



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>IdSua:1601795</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	ROMANIELLO Roberto
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.	DEROSSI	Antonio	PA	1
4.	GATTA	Giuseppe	PA	1
5.	LAMACCHIA	Carmela	PA	1
6.	NARDIELLO	Donatella	PA	1
7.	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	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]
	[REDACTED]	[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]
[REDACTED]	[REDACTED]	
BONGO ROCCHINA rocchina_bongo.600241@unifg.it	[REDACTED]	

Gruppo di gestione AQ	MIRIAM CIAVARELLA (studente)
	ANNA DE DEVITIIS
	LAURA DE PALMA
	ANTONIO DEROSSI
	GIUSEPPE GATTA
	VALERIA GENTILE
	DONATELLA NARDIELLO
	MAURIZIO QUINTO
	MARIA LUISA RAIMONDO
	ROBERTO ROMANIELLO
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)

06/06/2024

Le consultazioni con le parti sociali per il 2023 sono state effettuate in due momenti e modalità differenti. Una prima consultazione è stata effettuata durante la riunione del Gruppo Assicurazione della Qualità del 22 novembre 2023, a cui ha partecipato in rappresentanza dei componenti esterni del Comitato di Indirizzo la dott.ssa Nicla Suriano, responsabile dell'area NPD presso la Princes s.r.l.

Durante la riunione la dott.ssa Nicla Suriano ha enucleato alcuni elementi su cui il CdS deve porre la sua attenzione nella progettazione e/o eventuale revisione dei piani didattici:

- a) La necessità di rendere più chiare in fase di orientamento e comunicazione con l'esterno le competenze e la peculiarità del tecnologo alimentare, soprattutto per differenziarle da figure che nel tempo hanno assunto mansioni e funzioni molto vicine (biologo o un biotecnologo).
- b) Progettare delle azioni di concerto con il territorio, caratterizzato soprattutto da piccole e medie-imprese, per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro.

Un secondo momento è stato focalizzato sulla consultazione e lo studio dei dati aggiornati forniti dall'Institute of Food Technologists degli USA (consultazione a ottobre 2023 e aprile 2024), da cui è stato possibile evidenziare le aree imprescindibili a forte connotazione per il tecnologo alimentare:

- a) Alimenti, salute e nutrizione;

- b) Tecnologie Emergenti (nuovi ingredienti, carne sintetica);
- c) I topic trend per il cosiddetto food business (reinventare il packaging, veicolare in maniera più efficace il concetto di "alimenti processati", i 10 alimenti funzionali emergenti);
- d) Food Policy;
- e) Qualità;
- f) Sostenibilità;
- g) Sviluppo di nuovi prodotti;
- h) Sicurezza alimentare;
- i) Sostenibilità.

Tali elementi rafforzano i dati ed i suggerimenti raccolti durante le precedenti consultazioni delle parti sociali, che hanno evidenziato la necessità di potenziare la sinergia con l'Ordine Regionale e Nazionale dei Tecnologi Alimentari e le competenze relative al controllo ufficiale degli alimenti (consultazioni del 2022) e di rafforzare e/o introdurre le discipline dell'Analisi del Rischio (consultazioni del 2023).

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali delle consultazioni e Documento di Analisi della domanda formazione



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.



27/05/2024

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 oppure di un 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 e 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 punteggio pari a 1, ad ogni risposta errata o non data verrà attribuito punteggio pari a 0. 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 nuovamente sostenere il test 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/2024-03/Regolamento%20STA%202024-2025.pdf> (Regolamenti sulla didattica)



22/11/2018

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

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

Questi obiettivi si raggiungono facendo acquisire allo studente conoscenze di base in merito agli aspetti tecnici del settore

alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese e delle filiere agroalimentari. Queste conoscenze sono finalizzate sia all'ingresso nel mondo del lavoro e delle professioni, sia alla prosecuzione della formazione universitaria presso corsi di studi che conferiscono lauree magistrali.

