato in modalità on-line. Per ogni Dipartimento è stata creata una virtual room interattiva dove i tutor, ogni martedì e giovedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00, svolgono attività di orientamento e nelle quali è possibile porre domande e ricevere chiarimenti personalizzati. Considerata la positività dell'esperienza si è deciso di continuare ad offrire questo servizio anche dopo la fine dell'emergenza sanitaria.

<https://elearning.unifg.it/course/index.php?categoryid=380>

L'attività dei tutor disciplinari riguarda alcune materie precedentemente individuate dai Dipartimenti ed è finalizzata a:

- orientare ed assistere gli studenti;
- rimuovere eventuali ostacoli all'apprendimento della disciplina o SSD per il quale è stato selezionato, fornendo un metodo di studio a quanti ne fossero sprovvisti/carenti;
- rimuovere eventuali ostacoli per una proficua frequenza dei corsi e una attiva partecipazione a tutte le attività formative, anche mediante iniziative adeguate alle necessità attitudinali e alle esigenze dei singoli corsi di insegnamento;
- svolgere eventuali altre attività di tutorato disciplinare secondo le indicazioni del C.O.P.A. o dei delegati di Dipartimento all'orientamento, tutorato e placement;

Anche le attività di tutorato disciplinare nel periodo di emergenza sanitaria sono state svolte in modalità on-line tramite virtual room create per ogni materia di tutorato disciplinare. Il servizio è proseguito con questa modalità anche al termine dell'emergenza sanitaria.

Sono offerti, altresì, servizi di sostegno all'apprendimento quali: Laboratorio di Bilancio di competenze, Circolo dei tesisti a cui si affiancano i servizi di Tutorato metacognitivo (relativo all'acquisizione delle abilità di studio) sia face-to-face che on-line.

Il servizio di Bilancio delle Competenze è un servizio di orientamento personalizzato che offre allo studente la possibilità di sviluppare ed esercitare competenze di riflessività personale e professionale. Il laboratorio di Bilancio delle Competenze è aperto a tutti gli studenti ed offre un servizio gratuito di consulenza al fine di sostenere lo studente durante il suo percorso di studi e nella costruzione di competenze trasversali cruciali per il successo della propria carriera studentesca: auto motivazione, self-efficacy, time-management, team working.

<https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/il-bilancio-delle-competenze>

Inoltre, l'Area Orientamento e Placement per supportare gli studenti ha attivato un servizio denominato "SOS esami".

Questo servizio, ha l'obiettivo di supportare gli studenti in difficoltà, durante il loro percorso formativo, al fine di ridurre il numero degli studenti fuori corso, portando gli stessi a concludere entro i termini il loro percorso di studi. Nella fattispecie, il servizio "SOS esami", rientra fra le attività di orientamento in itinere di natura istituzionale svolta sistematicamente per ciascun insegnamento erogato dall'Ateneo per:

- RIDURRE la durata effettiva del corso di studi e il tasso di abbandono;
- SUPPORTARE gli studenti durante lo svolgimento dell'intera carriera universitaria;
- FORNIRE informazioni e sostegno per effettuare passaggi di corso e su corsi e seminari accreditati dai Dipartimenti;
- GUIDARE gli studenti verso il conseguimento del titolo accademico fornendo loro gli strumenti necessari per accedere al mercato del lavoro;
- FAVORIRE l'inserimento e/o il superamento di problemi legati alla vita universitaria e alla difficoltà di disagio che incontra lo studente;
- AGEVOLARE i rapporti con i docenti;
- PROMUOVERE attività di supporto nello studio per migliorare la qualità dell'apprendimento, anche mediante corsi sulle metodologie di studio.

Prenotando (senza la necessità di indicare la motivazione) uno spazio di ascolto, si avrà modo di incontrare un tutor con il quale, attraverso un confronto aperto, si potranno sperimentare strategie di studio efficaci, organizzare i tempi di studio e calendarizzare gli esami in modo proficuo.

Per attivare il servizio "SOS esami" basta inviare una e-mail alla casella di posta elettronica: [orientamento@unifg.it](mailto:orientamento@unifg.it). Gli incontri di tutorato programmati dal servizio SOS tra docente e studente, durante il periodo di emergenza sanitaria, sono stati effettuati in modalità on-line nelle virtual room dell'orientamento. Il servizio è continuato in questa modalità anche al termine dell'emergenza sanitaria. <https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/tutorato/servizio-sos-esami>

#### SERVIZIO DI PEER CAREER ADVISING

L'Ateneo di Foggia (UNIFG), dall'anno accademico 2020/2021, ha istituito il Career Development Center (Centro per lo sviluppo della carriera) che progetta e pianifica, insieme all'Area Orientamento e Placement, servizi innovativi e personalizzati di orientamento informativo e formativo per accompagnare gli studenti durante l'intero percorso di studi, nella gestione delle transizioni e nella loro crescita personale e professionale.

Tra i vari servizi offerti agli studenti, si segnala il percorso sperimentale di Peer Career Advising (consulenza alla carriera tra pari) che viene erogato alle matricole dei corsi di laurea triennale, in ogni dipartimento.

Sono stati selezionati attraverso un bando di concorso, 30 Peer Career Advisors (Consulente di carriera alla pari) di cui 4 per il DAFNE.

I PCA, adeguatamente formati al ruolo (partecipano ad un corso di formazione di 30 ore), accompagnano e supportano le matricole che hanno aderito al progetto, attraverso colloqui individuali, attività laboratoriali di gruppo e specifici servizi di orientamento personalizzati (durante i tre anni del corso di laurea). Tali attività si spera che possano influire positivamente prevenendo e riducendo il drop-out, e, in particolare, attraverso l'accompagnamento nel gestire efficacemente e autonomamente il proprio percorso universitario, a fronteggiare eventuali problematiche legate al contesto universitario, a conoscere meglio se stessi (interessi, vocazioni, competenze, interessi professionali) e gli sbocchi occupazionali, a utilizzare consapevolmente i principali strumenti di self marketing, ma soprattutto a sviluppare quelle competenze trasversali o soft (come le career management skills) indispensabili per adattarsi flessibilmente al cambiamento continuo del mercato del lavoro e, contemporaneamente, costruire un efficace progetto di sviluppo personale (formativo, professionale, di vita).

Il servizio è totalmente gratuito.

A causa dell'emergenza sanitaria, il servizio offerto dai PCA alle matricole è stato erogato su google classroom uno strumento di google APP (<https://classroom.google.com/h>) che consente di realizzare e inviare attività agli studenti e di interagire in modalità sincronica attraverso le meet google presenti su tale piattaforma.

Inoltre all'interno della piattaforma elearning unifg, è stata creata una virtual room preposta per le attività svolte dai PCA: <https://eu.bbcollab.com/collab/ui/session/join/869a2d76c8fc409ba035c33e6178cab4>

Da gennaio 2022 la suddetta piattaforma non sarà più utilizzata per la migrazione dei dati su piattaforma zoom.

Il numero degli studenti che hanno aderito al progetto per il Dipartimento DAFNE è pari a 57.

