



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>IdSua:1579002</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreteria-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CARLUCCI	Antonia		PA	1	
2.	DE PALMA	Laura		PO	1	

3.	DE PILLI	Teresa	PA	1
4.	GATTA	Giuseppe	PA	1
5.	LAMACCHIA	Carmela	PA	1
6.	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	PO	1
7.	QUINTO	Maurizio	PO	1
8.	SOCCIO	Mario	RD	1
9.	STASI	Antonio	PA	1

Rappresentanti Studenti	<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 PERDONO' 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>
--------------------------------	--

Gruppo di gestione AQ	<p>ANTONIA CARLUCCI ANNA DE DEVITIIS LAURA DE PALMA TERESA DE PILLI GIUSEPPE GATTA VALERIA GENTILE VERONICA NIRO (studente) GIOVANNI NORMANNO MAURIZIO QUINTO MARIO SOCCIO</p>
------------------------------	---

Tutor	<p>BARBARA LA GATTA GIUSEPPINA SPADACCINO Maurizio QUINTO ADELE BIASCO ANGELA GUERRIERI ALFONSO DE GIROLAMO</p>
--------------	--



15/06/2022

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

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

L'accesso al corso di laurea è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente conseguito all'estero e alla partecipazione al concorso di ammissione che consta di una prova NON SELETTIVA ma finalizzata a evidenziare eventuali lacune formative che verranno recuperate nel corso del primo anno.

Allo studente che intende affrontare le prove non selettive in ingresso sono richieste conoscenze negli ambiti disciplinari di Biologia, Fisica, Chimica e Matematica. Nel primo anno di corso, sono impartite discipline di base relative alla Matematica, alla Chimica, alla Fisica, all'Economia, alla Microbiologia e alla Lingua Inglese; in seguito lo studente seguirà un percorso formativo finalizzato all'acquisizione di competenze e abilità specifiche. Le attività didattiche previste nel corso di studio, articolate in semestri, sono distinte in attività frontali, esercitazioni di laboratorio e visite guidate presso stabilimenti di produzione di alimenti di origine vegetale e animale. La frequenza delle attività didattiche è fortemente raccomandata ed è obbligatoria nella misura del 70% per le attività formative di laboratorio. La formazione dello studente è completata da un periodo di tirocinio pratico presso industrie alimentari, studi professionali o laboratori interni al Dipartimento. Per il conseguimento del titolo di dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve sostenere 20 esami e acquisire un minimo di 180 CFU. La formazione acquisita nel corso di laurea in STA è particolarmente idonea alla prosecuzione degli studi in corsi di laurea magistrale afferenti alle classi LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari, LM-69 Scienze e Tecnologie Agrarie, LM-61 Scienze della nutrizione umana LM-9 Scienze Biotecnologiche applicate alla nutrizione umana e in Scienze Viticole ed Enologiche LM-70.

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



QUADRO A1.a

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

22/11/2018

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Comitato d'indirizzo



QUADRO A1.b

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

12/06/2022

Le consultazioni con la gamma degli Enti e le organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, soprattutto in merito all'analisi dei bisogni di competenze del profilo professionale in uscita, sono state effettuate, tramite un incontro di confronto/formazione organizzato in data 17 giugno 2021 sulla piattaforma Collaborate dell'Università di Foggia. All'incontro hanno partecipato il dott. Lazzaro Palumbo, libero professionista iscritto all'ordine dei Tecnologi Alimentari-regione Puglia e consulente per le imprese agro-alimentari, la dott.ssa Nicoletta Suriano NPD Manager presso Princes Industrie Alimentari s.r.l. e il dott. Pietro Pasquale, Responsabile P.O. – Igiene degli Alimenti e Nutrizione Preventiva - Regione Puglia.

Durante l'incontro sono stati contestualizzati i nuovi sbocchi professionali del tecnologo alimentare, alla luce anche dei cambiamenti indotti dalla globalizzazione e dalla pandemia COVID-19.

Il confronto con gli esperti ha fatto emergere due nuclei tematici importanti:

- a) Una maggiore sinergia con il mondo professionale e con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Puglia.
- b) La necessità di potenziare i contenuti tecnici relativi al Controllo Ufficiale degli alimenti e la relativa normativa unionale (Reg (UE) 625/2017).

Il confronto con le parti sociali è continuato con un momento di confronto/incontro pubblico con l'OTA Puglia aperto agli studenti, tenuto in data 3 dicembre 2021 in modalità duale (presenza e online), a cui hanno partecipato circa 30 studenti e

componenti del Consiglio Regionale dell'OTA. Dal confronto sono emersi alcuni suggerimenti importanti:

a) La necessità di organizzare per gli studenti del secondo anno del CdS-LM in Scienze e Tecnologie Alimentari un percorso di preparazione pratica all'esame di stato per l'abilitazione alla libera professione di Tecnologo Alimentare, che non sia una mera trasmissione di contenuti tecnici, già forniti durante l'Università, ma di rielaborazione dei contenuti in un'ottica professionale.

b) L'importanza di stabilire un presidio permanente dell'OTA Puglia nel Dipartimento come accompagnamento all'acquisizione delle soft skills richieste dal mondo del lavoro.

Tali incontri rappresentano la fase finale di un iter di consultazione delle parti sociali articolato e variegato, che ha compreso anche la somministrazione nel 2020 di un questionario agli stakeholder e la consultazione di alcuni siti per gli studi di settore nei mesi di marzo/aprile 2021 e marzo/aprile 2022.

Tali consultazioni, rappresentano un utile input per sviluppare un progetto formativo dai contenuti più attuali, e determinano anche il consolidamento di rapporti di collaborazione tra imprese, studi di consulenza, laboratori di analisi, Regione Puglia e Istituto Zooprofilattico di Puglia e Basilicata, sede di Foggia, molti dei quali già concretizzati grazie alla stipula di convenzioni riguardanti competenze tecniche e scientifiche per lo svolgimento di tirocini, tesi di laurea, organizzazioni di visite, stage, conferenze, seminari.

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

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

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

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

3. Funzioni in un contesto lavorativo e relative competenze:

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

- Occuparsi di qualità e sicurezza alimentare secondo norme cogenti e volontarie, redazione piani di autocontrollo e piani analitici secondo l'analisi del rischio, auditor dei sistemi di gestione qualità-igiene-sicurezza-ambiente, legislazione e sicurezza alimentare, pianificazione e produzione di alimenti/MOCA, ricerca e sviluppo nuovi prodotti, analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e di biologia molecolare;

- Svolgere funzioni attinenti più in generale all'ufficio qualità ivi inclusi i rapporti con le Autorità Competenti/ committenti /stazioni appaltanti, responsabile di: assicurazione qualità, controllo qualità, produzione, acquisti, NPD (new product development), docente e ricercatore, esperto di ristorazione commerciale e collettiva, consulente per enti pubblici e imprese, specialista della vigilanza sull'igiene degli alimenti, perito tecnico nei tribunali;

- Coordinare, dirigere e gestire imprese alimentari e di servizio ad essa connesse e lavorare in team multi-disciplinari (ingegneri, medici, biologi, esperti in comunicazione e marketing, in generale le varie figure che impattano sulla filiera alimentare), progetti di sviluppo;

- Collaborare con aziende che producono ingredienti, materiali, impianti e attrezzature, prodotti chimici per il settore alimentare;

- Collaborare con agenzie internazionali e comunitarie ai programmi di sviluppo agro-alimentare.

- Collaborare con i professionisti della filiera agro-alimentare, in particolare con i veterinari e gli agronomi, in relazione alla tipologia di materia prima di impiegare.

- Altro: il tecnologo alimentare, previa specifica specializzazione acquisita nel corso degli studi, potrebbe anche collaborare con medici e nutrizionisti per la formulazione di diete.