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

Il percorso di studio contempla le seguenti attività formative:

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

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

 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		



FORMAZIONE FONDAMENTALE

Conoscenza e comprensione

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

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

I risultati di 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 delle leggi di conservazione ad un sistema fisico, 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 biochimiche microbiologia.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA [url](#)

BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FISICA [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA [url](#)

PRODUZIONE PRIMARIE E TRASFORMAZIONI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve possedere profonda conoscenza e capacità di comprensione dei contenuti culturali dell'ambito disciplinare delle tecnologie alimentari che va dalla produzione primaria, alla funzionalità delle macchine dell'industria alimentare, alle specifiche operazioni tecnologiche di trasformazione dei prodotti alimentari, 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 delle macchine dell'industria alimentare atte alla 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 delle macchine alimentari in funzione delle prestazioni quantitative e qualitative attese;
- gestione e ottimizzazione delle principali variabili di processo che governano le operazioni unitarie applicate ai processi di trasformazione degli alimenti;
- scelta delle condizioni tecnologiche da applicare alle diverse fasi di trasformazione degli alimenti al fine di ottimizzare il processo e garantire una qualità elevata (organolettica, nutrizionale, funzionale e sanitaria) del prodotto finito;
- definizione di protocolli di campionamento degli alimenti per prevedere lo sviluppo di specie microbiche in funzione dei parametri intrinseci, estrinseci ed impliciti e valutarne la qualità microbiologica;
- gestione delle risorse microbiche nei principali processi fermentativi e nella produzione di alimenti funzionali;
- utilizzo delle metodiche disciplinari di indagine con capacità di utilizzare le conoscenze apprese nell'area economica e loro applicazione alla soluzione di problemi economici e gestionali di pertinenza delle 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 curricolare (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 curricolare (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](#)

MACCHINE PER LE INDUSTRIE 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 ai 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 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, 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 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 QUALITÀ E PROCESSI INNOVATIVI [url](#)

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

ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

La verifica del livello di autonomia di giudizio sarà ottenuta mediante la valutazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame, mediante la valutazione della partecipazione dello studente nel corso delle esercitazioni pratiche e di laboratorio e mediante la valutazione dell'elaborato scritto derivante dalle attività curriculari di tirocinio pratico.

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

Abilità comunicative

I laureati devono essere in grado di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese in quanto prioritariamente utilizzata nelle discipline a carattere scientifico.

I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico e ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio. La verifica delle abilità comunicative sarà ottenuta mediante la valutazione della complessità, della chiarezza espositiva e dell'articolazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame orale e/o scritto e mediante la valutazione dell'esposizione del contenuto dell'elaborato scritto che costituisce la prova finale.

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

Capacità di apprendimento

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

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



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](#)

Descrizione Pdf: Elenco relazioni di tirocinio



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

10/06/2024

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di un elaborato finale, che potrà vertere su uno degli argomenti affrontati dallo studente durante il tirocinio pratico-applicativo, generalmente selezionato dallo studente stesso 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 centodecimi. 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 superiore a 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 e matrice delle competenze di Tuning

▶ 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.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI link	STASI ANTONIO CV	PA	8	70
4.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA link	DI RUZZA BENEDETTO CV	RD	6	60
5.	MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA (<i>modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA</i>) link	CASTELLANO SERGIO CV	PA	5	48
6.	SECS- S/01 MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA link			8	
7.	SECS- S/01	Anno di corso 1	STATISTICA APPLICATA (<i>modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA</i>) link	GATTA GIUSEPPE CV	PA	3	32
8.	AGR/02	Anno di corso 2	AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI</i>) link			6	
9.	BIO/04	Anno di corso 2	BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA link			8	
10.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA link			9	
11.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA DELLE SOLUZIONI ACQUOSE E DELL'ANALISI QUANTITATIVA CLASSICA (<i>modulo di CHIMICA ANALITICA</i>) link			6	
12.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	DIFESA DELLE DERRATE AGRO- ALIMENTARI link			10	
13.	CHIM/01	Anno di corso 2	ELEMENTI DI CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE (<i>modulo di CHIMICA ANALITICA</i>) link			3	

14.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) link	4
15.	L-LIN/12	Anno di corso 2	LINGUA INGLESE link	6
16.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI link	7
17.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE link	7
18.	AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE link	7
19.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) link	6
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: laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio



QUADRO B4

Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

06/06/2024

L'Area Orientamento e Placement con il supporto del Career Development Center si è proposta di offrire servizi in entrata, in itinere e in uscita rivolta rispettivamente ai futuri studenti e a quelli già iscritti presso l'Università di Foggia.