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi>

Il tirocinio formativo e di orientamento detto anche stage è una esperienza svolta in un contesto lavorativo. Con 'tirocinio di formazione ed orientamento' (terminologia utilizzata dal legislatore) o 'stage' (termine usato correntemente) si indicano:

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

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

Sono principi comuni:

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

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

1. accreditamento
2. convenzione
3. progetto formativo

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

Sedi del tirocinio possono essere le strutture dell'Università di Foggia e del Politecnico di Bari o altri enti pubblici o privati ed aziende pubbliche o private. Link: <https://www.agraria.unifg.it/it/terza-missione/partnership-e-collaborazioni/convenzioni>

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

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

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

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

Il Servizio Tirocini e Stage Curricolari gestisce i processi amministrativi necessari all'attivazione dei tirocini curricolari, agendo un ruolo da tramite tra tutti gli attori interessati: Studente, Azienda/Ente esterno ed Ateneo.

Il Servizio accoglie le richieste degli studenti e delle Aziende attraverso l'utilizzo della piattaforma e-learning di Ateneo e gestisce le fasi di tirocinio (opportunità, attivazione, frequenza, conclusione e acquisizione crediti) attraverso l'applicazione del gestionale Esse3 – Modulo Tsp.

Il gestionale esse3- Modulo Tsp offre la possibilità alle Aziende/ Enti esterni interessati di proporre l'accreditamento e la stipula Convenzioni Quadro usufruendo del solo applicativo informatico.

Il tirocinio è un'esperienza finalizzata al completamento della formazione universitaria mediante la realizzazione di attività pratiche, facenti parte del percorso di studi, in strutture interne o esterne all'Università, previa stipula convenzioni Quadro con l'Ateneo, e all' acquisizione di crediti formativi universitari previsti nei piani didattici dei corsi di studio.

Il Servizio Tirocini e Stage curricolari svolge attività rivolte, principalmente, allo studente accompagnandolo nel percorso di tirocinio dalla sua attivazione alla fase conclusiva. Le attività del servizio rivolte alle Aziende garantiscono il primo contatto tra lo studente ed il mondo del lavoro.

In particolare:

- fornisce informazioni e chiarimenti agli studenti indicando i riferimenti procedurali da seguire, dall'attivazione del tirocinio curricolare alla conclusione di tutte le attività;
- agevola l'utilizzazione delle procedure di gestione tirocini (esse3 Tsp, web) sia in base alle esigenze degli studenti che a quelle delle aziende/enti;

- fornisce assistenza allo studente ed alle aziende per l'utilizzo del gestionale esse3 – Modulo Tsp;
- promuove le opportunità di tirocinio proposte dall'Ateneo e dalle Aziende/Enti esterni;
- agevola lo studente per la scelta di tirocinio più congeniale al percorso di studi agendo da tramite tra la domanda e l'offerta;
- gestisce la documentazione dell'iter amministrativo per l'attivazione delle convenzioni Quadro – accreditamento azienda – redazione Convenzione – approvazione Convenzione presso gli organi di Ateneo – protocollazione ed archiviazione esse3 – Tsp;
- cura i rapporti con gli enti ed aziende esterne;
- fornisce assistenza allo studente in caso di problematiche o particolari esigenze non contemplate nel contratto formativo;
- fornisce supporto e assistenza ai tutor aziendali;
- fornisce assistenza tecnico-amministrativa al docente Coordinatore di tirocinio e tutor universitario;

ELENCO ENTI AZIENDE LINK

<https://www.agraria.unifg.it/it/terza-missione/partnership-e-collaborazioni/convenzioni>

Descrizione link: Regolamento attività di tirocinio

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/lezioni-ed-esami/tirocini>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

**i**

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità internazionale

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 l'Area 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 e dopo l'emanazione del bando di selezione, fino alla scadenza, il Servizio Relazioni Internazionali organizza una serie di giornate informative sulla mobilità Erasmus (Info Day Erasmus), presso ciascun Dipartimento, oppure, come in questo periodo caratterizzato dall'emergenza sanitaria, in modalità on line. 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). L'Area 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 (inglese, francese, tedesco, spagnolo) che gli studenti, selezionati per la mobilità Erasmus, potrebbero frequentare prima della partenza. 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 dei 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, al fine di facilitare l'integrazione nel paese di destinazione, sono state create delle piattaforme di comunicazione tra i tirocinanti già presenti in quel paese e i ragazzi in partenza per la stessa località. L'Ateneo provvede alla copertura assicurativa dei propri beneficiari.

L'Università di Foggia garantisce pieno supporto 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, 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'Università, del tirocinante e del referente dell'ente ospitante.

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

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

Il tutorato Erasmus, che garantisce supporto agli studenti Erasmus, è svolto dall'associazione studentesca ESN (principalmente costituita da ex studenti Erasmus). Il tutor svolge i seguenti compiti:

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

L'interesse per la mobilità internazionale da parte degli studenti è dimostrata dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (500 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).

Si evidenzia, tra l'altro, che si stanno esaminando 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/bandi/2022-04/erasmus-studio-2022-2023-accordi.xls>

## LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING

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

<https://www.unifg.it/it/internazionale/cooperazione-internazionale/accordi-internazionali>

## 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.

## 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 d'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 dall'a.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.

## BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes

Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ 2021-2027 l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus Blended Intensive Programmes in uscita.

Per l'anno 2022 l'Università di Foggia mette a disposizione n.10 BIP.

Gli Erasmus Blended Intensive Programmes (BIP) permettono di portare a termine un'esperienza di internazionalizzazione che combina una mobilità fisica breve con una mobilità virtuale al fine di:

- creare maggiori opportunità di apprendimento internazionale
- supportare lo sviluppo di modalità di apprendimento e insegnamento innovative
- stimolare la costruzione di corsi transnazionali e multidisciplinari.

Maggiori dettagli al seguente link

- [https://www.erasmusplus.it/istruzione\\_superiore/mobilita/blended-intensive-programmes/](https://www.erasmusplus.it/istruzione_superiore/mobilita/blended-intensive-programmes/)

## Lezioni di visiting professors

Il Dipartimento nell'ambito delle iniziative di Ateneo volte a favorire l'internazionalizzazione favorisce i processi di scambio culturale con visiting professors di Paesi Europei ed Extra-europei, ed ha organizzato nel 2021 i seguenti short-course:

- Extraction Techniques of analytes of scientific interest from real samples (prof. Hung Le Ngoc, Vietnam)
- Chemistry of medicinal plants and extraction techniques (prof. Ha Le Minh, Vietnam)
- Urban Agriculture (26 agosto-25 settembre 2021; prof H. Berk Türker, Turchia)
- Microbiology of Typical Fermented Foods and Microbiology of Typical Functional Dairy Products (Prof. Barbaros, Oser, Turchia).

I corsi, della durata di 20-25 ore, sono stati tenuti a settembre 2021 sulla piattaforma Collaborate dell'Ateneo a causa della pandemia legata al COVID-19; agli studenti del Dipartimento che hanno frequentato almeno il 75% delle lezioni sono stati riconosciuti 2 CFU.