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

- conoscenze giuridiche relative a diversi ambiti, ad es.: norme correlate con l'ambito igienico-sanitario, processi di trasformazione e norme correlate, funzionamento impianti e norme correlate, norme legate ai titoli abilitativi per la realizzazione, avvio e gestione delle industrie alimentari;

- abilità nell'applicazione pratica delle conoscenze acquisite. Ad esempio, abilità nel gestire i processi, formulare nuovi prodotti ed analizzare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche delle materie prime e dei prodotti finiti, abilità nella gestione dell'azienda e dei suoi prodotti in maniera pragmatica avendo come focus la sicurezza alimentare, le

caratteristiche vincenti del prodotto (shelf life, costo, packaging ecc.), abilità di problem solving, abilità di speech e di relazione con produttori e clienti;

- comportarsi in modo da assicurare la qualità dei prodotti finiti e la conformità del processo in relazione a quanto stabilito nel manuale di gestione qualità dell'azienda;

- avere competenze trasversali in ambito manageriale e gestionale.

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

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

- comprendere: gli aspetti legati alla gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti

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

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

Vengono suggeriti insegnamenti e/o attività formative relative a:

- progettazione di impianti delle industrie alimentari e disegno CAD

- ispezione degli alimenti sotto il profilo chimico e microbiologico

- nutrizione e dietistica

- legislazione alimentare

- applicazione pratica del sistema HACCP

- studio in filiera dei flussi di produzione

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

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

Si suggeriscono,

Tirocini su/presso:

- liberi professionisti tecnologi,

- Enti di controllo,

- stabilimenti di produzione e ristorazione collettiva.

- Sviluppo nuovi prodotti: teoria e pratica

- Gestione e coordinamento progetti

Seminari su:

- applicazione pratica delle conoscenze acquisite in contesti lavorativi pubblici e privati

- ruolo del tecnologo alimentare

- Innovazione nell'industria alimentare

- gestione e miglioramento continuo della qualità

- aggiornamenti nelle tecniche di controllo chimico e microbiologico degli alimenti

- Project Management, Agile and Lean Management, Innovation

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

- processo produttivo

- prodotti

- distribuzione
- controllo e gestione della qualità
- Innovazione digitale 4.0 in ambito sistema qualità
- necessità di adottare un modello sanitario multidisciplinare ed integrato delle competenze secondo la visione dell'One Health, includendo, pertanto, il Tecnologo per le sue peculiarità. A titolo di esempio: le competenze di produzione ed utilizzo del Materiali ed Oggetto Contatto con gli Alimenti (c.d. MOCA); la produzione e l'utilizzo, nei processi delle tecnologie alimentari, degli Additivi, degli Aromi e degli Enzimi; le competenze in materia di produzioni vegetali (e patologie correlate) per la corretta verifica di impiego di Prodotti Fitosanitari; l'effetto dei processi di produzione degli alimenti sulla produzione delle nuove classi di contaminanti raggruppate nelle categorie "Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali" (Alcaloidi, THC, citrulina, tossine T-2, Ocratossina A, DON, Alternaria spp, ecc).

Ad integrazione delle consultazioni effettuate mediante il questionario ed i momenti di incontro con i professionisti e l'OTA Puglia, sono stati anche considerati dati prodotti dall'Institute of Food Technology (IFT), con sede in America e nel Regno Unito, che offre una visione parziale e limitata sugli stipendi, su come diventare un Food Scientist (il cosiddetto culinary view) (www.ift.org). Genericamente, il materiale disponibile individua alcuni punti focali per la formazione del Food Scientist, quali la conoscenza e la comprensione di alcuni concetti di base, relativi alla microbiologia, tecnologia, sicurezza e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati, marketing e nutrizione, con un'attenzione particolare agli alimenti funzionali ed alla sostenibilità della produzione degli stessi. In particolare, da una consultazione del sito in aprile 2022 vengono evidenziate i cosiddetti top-5 trends, ritenuti nevralgici per il Food Scientist, ovvero:

- a) Sostenibilità, riduzione degli input energetici e dei consumi di acqua nei processi alimentari e riduzione degli sprechi e degli scarti, in linea con l'Agenda 2030 dell'ONU;
- b) Proteine alternative alla carne, per ridurre l'impatto della zootecnia e delle filiere connesse sugli agro-ecosistemi;
- c) Educazione alimentare e progettazione di alimenti in grado di rispondere ai desiderata dell'Organizzazione mondiale della Sanità, non ultima la necessità di ridurre l'introito giornaliero di sodio;
- d) Aumentare la resilienza in tutti i segmenti delle diverse filiere agro-alimentari, per rispondere e contrastare gli effetti economici a lungo-termine della pandemia COVID-19;
- e) FMSA (Food Modernization Safety Act), come linea di indirizzo per tutte le decisioni prese in tema di sicurezza alimentare.

In tema di formazione universitaria e post-universitaria, il comitato direttivo dell'IFT suggerisce di migliorare alcune aree-chiave nella formazione dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari: Salute, Alimenti e Nutrizione; Processi e Metodi per la progettazione di nuovi alimenti; Tracciabilità e rintracciabilità; tecnologie atermiche; Politiche Alimentari.

Sono stati, inoltre, consultati i seguenti siti:

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

La consultazione è stata effettuata ad aprile 2022 con l'uso delle seguenti parole chiave: food, cibo, alimento, qualità/quality e tecnologo alimentare. In tutti i casi, le professioni individuate ricadono nelle Categorie ISTAT 1, 2. In particolare, alcune delle figure professionali attinenti al Tecnologo Alimentare possono essere individuate nelle seguenti.

1. Legislatori, imprenditori e alta dirigenza

1.2.3.5.0 - direttori e dirigenti del dipartimento approvvigionamento e distribuzione

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

2. Professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione

2.3.1.1.4 Biotecnologi - Tecnologi alimentari

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

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

3. Professioni tecniche

3.1.5.4.2 - tecnici della produzione alimentare

3.1.5.4.1 - tecnici della preparazione alimentare

Le conoscenze richieste e riportate valutare l'adeguatezza delle materie prime, predisporre certificazioni, eseguire ispezioni o sopralluoghi, controllare la qualità dei prodotti o del processo di lavorazione, verificare il rispetto della normativa vigente, definire e applicare procedure per la produzione di qualità (definire standard, fornire linee guida, ecc.), controllare la logistica e la funzionalità degli impianti o dei macchinari, curare i rapporti con gli enti certificatori e con le autorità sanitarie, verificare la conformità agli standard, individuare e gestire interventi correttivi.

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

E' stato, inoltre, consultato il report "PREVISIONI DEI FABBISOGNI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI IN ITALIA A MEDIO TERMINE (2021-2025)" elaborato dal Sistema Informativo Excelsior. Per le incertezze e le difficoltà legate alla pandemia COVID-19, il modello prevede due possibili scenari (A-previsione prudenziale- e B-previsione più favorevole), che segnala, tra i settori industriali con tassi di fabbisogno medio-alti nella media del periodo, il comparto dell'industria alimentare (0,5-0,8), con un replacement demand (ovvero nuovi ingressi come conseguenza di quiescenza o di nuove attività) nel quinquennio pari a 146.000 (compresi tutti i livelli). L'analisi del fabbisogno occupazionale complessivo per grande gruppo professionale (classificazione Istat) evidenzia una netta prevalenza delle professioni tecniche e dei conduttori di impianti; il fabbisogno in laureati stimato per il quinquennio varia tra 14.800 e 15.100.

Il confronto tra domanda di laureati nell'agro-alimentare ed offerta evidenzia la necessità di una buona azione di supporto e di orientamento, anche alla luce delle opportunità offerte dal PNRR.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Profilo Generico

funzione in un contesto di lavoro:

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

1) Consulente per:

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

Tali attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche;

2) Responsabile di produzione

3) Responsabile di qualità

4) Funzioni nel contesto pubblico

Elenco delle competenze associate alle funzioni.

