



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>IdSua:1590022</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	ALTIERI Clelia
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 (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ALTIERI	Clelia		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.	RAIMONDO	Marialuisa	RD	1
9.	SOCCIO	Mario	PA	1

Rappresentanti Studenti

CALDAROLA DELIA delia_caldarola.577099@unifg.it [REDACTED]
VALENTINI ANDREA andrea_valentini.578455@unifg.it [REDACTED]
PANNARALE MICHELE michele_pannarale.587954@unifg.it [REDACTED]
STAMPONE MARLENA marlena_stampone.578420@unifg.it [REDACTED]
PALLADINO GIULIA giulia_palladino.563279@unifg.it [REDACTED]
CIAVARELLA MIRIAM miriam_ciavarella.578739@unifg.it [REDACTED]
CAPOCEFALO ALESSANDRO alessandro_capocefalo.571158@unifg.it [REDACTED]
CHIEPPA FRANCESCO francesco_chieppa.601592@unifg.it [REDACTED]
SALVATO VINCENZO vincenzo_salvato.603088@unifg.it [REDACTED]
RUMMO UMBERTO umberto_rummo.600996@unifg.it [REDACTED]
CARELLA ALESSANDRA alessandra_carella.554327@unifg.it [REDACTED]
OCCHIOCHIUSO DANIELE daniele_occhiochiuso.600574@unifg.it [REDACTED]
BONGO ROCCHINA rocchina_bongo.600241@unifg.it [REDACTED]

Gruppo di gestione AQ

CLELIA ALTIERI
MIRIAM CIAVARELLA (studente)
ANNA DE DEVITIIS
LAURA DE PALMA
TERESA DE PILLI
GIUSEPPE GATTA
VALERIA GENTILE
MAURIZIO QUINTO
MARIA LUISA RAIMONDO
MARIO SOCCIO

Tutor

Maurizio QUINTO
MARIO TERLIZZI
MICHELE NAPOLITANO
FRANCESCA PIA LIBERGOLIS
Barbara LA GATTA
ANNA LISANTI



Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26 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.

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. 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.

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.

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.

La formazione dello studente è completata da un periodo di tirocinio pratico presso industrie alimentari, studi professionali o laboratori interni al Dipartimento e può essere arricchita da attività in Erasmus, stage....

La formazione acquisita nel corso di laurea in STA è particolarmente idonea alla prosecuzione degli studi in corsi di laurea magistrale afferenti alle classi LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari, LM-69 Scienze e Tecnologie Agrarie, LM-61 - Scienze della nutrizione umana e in Scienze Viticole ed Enologiche LM-70.

Link: <https://www.unifg.it/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)

13/06/2023

Le consultazioni con le parti sociali per il 2022 sono state effettuate a cura del coordinatore del corso di laurea magistrale e del coordinatore del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari mediante il confronto diretto con alcuni stakeholder in due momenti distinti, ovvero durante un incontro pubblico di confronto organizzato di concerto con l'Ordine Nazionale dei tecnologi Alimentari e l'Ordine dei tecnologi Alimentari della Regione Puglia in occasione della giornata internazionale della Sicurezza Alimentare (7 giugno 2022) e poi in fase di stesura del Riesame Ciclico del CdS. Nel primo incontro sono stati consultati esperti non appartenenti al Comitato di Indirizzo.

Durante l'incontro del 7 giugno 2022, il presidente nazionale dell'Ordine dei Tecnologi ha evidenziato il ruolo fondamentale del tecnologo alimentare nei contesti internazionali e globalizzati, con specifico riferimento alla sicurezza alimentare e alle sfide poste dai cambiamenti climatici e dalla mancanza di allineamento dei diversi Paesi.

Il presidente nazionale, in occasione dell'incontro, dopo un breve confronto sul piano di studi del CdS, ha rilevato come punto di forza la presenza di insegnamenti in cui si affrontano le tematiche del Risk Assessment, chiedendo ai coordinatori presenti di potenziare questa area, perché può rappresentare un punto nevralgico per il futuro dei tecnologi alimentari.

I componenti del consiglio dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia hanno altresì sottolineato l'importanza dell'ambito della nutrizione, prescindendo dagli aspetti fisiologici e prettamente correlati alla dieta, di specifica competenza del biologo nutrizionista, ma focalizzando l'attenzione sull'effetto dei processi e delle operazioni unitarie sulla

qualità nutrizionale, introducendo e potenziando gli insegnamenti correlati alla Chimica degli Alimenti. Durante la stesura del rapporto di riesame ciclico, la dott.ssa Suriano, in rappresentanza dei componenti esterni del Comitato di Indirizzo, ha suggerito al Coordinatore del Corso di Laurea magistrale di includere nel piano di studio, anche come attività a scelta, dei corsi di alta specializzazione nei vari ambiti spendibili della professione del Tecnologo Alimentare al fine di favorire l'ingresso nel mondo del lavoro (e.g. la figura del 'conduttore di impianti' che richiede competenze trasversali da quelle più ingegneristiche a quelle di processo, o l'esperto in validazione dei processi termici). In calce a questi suggerimenti, la dott.ssa Suriano ha condiviso l'opportunità di potenziare i top-5 trends, individuati dalla consultazione dei materiali dell'IFT (consultazioni di aprile 2022).

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 del CdL STA



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Profilo Generico

funzione in un contesto di lavoro:

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

1) Consulente per:

- 1.a) Pianificazione e implementazione di un piano di autocontrollo aziendale
- 1.b) Implementazione di un sistema di gestione della qualità
- 1.c) Pianificazione e implementazione di strutture per la ristorazione collettiva, istituzionale, edonistica e commerciale
- 1.d) Implementazione di sistemi di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- 1.e) Progettazione di corsi di formazione per il personale dell'industria alimentare
- 1.f) Progettazione di operazioni di marketing, distribuzione e approvvigionamento di materie prime e additivi alimentari
- 1.g) Lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei

sottoprodotti

1.h) Lo studio, la progettazione, la costruzione, la sorveglianza e il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti;

1.g) Le analisi dei prodotti alimentari; l'accertamento e il controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari; la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

Tali attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche;

2) Responsabile di produzione

3) Responsabile di qualità

4) Funzioni nel contesto pubblico

Elenco delle competenze associate alle funzioni.

1) Consulenza.