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

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	01/10/2021	solo italiano
2	Francia	Centre International d'Études supérieures en sciences agronomiques		01/10/2021	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		01/10/2021	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		01/10/2021	solo italiano
5	Francia	Université de Bretagne Occidentale (UBO)		01/10/2021	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universität		01/10/2021	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/10/2021	solo italiano
8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		01/10/2021	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		01/10/2021	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyższa Szkoła Zawodowa Im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego W Kaliszu	221350-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
11	Polonia	Poznan University		01/10/2021	solo italiano
12	Polonia	Uniwersytet Technologiczny		01/10/2021	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu - Poznań University of Life Sciences		01/10/2021	solo italiano



14	Portogallo	Universidade Nova de Lisboa (UNL)		01/10/2021	solo italiano
15	Portogallo	Universidade T�cnica de Lisboa (UTL)		01/10/2021	solo italiano
16	Portogallo	Universidade de Tr�s-os-Montes e Alto Douro		01/10/2021	solo italiano
17	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V		01/10/2021	solo italiano
18	Romania	Universitatea		01/10/2021	solo italiano
19	Romania	Universitatea De Medicina Si Farmacie Iuliu Hatieganu Cluj-Napoca	43538-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
20	Romania	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine		01/10/2021	solo italiano
21	Spagna	European University Miguel De Cervantes		01/10/2021	solo italiano
22	Spagna	Universidad Catolica Santa Teresa De Jesus De Avila	98579-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
23	Spagna	Universidad De Burgos	29614-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
24	Spagna	Universidad De Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
25	Spagna	Universidad De La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
26	Spagna	Universidad De Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
27	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		01/10/2021	solo italiano
28	Spagna	Universidad Polit�cnica		01/10/2021	solo italiano
29	Spagna	Universidad Polit�cnica de Cartagena - Murcia		01/10/2021	solo italiano
30	Spagna	Universidad de Córdoba		01/10/2021	solo italiano
31	Spagna	Universidad de León		01/10/2021	solo italiano
32	Turchia	Adnan Menderes Universitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
33	Turchia	Ankara �niversitesi		01/10/2021	solo italiano

34	Turchia	Cukurova University		01/10/2021	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/10/2021	solo italiano
36	Turchia	Erciyes Universitesi	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
37	Turchia	Okan Universitesi	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata University	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
39	Turchia	Sakarya Āniversitesi		01/10/2021	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi TudomĀnyegyetem		01/10/2021	solo italiano

## ▶ QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

Molte attività di placement del 2021 sono state realizzate in sinergia con l'area Placement di Ateneo. È in atto una 07/06/2022  
collaborazione attiva e proficua che porta a risultati importanti a favore di studenti e laureati in particolare sulla organizzazione di seminari ed corsi specifici su tematiche come orientamento al lavoro, ricerca attiva del lavoro, corsi di formazione di gruppo. Quando possibile, in osservanza delle misure restrittive legate alla pandemia COVID-19, le attività di placement sono riprese in presenza presso il Dipartimento DAFNE. Le attività hanno riguardato l'incontro con gli ordini ed associazioni professionali, con aziende che operano nel territorio allo scopo di fornire indicazioni sulle figure professionali, sulle opportunità di impiego e sulle richieste specifiche del mondo lavorativo. Alcune attività hanno riguardato nello specifico la pubblicazione di offerte di lavoro, la raccolta di curriculum e lo svolgimento di colloqui di selezione.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di placement

## ▶ QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

Con la legge di bilancio 2019 l'Alternanza Scuola-Lavoro ha cambiato nome in "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" e la sua durata è stata ridotta nell'ultimo triennio ad almeno 90 ore nei licei, di 150 ore negli istituti tecnici e di 210 ore nei professionali. 07/06/2022

I percorsi PCTO si sviluppano, coerentemente con gli indirizzi di studio, attraverso una interazione fra la scuola, il tessuto

socio-economico del territorio e il contesto aziendale.

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

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

Sono stati istituiti 4 percorsi ordinari di PCTO (il tecnologo alimentare, l'ingegnere per la logistica dei prodotti agro-alimentari, l'agronomo e il gastronomo) e un percorso straordinario in agricoltura biologica e un percorso di grafica e progettazione di materiale divulgativo in partenariato con l'IIS Einaudi-Grieco-indirizzo operatore grafico. La durata totale dei percorsi è 25 ore (12 ore di frequenza presso il Dipartimento, 11 ore di project work a scuola, 2 ore di evento finale). Il percorso di agricoltura biologica e quello di grafica e progettazione materiale divulgativo causa inizio emergenza Covid non è stato possibile svolgerlo perché le scuole hanno vietato l'accesso ad estranei e vietato che gli studenti si spostassero dall'istituto.

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

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

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

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

La nuova edizione del progetto ha lo scopo di:

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

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

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

Assegnazione di Premi di studio a.a. 2021/2022.

<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 ed i docenti del Dipartimento 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.

- Biotecnologie per l'Agricoltura Sostenibile (17/03/2022)

- Sull'onda del Blu Growth (20/12/2021)
- Valorizzazione di specie ittiche mediante tecniche tradizionali e innovative (03/12/2021)
- Conoscenza e innovazione tra presente e futuro. Innovazione in agricoltura (10.06.2021)

Descrizione link: Progetto DIOR

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi/iniziative-di-orientamento>



QUADRO B6

Opinioni studenti

14/09/2022

Per l'a.a. 2021-2022, il numero complessivo di questionari relativi agli insegnamenti svolti nel I e nel II semestre, è risultato pari a 197. L'esame riferito alla sintesi della valutazione del corso di studi e sede, operata dagli studenti frequentanti, ha fatto registrare 167 questionari, a fronte dei 318 dell'a.a. 2020-2021. Dall'esame del report riferito alla sintesi della valutazione del corso di studi e sede operata dagli studenti NON frequentanti si riporta un numero di questionari pari a 30, inferiore rispetto ai 60 questionari compilati nello scorso anno accademico.

Dalle opinioni degli studenti frequentanti emerge un quadro complessivo soddisfacente evidenziato da un indice complessivo di valutazione media del CdS nell'a.a. 2021/2022 pari a 3,51 in linea rispetto al precedente anno accademico (3,53 a.a. 2020/2021). Al contrario, per gli studenti non frequentanti si registra un indice complessivo di valutazione media di 3,18, in calo rispetto al precedente anno accademico (3,34).

In generale, per gli studenti frequentanti, circa il 73% ha dichiarato di possedere adeguate conoscenze preliminari per la comprensione degli argomenti previsti dai programmi dei diversi insegnamenti ed 84,43% ha valutato congruo il carico di studio rispetto ai crediti assegnati; una percentuale superiore a 89% ha dichiarato adeguato il materiale didattico indicato e disponibile per lo studio della materia. La quasi totalità dei frequentanti ha dichiarato un'evidente soddisfazione rispetto alle altre variabili relative all'organizzazione dei singoli insegnamenti (sezione 1 del questionario) e alla qualità della docenza (sezione 2 del questionario) con una percentuale di risposte positive sul totale di circa il 90%. In particolare, apprezzate sono state: la chiarezza con cui sono definite le modalità di esame (94,61% di risposte positive); l'organizzazione complessiva (orario, eventuali verifiche intermedie, esami finali) dei singoli insegnamenti (90 % di risposte positive); la facile reperibilità dei singoli docenti per spiegazioni e chiarimenti (94,61% di risposte positive su totali); la coerenza degli insegnamenti rispetto a quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio (95,81% di risposte positive); il rispetto degli orari di svolgimento delle lezioni (92,22% di risposte positive). La capacità espositiva dei docenti e la capacità di stimolare interesse verso la disciplina hanno ricevuto, rispettivamente, 87,43% e 83,83% di risposte positive sul totale evidenziando un livello di soddisfazione in linea con i dati relativi allo scorso anno accademico. In generale una percentuale pari a 88,62% degli studenti frequentati dichiara di essere interessato agli argomenti trattati nell'ambito dei singoli insegnamenti, sebbene la soddisfazione complessiva raggiunga valori leggermente più bassi, attestandosi a circa 83,83%, in calo rispetto all'analogo dato dell'anno precedente (87%).