1) Consulenza.

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

2) Responsabile di produzione

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

3) Responsabile di qualità

Valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali delle materie

prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti; conoscenza del concetto di qualità globale di filiera anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità degli alimenti e di certificazione di prodotto e di processo

4) Funzioni nel contesto pubblico

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

competenze associate alla funzione:

Rientrano nelle competenze del laureato in STA:

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

sbocchi occupazionali:

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

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

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)



22/11/2018

L'accesso al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente conseguito all'estero e al superamento del concorso di ammissione. Per l'accesso al corso di studio è altresì richiesta un'adeguata preparazione nelle discipline di base Matematica, Fisica, Chimica e Biologia; le conoscenze specifiche di ciascuna delle materie oggetto del concorso di ammissione che il candidato deve possedere ai fini del superamento della prova, sono riportate in dettaglio nel Regolamento Didattico del CdS. La verifica del possesso di queste conoscenze avviene mediante la somministrazione di test costituiti da 60 quesiti, tra quiz a risposta multipla e domande aperte, valutati da apposita commissione determinata in seno al Dipartimento. Gli studenti che, pur avendo superato il concorso di ammissione, evidenzino lacune formative in matematica, fisica, chimica e biologia, possono colmare dette lacune mediante la frequenza di corsi di recupero svolti in aula o somministrati in modalità e-learning. Il debito formativo nelle diverse aree è attribuito nel caso in cui lo studente risponda correttamente a meno della metà dei test somministrati per ciascuna area. Il punteggio minimo da conseguire in ciascuna delle aree didattiche, affinché non siano attribuite lacune formative, è pari 7,5/15. Il superamento delle lacune è accertato mediante sedute di esame organizzate dal Dipartimento. Nel caso in cui dette lacune non siano colmate è preclusa agli studenti la possibilità di sostenere gli esami curriculari delle medesime materie e l'iscrizione al secondo anno di corso.



12/06/2022

L'accesso al corso di laurea in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. L'accesso al corso è libero. La verifica del possesso delle conoscenze iniziali, ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04, è effettuata mediante un test di valutazione, somministrato agli studenti prima del perfezionamento della domanda di immatricolazione al CdS. Il test di valutazione è volto ad accertare le conoscenze iniziali dello studente nelle materie di base quali matematica, chimica, fisica e biologia ed a individuare la presenza di eventuali lacune formative (OFA) da colmare entro il primo anno di corso. Il test di valutazione è composto complessivamente di 60 quesiti ed è articolato in 4 sezioni, ognuna costituita da 15 quesiti a risposta multipla inerenti le discipline della matematica, della chimica, della fisica e della biologia. Affinché non vengano attribuite lacune formative, lo studente dovrà conseguire un punteggio minimo di 7/15 per ciascuna delle materia oggetto di valutazione. Per la preparazione al test di valutazione lo studente potrà eventualmente avvalersi dei corsi in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (Massive Open Online Courses) messi a disposizione 4 dal Dipartimento e/o dall'Ateneo sulla piattaforma EDUOPEN disponibile al link: <http://eduopen.org/> Dopo l'immatricolazione, gli studenti che mostrano di avere obblighi formativi aggiuntivi (OFA), saranno ammessi alla frequenza di corsi di recupero tenuti in aula o somministrati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (piattaforma EDUOPEN). Il recupero delle lacune formative deve avvenire entro il primo anno di Corso, il loro superamento sarà accertato mediante somministrazione di test organizzati dal Dipartimento. Nel caso in cui dette lacune non vengano colmate, allo studente è preclusa la possibilità di sostenere gli esami curriculari relativi alle suddette aree disciplinari e quelli a cui detti esami risultano propedeutici.

Link : <https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2022-03/Regolamento%20STA%202022-2023.pdf> (Regolamenti sulla didattica)

22/11/2018

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

fornire un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, che siano in grado di formare un laureato che sappia recepire e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare.

Questi obiettivi si raggiungono facendo acquisire allo studente conoscenze di base in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese e delle filiere agroalimentari. Queste conoscenze sono finalizzate sia all'ingresso nel mondo del lavoro e delle professioni, sia alla prosecuzione della formazione universitaria presso corsi di studi che conferiscono lauree magistrali.

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

Il percorso di studio contempla le seguenti attività formative:

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

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

Conoscenza e capacità di comprensione**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

▶ QUADRO
A4.b.2

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

FORMAZIONE FONDAMENTALE**Conoscenza e comprensione**

Il laureato deve possedere adeguata conoscenza e comprensione dei contenuti disciplinari della matematica, statistica, fisica, chimica generale, chimica organica, biochimica e microbiologia, e in particolare:

- i fondamenti dell'analisi matematica, il concetto di funzione matematica, i principi di calcolo differenziale e integrale, possedendo preliminarmente i fondamenti di geometria ed algebra, che potrà comunque consolidare;
- principi e i metodi di base della statistica descrittiva necessari alla futura comprensione dell'analisi statistica di dati sperimentali;
- unità di misura delle grandezze fisiche e i fattori di conversione; fenomeni relativi alla dinamica dei corpi, alla meccanica dei fluidi ed alla trasmissione del calore, nonché altri fenomeni fisici fondamentali, utili per comprendere anche il concetto di campo ed il suo uso per la descrizione dei fenomeni fisici;
- nomenclatura internazionale dei composti chimici;
- proprietà e reattività degli elementi e dei composti chimici inorganici, strutture e modelli della chimica generale e calcolo stechiometrico;
- gruppi funzionali in molecole organiche semplici, reattività dei composti organici e prodotti generati in sistemi biologici e negli alimenti;
- biomolecole e metabolismo vegetale in confronto con il metabolismo animale ed umano in particolare, il ruolo centrale della fotosintesi nella produzione di molecole con ruolo alimentare;
- tassonomia, fisiologia e genetica dei principali gruppi microbici d'interesse alimentare e l'interazione tra microrganismi e ambiente circostante.

I risultati d'apprendimento possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, attraverso lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile dai docenti, nonché attraverso l'attività tutoria svolta da questi ultimi.

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

Le prove di verifica sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline. Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti i contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve saper applicare i contenuti formativi appresi per poter gestire i processi alla base della produzione e

del controllo degli alimenti, con particolare riferimento a:

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

Questi risultati sono conseguiti:

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA [url](#)

BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FISICA [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA [url](#)

PRODUZIONE PRIMARIE E TRASFORMAZIONI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

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

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

I risultati attesi possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni impartite

durante il corso di studio, la partecipazione alle visite guidate e ai seminari di approfondimento, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

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

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

Questo obiettivo è conseguito formulando quesiti inerenti ai principali contenuti del programma d'insegnamento e proponendo problemi che consentano di analizzare le capacità critiche sviluppate dallo studente. Pertanto, la verifica finale è basata sia sul criterio di valutazione delle conoscenze apprese, sia sul criterio di valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti disciplinari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

I risultati d'apprendimento sono verificati:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE [url](#)

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI [url](#)

SICUREZZA E ANALISI DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

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

- individuazione e soluzione delle problematiche fitosanitarie di identificazione delle specie infestanti i prodotti alimentari negli ambienti di produzione, conservazione e vendita, con relativi rischi per la salute umana, e metodi prevenzione e lotta disponibili;
- principali problematiche legate alla gestione igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale, le norme per la produzione igienica degli alimenti ed i relativi controlli;
- legislazione nazionale e comunitaria inerente i principali gruppi alimentari, ingredienti, additivi ed etichettatura, prodotti tipici, accreditamento e certificazione di sistema e di prodotto;
- equilibri chimici nelle reazioni, metodiche analitiche idonee a campioni alimentari, tecniche base della moderna chimica analitica strumentale;
- metodi d'analisi dei principi nutritivi negli alimenti e principi dell'analisi organolettica eseguita da esperti assaggiatori;
- conoscere la composizione nutrizionale dei principali alimenti e il valore biologico dei singoli nutrienti;
- comprendere i processi fisiologici alla base della digestione degli alimenti di origine animale e vegetale.