In particolare, il Comitato di Ateneo per l'Orientamento e il Placement (C.O.P.A.) - (previsto dall'art. 2 del Regolamento di Ateneo per l'Orientamento e il Placement - Prot. n. 0012089 - I/3 del 01/04/2020 - Decreto del Rettore n. 445/2020), costituito dai Delegati Rettorali all'Orientamento e al Placement, dai Delegati all'Orientamento e al Placement di tutti i Dipartimenti, da una rappresentanza studentesca e dai referenti dell'Area Orientamento e Placement, già dall'anno 2020, ha intrapreso una politica generale di orientamento pre-universitario fondata sul rapporto diretto dell'Ateneo con i referenti dell'orientamento in uscita delle scuole secondarie di secondo grado del territorio, con l'obiettivo di realizzare incontri periodici tra esperti, docenti universitari e gli studenti delle scuole, per analizzare congiuntamente criteri ed iniziative che riducano le difficoltà nelle scelte degli studenti e nell'adattamento allo studio Universitario.

Per tutti i corsi di studi attivati presso il nostro Ateneo gli studenti degli II.SS. usufruiscono di un pacchetto di minicorsi somministrati in modalità on-line dal titolo MOOC (Massive Open Online Courses) sulle discipline di base, finalizzati anche alla preparazione del test d'ingresso delle lauree triennali e per il potenziamento della preparazione iniziale per l'accesso ai corsi di studio magistrali e al superamento di eventuali debiti formativi (<http://elearning.unifg.it>).

Con riferimento al 2023, sono state realizzate diverse attività/iniziative di orientamento con i seguenti incontri con gli IISS (si precisa che sono stati svolti 21 incontri in presenza e soltanto 1 incontro si è tenuto on line, con l'utilizzo della piattaforma ZOOM – Unifg) presso licei ed istituti tecnici e professionali di Foggia e provincia (San Severo, Vico del Gargano, Cerignola, Apricena, San Giovanni Rotondo, Lucera, Margherita di Savoia, etc.) e anche ad Andria, Bisceglie e Barletta

Altri eventi di orientamento nel corso del 2023 la cui organizzazione e/o partecipazione è sempre stata a cura dell'Area Orientamento e Placement, sono stati i seguenti:

<https://www.unifg.it/it/openweek2023>

<https://mag.unifg.it/it/agenda/talent-space-school>

<https://mag.unifg.it/it/agenda/orienta-puglia-2023>

<https://mag.unifg.it/it/unifg-la-fiera-del-lavoro-itinerante>

<https://mag.unifg.it/it/agenda/salone-job-orienta-2023>

<https://mag.unifg.it/it/agenda/campus-orienta-2023>

Con riferimento al 2024 sono state calendarizzate diverse attività/iniziative di orientamento con riferimento agli incontri con gli IISS, sia in presenza che on line.

L'obiettivo è fornire non solo informazioni generali, materiale sulla specifica offerta formativa, sui servizi erogati agli studenti, sulle iniziative universitarie e sulle strutture dei Dipartimenti nonché sulle attività extracurricolari, ma presentare quelle che sono le nuove professioni e le innovazioni nella didattica.

Inoltre, tra le iniziative progettuali proposte nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) è stato previsto il potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione che include, in particolare, l'investimento 1.6 relativo all'Orientamento attivo nella transizione scuola-università di cui alla Missione 4 "istruzione e Ricerca" – Componente 1 "Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido alle Università". L'investimento mira a facilitare e incoraggiare il passaggio dalla scuola secondaria superiore all'università e, allo stesso tempo, ad affrontare gli abbandoni universitari negli anni successivi, contribuendo a porre le basi per il raggiungimento dell'obiettivo strategico di aumentare il numero dei laureati. Il Ministero, con il D.M. n. 934 del 3 agosto 2022, ha definito le modalità di attuazione dei progetti da parte delle istituzioni, i criteri di riparto delle risorse nonché le modalità di monitoraggio sulle risorse assegnate.

Quest'ultime devono essere utilizzate dagli Atenei per l'organizzazione, sulla base di Accordi con le Scuole, di corsi di orientamento della durata di 15 ore ciascuno da somministrare, secondo i relativi programmi, con modalità curricolare o extracurricolare e per almeno 2/3 in presenza agli alunni iscritti agli ultimi 3 anni della scuola secondaria superiore di secondo grado.