Per quanto riguarda l'organizzazione complessiva della didattica nei singoli semestri, le valutazioni risultano leggermente inferiori rispetto a quelle rilevate nello scorso anno accademico, rispetto al quale, l'attività didattica si è tenuta, per l'intero anno accademico, nelle modalità miste, sia in presenza sia sulla piattaforma e-learning. In particolare: le aule in cui si svolgono le lezioni (sono state 84,43% le risposte positive sul totale, mentre per i locali e le attrezzature per le attività integrative 83,23% degli intervistati ha espresso valutazioni positive).

In generale la valutazione relativa alle singole domande per i diversi insegnamenti ha evidenziato punteggi al di sotto di 2,50 per l'adeguatezza delle conoscenze preliminari (punteggio medio 1,58 e 2,20 per Chimica organica e Biomolecole alimentari e phytochemical, rispettivamente) ed il carico di studi proporzionato ai crediti assegnati (punteggio medio 2,20 per Biomolecole alimentari e phytochemical). Al contrario, punti di forza risiedono nella definizione delle modalità di esame, nella svolgimento dell'insegnamento in coerenza con quanto dichiarato sul sito web e la reperibilità dei docenti per chiarimenti e spiegazioni che fanno registrare, per tutti gli insegnamenti valutati, punteggi al di sopra del valore di 3,25. Un ulteriore dato incoraggiante deriva dalla valutazione positiva in merito all'interesse per gli argomenti trattati che fa registrare per 12 dei 15 insegnamenti valutati un dati superiore alla soglia di 3,25.

L'analisi relativa alle valutazioni modulo, corso e dipartimento espressa dagli studenti frequentanti evidenzia che è stato effettuato il monitoraggio degli insegnamenti fondamentali del C.d.S, ad esclusione di Prevenzione della contaminazione da insetti, dello sviluppo fungino e delle micotossine", "Antropologia dei comportamenti alimentari", Apparecchiature e

impianti per la ristorazione”, “Storia e cultura dell’alimentazione e della cucina”, “Comunicazione ed educazione alimentare”, “Chimica generale” modulo dell’insegnamento integrato “Chimica per la gastronomia” e “Economia aziendale e marketing dei prodotti alimentari” modulo dell’insegnamento integrato “Economia e marketing dei prodotti alimentari”. La impossibilità di monitorare l’opinione degli studenti per molti insegnamenti fondamentali è un dato che desta preoccupazione e deve essere affrontato a livello del corso di studio e di Dipartimento, coinvolgendo anche la Commissione Paritetica docenti studenti del Dipartimento per potenziare l’attività di sensibilizzazione nei confronti degli studenti rispetto alla importanza della compilazione dei questionari.

In generale, rispetto al 2020-2021, anno accademico in cui la media per insegnamento era di circa 13 questionari compilati, il monitoraggio per l’a.a. 2021-2022 ha evidenziato una media di circa 10 questionari per insegnamento (quest’anno con un minimo 5, per l’insegnamento di “Processi di formulazione alimentare” e “Biomolecole alimentari e phytochemical” ad un massimo di 16 per l’insegnamento “Analisi sensoriale”). Non si rilevano insegnamenti con un punteggio medio inferiore a 2,50, mentre potrebbe essere opportuno un più approfondito monitoraggio per quegli insegnamenti che hanno ricevuto una valutazione compresa tra 2,50 e 3,25 che, per l’a.a. 2021-2022, risultano essere: “Biomolecole alimentari e phytochemical” con punteggio medio di 2,74 per un totale di soli 5 questionari compilati; “Chimica organica” relativo all’insegnamento integrato di “Chimica per la gastronomia” (12 questionari compilati, punteggio medio di 2,97); “Specie ortive tradizionali ed innovative” e “Produzioni vegetali tradizionali ed innovative” moduli del corso integrato “Produzioni vegetali tipiche di qualità” (8 questionari compilati, punteggio medio di 3,05 e 3,10 rispettivamente); Modulo “Matematica” del corso integrato “Matematica, elaborazione dati e e-commerce” (11 questionari compilati, punteggio medio 3,20). In relazione ai singoli insegnamenti, in generale, alcuni risultati sollevano delle criticità e meritano particolare attenzione e riflessione e sono quelli relativi alle conoscenze preliminari a volte ritenute insufficienti per la comprensione degli argomenti previsti dal programma, al carico di studi dell’insegnamento e del semestre, alla disponibilità del materiale didattico, quelli relativi ad alcuni aspetti inerenti la docenza e alla qualità delle aule. Per quanto riguarda i suggerimenti forniti dagli studenti, si registrano indicazioni relative sia al funzionamento delle aule, in particolare percepite come non adeguatamente riscaldate (aule in cui sono stati svolti gli insegnamenti di Lingua inglese e Matematica elaborazione dati e nozioni di e-commerce) o in cui la disponibilità del collegamento alla rete non era adeguata (aula del corso di Lingua inglese), sia indicazioni relative alla erogazione della didattica, ovvero la possibilità di aumentare il numero di esercitazioni per l’insegnamento di Chimica organica e di dedicare maggiore tempo ad argomenti particolarmente complessi per l’insegnamento di Matematica, argomenti che però in questa sede non vengono specificati. Per quanto riguarda la valutazione dei questionari resi da studenti non frequentanti per l’anno accademico 2021-22 la valutazione è stata espressa per un solo insegnamento, ed in particolare per “Dietologia, allergie ed intolleranze alimentari”. In generale, punti di forza nella valutazione risultano essere la facile reperibilità del docente per chiarimenti e spiegazioni e la definizione delle modalità di esame. Le maggiori difficoltà riscontrate dagli studenti non frequentanti sembra siano dovute alle conoscenze preliminari possedute (2,70) percepite come non completamente sufficienti alla comprensione degli argomenti trattati, al carico di studio dell’insegnamento non proporzionato ai crediti assegnati (2,83). In più occasioni i problemi e le criticità rilevate vengono condivise e discusse, soprattutto in seno alle riunioni del GAQ, nell’ambito dei Consigli di Dipartimento (talune interamente dedicate), nelle riunioni dei coordinatori dei Corsi di Studio del Dipartimento SAFE e nelle riunioni della Commissione Paritetica. In tali circostanze, che prevedono molto spesso il coinvolgimento degli studenti, si cerca di proporre azioni correttive, individuando anche quelle che potrebbero essere attuate in sinergia con altri corsi di studio. Le considerazioni emerse, le soluzioni individuate e i problemi risolti, sono sempre documentati nei verbali delle singole riunioni.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opinioni-degli-studenti>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Secondo i dati Almalaurea, aggiornati ad aprile 2022, nell’anno solare 2021 si sono laureati complessivamente <sup>14/09/2022</sup> 28 studenti e 8 di questi hanno risposto al questionario. Tuttavia, il collettivo esaminato, costituito dai soli laureati che si sono iscritti al corso di laurea a partire dal 2017, è composto da 20 studenti di cui 4 intervistati. I dati riportati di seguito sono relativi a queste ultime 4 interviste effettuate. Si evidenzia l’esiguità del numero delle persone intervistate nel collettivo preso in

considerazione e la conseguente limitata rappresentatività delle risposte ottenute. E' opportuno mettere a punto delle strategie che consentano di ottenere una maggiore partecipazione alle interviste.