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

scegliere la tecnica analitica più idonea in funzione delle caratteristiche dell'analita e della matrice, nonché valutare criticamente i risultati analitici ottenuti per fornire corretti dati qualitativi e quantitativi relativi ai campioni analizzati; valutare l'influenza dei processi tecnologici sulla composizione degli alimenti e sulle caratteristiche sensoriali.

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

I risultati d'apprendimento sono verificati:

- durante le prove d'esame, valutando le risposte a quesiti che richiedono la soluzione di problemi riscontrabili nell'esperienza professionale;
- attraverso la il monitoraggio e degli esiti delle esercitazioni;

- con la valutazione della relazione di tirocinio curriculare (se svolto in quest'area d'apprendimento).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

CHIMICA ANALITICA [url](#)

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

GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI [url](#)

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

ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

La verifica del livello di autonomia di giudizio sarà ottenuta mediante la valutazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame, mediante la valutazione della partecipazione dello studente nel corso delle esercitazioni

pratiche e di laboratorio e mediante la valutazione dell'elaborato scritto derivante dalle attività curriculari di tirocinio pratico.

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari/1701/>

Abilità comunicative

I laureati devono essere in grado di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese in quanto prioritariamente utilizzata nelle discipline a carattere scientifico. I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico e ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio. La verifica delle abilità comunicative sarà ottenuta mediante la valutazione della complessità, della chiarezza espositiva e dell'articolazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame orale e/o scritto e mediante la valutazione dell'esposizione del contenuto dell'elaborato scritto che costituisce la prova finale.

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari/1701/>

Capacità di apprendimento

I laureati devono aver sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi successivi di livello superiore. I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico, ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio. La verifica del livello della capacità di apprendimento sarà ottenuta mediante la valutazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame, mediante la valutazione della partecipazione dello studente nel corso delle esercitazioni pratiche e di laboratorio e mediante la valutazione dell'elaborato scritto derivante dalle attività curriculari di tirocinio pratico.

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari/1701/>





14/04/2014

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco relazioni di tirocinio



08/06/2022

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 é 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 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.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI link	ALTIERI CLELIA CV	PA	8	72	
2.	CHIM/03	Anno	CHIMICA GENERALE link	FRANCAVILLA	PA	8	68	

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

14.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI</i>) link	4
15.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI link	6
16.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE link	7
17.	AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE link	7
18.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO- ALIMENTARE (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO- ALIMENTARI</i>) link	6
19.	AGR/19	Anno di corso 2	PRODUZIONI ANIMALI link	8
20.	AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI FRUTTICOLE (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI</i>) link	4
21.	AGR/02 AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI link	10
22.	BIO/09	Anno di corso 3	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (<i>modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA</i>) link	4
23.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link	6
24.	AGR/15	Anno di corso 3	GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI link	7
25.	VET/04	Anno	IGIENE DEGLI ALIMENTI E	10

	BIO/09	di corso 3	NUTRIZIONE UMANA link			
26.	VET/04	Anno di corso 3	IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (<i>modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA</i>) link		6	
27.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE link		6	
28.	AGR/15	Anno di corso 3	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link		9	



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione 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. È in atto una collaborazione molto attiva e molto proficua che sta portando ad importanti risultati. 08/06/2022

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>

Pdf inserito: [visualizza](#)



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

08/06/2022

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. 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>



QUADRO B5

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

12/06/2022

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

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

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

Sono principi comuni:

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

f. di rispettare il numero massimo di tirocinanti ospitabili in rapporto al numero di dipendenti.

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

1. accreditamento
2. convenzione
3. progetto formativo

Inoltre il CdS prevede il tirocinio pratico-applicativo che consente allo studente di verificare quanto appreso in un ambiente lavorativo ed apre gli spazi per possibili inserimenti lavorativi. Il tirocinio ha una durata di 250 ore, corrispondenti a 10 CFU, che, al massimo, devono essere svolte nell'arco di un semestre, salvo situazioni particolari; durante tale periodo lo studente è coperto da assicurazione.

Sedi del tirocinio possono essere le strutture dell'Università di Foggia e del Politecnico di Bari o altri enti pubblici o privati ed aziende pubbliche o private. Link: [https://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/11-05-](https://www.agraria.unifg.it/sites/sd04/files/allegati/11-05-2018/elenco_aziende_convenzionate_con_il_dipartimento_per_tirocinio_aggiornato_al_10.05.2018.pdf)

2018/elenco_aziende_convenzionate_con_il_dipartimento_per_tirocinio_aggiornato_al_10.05.2018.pdf

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

La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata presso il Servizio Management didattico e processi AQ della didattica, durante tutto l'anno ad esclusione del mese di Agosto. Lo studente può iniziare l'attività di tirocinio, a condizione che abbia acquisito almeno 100 CFU, inclusi quelli relativi a discipline attinenti al tirocinio.

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

Il Servizio Tirocini e Stage Curriculari gestisce i processi amministrativi necessari all'attivazione dei tirocini curriculari, 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 curriculari 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 curriculare 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>



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/

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	Universit� Victor Segalen Bordeaux 2		01/10/2021	solo italiano
5	Francia	Universit� de Bretagne Occidentale (UBO)		01/10/2021	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universit�t		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 Wyzsza Szkola Zawodowa Im. Prezydenta Stanislawo 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	Universyt Technologiczno		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 C�rdoba		01/10/2021	solo italiano
31	Spagna	Universidad de Le�n		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 �niversitesi		01/10/2021	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi Tudom�nyegyetem		01/10/2021	solo italiano



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

Antonella Santillo

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

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

Nel 2021, a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19 alcune attività formative e/o recruiting day di accompagnamento al lavoro sono state organizzate e si sono svolte online sulla piattaforma di Ateneo Collaborate.

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

- 1/02/2021 Raccolta curriculum per l'azienda Coca-Cola HBC Plant di Oricola (AQ) per Stage Extracurriculare Quality Assurance
- 9/02/2021 Offerta di lavoro Agri 2000 Net Srl
- 16/02/2021 Percorso Career Labs: Jump into job! 10 incontri con esperti del Laboratorio di Bilancio delle Competenze unitamente al Career Development Center e l'Area Orientamento e Placement Unifg
- 18/02/2021 Raccolta cv per stage presso le aziende Barilla - l'impianto di Melfi e Terre di Federico
- 25/02/2021 Divulgazione evento online Associazione Gastronomi Professionisti
- 26/02/2021 Progetto ENGAGE Area Orientamento e Placement Unifg, Laboratorio di bilancio delle competenze, Associazione Centro di Solidarietà di Foggia e associazione Compagnia delle Opere Foggia.
- 19/03/2021 Raccolta cv Coldiretti Foggia per due contratti a tempo determinato.
- 30/03/2021 Recruiting per azienda florovivaistica Caporalplant
- 14/05/2021 Webinar con Princes Industrie Alimentari per la presentazione del Piano Agronomico 2021.
- 7/06/2021 Recruiting Princes Industrie Alimentari
- 17/06/2021 Incontro con il Collegio degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati
- 17/06/2021 Incontro con Ordine Tecnologi Alimentari: Il tecnologo nel mondo del lavoro.
- 24/06/2021 Career Day LIDL ITALIA SRL
- 14/07/2021 Incontro on line di orientamento per le lauree magistrali
- 12/07/2021 Recruiting per Siciliani spa industria di lavorazione carni
- 13/08/2021 Recruiting per azienda Tulli cereal culture
- 28/10/2021 Career day per SISTEMI ENERGETICI SpA
- 23/11/2021 Percorso 'Happiness Labs'
- 3/12/2021 Incontro Ordine dei Tecnologi Alimentari -Puglia
- 13/12/2021 Recruiting per azienda Spirito Contadino

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di placement



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

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

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-ecdl/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)

Descrizione link: Progetto DIOR

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

08/09/2022

Fonte dei Dati: piattaforma Pentaho di Cineca

L'analisi delle opinioni degli studenti sull'efficacia del percorso formativo è relativa ai dati raccolti nel primo e nel secondo semestre dell'a.a. 2021/2022. Si riporta di seguito la sintesi della valutazione del corso di studio (Report 001) derivante dall'opinione degli studenti frequentanti.