1.a) Conoscenza del sistema HACCP, dell'analisi del rischio, della normativa nazionale e comunitaria in materia di alimenti, delle procedure igieniche finalizzate alla produzione di alimenti con elevato livello di sicurezza

1.b) Conoscenza dei sistemi di qualità e delle principali norme ISO che li regolamentano

1.c) Conoscenza dei principali sistemi di impiantistica per la ristorazione collettiva, di igiene della manipolazione degli alimenti e igiene del personale

1.d) Conoscenza della normativa nazionale e comunitaria 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)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

22/11/2018

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

L'accesso al corso di studio 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, viene effettuata mediante un test di valutazione non selettivo, 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.

Le conoscenze e le competenze richieste sono verificate attraverso un test articolato in quesiti a risposta multipla. Ciascun quesito viene elaborato predisponendo un'unica domanda con 3 possibili risposte, delle quali una sola è esatta. Ad ogni risposta corretta verrà attribuito un punto, ad ogni risposta errata verranno attribuiti zero punti, ad ogni risposta non data saranno attribuiti zero punti. La prova si intenderà superata con un punteggio maggiore o uguale alla metà del numero dei quesiti. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito web del Dipartimento, www.agraria.unifg.it.

Gli studenti che non superano il test di verifica della preparazione iniziale al primo tentativo, o che non vi abbiano potuto partecipare, potranno ritentare direttamente al turno successivo. In tutti i casi di mancato superamento del test di verifica, vengono indicati specifici obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare entro il primo anno di corso secondo le modalità pubblicizzate più nel dettaglio sul sito web del Dipartimento, www.agraria.unifg.it.

Per la preparazione al test di valutazione lo studente potrà eventualmente avvalersi dei corsi in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (Massive Open Online Courses) messi a disposizione dal Dipartimento e/o dall'Ateneo sulla piattaforma EDUOPEN disponibile al link: <http://eduopen.org/>

Dopo l'immatricolazione, gli studenti che mostrano di avere obblighi formativi aggiuntivi (OFA), saranno ammessi alla frequenza di corsi di recupero tenuti in aula o somministrati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (piattaforma EDUOPEN).

Il recupero delle lacune formative deve avvenire entro il primo anno di Corso, il loro superamento sarà accertato secondo le modalità indicate sul sito di 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/2023-03/Regolamento%20STA%202023-24.pdf> (Regolamenti sulla didattica)



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

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

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

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

Il percorso di studio contempla le seguenti attività formative:

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

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

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

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
---	--



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 offerta.

Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento è verificato mediante le prove d'esame scritte e/o orali secondo le modalità esplicitate nel Syllabus di ciascun insegnamento.

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

Questi risultati sono conseguiti:

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

	<p>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.</p> <p>Link inserito: http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari/1701/</p>	
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>I laureati devono aver sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi successivi di livello superiore.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Link inserito: http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari/1701/</p>	


QUADRO A4.d | Descrizione sintetica delle attività affini e integrative


QUADRO A5.a | Caratteristiche della prova finale

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](#)



15/06/2023

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di un elaborato finale, su uno degli argomenti affrontati dallo studente durante il tirocinio pratico-applicativo, generalmente selezionato dallo studente sulla base delle disponibilità e dei propri interessi all'atto della presentazione della dissertazione tesi, in conformità con le linee-guida per la stesura ed il conseguimento della laurea deliberate dal Consiglio di Dipartimento

(<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi>) e con il Regolamento di Ateneo per le tesi di laurea (<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli>).

L'elaborato finale può essere redatta anche in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente in inglese) e la stesura della tesi di laurea avviene secondo quanto riportato nelle linee guida di dipartimento

(<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi>), relativamente alle diverse parti che compongono l'elaborato e alle informazioni/argomenti da affrontare in ciascuna parte.

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

Alla prova finale sono assegnati 4 CFU e la commissione può attribuire al massimo 6 punti.

Ulteriori 4 punti sono attribuiti sulla base degli elementi curriculari del candidato (conseguimento del titolo entro la durata legale del CdS, media ponderata di ammissione, tirocini extracurricolari, Erasmus, virtual-mobility, etc..), come stabilito dal Regolamento di Ateneo (<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli>).

La votazione finale sarà espressa in centodecimali. L'attribuzione della lode, possibile se la media ponderata degli esami sia superiore a 101/110, viene deliberata all'unanimità della Commissione di laurea, su proposta del Presidente della Commissione, sentito il relatore. Con la stessa modalità, la commissione può attribuire il plauso, purché la media ponderata degli esami sia di almeno 107/110 (Delibera del Consiglio di Dipartimento del 9 luglio 2021).

Ai sensi del regolamento didattico (<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/lezioni-ed-esami/calendari-didattici>) è previsto il rilascio del diploma supplement, redatto in italiano e in inglese, che riporta tutte le informazioni sul curriculum specifico seguito dallo studente. Il rilascio è curato dagli uffici di Ateneo predisposti alla certificazione delle carriere studentesche.

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 del corso di studio

▶ 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/it/studenti/lezioni-ed-esami/orario-delle-lezioni>

▶ 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/01	Anno di corso 1	FISICA link	DI RUZZA BENEDETTO CV	RD	6	60
6.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link			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	32
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 (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) 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 (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) link	6
19.	AGR/19	Anno di corso 2	PRODUZIONI ANIMALI link	8
20.	AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI FRUTTICOLE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) 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 (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) 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 2022 sono state realizzate in sinergia con l'area Orientamento di Ateneo. È in atto una ^{15/06/2023} collaborazione molto attiva e molto proficua che sta portando ad importanti risultati. Le restrizioni Covid 19 hanno impedito una costante attività di orientamento in presenza in dipartimento. Tuttavia, sin da giugno 2021 e per tutto il 2022 il DAFNE ha deciso di attivare uno sportello in presenza per tutte le informazioni necessarie ai futuri studenti ed alle loro famiglie relativamente all'offerta formativa e all'iter di iscrizione e immatricolazione ai diversi CdS. Questa attività è stata svolta dai tutor informativi, sotto la guida del delegato all'orientamento.

Inoltre, in occasione dell'open week il Dipartimento ha organizzato due giornate di orientamento in presenza. L' 11.04.2022 è stata organizzata una giornata di "corner labs" con angoli di attività laboratoriali allestiti nel giardino del DAFNE e dedicati a studenti di licei e istituti superiori di quarto e quinto anno. Il 12.04.2022 è stata organizzata una giornata di orientamento itinerante nei laboratori del DAFNE. In totale sono stati ospitati circa 200 ragazzi.