I laureati in Scienze Gastronomiche intervistati nel 2021 hanno espresso un giudizio generalmente positivo riguardo alla Soddisfazione generale per il CdS; infatti, il 75% degli intervistati si è ritenuto decisamente soddisfatto del CdS, e il 25% più sì che no. Nel complesso il livello di soddisfazione per il CdS è stato valutato molto positivamente, totalizzando il 100% di risposte positive da parte dei laureati intervistati.

Questo dato, in linea con quanto registrato nel 2020, è superiore rispetto ai risultati registrati per lo stesso quesito nell'ambito della stessa Classe nei diversi atenei (93,3%) e negli atenei del Sud e delle Isole (95,2%).

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

Tuttavia, richiede particolare attenzione e monitoraggio, al fine di predisporre le dovute azioni correttive dopo averne individuato le cause, il dato che emerge dalla constatazione che solo il 50 % degli intervistati si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso del nostro ateneo, a fronte dell'80 % del dato nazionale e dell'84.4% del dato relativo agli altri atenei del sud e isole.

Pur non essendo la frequenza al CdL obbligatoria, ma fortemente raccomandata, tutti gli intervistati nel 2020 hanno dichiarato di aver frequentato oltre il 75% degli insegnamenti previsti.

Al quesito sul livello di adeguatezza delle aule, il 100% degli intervistati le ritiene complessivamente adeguate (somma delle risposte sempre o quasi adeguate e spesso adeguate).

Il livello di risposte complessivamente positive allo stesso quesito ottenuto per la Classe L-26 è dell'88,1% e dell'85,5% per la media degli atenei italiani e di quelli dell'area del Mezzogiorno, rispettivamente.

Il 100% degli studenti laureati ha utilizzato le postazioni informatiche. Tale dato risulta superiore rispetto a quanto registrato per lo stesso quesito nell'ambito della stessa Classe nei diversi atenei (69,10%) e negli atenei del Sud e delle Isole (71,60%). Degli studenti che hanno utilizzato le postazioni, il 25 % ha ritenuto adeguato il numero delle postazioni mentre il 75%, pur riconoscendone la presenza, le ha ritenute in numero inadeguato. Il dato relativo all'adeguatezza del numero di postazioni informatiche mostra un miglioramento rispetto al dato ottenuto nel 2020 (pari a 9,10%). Questi risultati mettono in evidenza che le azioni correttive di tipo infrastrutturale messe in atto hanno avuto un effetto migliorativo. Tuttavia, considerato che i dati ottenuti relativi all'adeguatezza delle postazioni risultano inferiori sia a quelli della stessa Classe nei diversi atenei (63,3 %) sia ai dati negli atenei del Sud e delle Isole (57,3 %), risulta necessario continuare a mettere in atto azioni che possano aumentare la soddisfazione degli studenti.

Il 100 % dei laureati del 2021, ha ritenuto "adeguate" o "spesso adeguate" le attrezzature per le altre attività didattiche, come le esercitazioni e i laboratori. Nel complesso, il dato è al di sopra rispetto al dato della Classe sia a livello nazionale (88,3 %) sia a livello di area geografica (83%).

Infine, il 100% degli intervistati valuta complessivamente positive le prestazioni della biblioteca, dato superiore rispetto a quanto registrato per la Classe a livello nazionale (94,9%) e di area geografica (94,2%).

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

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

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opinioni-degli-studenti>



## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

07/09/2022

Il corso di laurea in “Scienze Gastronomiche”, attivato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia, appartiene alla classe L-26 - “Scienze e tecnologie alimentari”.

Con riferimento al Quadro C1, i dati di ingresso, di percorso e di uscita, utilizzati per l'analisi provengono dalle schede di indicatori per il monitoraggio annuale dei corsi di studio fornite da ANVUR aggiornati al 02/07/2022. Questi ultimi, sono riferiti agli anni compresi tra il 2017 ed il 2021.

Inizialmente, si vuole considerare i dati di numerosità. In tutto il periodo considerato, si evidenzia una generale flessione del numero di immatricolazioni (indicatore iC00a) passando da 54 per il 2017 a 25 nel 2021, pari al 46% degli avvii di carriera registrati nel 2017. Le riduzioni relative agli avvii di carriera sono comuni con all'area geografica di riferimento – SUD e ISOLE – e con la situazione nazionale degli atenei non telematici con valori medi rispettivamente pari a 57.5 e 62.2 nel 2021 corrispondenti al 64.4 % e 69.8% rispetto ai valori registrati nel 2017.

Il numero di iscritti (al primo oppure ad anni successivi), nel 2021, è stato pari a 103 con un lieve riduzione (pari a 24 iscritti) rispetto al precedente anno 2020. Tali riduzioni sono comparabili a quelle relative all'area geografica di riferimento ed agli Atenei nazionali. Inoltre, del totale di iscritti nel 2021, un numero di 69 risultano essere Regolari con un numero di anni di iscrizione, quindi, uguale o inferiore rispetto alla normale durata del CdS. Gli studenti regolari, quindi, rappresentano il 67% del totale degli studenti iscritti. Tale valore è molto simile all'area geografica di riferimento (71,2%) ed agli Atenei nazionali non telematici pari a 69.6%.

Il numero di laureati entro la durata normale del corso – indice iC00g – è stata pari a 15, sovrapponibile al dato relativo all'area geografica di riferimento (15,5) ed alla situazione nazionale (22,4).

Si vogliono considerare ora i dati relativi agli indicatori di didattica.

Il numero di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiamo acquisito almeno 40 CFU – indice iC01 - sono stati, nel 2020, pari a 12 corrispondenti al 11,5% del totale. Lo stesso indice ha mostrato valori più alti per l'area geografica di riferimento (28,4%) e dell'andamento nazionale (35,6%). I laureati entro la durata normale del corso – iC02 – sono stati il 58% mentre la percentuale di iscritti provenienti da altre regioni sono risultati essere il 12%. Quest'ultimo dato risulta essere in aumento rispetto agli anni precedenti avendo registrato valori pari al 3,7, 7,69, 7,40 e 10,52% rispettivamente nel 2017, 2018, 2019, e 2020.

Per ciò che riguarda la percentuale di laureati occupati a un anno del titolo con attività retribuita – iC06 – nel 2021 si è registrato un valore pari al 34% del totale laureati che risulta essere superiore rispetto all'area geografica di riferimento (22,8%) ed in linea con il dato nazionale (35,24%). La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo resta esattamente la stessa (34,6%) nel caso in cui si analizzi il numero di occupati regolamentati da contratto – iC06bis - . Per quanto riguarda gli indicatori di internazionalizzazione (Gruppo E), la percentuale di CFU conseguiti all'estero da studenti regolari – iC10 – è pari al 33,79‰ rispetto a valori significativamente inferiori per l'area geografica di riferimento (2,24‰) e degli atenei nazionali non telematici (2,20‰). Gli studenti che entro la durata del corso abbiano conseguito almeno 12 CFU all'estero sono stati pari al 266‰ per l'Ateneo foggiano sensibilmente superiori rispetto all'area geografica di riferimento (45‰) ed all'andamento nazionale (22.32‰).