Tutte le sezioni considerate nel questionario (Insegnamento, Docenza, Interesse, Organizzazione) hanno fatto registrare un numero di risposte inferiore a quelle ottenute nell'A.A. precedente; in dettaglio sono state ottenute 274 risposte per ciascun quesito a fronte delle 447 risposte ottenute nell' A.A. 2020/2021. Va sottolineato che il numero delle risposte ottenute è considerevolmente inferiore rispetto anche ai tre anni precedenti, quando per ciascun quesito erano state ottenute 883 (2018/2019) e 667 (2019/2020) risposte.

Le risposte positive sul totale hanno rappresentato il 90,55% del totale delle risposte fornite facendo balzare l'IS del CdS dal 3,33 dell'A.A. precedente al 3,58. Questo valore è superiore anche a quello ottenuto nell'A.A. 2019/2020 (3,48).

Posto che il valore dell'indice di sintesi (IS) minimo è 2.50 e il suo valore massimo è 4, la valutazione media del CdS risulta decisamente soddisfacente per tutti i quesiti posti, oscillando da 3.27 (Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?) a 3.76 (L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?).

Nel dettaglio, sono state ottenute percentuali di risposte positive (somme di "Sì" e "più Sì che NO") sempre superiori a 77% (Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?) con un massimo di 94,45% di risposte positive per il quesito n. 10 (L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con

quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?); le risposte relative a questo quesito (che presenta una percentuale di risposte positive molto alte da più A.A. consecutivi) rappresentano un punto di forza del CdS e deriva dalle attività di monitoraggio e miglioramento continuo delle schede di insegnamento messo in atto del GAQ del CdL.

In relazione alle singole sezioni del questionario, l'Insegnamento ha totalizzato una valutazione media di 3,54, la Docenza di 3,63, l'Interesse di 3,53 e l'Organizzazione di 3,50. Gli studenti suggeriscono di aumentare il numero di esercitazioni pratiche e di riconsiderare le modalità della verifica dell'apprendimento dell'insegnamento di Biochimica vegetale e comparata, che così come organizzata, risulta di difficile superamento.

Le opinioni degli studenti non frequentanti, sono state ottenute dalle risposte al seguente questionario di gradimento, che è stato compilato da 27 studenti (contro i 71 studenti del 2020/201 e i 107 del 2019/2020) (Report 002- Sintesi e valutazione di corsi di studio e sede, studenti non frequentanti):

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

Per l'a.a. 2021/2022, le valutazioni medie del CdL degli studenti non frequentanti sono risultate comprese tra il valore minimo di 2,78 (relativo al quesito n. 1, "Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?") al valore massimo di 3,41 (Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?).

Relativamente alle opinioni degli studenti sui singoli insegnamenti (Report 005), va innanzitutto sottolineato che, come

occorso anche negli anni precedenti, il numero di questionari compilati varia considerevolmente tra gli insegnamenti monitorati, oscillando da un minimo di 5 (Processi della tecnologia alimentare) a un massimo di 28 (Chimica generale); di questa discrepanza va tenuto conto in sede di confrontabilità dei dati. Inoltre, va sottolineato che nonostante lo sforzo compiuto dai diversi attori del Dipartimento per sensibilizzare gli studenti verso la compilazione dei questionari, i risultati ottenuti in termini di numerosità delle schede sono molto deludenti, di gran lunga inferiori rispetto allo scorso A.A. Anche in questo caso i quesiti proposti agli studenti sono suddivisi in quattro sezioni: Insegnamento, Docenza, Interesse e Organizzazione e l'Indice di Sintesi soglia è stato individuato nel valore di 3,25 su 4. Inoltre, in considerazione delle diverse modalità di erogazione della didattica che si sono avute nel corso della pandemia da Covid-19, è stata aggiunta una sezione dedicata alle opinioni degli studenti che hanno svolto didattica in presenza (Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate (si trova posto, si vede, si sente)? - Locali e attrezzature per attività integrative (esercitazioni, laboratori, seminari etc..) sono adeguati?).

In sintesi, su 23 insegnamenti monitorati nell'a.a. 2021/2022, 21 hanno totalizzato un valore di IS al di sopra di 3,25, 2 al di sotto di 3,25 (3,24 e 3,22) e nessun insegnamento ha totalizzato un valore inferiore a 2,25.

Relativamente alle opinioni degli studenti frequentanti sui docenti (scheda 007), va sottolineato anche in questo caso la scarsa confrontabilità dei dati, poiché le risposte fornite per i singoli docenti oscillano da 85 a 561!

Due docenti hanno registrato un valore di IS inferiore alla soglia stabilita (3,22 e 3,24). Tuttavia, le valutazioni complessivamente positive ($IS = o > a 3,25$) sono ampiamente prevalenti, rappresentando il 91,3% delle valutazioni ottenute. La valutazione media dei docenti del CdL (3,58) è esattamente in linea con la valutazione media dei docenti del Dipartimento DAFNE.

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

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

13/09/2022

Nel corso dell'anno solare 2021 si sono laureati 52 studenti e 28 di questi hanno risposto al questionario; il collettivo esaminato, dal quale sono stati estrapolati e commentati i dati di cui di seguito è composto da 20 studenti (quelli iscritti dal 2017) dei quali 11 sono stati intervistati.

Si evidenzia l'esiguità del numero delle persone intervistate nel collettivo preso in considerazione per l'estrapolazione dei dati e della poca rappresentatività delle risposte ottenute la cui inferenza comporta dei margini di errori rilevanti. Sarebbe opportuno mettere a punto delle strategie che comportassero una maggiore partecipazione alle interviste eseguite.

Pur non essendo la frequenza al CdL obbligatoria, ma fortemente raccomandata, l'81,8 % degli intervistati nel 2021 ha dichiarato di aver frequentato più del 75 % degli insegnamenti. Questo dato è maggiore se si confronta con il dato nazionale, da cui risulta che solo il 76,6 % ha frequentato più del 75 % dei corsi, e con quello degli altri atenei del sud e

isole in cui la percentuale di studenti che ha frequentato il 75 % dei corsi è stata del 78,3 %.