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

Inoltre, particolarmente testate sono ormai le strategie di orientamento in ingresso scelte dall'Ateneo per avviare i PCTO. I percorsi sono stati sviluppati, coerentemente con gli indirizzi di studio, attraverso una interazione fra la scuola, il tessuto socio-economico del territorio e il contesto aziendale. I PCTO rappresentano un'ottima occasione di orientamento anche volto a favorire una scelta più consapevole del percorso universitario. Nel 2022 il DAFNE ha attivato 6 percorsi PCTO coinvolgendo: 21 terze, 34 quarte e 10 quinte di istituti superiori di Foggia e provincia, per un totale di 1000 studenti raggiunti. Ogni percorso ha avuto inizio con una breve descrizione dell'offerta formativa del DAFNE e dei servizi offerti dal Dipartimento e dall'Ateneo.

I progetti formativi di Dipartimento e di Ateneo sono riportati nel link di seguito indicato <https://www.unifg.it/didattica/stage-e-placement/pcto-percorsi-le-competenze-trasversali-e-lorientamento>

Infine, presso il DAFNE dal 2009 è attivo un progetto di Didattica ORientativa (DIOR) in ambito scientifico che si realizza tra il Dipartimento e alcuni Istituti di Istruzione secondaria superiore della provincia di Foggia. Il progetto tende a favorire il passaggio degli studenti delle classi quinte dalla scuola superiore all'università attraverso la frequenza a lezioni universitarie, l'inserimento in laboratorio e il contatto con la realtà della ricerca di base e avanzata in campo scientifico. Il percorso prevede la frequenza degli studenti a specifici moduli formativi degli insegnamenti del primo anno dei corsi di laurea del Dipartimento. La frequenza degli studenti delle classi quinte alle lezioni dà diritto al riconoscimento di CFU (crediti formativi universitari) e superamento del test di fine modulo, come da convenzione del 25.02.2014 – rep. n. 2014/CC/238 – prot. n. 5121-V.1.

Per l'a.a. 2021/2022 gli studenti che hanno aderito al progetto sono stati 193.

Delegato alle attività di orientamento e di tutorato del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria: Prof.ssa Marcella Michela Giuliani (fino al 17.04.2023)

Prof.ssa Barbara La Gatta (a partire dal 18.04.2023)

Delegato alle attività di PCTO del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria: Prof. Antonio Bevilacqua

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di orientamento

13/06/2023

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

Nel 2022 il DAFNE ha avuto l'opportunità di selezionare 6 tutor informativi con il compito di 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, svolgere attività di supporto all'orientamento e al placement. Inoltre, sono stati attivati 3 tutor disciplinari, per alcuni insegnamenti del primo anno comuni a tutti i CdS triennali (matematica, fisica e chimica)

Servizio di Peer Career Advising

Tra i vari servizi offerti ai nostri studenti, si segnala il percorso sperimentale di Peer Career Advising (consulenza alla carriera tra pari) erogato agli studenti dei corsi di laurea triennale e magistrale (vedi PDF allegato). I PCA (Peer Career Advisors, Consulente di carriera alla pari) sono studenti iscritti all'ultimo anno dei corsi di laurea Triennale, al primo anno e al secondo anno dei corsi di laurea Magistrale, dal terzo anno in poi di un CdI Magistrale a ciclo unico, o ad un Corso di Dottorato dell'Università di Foggia, selezionati tramite apposito bando. Nel 2022 per il DAFNE sono stati selezionati 4 PCA con il compito di accompagnare e supportare gli studenti che aderiscono al progetto, attraverso colloqui individuali, attività laboratoriali di gruppo e specifici servizi di orientamento personalizzati (durante gli anni del corso di laurea). Il numero degli studenti che hanno aderito al progetto e sono seguiti da un PCA per il DAFNE, è pari a 108.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere

13/06/2023

Il CdS prevede un tirocinio pratico-applicativo curriculare che consente allo studente di verificare, in un ambiente lavorativo, quanto appreso 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/it/terza-missione/partnership-e-collaborazioni/convenzioni>
I rapporti con le strutture extra-universitarie sono regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia.

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

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

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

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

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

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

Il Servizio Tirocini e Stage , inoltre, si occupa di:

- fornire informazioni e chiarimenti agli studenti indicando i riferimenti procedurali da seguire, dall'attivazione del tirocinio curriculare alla conclusione di tutte le attività;
- agevolare l'utilizzazione delle procedure di gestione tirocini (esse3 Tsp, web) sia in base alle esigenze degli studenti che a quelle delle aziende/enti;
- fornire assistenza allo studente ed alle aziende per l'utilizzo del gestionale esse3 – Modulo Tsp;
- promuovere le opportunità di tirocinio proposte dall'Ateneo e dalle Aziende/Enti esterni;
- agevolare lo studente alla scelta di tirocinio più congeniale al percorso di studi agendo da tramite tra la domanda e l'offerta;
- gestire 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;
- curare i rapporti con gli enti ed aziende esterne;
- fornire assistenza allo studente in caso di problematiche o particolari esigenze non contemplate nel contratto formativo;
- fornire supporto e assistenza ai tutor aziendali;
- fornire assistenza tecnico-amministrativa al docente Coordinatore di tirocinio e tutor universitario;

ELENCO ENTI AZIENDE LINK

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

Descrizione link: Regolamento attività di tirocinio

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



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

Le attività di assistenza e gli accordi per la mobilità internazionali degli studenti vengono gestite dall'Ateneo tramite il Servizio Relazioni Internazionali e di concerto con i Dipartimenti, secondo le modalità riportate nel file pdf allegato. Sicuramente le attività dedicate all'internazionalizzazione hanno subito una forte contrazione in seguito alla pandemia da Sars-Covid 19 e conseguenti limitazioni, ma la tendenza attuale è in leggera crescita. In generale, per il DAFNE, si contano circa 32 studenti Erasmus in entrata per il 2022/2023 (ad oggi). Per il CdS in Scienze e Tecnologie Agrarie I livello il numero di studenti Erasmus in uscita per il 2021/2022 è stato pari a 11, mentre nel 2022/2023, a oggi, il numero è in crescita con 15 studenti che hanno scelto di partecipare ai bandi Erasmus, ottenendo l'opportunità di svolgere un periodo di formazione all'estero. Poco incoraggianti sono invece i dati relativi al numero di studenti del CdS che hanno aderito negli ultimi anni ai programmi di Erasmus placement per svolgere tirocini all'estero: si tratta di 4 studenti per il 2021/2022, mentre, ad oggi, per il 2022/2023 non ci sono adesioni a questo programma. Link inserito:

<https://www.unifg.it/it/internazionale>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	University Of National And World Economy	81915-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
2	Francia	Centre International d'Études supérieures en sciences agronomiques		01/10/2021	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		01/10/2021	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		01/10/2021	solo italiano
5	Francia	Université de Bretagne Occidentale (UBO)		01/10/2021	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universität		01/10/2021	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/10/2021	solo italiano
8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		01/10/2021	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		01/10/2021	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyższa Szkoła Zawodowa Im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego W Kaliszu	221350-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
11	Polonia	Poznan University		01/10/2021	solo italiano
12	Polonia	Uniwersytet Technologiczny		01/10/2021	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu - Poznań University of Life Sciences		01/10/2021	solo italiano
14	Portogallo	Universidade Nova de Lisboa (UNL)		01/10/2021	solo italiano
15	Portogallo	Universidade Técnica de Lisboa (UTL)		01/10/2021	solo italiano
16	Portogallo	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro		01/10/2021	solo italiano
17	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V		01/10/2021	solo italiano
18	Romania	Universitatea		01/10/2021	solo italiano

19	Romania	Universitatea De Medicina Si Farmacie Iuliu Hatieganu Cluj-Napoca	43538-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
20	Romania	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine		01/10/2021	solo italiano
21	Spagna	European University Miguel De Cervantes		01/10/2021	solo italiano
22	Spagna	Universidad Catolica Santa Teresa De Jesus De Avila	98579-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
23	Spagna	Universidad De Burgos	29614-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
24	Spagna	Universidad De Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
25	Spagna	Universidad De La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
26	Spagna	Universidad De Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
27	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		01/10/2021	solo italiano
28	Spagna	Universidad Polit�cnica		01/10/2021	solo italiano
29	Spagna	Universidad Polit�cnica de Cartagena - Murcia		01/10/2021	solo italiano
30	Spagna	Universidad de Córdoba		01/10/2021	solo italiano
31	Spagna	Universidad de León		01/10/2021	solo italiano
32	Turchia	Adnan Menderes Universitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
33	Turchia	Ankara �niversitesi		01/10/2021	solo italiano
34	Turchia	Cukurova University		01/10/2021	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/10/2021	solo italiano
36	Turchia	Erciyes Universitesi	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
37	Turchia	Okan Universitesi	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata University	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano

39	Turchia	Sakarya Üniversitesi	01/10/2021	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi Tudományegyetem	01/10/2021	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

13/06/2023

Accompagnamento al Lavoro

L'Università degli Studi di Foggia offre un servizio di Placement volto a favorire l'integrazione tra la formazione universitaria e il mondo del lavoro, nella consapevolezza delle difficoltà per le aziende di trovare, in tempi rapidi, il personale di cui hanno bisogno e per i giovani laureandi/laureati di far conoscere la loro disponibilità e il loro patrimonio di conoscenze e abilità.

L'attività di Placement del DAFNE ha previsto per il 2022 lo svolgimento di Career Day, Recruiting day ed eventi di settore di concerto con il settore Orientamento e Placement di Ateneo.

Le attività sono riportate nel dettaglio nel file pdf allegato

Delegato alle attività di job placement del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria:

Prof.ssa Antonella Santillo

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di placement



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

15/06/2023

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.

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-ecd/centro-linguistico-di-ateneo;>
- Discount card;

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

Descrizione link: Progetto DIOR

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

13/09/2023

Fonte dei Dati: piattaforma Pentaho di Cineca

L'efficacia del percorso formativo si basa sull'analisi delle opinioni degli studenti ed è riferita ai dati raccolti nel primo e nel secondo semestre dell'a.a. 2022/2023. Di seguito si riporta la sintesi della valutazione del corso di studio (Report 001) desunta dall'opinione degli studenti frequentanti.

Considerando le diverse sezioni di cui è composto il questionario (Insegnamento, Docenza, Interesse, Organizzazione) si evidenzia anche in quest'anno accademico un numero di risposte inferiore a quelle ottenute nell'anno accademico precedente; in particolare, sono state conseguite 222 risposte per ciascun quesito a fronte di 274 risposte ottenute nell'A.A. 2020/2021. Si evidenzia come questo trend negativo sia confermato anche dai dati degli anni precedenti in cui per ciascun quesito sono state ottenute 667 (2019/2020) e 883 (2018/2019) risposte. Questo dato è probabilmente collegato sia alla progressiva diminuzione del numero di studenti verificatosi negli ultimi anni, che alla ridotta propensione degli stessi studenti iscritti alla compilazione del questionario.

Le risposte positive sono state il 90,55% del totale delle risposte fornite, lasciando sostanzialmente inalterato, rispetto all'A.A. precedente, l'IS del CdS (3,57). Considerando che il valore dell'indice di sintesi (IS) minimo è pari a 2.50 e il suo valore massimo è 4, la valutazione media del CdS risulta decisamente soddisfacente per tutti i quesiti posti, oscillando da 3.18 (Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?) a 3.81 (Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?).

Nel dettaglio, le percentuali di risposte positive ottenute (somme di "Si" e "più Si che NO") sono state 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 positive relative a questo quesito sono da diversi anni in aumento probabilmente in risposta alle attività di monitoraggio e miglioramento continuo delle schede di insegnamento messe in atto del GAQ del CdS e rappresentano un importante punto di forza del CdS.

In riferimento alle diverse sezioni del questionario, l'Insegnamento ha totalizzato una valutazione media di 3.50, la

Docenza di 3.66, l'Interesse di 3.52 e l'Organizzazione di 3.39.

In merito alle opinioni degli studenti sui singoli insegnamenti va innanzitutto sottolineato che, come negli anni precedenti, il numero di questionari compilati varia considerevolmente tra gli insegnamenti 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, anche quest'anno va evidenziato che, sebbene lo sforzo compiuto dal Dipartimento per coinvolgere gli studenti nella compilazione dei questionari, i risultati evidenziano ancora margini di miglioramento.