Altri indicatori utili per la didattica riguardano, ad esempio, la percentuale di CFU conseguiti al I anno sul totale da conseguire. Tale valore, per l'Ateneo foggiano, è risultato pari al 24.1% (2021) rispetto a valori più elevati per ciò che riguarda l'area geografica di riferimento (35.5%) e la situazione nazionale degli atenei non telematici (41.2%).

Per l'ateneo di Foggia la percentuale di studenti che proseguono nel II anno dello stesso CdS è stata pari al 28% nel 2020 (iC14) e la stessa percentuale di studenti ha acquistato almeno 20 CFU al I anno (iC15) così come anche la percentuale di studenti che proseguono al II anno e che hanno acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al I anno (iC15bis).

Il 22% sono stati, nel 2020, gli immatricolati laureati entro un anno oltre la durata normale del corso (iC17) un dato questo inferiore rispetto ai valori dell'area geografica di riferimento (29,72%) e della situazione nazionale (38,19%).

Il 75% dei laureati, inoltre, si iscriverebbe allo stesso corso di studio – iC18 - nell'Ateneo foggiano leggermente superiore al valore medio dell'area geografica di riferimento (70,21%) e degli atenei nazionali non telematici (73,83%).

Per ciò che riguarda l'erogazione delle ore di docenza, per l'ateneo foggiano nel 2021 il 70% delle ore sono state erogate da docenti a tempo indeterminato (iC19), l'85% da docenti e ricercatori RTDb (iC19bis) ed il 90% da docenti, ricercatori

RTDb e RTDa (iC19ter). Questi valori sono superiori a quelli rilevati per il Sud e Isole e per l'andamento nazionale. Ad esempio, per l'area geografica di riferimento si sono rilevati valori rispettivamente pari a 73,3%, 79,5% e 85,0%.

Si vuole, infine, analizzare alcuni degli indicatori di approfondimento per la sperimentazione. La percentuale di immatricolati che si laureano nel CdS entro la durata normale del corso (iC22) sono stati, per l'Ateneo foggiano, pari al 29% nel 2020, più elevati rispetto all'area geografica di riferimento (18,14%) e degli atenei nazionali non telematici (25,03%). Il numero di immatricolati che, invece, proseguono la carriera al secondo anno in un differente CdS dell'Ateneo foggiano sono stati pari al 3,5% mentre valori medi pari a 4,5% e 4,4% sono stati registrati per l'area geografica di riferimento e per la situazione nazionale.

Tra gli indici di soddisfazione e occupabilità, si vuole osservare come la percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del Cds sono stati pari al 100% per l'Ateneo foggiano, superiori rispetto all'area geografica di riferimento (92%) e degli Atenei nazionali non telematici (93.3%).



## QUADRO C2

### Efficacia Esterna

07/09/2022

I dati AlmaLaurea, aggiornati ad aprile 2022, fanno riferimento ad indagini condotte sui laureati dell'anno 2020, ad un anno dalla laurea, su un campione di 26 intervistati su 30 laureati.

Il tasso di occupazione, considerando per "occupati" tutti coloro che dichiarano di svolgere una qualsiasi attività, anche di formazione o non in regola, purché retribuita, dei laureati in Scienze Gastronomiche (L-26) presso l'Università degli Studi di Foggia, pari al 25,0%, è quasi il doppio di quello rilevato nel Sud e Isole (14,5%), ripartizione territoriale sede del corso ed in linea con quello riportato per la stessa classe dei diversi atenei (26,3%).

Ad un anno dalla laurea, il 68,8% dei laureati risulta iscritto ad un corso di laurea di secondo livello, percentuale leggermente inferiore rispetto alla stessa classe degli altri atenei (70,9%), mentre nel Sud e Isole tale dato sale al 81,9%. Sempre ad un anno dalla laurea il 43,8% dei nostri laureati non lavora o non cerca lavoro perché impegnato in un corso universitario o in tirocinio/praticantato; tale dato è inferiore a quello rilevato nel Sud e Isole (67,4%).

La percentuale dei laureati presso l'Università degli Studi di Foggia, che ha dichiarato di utilizzare, in ambito lavorativo, le competenze acquisite con la laurea non è stata rilevata, mentre quella rilevata nel Sud e Isole è pari al 32,7% e si attesta al 43,0% nella stessa classe dei diversi atenei nazionali.

Ad un anno dalla laurea, la retribuzione mensile netta dei laureati presso l'Università di Foggia (734 €) risulta essere inferiore rispetto a quella dei laureati della stessa classe al Sud e isole (968 €) e del territorio nazionale (1.121€).

Il grado di soddisfazione per il lavoro svolto dai laureati in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Foggia ad un anno dalla Laurea (7,3) risulta in linea con quello dichiarato dai laureati della stessa classe al Sud e Isole (7,5) e a livello nazionale (7,6).

Nel complesso, la situazione descritta e aggiornata ad aprile 2022 evidenzia un livello di occupazione più basso rispetto all'anno precedente, giustificata dal fatto che sono aumentate di molto le iscrizioni ad un corso di laurea di secondo livello con una percentuale in più del 22,6% presso l'Università degli Studi di Foggia, e del 2,2% nel Sud e Isole. Tuttavia, nel complesso, la situazione descritta per il 2021, ad un anno dalla laurea, evidenzia comunque un livello occupazione buono, considerato l'elevato numero di iscrizioni ad un corso di laurea di secondo livello, sebbene con un livello remunerativo leggermente inferiore all'anno precedente.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opinioni-degli-studenti>



## QUADRO C3

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



Le opinioni degli enti e delle imprese ospitanti gli studenti tirocinanti sono state raccolte attraverso un questionario somministrato ai tutor aziendali a conclusione del periodo di stage. Dai dati del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (vedere tabella riepilogativa) emerge una valutazione soddisfacente delle attività di tirocinio, con una elevata percentuale di giudizi "decisamente positivi". In particolare, quest'ultimi giudizi sono risultati pari al 96% sul totale per i quesiti relativi alla formazione acquisita dal discente durante il corso di studi, il concreto arricchimento delle conoscenze, l'apprendimento di nuove competenze, metodologie e risoluzione di problemi, gli stimoli a successivi approfondimenti tecnici specifici e aggiornamenti, la valutazione positiva dello studente dal punto di vista comportamentale (adattamento al contesto, rispetto di orari e impegni, motivazione e interesse).

Una valutazione dei giudizi decisamente positiva, pari all'88% è emersa per quanto concerne l'efficacia, nonché la corrispondenza fra obiettivi attesi (come fissati nel progetto formativo) e risultati raggiunti e il miglioramento delle abilità. Inoltre, l'84% si ritiene soddisfatto dell'attività di tirocinio.