Un lieve flessione rispetto all'anno precedente e agli atenei del sud e isole e, in generale, alla media nazionale, si è verificato sommando le risposte che esprimono soddisfazione (decisamente sì e più sì che no) per il carico di studio complessivo, che è stato ritenuto adeguato alla durata complessiva del corso dal 72,8 % dei laureati (contro l'87,1 % del sud e isole e il 88 % della media nazionale) così pure l'organizzazione degli esami, ritenuta soddisfacente dal 91 % dei laureati (98,46 % media Atenei del sud e isole e 89,51 % media nazionale). Il dato relativo ai rapporti con i docenti ha fornito, invece, risultati positivi con il 100 % degli intervistati che risultano soddisfatti per questo indicatore a fronte del 94,9% della media del sud e isole e 92,2 % della media nazionale. Questi dati non possono essere considerati una criticità perché dovuti probabilmente allo svolgimento dei corsi in remoto o modalità duale che non è stato sempre ben accolto dagli studenti. Inoltre, si ribadisce la scarsa significatività dal punto di vista statistico per l'esiguo numero del collettivo intervistato. Pertanto saranno effettuati dei monitoraggi su questi aspetti considerando il totale ripristino dell'attività didattica in presenza, al fine di verificare che non sia un fenomeno che potrebbe dare ulteriori peggioramenti nell'anno in corso dovuti ad altri aspetti critici la cui soluzione risulterebbe necessaria e tempestiva dopo averli individuati.

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari intervistati nel 2021, hanno espresso un giudizio generalmente positivo riguardo alla "Soddisfazione generale per il CdS"; infatti, il 54,5 % degli intervistati si è ritenuto "decisamente" soddisfatto del CdS, e il 45,5 % "più sì che no", pertanto, il livello di soddisfazione per il CdS è stato valutato molto positivamente, totalizzando il 100 % di risposte positive da parte dei laureati intervistati.

Queste valutazioni positive incoraggiano a proseguire il percorso di miglioramento continuo al quale il GAQ del CdI lavora costantemente con la previsione di azioni correttive volte al miglioramento nella programmazione e gestione del CdS. Tuttavia, richiede particolare attenzione e monitoraggio, al fine di predisporre le dovute azioni correttive dopo avere individuato le cause, il dato che emerge dalla constatazione che solo il 72,7 % degli intervistati si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso del nostro ateneo, a fronte dell'84,4% del dato relativo agli altri atenei del sud e isole e del 80 % del dato nazionale.

Al quesito sul livello di adeguatezza delle aule, complessivamente il 81,9 % degli intervistati le ritiene "sempre o quasi sempre o spesso adeguate". Il dato è leggermente inferiore sia rispetto a quello ottenuto presso gli altri atenei del sud e isole, laddove le aule sono state ritenute "spesso adeguate" nel 85,5 %, sia a livello nazionale, in cui gli intervistati hanno ritenuto che le aule erano "sempre o quasi sempre o spesso adeguate" per l'88,1 %.

Relativamente alle postazioni informatiche, c'è stato un netto miglioramento rispetto all'anno precedente. Infatti, il 44,4 % degli intervistati ha ritenuto adeguate il numero delle postazioni informatiche a fronte dell'8,3 % dell'anno precedente. Solo il 55,6 %, rispetto al 91,7 % dell'anno precedente, ha ritenuto in numero inadeguato. Questi risultati mettono in evidenza che le azioni correttive di tipo infrastrutturale messe in atto hanno avuto un effetto migliorativo su questo aspetto, anche se bisognerà continuare nella messa in atto con azioni che possano aumentare la soddisfazione degli studenti poiché, anche se incoraggiante i dati ottenuti relativi all'adeguatezza delle postazioni sono inferiori sia a quello degli altri atenei del sud e isole (57,3 %) e al dato nazionale laddove il (63,3 %).

Il 72,8 % dei laureati del 2021 ha ritenuto adeguate o spesso adeguate le attrezzature per le altre attività didattiche, come le esercitazioni e i laboratori, e nessun intervistato (0 %) le ha ritenute "mai adeguate". Il dato leggermente inferiore a quello relativo agli altri atenei del sud e isole (83 %) e a livello nazionale (88,3 %).

Infine, il 100 % degli intervistati valuta complessivamente positive le prestazioni della biblioteca, dato decisamente migliorativo rispetto a quanto registrato a livello degli altri atenei del sud e isole (94,2 %) e a livello nazionale dove il 94,9 % degli intervistati valuta le prestazioni della biblioteca in maniera complessivamente positiva.

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

08/09/2022

L'ammissione al Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari, a partire dal 2021 non è a numero programmato con nessuna programmazione locale. Gli avvisi di carriera al primo anno (iC00a) risultano ridotti dall'a.a 2017/2018 da 127 a 69 nell'a.a. 2021/2022.

Gli Avvisi di carriera al primo anno nel 2021 sono pari a 69. Il dato è superiore anche rispetto alla media di area geografica (57,5) e di altri atenei (62,2), sebbene ridotti rispetto l'anno precedente. Nel 2021 gli immatricolati puri sono pari a 58, in riduzione del 40,2% dal 2017, dato superiore a quelle medie di area geografica (35,5%) e di altri atenei (30,1%). Il numero totale di iscritti è diminuito del 40,4% nel periodo 2017-2021 passando da 416 a 248, mentre nell'area geografica di riferimento la diminuzione è stata del 41,0% e in Italia è stata del 24,5%. Il numero di iscritti regolari evidenzia una diminuzione del 41,0%, valore sia superiore rispetto alla diminuzione media che si è verificata nell'area di riferimento, pari al 27,7% che a quella del dato nazionale pari a 15,2%.

Indicatori relativi alla didattica (Gruppo A)

La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40CFU (iC01) è diminuita dal 23,3% del 2017 al 11,5% del 2020, presentando un valore inferiore sia rispetto alla media di area geografica (28,49%), che alla media di altri atenei (35,7%), sebbene anche per questi ultimi si registra un trend in diminuzione. La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (iC02) si è progressivamente ridotta passando dal 25,5% del 2017 al 12,8% del 2021, inferiore al dato medio riferito all'area geografica (36,7%) e agli altri atenei (47,4%). La percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altre regioni (iC03) è aumentata passando da 4,7% nel 2017 a 7,2% nel 2021, comunque inferiore rispetto ai dati medi dell'area geografica, pari a 8,18%; per gli altri atenei la percentuale è considerevolmente più alta, pari a 17,4%.

Il rapporto studenti regolari/docenti (iC05) nel quinquennio 2017/2021 si è ridotto da 11,4 al 5,8%, dato in riduzione rispetto sia a quello di area geografica (6,7) e agli altri atenei (7,4). La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo (iC06) risulta in netto aumento nel quinquennio (2017/2021) da 10,5% a 22,8%, dato in linea con quello medio di area geografica, pari a 22,9%, sebbene più basso rispetto a quello nazionale pari a 35,1%. La percentuale di Laureati occupati a un anno dal Titolo di laurea che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (iC06BIS) risulta aver subito un incremento rispetto al 2018 passando dal 10,5% al 19,3% allineandosi con il dato medio degli atenei di area geografica (19,9%), pur risultando più bassi con il dato medio di altri atenei. La percentuale di Laureati occupati a un anno dal Titolo e non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (iC06TER) risulta incrementato fino al 61,1% rispetto al dato relativo la 2018 (40,0%) e maggiore rispetto al dato relativo agli atenei di area geografica (55,3%) ma più basso rispetto a quello degli altri atenei. La percentuale dei docenti di ruolo che appartengono a SSD di base e caratterizzanti (iC08) di cui sono docenti di riferimento è pari al 100%, dato costante dal 2017, che risulta più elevato nel confronto con gli atenei di area geografica di riferimento (93,7%) e, di rispetto a quello totale di altri atenei (96,9%).

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

Indicatori relativi all'internazionalizzazione (Gruppo B)

La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale di CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso (iC10) è drasticamente diminuito dal 8,9% del 2019 al 1,7% nel 2020, dato comunque alto quasi in linea con quello medio di Ateneo di area geografica (0,2%) e gli altri atenei (0,22%), anch'essi ridotti rispetto all'anno precedente. La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (iC11) è passata da 30,8% nel 2017 al 40,0% nel 2021, dato positivo riferito all'area geografica è pari al 4,3% e agli altri atenei è pari al 2,3%. La percentuale di studenti iscritti al primo anno del corso di laurea che hanno conseguito il precedente titolo di studio all'estero (iC12) continua ad essere pari a zero, mentre il livello di area geografica è pari a 0,46% mentre a

livello nazionale è pari a 1,9%.