Anche in riferimento alle opinioni degli studenti frequentanti sull'attività dei docenti, va sottolineata la scarsa confrontabilità dei dati, in quanto le risposte fornite per i singoli docenti oscillano da 85 a 340. Tuttavia, complessivamente le valutazioni dei docenti sono state ampiamente positive (IS = o > a 3,25) rappresentando l'81,4% delle valutazioni conseguite. La valutazione media dei docenti del CdL (3,57) è esattamente in linea con la valutazione media dei docenti del Dipartimento DAFNE (3.55).

CRITICITA':

Il corso di Fisica ha fatto registrare un valore di IS di poco inferiore alla soglia

Il corso di Operazioni Unitarie ha fatto registrare un valore di IS inferiore alla soglia minima.

In particolare, per questo insegnamento si sono registrate il 100% di risposte negative per il quesito relativo all'adeguatezza del carico di studio rispetto ai crediti assegnati all'insegnamento, il 75% di risposte negative per il quesito relativo alla organizzazione complessiva del corso.

Lieve flessione del numero dei questionari compilati

AZIONI CORRETTIVE:

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.

Pertanto si intenderà coinvolgere tanto i singoli Docenti interessati dalle criticità, quanto il collegio intero per mettere in atto concertate azioni di adeguamento dei contenuti e di potenziamento della azione didattica.

Infine, nonostante gli sforzi del Dipartimento per coinvolgere gli studenti nella compilazione dei questionari, vi è un margine di miglioramento, pertanto si attueranno interventi più capillari, mirati e personalizzati, oltre alle azioni collettive del Dipartimento.

Il coordinatore, coadiuvato dai tutores, sarà a disposizione degli studenti per raccogliere problemi, osservazioni e suggerimenti da parte degli studenti, e ciò rappresenterà una modalità aggiuntiva di monitoraggio e un canale diretto e costante di comunicazione con gli studenti.

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

Nel corso dell'anno solare 2022 si sono laureati 39 studenti e 36 di questi hanno risposto al questionario; il collettivo esaminato, dal quale sono stati estrapolati e commentati i dati, è composto da 21 laureati (anno di immatricolazione 2018)

13/09/2023

dei quali 19 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, il 66,7 % degli intervistati nel 2022 ha dichiarato di aver frequentato più del 75 % degli insegnamenti. Questo dato è leggermente minore se si confronta con il dato nazionale e degli altri atenei del sud e isole, da cui risulta che il 69,5 % ha frequentato più del 75 % dei corsi. Questo dato è in calo rispetto all'anno precedente all'indagine (2021) e può essere attribuito alla transizione dall'erogazione delle lezioni da remoto a quella integralmente in presenza, ripresa dopo l'emergenza sanitaria causata dalla pandemia da COVID 19. Ciò ha evidenziato una considerevole inerzia verso la ripresa delle abitudini legate alla frequenza delle lezioni in presenza.

La somma delle risposte che esprimono soddisfazione (decisamente sì e più sì che no) rispetto alla adeguatezza del carico di studio in rapporto alla durata complessiva del CdS è pari al 63,9 % dei laureati, contro l'83,7 % del sud e isole e l'84,9 % della media nazionale). Tuttavia c'è da segnalare che questo dato è in calo in tutti gli Atenei sul territorio nazionale. La soddisfazione relativa all'organizzazione degli esami ha presentato una significativa riduzione rispetto al 2021 con una flessione che va dal 91 % al 69,4 % (2022) dei laureati che ha ritenuto soddisfacente l'organizzazione delle attività didattiche, contro un 89,6 % di media nazionale e 83,7% di media del sud e isole. Tuttavia anche per questo indicatore si riscontra lo stesso andamento a livello nazionale e del sud e isole, rispetto al 2021. Il dato relativo ai rapporti con i docenti ha evidenziato una percezione meno positiva da parte degli studenti, rispetto al 2021, anno in cui si registrò un giudizio positivo per il 100 % degli intervistati. Il calo al 77,8 %, derivante dalla somma delle risposte (decisamente sì e più sì che no) a fronte del 93,6% della media del sud e isole e 95,2 % della media nazionale, non si ritiene una reale criticità, alla luce del generalizzato disorientamento dovuto alla ripresa delle attività post-pandemia. 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 2022, hanno espresso un giudizio generalmente positivo riguardo alla "Soddisfazione generale per il CdS"; infatti, il 58,3 % degli intervistati si è ritenuto "decisamente" soddisfatto del CdS, e il 27,8 % "più sì che no", pertanto, il livello di soddisfazione per il CdS è stato valutato molto positivamente, totalizzando il 86,1 % di risposte positive da parte dei laureati intervistati.

Queste valutazioni positive incoraggiano a proseguire il percorso di miglioramento continuo al quale il GAQ del CdS lavora costantemente con la previsione di azioni correttive volte al miglioramento della efficacia dello stesso.

Emerge che solo il 61,1 % degli intervistati si iscriverebbe nuovamente allo stesso CdS Unifg, a fronte dell'72,6% relativo agli altri atenei del sud e isole e del 72,9 % del dato nazionale. Questo indicatore tuttavia risulta in flessione negativa rispetto all'anno precedente (2021) non solo per il nostro Ateneo, ma anche per gli atenei presenti su territorio nazionale e sud e isole.

Al quesito sul livello di adeguatezza delle aule, complessivamente il 97,1 % degli intervistati le ritiene "sempre o quasi sempre o spesso adeguate". Il dato è superiore sia rispetto al 2021, sia rispetto a quello ottenuto presso gli altri atenei del sud e isole, laddove le aule sono state ritenute "spesso adeguate" nel 87,3 %, sia a livello nazionale, in cui gli intervistati hanno ritenuto che le aule erano "sempre o quasi sempre o spesso adeguate" nell'88,7 % del campione intervistato.

Relativamente alle postazioni informatiche, c'è stata una valutazione sovrapponibile a quella dell'anno precedente. Infatti, il 44 % degli intervistati ha ritenuto adeguate il numero delle postazioni informatiche a fronte dell'44,4 % dell'anno precedente. Questi risultati mettono in evidenza che le azioni correttive di tipo infrastrutturale messe in atto dovranno essere implementate per aumentare la soddisfazione degli studenti poiché sono inferiori sia a quello degli altri atenei del sud e isole (55,7 %) 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 (65,1 %).