Mentre per l'acquisizione di nuove professionalità, la collaborazione tra Tutor aziendale e Tutor universitario e durata del tirocinio è emersa una valutazione decisamente positiva pari all'80% sul totale. Per tutti gli altri quesiti, il giudizio valutativo "decisamente positivo" è stato compreso tra il 76 e il 60%.

Per il quesito relativo alla "Capacità di operare in gruppo", è stato espresso un giudizio positivo relativamente inferiore rispetto alle altre opinioni, con una valutazione pari al 60%. Si fa rilevare, tuttavia, che la risposta era da aspettarsi, dal momento che i tirocini si sono svolti prevalentemente con modalità da remoto e pertanto la possibilità di lavorare in gruppo è stata molto difficoltosa.

Per quanto concerne la domanda aperta per eventuali suggerimenti per rendere maggiormente efficace e funzionale l'esperienza di stage/tirocinio, le risposte riferite solo da alcuni studenti sono state le seguenti: 1) l'esperienza si ritiene efficace all'acquisizione di conoscenza del settore agroalimentare e funzionale ai futuri sviluppi e sbocchi; 2) sarebbe carino che i lavori svolti da remoto dai ragazzi durante la pandemia potessero in qualche modo incontrare il mondo del lavoro così da dare ai ragazzi maggiore concretezza al lavoro svolto in questi mesi; 3) maggiore dialogo tra azienda e Università per indirizzare al meglio le attività dello studente; 4) individuare tematiche di ricerca applicata e innovazione congiunta con Università nel piano formativo.

A questo riguardo, si evidenzia che il corso di studio forma laureati che posseggono una visione olistica delle problematiche del settore gastronomico, attraverso un percorso spiccatamente specialistico che consente l'inserimento nelle più diverse aziende operanti nella filiera agroalimentare. Pertanto, la formazione professionale e qualificante nel mondo del lavoro, a completamento della formazione dello studente, è uno strumento di collegamento tra quest'ultimo e l'Università con la possibilità di scambio di conoscenze tecnologiche, strumento prezioso per un ruolo professionale futuro. Si rileva, infine, una certa ripetitività delle materie scelte degli studenti per lo svolgimento del proprio tirocinio (che si concentrano soprattutto per le materie della microbiologia, della tecnologia alimentare, della fisiologia e dell'economia agraria). Anche su questo aspetto sarebbe opportuno indagare più a fondo per capire se le motivazioni che soggiacciono a tale scelta sono il frutto della preferenza degli studenti o piuttosto della ridotta disponibilità da parte di alcuni docenti a seguire gli studenti del Corso di Laurea nel percorso di tirocinio.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei tutor aziendali



## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

19/05/2021

Come dichiarato nello Statuto, l'Università degli Studi di Foggia 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-](http://www.unifg.it/sites/default/files/allegati/18-06-2015/statuto_universita_degli_studi_di_foggia_vigente_dal_12_06_2014_0.pdf)

2015/statuto\_universita\_degli\_studi\_di\_foggia\_vigente\_dal\_12\_06\_2014\_0.pdf).

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

## ▶ QUADRO D2

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

15/06/2022

Il CdS in Scienze Gastronomiche, 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 Gastronomiche 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. 1154/2021 e successive modifiche, quindi, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR (documento 09/01/13) in coerenza con le ESG ENQUA 2005/2009. Ciò testimonia l'assunzione di responsabilità, da parte del CdS e del Dipartimento, nel guidare e tenere sotto controllo la qualità della formazione offerta e nello stimolare fattivamente, tra le figure dedite alla sua realizzazione, lo sviluppo della cultura della qualità della didattica.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

06/06/2022

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

07/06/2022

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. 2022/2023.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del Corso di Studio



QUADRO D6

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



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di FOGGIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	SCIENZE GASTRONOMICHE
<b>Nome del corso in inglese</b>	Gastronomic Sciences
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-gastronomiche">https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-gastronomiche</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi">https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale

## Corsi interateneo

**i** 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

## Docenti di altre Università

## Referenti e Strutture



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

## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BNSNNA74P45A893E	BONASIA	Anna	AGR/04	07/B1	PA	1	
2.	CRBMRS68H41D643D	CORBO	Maria Rosaria	AGR/16	07/I1	PO	1	
3.	DDVBGI73C44A669U	DE DEVITIIS	Biagia	AGR/01	07/A1	PA	1	
4.	DCHMLC85T49D643G	DECHIARA	Marialuciavaleria	AGR/09	07/C	RD	1	
5.	DRSNTN74T31A669A	DEROSSO	Antonio	AGR/15	07/F1	PA	1	
6.	DSCGRZ69A52H643H	DISCIGLIO	Grazia	AGR/02	07/B1	RU	1	
7.	LGTBBR73C56D643M	LAGATTA	Barbara	AGR/15	07/F	RD	1	
8.	SNTNNL75B50D643K	SANTILLO	Antonella	AGR/19	07/G1	PA	1	
9.	SNGMNG62E56H926N	SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	AGR/16	07/I1	PO	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**SCIENZE GASTRONOMICHE**



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
AMOROSO	CLAUDIA	claudia_amoroso.554082@unifg.it	3486710532
CHIAPPINELLI	ANDREA	andrea_chiappinelli.562869@unifg.it	3311325933
D'ISIDORO	ROBERTA	roberta_disidoro.562991@unifg.it	3278371376
LA ROTONDA	ROBERTA	roberta_larotonda.571192@unifg.it	3289618630
MARINARO	GRAZIA GIULIA	grazia_marinaro.551109@unifg.it	3467065519
PALLADINO	FEDERICA	giulia_palladino.563279@unifg.it	3271965695
PIETRADURA	FRANCESCO	francesco_pietradura.562974@unifg.it	3883533200
QUINTO	VINCENZO	vincenzo_quinto.560703@unifg.it	3200860755
PERDONÒ	STEFANIA	stefania_perdono.563758@unifg.it	3283286288
NIRO	VERONICA	veronica_niro.571393@unifg.it	3887553409
SALONNE	ANDREA	andrea_salonne.550826@unifg.it	3384571498
VOCINO	EMANUELA	emanuela_vocino.563574@unifg.it	3938806035



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
DE DEVITIIS	ANNA
DE DEVITIIS	BIAGIA
DEROSSI	ANTONIO
DISCIGLIO	GRAZIA
GENTILE	VALERIA
GERMINARA	SALVATORE GIACINTO
LA GATTA	BARBARA
SALONNE (studente STA)	ANDREA
SANTILLO	ANTONELLA



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
BONASIA	Anna		
DEROSSI	Antonio		
BIASCO	ADELE	adele_biasco.556136@unifg.it	
DE GIROLAMO	ALFONSO	alfonso_degirolamo.552100@unifg.it	
GUERRIERI	ANGELA	angela_guerrieri.553578@unifg.it	
SPERANZA	Barbara		



## Programmazione degli accessi



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



## Sedi del Corso



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

Data di inizio dell'attività didattica	03/10/2022
Studenti previsti	100



## Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula





## Altre Informazioni

R<sup>a</sup>D



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



## Date delibere di riferimento

R<sup>a</sup>D



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



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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



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 e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