Ulteriori Indicatori relativi alla valutazione della didattica (Gruppo E)

La percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire (iC13) è diminuita nel quadriennio dal 36,0% del 2017 al 25,8% del 2020, dato che risulta inferiore rispetto a quello della media di area geografica che è 35,7% e a alla media di altri atenei che è 40,9%. La percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (iC14) è diminuita dal 60,8% del 2017 al 43,3% del 2020, evidenziando un dato inferiore a quello delle medie di area geografica (63,9%) e di altri atenei (67,2%). La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (iC15) segue un trend in ribasso dal 2017 attestando nel 2020 a 31,3%, dato che risulta nettamente più basso rispetto a quello di area geografica (47,2%) e nazionale (52,0%), sebbene anch'essi risultano in riduzione rispetto all'anno precedente. La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al I anno (iC15 bis) è pari al 31,3% nel 2020 evidenziando un trend in riduzione rispetto al 2017 (46,4%); il dato è inferiore sia a quello di area geografica (47,2%) e nazionale (52,6%). La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (iC16) è in netto calo passando dal 23,7% del 2017 al 11,9% del 2020. Il dato è inferiore sia alle medie di area geografica (20,9%) e di altri atenei dove è pari al 26,8%.

La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno (iC16BIS) risulta ridotto rispetto al 2017 (23,7%) essendosi attestato a 11,9%, e comunque più basso rispetto a quello delle medie degli atenei di area geografica (21,6%) e di area nazionale (28,5%).

La percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio (iC17) segue un trend altalenante con piccoli scostamenti rispetto alla media e risulta essere pari a 26,8% nel 2020, e pari a 29,3% e 38,3 % in riferimento a quelli di area geografica e nazionale, rispettivamente. La percentuale di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (iC18) è pari al 57,1% nel 2021, dato superiore rispetto al 2018 (68,6%), ma piuttosto in linea con quello degli anni. Dato che risulta più basso rispetto a quello degli atenei di area geografica (69,9%) e di area nazionale (73,6%). La percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (iC19) è incrementata dal 68,5% del 2017 al 77,5% del 2021, superiore al 73,3% del dato medio degli atenei di area geografica e al 69,6% quale dato medio degli altri atenei.

La percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo B sul totale delle ore di docenza erogata (iC19BIS) si è progressivamente incrementato da 75,2 del 2017 a 96,4% del 2021, risultando più alto rispetto a quello degli atenei di area geografica (79,6%) e nazionale (74,6%). Anche la percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo A e B sul totale delle ore di docenza (iC19TER) segue lo stesso andamento di quello precedente risultando incrementata dal 85,4% del 2017 a 96,4% del 2021. dato più altro anche rispetto a quelli delle medie degli atenei di area geografica (85,0%) e nazionale (80,6%).

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

La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (iC21) è diminuita nel quadriennio dal 82,5% del 2017 fino al 61,2%, del 2020, dato inferiore sia a quello relativo alle medie di area geografica (72,4%), che di altri atenei dove è 76,2%. La percentuale di immatricolati che si laureano nel CdS entro la durata normale del corso (iC22) è drasticamente diminuita dal 14,1% del 2017 al 2,5% del 2020, dato inferiore rispetto alle medie di area geografica e di altri atenei dove è rispettivamente 18,2% e 25,0%. La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera al II anno in un differente CdS dell'Ateneo (iC23) è pari a 11,9% nel 2020 simile a quello del 2017 (12,4%), ma in netto calo rispetto all'anno precedente (2019) pari a al 23,9%. Questo dato è superiore sia alle medie a livello di area geografica e di altri atenei dove è per entrambi paria a 4,5%. La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (iC24) è in aumento dal 48,7% nel 2017 al 53,6% nel 2020, dato superiore alle medie sia di area geografica (44,6%) sia di altri atenei 36,8%.

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (iC25) è diminuita dal 2018 (96,1%) fino a raggiungere il 89,3% nel 2021, dato inferiore alle medie di area geografica (92,0%) e di altri atenei (93,3%).

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

Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza) (iC27) è diminuito da 37,3 nel 2017 a 22,0 nel 2021, dato superiore sia alla media di area geografica e di altri atenei dove è rispettivamente 19,7 e 20,8.

Il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza) (iC28) è diminuito da 30,4 nel 2017 a 18,6% nel 2021, dato superiore alla media di ateneo (7,8%) e alla media di area geografica 16,7 di poco superiore al dato medio relativo agli altri atenei di area geografica (15,8) e nazionali (17,7).

13/09/2022

Il collettivo di laureati nel 2021, intervistati ad un anno dalla laurea, è stato di 77 su 60 ed è riferito a 52 intervistati, che si sono laureati e che non lavoravano al momento della laurea (indagine 2021 aggiornamento ad aprile 2022).

Il tasso di occupazione del corso risulta del 15,4 %, leggermente superiore rispetto alla classe degli atenei a livello del sud e isole 14,5 %, contro un valore pari a 26,3 % a livello nazionale.

Dei laureati oggetto dell'indagine l'82,7 % è attualmente iscritto ad un corso di laurea magistrale, contro l'81,9 % della classe totale degli atenei del sud e isole e il 70,9 % della classe totale degli atenei a livello nazionale.

Un aspetto che presenta una tendenza positiva è la constatazione che il 50 % (contro il 33,3 % dell'anno precedente) degli intervistati occupati, utilizza nel proprio lavoro in misura elevata le competenze acquisite con la laurea a fronte del 32,7 % media sud e isole e il 43 % del dato medio nazionale.

La retribuzione netta mensile per i laureati del corso risulta essere lievemente aumentata rispetto all'anno precedente ovvero 979 euro (contro i 876 della rilevazione precedente) mentre è di 968 euro per la classe di atenei del sud e isole e di 1121 euro a livello nazionale.

La soddisfazione media per il lavoro svolto (scala 1 – 10) risulta essere ridotta per il corso rispetto all'anno precedente ovvero 6,8 quest'anno contro 8,3 dell'anno precedente ed è risultata essere lievemente inferiore rispetto a quella della classe degli atenei a livello del sud e isole 7,5 e nazionale, che si è attestata su 7,6.

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

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

13/09/2022

L'analisi delle opinioni dei tutor aziendali evidenzia che gli studenti generalmente risultano ben formati dalle competenze acquisite nel CdS e che la loro preparazione è adeguata.

L'opinione dei tutor aziendali è stata acquisita attraverso la somministrazione di 47 questionari, ognuno dei quali conteneva 10 quesiti.

Le valutazioni dei tutor aziendali evidenziano un giudizio molto positivo rispetto allo sviluppo delle conoscenze e delle competenze operative dei tirocinanti, con un elevato livello di arricchimento delle capacità degli studenti. Tuttavia, un'azienda coinvolta ha sottolineato la necessità di ampliare il periodo di tirocinio al fine di offrire allo studente un tempo più adeguato per affinare le competenze sul campo.

Il grado di soddisfazione generale per l'attività da loro svolta risulta molto elevato, come anche il livello di gradimento del comportamento degli stessi, rispetto alla precisione, all'interesse e alla motivazione dimostrata.

Nella tabella 1 è riportato in dettaglio il quadro statistico delle risposte dei tutor aziendali. Il valore medio complessivo di soddisfazione è pari a 3.83 (1-4), non molto diverso rispetto a quello riportato nella precedente scheda SUA, che evidenzia un giudizio più che positivo espresso dai tutor aziendali in merito all'organizzazione complessiva delle attività di tirocinio.