Un dato positivo è riferito alle attrezzature relative alle attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ecc.), la cui somma delle risposte riferite all'adeguatezza di questi ausili didattici raggiunge una percentuale pari al 91,12 % (sempre o quasi sempre adeguate e spesso adeguate), contro una media nazionale dell'87 % e una media degli atenei del sud e isole pari all'82 %.

Infine, il 100 % degli intervistati valuta complessivamente positive le prestazioni della biblioteca, dato migliore rispetto a quanto registrato a livello degli altri atenei del sud e isole (95,8 %) e a livello nazionale dove il 95,3 % degli intervistati valuta le prestazioni della biblioteca in maniera complessivamente positiva.

CRITICITA': Nessuna. Si ritiene che la percezione dei dati sia influenzata dalla riduzione del numero di risposte acquisite e del numero di questionari validi.

A tale proposito, i prossimi monitoraggi saranno decisivi nel confermare una eventuale criticità, oppure no.

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

13/09/2023

L'ammissione al CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, a partire dal 2021, non è a numero programmato e non prevede alcuna programmazione locale.

Gli avvisi di carriera al primo anno (iC00a) risultano ridotti rispetto all'a.a 2017/2018 da 127 a 44 nell'a.a. 2022/2023.

Rispetto agli anni precedenti, il dato risulta, per la prima volta, inferiore alla media di area geografica (49,1) e di altri atenei (57,4).

Nel 2022 gli immatricolati puri sono risultati pari a 34, in calo del 64,9% dal 2017, mentre nell'area geografica di riferimento e in Italia la diminuzione è stata del 47,3% e del 38,9%, rispettivamente.

Il numero totale di iscritti è calato del 52,2% nel periodo 2017-2022 passando da 416 a 199. Questo calo è in linea con quello osservato per gli atenei dell'area geografica di riferimento (47%), ma più significativo rispetto a quello osservato per altri atenei italiani (34,4%).

Il numero di iscritti regolari evidenzia un calo del 55,9%, superiore alla diminuzione media dell'area di riferimento (43,3%) e degli altri atenei (36,2%).

Indicatori relativi alla didattica (Gruppo A)

La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (iC01) è passata dal 23,3% del 2017 al 20,1% del 2021. Il dato risulta in crescita rispetto al 2020 (11,5%), ma inferiore rispetto alla media di area geografica (32%) e di altri atenei (38,3%).

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (iC02) è significativamente aumentata passando dal 25,5% del 2017 al 43,5% del 2022. Il dato risulta anche in forte crescita rispetto a quello dell'anno precedente (20%) e in linea con i valori medi riferiti all'area geografica (41,3%) e agli altri atenei (49,1%).

La percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altre regioni (iC03) nel 2022 (4,5%) è in linea col dato del 2017 (4,7%) ma inferiore rispetto al dato del 2021 (7,1%) e ai valori medi dell'area geografica (7,7%); per gli altri atenei la percentuale è considerevolmente più alta (18,3%).

Il rapporto studenti regolari/docenti (iC05) nel quinquennio 2017/2022 si è significativamente ridotto passando da 11,4 a 5. Il dato risulta inferiore, seppur di poco, sia a quello di area geografica (5,3) sia a quello degli altri atenei (5,9).

La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo (iC06) risulta in netto aumento nel quinquennio (2017/2021) passando dal 14,9% al 22,8%. Il dato è in linea con quello medio di area geografica, pari a 22,9%, ma 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 al dato medio degli atenei di area geografica (19,9%), pur risultando più basso del dato medio di altri atenei (32,7%).

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) nel 2021 ha subito un forte incremento (61,1%) sia rispetto al dato del 2018 (40%) sia rispetto al dato del 2020 (46,2%). Questo dato è più alto del valore medio riferito agli atenei della stessa area geografica (55,3%) ma più basso rispetto a quello nazionale (70,1%).

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 (92,7%) e di altri atenei (96,3%).

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 diminuita passando dal 8,87% del 2019 al 5,3% del 2021, ma ha subito un incremento rispetto al 2020 (1,66%). Questo dato si presenta più alto rispetto ai valori medi riferiti sia all'area geografica di riferimento (1,22%) sia agli altri atenei italiani (1%), anch'essi in aumento rispetto all'anno precedente.

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (iC11) è calata dal 30,77% del 2017 al 20% del 2022, dato che risulta comunque positivo se confrontato al valore medio dell'area geografica (4,17%) e degli altri atenei (2,28%).

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 a livello di area geografica e a livello nazionale risulta pari a 0,95% e 2,54%, rispettivamente.

Ulteriori Indicatori relativi alla valutazione della didattica (Gruppo E)

La percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire (iC13) è diminuita nell'ultimo quinquennio passando dal 36,0% del 2017 al 25,5% del 2021. Questo dato risulta stabile rispetto a quello dell'anno precedente ma inferiore rispetto alla media di area geografica (38%) e alla media di altri atenei (41,5%).

La percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (iC14) è anch'essa diminuita dal 58,8% del 2017 al 37,3% del 2021, e risulta significativamente più bassa dei valori medi per area geografica (60%) e di altri atenei (64,4%).

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 attestandosi, nel 2021, al 27,1%, dato che risulta nettamente più basso rispetto a quello di area geografica (47,2%) e nazionale (51,3%).

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 27,1% nel 2021 ed evidenzia un trend in diminuzione rispetto al 2017 (45,4%); il dato è inferiore sia a quello di area geografica (47,3%) sia a quello nazionale (51,6%).

La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (iC16), ha subito un calo nel quinquennio 2017-2021 passando dal 23,7% al 16,9%, ma risulta in crescita rispetto al 2020 (11,9%). Il dato risulta di poco inferiore alle medie di area geografica (20,9%) ma significativamente più basso rispetto alla media 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 calato rispetto al 2017 (23,7%) essendosi attestato a 16,9%, ma in aumento rispetto al dato del 2020 (11,9%) e comunque più basso rispetto a quello delle medie degli atenei di area geografica (29%) e di area nazionale (31,7%).

La percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio (iC17) ha subito un forte calo e risulta essere pari a 6,3% nel 2021, e pari a 27,5% e 33,9% 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 inferiore rispetto al 2018 (68,6%) e più basso rispetto a quello degli atenei di area geografica (75,1%) e di area nazionale (74,7%).

La percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (iC19) è aumentata passando dal 68,5% del 2017 al 78% del 2022, e risulta superiore al 74,6% del dato medio degli atenei di area geografica e al 71,5% 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) ha subito un progressivo aumento passando dal 75,2% del 2017 al 96,3% del 2022, e risulta più alto del valore medio degli atenei di area geografica (83,5%) e nazionale (78,8%).

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 passando dal 85,4% del 2017 al 96,3% del 2022, risultando anche più alto delle medie degli atenei di area geografica (90,3%) e nazionale (85,7%).

CRITICITA' INDICATORI GRUPPO A e GRUPPO B:

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.

AZIONI CORRETTIVE:

Si pensa di aumentare l'attrattività del CdS puntando su una più incisiva azione di internazionalizzazione.

Inoltre si lascia spazio alle seguenti attività, condivise con Ateneo e Dipartimento: 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.

Inoltre il nuovo coordinatore ritiene di voler intervenire su un potenziamento delle sinergie tra i contenuti dei vari insegnamenti, con lo scopo di rendere più fluido il percorso degli studenti.

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 nell'ultimo quinquennio passando dal 78,4% del 2017 fino al 64,4%, del 2021, dato inferiore sia alle medie di area geografica (70,5%) sia di altri atenei (74,9%).

La percentuale di immatricolati che si laureano nel CdS entro la durata normale del corso (iC22) nel 2021 risulta pari al 14,1% (stesso valore del 2017) ma in forte crescita rispetto all'anno precedente (2,5%). Questo dato risulta superiore alla media per area geografica (10,9%) ed in linea con la media di altri atenei (15,6%).

La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera al II anno in un differente CdS dell'Ateneo (iC23) è pari a 20,3% nel 2021, più alto rispetto al 2017 (12,4%) e al 2020 (9%). Questo dato è superiore ai valori medi sia a livello di area geografica (5,5%) sia di altri atenei (5,2%).

La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (iC24) è in aumento dal 48,7% nel 2017 al 63,3% nel 2021, dato superiore alle medie sia di area geografica (45,2%) sia di altri atenei 39,5%.

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (iC25) è diminuita nell'ultimo quadriennio passando dal 96,1% del 2018 al 89,3% del 2021. Questo dato risulta più o meno stabile se confrontato a quello dell'anno precedente (86,8%) ed è in linea con le medie di area geografica (92,1%) e di altri atenei (92,3%).

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 significativamente calato da 37,3 nel 2017 a 18,5 nel 2022, e risulta di poco superiore alla media di area geografica (16,4) e in linea con la media di altri atenei (18,2).

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 13,1 nel 2022, dato superiore alla media di ateneo (9,1) ma in linea con la media di area geografica 13,6 e di poco inferiore al dato medio relativo agli altri atenei nazionali (16,1).

CRITICITA': Nessuna



QUADRO C2

Efficacia Esterna

Il collettivo di laureati nel 2022, intervistati ad un anno dalla laurea, è stato di 52 su 35 ed è riferito a 9 intervistati, che si sono laureati e che non lavoravano al momento della laurea (indagine 2022 aggiornamento ad aprile 2023). 13/09/2023

Il tasso di occupazione del corso risulta del 33,3 %, rispetto alla classe degli atenei a livello del sud e isole 55,5 %, contro un valore pari a 73,4 % a livello nazionale.

Dei laureati oggetto dell'indagine il 74,3 % è attualmente iscritto ad un corso di laurea magistrale, contro il 77,2 % della classe totale degli atenei del sud e isole e il 65,5 % della classe totale degli atenei a livello nazionale.

Un aspetto che presenta una tendenza positiva è la constatazione che il 66,7 % (contro il 50 % dell'anno precedente) degli intervistati occupati, utilizza nel proprio lavoro in misura elevata le competenze acquisite con la laurea a fronte del 46,2 % media sud e isole e il 45,3 % del dato medio nazionale.

La retribuzione netta mensile per i laureati del corso risulta essere aumentata rispetto all'anno precedente ovvero 1.292 euro (contro i 979 della rilevazione precedente) mentre è di 1.224 euro per la classe di atenei del sud e isole e di 1.251 euro a livello nazionale. La soddisfazione media per il lavoro svolto (scala 1 – 10) risulta essere aumentata per il corso rispetto all'anno precedente ovvero 8,0 quest'anno contro 6,8 dell'anno precedente ed è risultata essere lievemente inferiore rispetto a quella della classe degli atenei a livello del sud e isole 8,1 e lievemente superiore a quella nazionale, che si è attestata su 7,8. 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.

CRITICITA': Nessuna.

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>



13/09/2023

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 33 questionari, ognuno dei quali conteneva 10 quesiti, in alcuni casi con più sottosezioni.

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, alcune aziende hanno 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, oppure di poter distribuire il periodo durante l'anno per seguire i vari processi di trasformazione industriale: il questionario relativo ha infatti ricevuto, in media, il punteggio più basso (3.50).

Il grado di soddisfazione generale per l'attività da loro svolta risulta molto elevato (tranne in un caso in cui risulta "soddisfacente"), 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 3.75 (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.

CRITICITA': Nessuna.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei tutor aziendali



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

14/06/2023

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 (<https://www.unifg.it/ateneo/normativa-e-bandi/normativa/statuto>).

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

15/06/2023

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 Accreditamento delle attività didattiche programmate ed erogate, in conformità al D.M. 1154/2021 e alle linee guida per l'autovalutazione e la valutazione del sistema di assicurazione della qualità degli atenei, approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n. 3 del 12 gennaio 2023, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR in coerenza con le ESG ENQUA 2015. Ciò testimonia l'assunzione di responsabilità, da parte del CdS e del Dipartimento, nel guidare e tenere sotto controllo la qualità della formazione offerta e nello stimolare fattivamente, tra le figure dedite alla sua realizzazione, lo sviluppo della cultura della qualità della didattica.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

13/06/2023

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

15/06/2023

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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