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

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

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

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

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

Relazione di sintesi

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

- a) Requisito di Trasparenza: risulta sostanzialmente soddisfatto, anche se la SUA-CdS Sezione Amministrazione non riporta ancora tutte le informazioni richieste.
- b) Requisiti di Docenza: potenzialmente soddisfatti, anche se nella SUA-CdS, Sezione Amministrazione, al momento della verifica da parte del NV, manca ancora l'indicazione, per i docenti di riferimento, dei relativi insegnamenti.
- c) Requisito relativo ai Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio: risulta soddisfatto.
- d) Requisiti strutturali: risultano soddisfatti, anche in considerazione del fatto che la nuova attivazione non richiede incrementi nella disponibilità di risorse strutturali, valutate adeguate negli a.a. precedenti.
- e) Requisiti per l'Assicurazione della Qualità: risultano sostanzialmente verificati, in quanto:
  1. il Presidio della Qualità ha ormai definito e proposto un sistema di AQ dei CdS coerente con le indicazioni del sistema AVA, che sarà applicato anche al corso in esame;
  2. il processo di rilevazione online dell'opinione degli studenti è in corso con l'impegno a mantenere adeguate le modalità di rilevazione a quanto previsto dall'ANVUR;
  3. tutti i corsi di studio attivati nell'a.a. 2014/15 hanno compilato la Scheda Unica Annuale entro i termini stabiliti, ancorché

le informazioni e i dati ivi riportati presentino alcuni aspetti migliorabili;

4. tutti i corsi di studio attivati nell'a.a. 2014/15 hanno compilato il Rapporto di Riesame entro i termini stabiliti.

f) Sostenibilità economico-finanziaria: preso atto che il valore dell'indicatore I SEF, pari a 0,95, risulta inferiore a 1, il Nucleo ha verificato che l'istituzione del nuovo CdS non comporta un incremento del numero complessivo di CdS attivati nell'a.a. precedente (come stabilito dal D.M. 1059/2013, Allegato A, lettera f)) che, al contrario, risulta diminuito passando da 30 a 27. Inoltre, la documentazione relativa alla disponibilità complessiva di docenza attesta che sussistono le condizioni affinché sia verificata la disponibilità di docenza a regime per tutti i CdS dell'Ateneo, compresi quelli di nuova istituzione.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

CRD

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

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2020	C92200564	<b>ANALISI SENSORIALE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Teresa DE PILLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">60</a>
2	2021	C92200947	<b>ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Lorenzo D'ORSI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10) Università degli Studi di CATANIA</i>	M-DEA/01	<a href="#">52</a>
3	2021	C92200948	<b>APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	<b>Docente di riferimento</b> Marialuciavaleria DECHIARA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/09	<a href="#">58</a>
4	2022	C92201412	<b>CHIMICA GENERALE</b> (modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA) <i>semestrale</i>	CHIM/03	Carmen PALERMO <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/01	<a href="#">44</a>
5	2022	C92201414	<b>CHIMICA ORGANICA</b> (modulo di CHIMICA PER LA GASTRONOMIA) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Luciana LUCHETTI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/06	<a href="#">42</a>
6	2020	C92200565	<b>COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	M-PED/04	Giusiantonia TOTO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	M-PED/04	<a href="#">48</a>
7	2020	C92200566	<b>DIETOLOGIA, ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Veronica DI GAETANO		<a href="#">52</a>
8	2022	C92201415	<b>ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b> (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/01	Vittoria PILONE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">54</a>
9	2022	C92201417	<b>ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b> (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Biagia DE DEVITIIS <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">52</a>

10	2022	C92201418	<b>ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE</b> (modulo di MATEMATICA, ELABORAZIONE DATI E NOZIONI DI E-COMMERCE) <i>semestrale</i>	SECS-S/01	Antonio STASI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">54</a>
11	2021	C92200950	<b>GASTRONOMIA MOLECOLARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Sandra PATI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">53</a>
12	2020	C92200567	<b>GESTIONE DELLA QUALITÀ NEL SETTORE GASTRONOMICO</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Barbara LAGATTA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">54</a>
13	2020	C92200568	<b>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Milena Grazia Rita SINIGAGLIA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/16	<a href="#">56</a>
14	2021	C92200951	<b>MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Maria Rosaria CORBO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">60</a>
15	2022	C92201423	<b>PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE FUNGINA E DELLE MICOTOSSINE</b> (modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/12	Francesco LOPS <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	<a href="#">42</a>
16	2022	C92201402	<b>PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI</b> (modulo di PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA INSETTI, DELLO SVILUPPO FUNGINO E DELLE MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/11	Giacinto Salvatore GERMINARA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/11	<a href="#">52</a>
17	2021	C92200952	<b>PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Antonio DEROSI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">60</a>
18	2021	C92200953	<b>PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ</b> <i>semestrale</i>	AGR/19	<b>Docente di riferimento</b> Antonella SANTILLO <i>Professore</i>	AGR/19	<a href="#">74</a>

Associato (L.  
240/10)

19	2022	C92201425	<b>PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE</b> (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) <i>semestrale</i>	AGR/02	<b>Docente di riferimento</b> Grazia DISCIGLIO <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/02	<a href="#">40</a>
20	2020	C92200569	<b>SICUREZZA ED ISPEZIONE ALIMENTARE NEL SETTORE GASTRONOMICO</b> <i>semestrale</i>	VET/04	Giovanni Giuseppe NORMANNO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	VET/04	<a href="#">56</a>
21	2022	C92201426	<b>SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE</b> (modulo di PRODUZIONI VEGETALI TIPICHE DI QUALITÀ) <i>semestrale</i>	AGR/04	<b>Docente di riferimento</b> Anna BONASIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/04	<a href="#">43</a>
22	2021	C92200954	<b>STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA</b> <i>semestrale</i>	M-STO/02	Valentina Pia PIETROCOLA		<a href="#">52</a>
						ore totali	1158

Offerta didattica programmata

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

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ <i>PRODUZIONI VEGETALI TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	55	55	55 - 55
	AGR/09 Meccanica agraria			

	<p>↳ APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p>			
	<p>↳ GASTRONOMIA MOLECOLARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>↳ PROCESSI DI FORMULAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>↳ ANALISI SENSORIALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>↳ GESTIONE DELLA QUALITÀ€ NEL SETTORE GASTRONOMICO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>AGR/16 Microbiologia agraria</p>			
	<p>↳ MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>AGR/19 Zootecnia speciale</p>			
	<p>↳ PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITÀ€ (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</p>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <p>↳ PREVENZIONE DELLE INFESTAZIONI DA ARTROPODI E RODITORI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <p>↳ PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE FUNGINA E DELLE MICOTOSSINE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</p>	22	22	22 - 22
	<p>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <p>↳ DIETOLOGIA, ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale</p> <p>↳ SICUREZZA ED ISPEZIONE ALIMENTARE NEL SETTORE GASTRONOMICO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p>	12	12	12 - 12



↳ <i>ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
↳ <i>ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 89 (minimo da D.M. 60)</b>			
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			89 - 89

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

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		10	

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

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

180

180 - 180



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>a</sup>D

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



## Attività caratterizzanti R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	55	55	30
	AGR/16 Microbiologia agraria AGR/19 Zootecnia speciale			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	22	22	20
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	12	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>				89
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>			89 - 89	



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	23	23	18



## Altre attività

R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		10	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	16	16
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		16	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>38 - 38</b>	



## Riepilogo CFU

R<sup>a</sup>D

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



## Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D

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

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



## Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle altre attività

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D