Nel precedente anno scolastico 2022/2023, i target assegnati all'Università di Foggia, pari a 2.556 alunni, n. 128 corsi e n.16 accordi con le scuole, sono stati ampiamente superati. Sono stati censiti infatti n. 2742 studenti, di cui 2421 hanno conseguito l'attestato per aver raggiunto il 70 % delle presenze e sono stati sottoscritti n. 21 accordi con le Scuole. Con D.D.G. n. 1321 del 09/08/2023, il Ministero ha proceduto all'assegnazione definitiva dei target e delle risorse attribuibili per l'anno scolastico 23/24 prevedendo per l'Università di Foggia un target di 3.095 studenti, n. 155 corsi da erogare (con la sottoscrizione di almeno n. 19 accordi con gli IISS).

Anche, per questo anno accademico, sono stati previsti tre distinti modelli di corso che saranno replicati n. volte rispetto alle richieste delle scuole in linea con gli obiettivi formativi del decreto.

I tre corsi, della durata di 15 ore ciascuno, hanno in comune uno slot (modulo on line in forma asincrona, ma da fruire in presenza) di 3 ore di didattica orientativa disciplinare intitolato ai 'Saperi per le sfide del futuro'. Per quanto riguarda invece i tre moduli più specificamente orientati verso attività laboratoriali di orientamento consapevole, saranno riproposti i seguenti percorsi, che si stanno svolgendo in presenza, della durata di 12 ore ciascuno:

1. Educare alla scelta per il futuro
2. Autoimprenditorialità e futuro del lavoro
3. Progettare futuro con le STEM

In sintesi sono stati organizzati nel corso del 2023:

- 22 incontri di orientamento informativo, svolti sia presso gli IISS di Foggia e provincia, e delle regioni limitrofe, sia presso le sedi universitarie UNIFG, sia nella modalità on-line sulla piattaforma Zoom Unifg. I docenti e il personale esperto dell'orientamento hanno illustrato l'Offerta Formativa e hanno fornito indicazioni e strumenti relativi ai servizi resi. Nelle visite presso UNIFG le scolaresche hanno visitato le strutture dipartimentali (laboratori, biblioteche), le mense e le residenze/alloggi ADISU, per meglio orientarle nella scelta della sede universitaria;
<http://www.unifg.it/didattica/orientamento-e-tutorato/w3.adisupuglia.it/portale-studenti/>;
- dal 3 al 12/05/2023 - Open Week: l'Università di Foggia apre le sue porte a tutti gli studenti in occasione degli Open Day 2023 – svolti c/o i Dipartimenti UNIFG; in maniera specifica il DAFNE ha aperto le sue porte l'11 maggio 2023 -
<https://www.unifg.it/it/openweek2023>;
- 28/09/2023 - Talent Space for School: un nuovo format Unifg pensato per tempi e attività per gli studenti delle quinte classi degli IISS, dedicato al futuro del lavoro, alla promozione dell'occupabilità e all'orientamento formativo e di educazione alla scelta – c/o sede del Dipartimento di Economia (via Caggese n. 1 - Foggia) -
<https://mag.unifg.it/it/agenda/talent-space-school>;
- dal 10 al 12/10/2023 - Orienta Puglia 2023_ ASTER: fiera, giunta alla sua VIII edizione, per l'Orientamento Scolastico Universitario e Professionale della Puglia - "Orienta Puglia", realizzata dall'Associazione ASTER, dedicata agli studenti delle ultime classi delle scuole superiori provenienti da tutta la Puglia. – c/o Quartiere Fieristico di Foggia -
<https://mag.unifg.it/it/agenda/orienta-puglia-2023>;
- dal 9 al 14/10/2023 - Fiera del Lavoro itinerante/Progetto Punti Cardinali: in collaborazione con il Bilancio di Competenze, per favorire momenti di orientamento per la formazione e per l'inserimento lavorativo di giovani, disoccupati, inoccupati, persone in fragilità. Inoltre, stand informativi per presentare l'offerta formativa e i servizi dell'Università di Foggia.- c/o le sedi di Cerignola, Candela e San Giovanni Rotondo - <https://mag.unifg.it/it/lunifg-la-fiera-del-lavoro-itinerante>;
- dal 22 al 25/11/2023 - Salone Job & Orienta Verona 2023: giunto alla 32a edizione, è dedicato all'orientamento, alla scuola, alla formazione e al lavoro. – c/o padiglioni di Veronafiere - <https://mag.unifg.it/it/agenda/salone-job-orienta-2023>;
- dal 5 al 7/12/2023 - Campus Orienta 2023_Salone dello studente: evento, dedicato agli studenti delle ultime classi delle scuole superiori, con la partecipazione delle Università pugliesi e del territorio nazionale. – c/o Fiera del Levante_ Bari -
<https://mag.unifg.it/it/agenda/campus-orienta-2023>.