Relativamente alle opinioni delle aziende che hanno ospitato gli studenti per il tirocinio curriculare, nel complesso non emergono particolari criticità, poiché tutti i tutor aziendali hanno espresso opinioni molto positive circa l'organizzazione complessiva delle attività di tirocinio e la formazione degli studenti stessi.

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 Accredimento del Sistema Universitario Italiano e con quanto indicato nei documenti ANVUR in materia, pianifica e gestisce i processi formativi e di ricerca ispirandosi alla logica del miglioramento continuo.

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

12/06/2022

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

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, sono impegnati nello svolgimento del processo di Autovalutazione, Valutazione e Accredimento delle attività didattiche programmate ed erogate, in conformità al D.M. 1154/2021 e successive modifiche, quindi, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR in coerenza con le ESG ENQUA 2005/2009. Ciò testimonia l'assunzione di responsabilità, da parte del CdS e del Dipartimento, nel guidare e tenere sotto controllo la qualità della formazione offerta e nello stimolare fattivamente, tra le figure dedite alla sua realizzazione, lo sviluppo della cultura della qualità della didattica.

Gli studenti che verranno inseriti nell'ambito delle Commissioni del CdS dovranno essere nominati durante le prossime

elezioni studentesche quindi la composizione studentesca delle stesse potrà subire variazioni.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

12/06/2022

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

12/06/2022

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 al Servizio Programmazione Didattica 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 e Scheda di Monitoraggio Annuale



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R²D



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

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

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CRLNTN67C64C514D	CARLUCCI	Antonia	AGR/12	07/D1	PA	1	
2.	DPLLRA58A70A662X	DE PALMA	Laura	AGR/03	07/B2	PO	1	
3.	DPLTRS71R55L273P	DE PILLI	Teresa	AGR/15	07/F1	PA	1	
4.	GTTGPP65C19G942Z	GATTA	Giuseppe	AGR/02	07/B1	PA	1	
5.	LMCCML72C42D643K	LAMACCHIA	Carmela	AGR/15	07/F1	PA	1	
6.	NRMGNN67A02D643V	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	VET/04	07/H2	PO	1	
7.	QNTMRZ69H03A883E	QUINTO	Maurizio	CHIM/01	03/A1	PO	1	
8.	SCCMRA75E09Z112S	SOCCIO	Mario	BIO/04	05/A	RD	1	
9.	STSNTN80D03C136G	STASI	Antonio	AGR/01	07/A1	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



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
PERDONO'	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
CARLUCCI	ANTONIA
DE DEVITIIS	ANNA
DE PALMA	LAURA
DE PILLI	TERESA
GATTA	GIUSEPPE
GENTILE	VALERIA

NIRO (studente)	VERONICA
NORMANNO	GIOVANNI
QUINTO	MAURIZIO
SOCCIO	MARIO

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
LA GATTA	BARBARA		
SPADACCINO	GIUSEPPINA		
QUINTO	Maurizio		
BIASCO	ADELE	adele_biasco.556136@unifg.it	
GUERRIERI	ANGELA	angela_guerrieri.553578@unifg.it	
DE GIROLAMO	ALFONSO	alfonso_degirolamo.552100@unifg.it	

▶ 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, n. 25 CAP 71122 - FOGGIA	
Data di inizio dell'attività didattica	03/10/2022
Studenti previsti	100



Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

R^{ad}



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



Date delibere di riferimento

R^{ad}



Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico	15/06/2015
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	05/06/2014
Data di approvazione della struttura didattica	20/11/2013
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	28/01/2014
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	03/03/2014
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	30/01/2014



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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

- la corretta progettazione della proposta, che è stata modificata con l'obiettivo di integrare la formazione del laureato attraverso l'ampliamento delle attività caratterizzanti presenti nel precedente assetto e l'inserimento, nell'ambito delle attività affini, di alcuni SSD considerati caratterizzanti dal decreto. Ciò è motivato dall'esigenza di considerare taluni contenuti come integrativi rispetto agli obiettivi formativi del Corso di Laurea, da sempre sorretto da una consistente domanda di formazione e da buoni risultati in campo occupazionale;

- l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurate dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà;
- la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, in considerazione del fatto che la trasformazione del corso è stata dettata dall'esigenza di intervenire ulteriormente su alcuni aspetti tesi a migliorare l'assetto didattico, procedendo anche alla ulteriore riduzione del numero di CFU extrauniversitari riconoscibili.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro 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*

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

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



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{ad}D



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	C92200955	AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Giuseppe GATTA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	52
2	2020	C92200557	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) <i>semestrale</i>	BIO/09	Giovanni MESSINA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/09	32
3	2020	C92200559	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Carmela LAMACCHIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	48
4	2021	C92200957	BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Mario SOCCIO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/04	64
5	2022	C92201403	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI <i>semestrale</i>	AGR/16	Clelia ALTIERI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	72
6	2021	C92200958	CHIMICA ANALITICA <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Maurizio QUINTO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	88
7	2022	C92201404	CHIMICA GENERALE <i>semestrale</i>	CHIM/03	Matteo FRANCAVILLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	68
8	2022	C92201405	CHIMICA ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Luciana LUCHETTI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/06	52
9	2022	C92201406	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Antonio STASI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	70

10	2020	C92200560	GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI <i>semestrale</i>	AGR/15	Barbara LAGATTA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	64
11	2020	C92200561	IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) <i>semestrale</i>	VET/04	Docente di riferimento Giovanni Giuseppe NORMANNO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	VET/04	54
12	2022	C92201408	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Adriana DI BIASE		48
13	2021	C92200961	MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/09	Roberto ROMANIELLO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/09	60
14	2022	C92201409	MATEMATICA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	MAT/06	Sergio CASTELLANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/10	48
15	2021	C92200962	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/16	Antonio BEVILACQUA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	64
16	2020	C92200562	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE <i>semestrale</i>	AGR/16	Giuseppe SPANO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	48
17	2021	C92200963	OPERAZIONI UNITARIE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Teresa DE PILLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	62
18	2021	C92200964	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/12	Marialuisa RAIMONDO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/12	48
19	2020	C92200563	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonietta BAIANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	78
20	2021	C92200965	PRODUZIONI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/19	Marzia ALBENZIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/19	108
21	2021	C92200966	PRODUZIONI FRUTTICOLE (modulo di PRODUZIONI)	AGR/03	Docente di riferimento	AGR/03	35

VEGETALI ALIMENTARI)
semestrale

Laura DE PALMA
*Professore
Ordinario*

22	2022	C92201411	STATISTICA APPLICATA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	SECS-S/01	Docente di riferimento Giuseppe GATTA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	28
						ore totali	1291

Offerta didattica programmata

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

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	55	55	54 - 58

	<p>↳ <i>AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/09 Meccanica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/19 Zootecnia speciale</p> <hr/> <p>↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ <i>ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <hr/> <p>↳ <i>PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>BIO/09 Fisiologia</p> <hr/> <p>↳ <i>ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <hr/> <p>↳ <i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	30	30	20 - 30

	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale ↳ <i>IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 16
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			93	82 - 104

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

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

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

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	168 - 198



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R²D

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

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:

-

Totale Attività di Base

36 - 36



Attività caratterizzanti

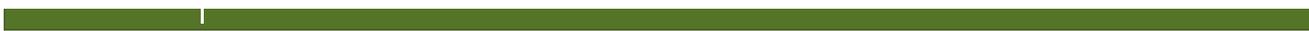
R^aD

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



Attività affini

R^aD



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	26	18
Totale Attività Affini			18 - 26

 **Altre attività**
R^aD

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	12	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	-	-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	-	-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-	
Totale Altre Attività	32 - 32		



Riepilogo CFU

R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

168 - 198



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD

Inserimento del testo obbligatorio.



Note relative alle attività di base

R^aD

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



Note relative alle altre attività

R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