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	ALTIERI Clelia
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 (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	XXXXXXXXXX	ALTIERI	Clelia	AGR/16	07/I	PA	1	
2.	XXXXXXXXXX	DE PALMA	Laura	AGR/03	07/B	PO	1	
3.	XXXXXXXXXX	DE PILLI	Teresa	AGR/15	07/F	PA	1	
4.	XXXXXXXXXX	GATTA	Giuseppe	AGR/02	07/B	PA	1	
5.	XXXXXXXXXX	LAMACCHIA	Carmela	AGR/15	07/F	PA	1	
6.	XXXXXXXXXX	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	VET/04	07/H	PO	1	
7.	XXXXXXXXXX	QUINTO	Maurizio	CHIM/01	03/A	PO	1	
8.	XXXXXXXXXX	RAIMONDO	Marialuisa	AGR/12	07/D	RD	1	
9.	XXXXXXXXXX	SOCCIO	Mario	BIO/04	05/A	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CALDAROLA	DELIA	delia_caldarola.577099@unifg.it	XXXXXXXXXX
VALENTINI	ANDREA	andrea_valentini.578455@unifg.it	XXXXXXXXXX
PANNARALE	MICHELE	michele_pannarale.587954@unifg.it	XXXXXXXXXX
STAMPONE	MARLENA	marlena_stampone.578420@unifg.it	XXXXXXXXXX
PALLADINO	GIULIA	giulia_palladino.563279@unifg.it	XXXXXXXXXX
CIAVARELLA	MIRIAM	miriam_ciavarella.578739@unifg.it	XXXXXXXXXX
CAPOCEFALO	ALESSANDRO	alessandro_capocefalo.571158@unifg.it	XXXXXXXXXX
CHIEPPA	FRANCESCO	francesco_chieppa.601592@unifg.it	XXXXXXXXXX
SALVATO	VINCENZO	vincenzo_salvato.603088@unifg.it	XXXXXXXXXX
RUMMO	UMBERTO	umberto_rummo.600996@unifg.it	XXXXXXXXXX
CARELLA	ALESSANDRA	alessandra_carella.554327@unifg.it	XXXXXXXXXX
OCCHIOCHIUSO	DANIELE	daniele_occhiochiuso.600574@unifg.it	XXXXXXXXXX
BONGO	ROCCHINA	rocchina_bongo.600241@unifg.it	XXXXXXXXXX



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ALTIERI	CLELIA
CIAVARELLA (studente)	MIRIAM
DE DEVITIIS	ANNA
DE PALMA	LAURA
DE PILLI	TERESA

GATTA	GIUSEPPE
GENTILE	VALERIA
QUINTO	MAURIZIO
RAIMONDO	MARIA LUISA
SOCCIO	MARIO

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
LISANTI	ANNA	anna_lisanti.563048@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
LA GATTA	Barbara		Docente di ruolo
NAPOLITANO	MICHELE	michele_napolitano.551194@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
QUINTO	Maurizio		Docente di ruolo
TERLIZZI	MARIO	mario_terlizzi.551159@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
LIBERGOLIS	FRANCESCA PIA	francesca_libergolis.551248@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo

▶ 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	04/10/2023
Studenti previsti	100



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
SOCCIO	Mario	[REDACTED]	FOGGIA
DE PILLI	Teresa	[REDACTED]	FOGGIA
QUINTO	Maurizio	[REDACTED]	FOGGIA
GATTA	Giuseppe	[REDACTED]	FOGGIA
ALTIERI	Clelia	[REDACTED]	FOGGIA
RAIMONDO	Marialuisa	[REDACTED]	FOGGIA
NORMANNO	Giovanni Giuseppe	[REDACTED]	FOGGIA
DE PALMA	Laura	[REDACTED]	FOGGIA
LAMACCHIA	Carmela	[REDACTED]	FOGGIA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
LISANTI	ANNA	FOGGIA
LA GATTA	Barbara	FOGGIA
NAPOLITANO	MICHELE	FOGGIA
QUINTO	Maurizio	FOGGIA

TERLIZZI

MARIO

FOGGIA

LIBERGOLIS

FRANCESCA PIA

FOGGIA



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
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.





Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2022	C92300693	AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Giuseppe GATTA CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/02	52
2	2021	C92300467	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente non specificato		32
3	2021	C92300469	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Carmela LAMACCHIA CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	48
4	2022	C92300695	BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Mario SOCCIO CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/04	64
5	2023	C92301706	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Clelia ALTIERI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/16	72
6	2022	C92300696	CHIMICA ANALITICA <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Maurizio QUINTO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	CHIM/01	88
7	2023	C92301707	CHIMICA GENERALE <i>semestrale</i>	CHIM/03	Matteo FRANCAVILLA CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/06	68
8	2023	C92301708	CHIMICA ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Luciana LUCHETTI CV Professore Associato confermato	CHIM/06	52
9	2023	C92301709	ECONOMIA E GESTIONE	AGR/01	Antonio STASI	AGR/01	70

			DELLE IMPRESE ALIMENTARI <i>semestrale</i>		CV Professore Associato (L. 240/10)		
10	2022	C92300698	ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/11	Giacinto Salvatore GERMINARA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/11	38
11	2023	C92301710	FISICA <i>semestrale</i>	FIS/01	Benedetto DI RUZZA CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	FIS/01	60
12	2021	C92300470	GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI <i>semestrale</i>	AGR/15	Barbara LA GATTA CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	AGR/15	64
13	2021	C92300471	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 CV Professore Ordinario (L. 240/10)	VET/04	54
14	2023	C92301711	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Docente non specificato		48
15	2022	C92300699	MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/09	Roberto ROMANIELLO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/09	60
16	2023	C92301712	MATEMATICA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	MAT/06	Sergio CASTELLANO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/10	48
17	2022	C92300700	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/16	Antonio BEVILACQUA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	64
18	2021	C92300472	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE <i>semestrale</i>	AGR/16	Giuseppe SPANO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	48
19	2022	C92300701	OPERAZIONI UNITARIE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Teresa DE PILLI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	62

20	2022	C92300702	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Marialuisa RAIMONDO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/12	48
21	2021	C92300473	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonietta BAIANO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	78
22	2022	C92300703	PRODUZIONI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/19	Marzia ALBENZIO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/19	108
23	2022	C92300704	PRODUZIONI FRUTTICOLE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Laura DE PALMA CV <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	35
24	2023	C92301714	STATISTICA APPLICATA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	SECS-S/01	Docente di riferimento Giuseppe GATTA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	32
						ore totali	1393

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale ↳ <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

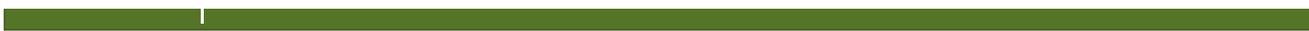
R^aD

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



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



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