Tutti gli eventi sono anche presenti sulle pagine facebook istituzionali: <https://www.facebook.com/unifg.it/> ,
<https://www.facebook.com/OrientamentoUnifg/>, <https://www.facebook.com/ufficiostageplacementunifg/>

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 socioeconomico 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 tal senso, le numerosissime esperienze di PCTO che sono state organizzate per gli studenti delle scuole secondarie superiori interessati all'ambito degli studi relativi alle scienze dell'educazione hanno inteso presentare i profili professionali in uscita dei laureati della triennale e, in prospettiva, della laurea magistrale. E' stata prevista, altresì, la possibilità di riconoscere dei CFU per gli studenti che abbiano frequentato determinati percorsi e che formalizzeranno l'iscrizione presso l'Università di Foggia. L'Area Orientamento e Placement ha raccolto le disponibilità dai Dipartimenti dell'Ateneo ed ha proposto i progetti formativi riportati nel link di

seguito indicato:

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/pcto-percorsi-le-competenze-trasversali-e-orientamento>

In particolare, per il 2022/23 il DAFNE ha promosso 4 percorsi in presenza (Alimenti, Ingegneria, Microbiologia Predittiva, Scienze Gastronomiche), un percorso online in sincrono (Agricoltura Sostenibile) e dei percorsi in asincrono (PCTO on demand); ciascun percorso prevedeva una fase di erogazione di contenuti didattici o laboratori fortemente orientati ai corsi di laurea triennale e magistrale del Dipartimento, seguita da un'attività di realizzazione di un project work e un incontro finale (26 maggio 2023), intercettando 32 classi provenienti da 11 istituti differenti, per un totale di 680 studenti.

L'iniziativa è stata potenziata per il 2023/24, in funzione anche della nuova offerta formativa del Dipartimento e dei feedback ottenuti dagli studenti; la rimodulazione dell'offerta ha portato all'attivazione dei seguenti percorsi, agganciati ciascuno ai vari CdS triennali o magistrali del Dipartimento: Agricoltura Sostenibile, Alimenti, Biotecnologie, Ingegneria, Scienza e Cultura del Cibo, Transizione Digitale.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Iniziative di orientamento



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

06/06/2024

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

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

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

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

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

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

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

Per ogni Dipartimento è stata creata una virtual room interattiva dove i tutor, su appuntamento, svolgono attività di

orientamento.

Per l'anno 2023 sono stati attivati n. 4 tutor informativi della durata di n. 210 ore cadauno:

- n. 4 tutor per il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (DAFNE);

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

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

Anche per le attività di tutorato disciplinare sono state create delle virtual room interattive dove i tutor, su appuntamento, ricevono gli studenti.

Per l'anno 2023 sono stati attivati n. 3 tutor disciplinari:

- n. 3 tutor per il DAFNE della durata di 140 ore cadauno.

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

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

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

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

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

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

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

Per attivare il servizio "SOS esami" basta inviare una e-mail alla casella di posta elettronica: orientamento@unifg.it.

<https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/tutorato/servizio-sos-esami>

SERVIZIO DI PEER CAREER ADVISING

Il progetto di Peer Career Advising nasce nell'a.a. 2016/2017 come sperimentazione triennale riservata agli studenti iscritti al corso di Laurea in Scienze dell'educazione e della formazione.

A partire dall'anno accademico 2020/2021, con D.R. 112 del 16/01/2020, con l'istituzione del Career Development Center (Centro per lo sviluppo della carriera), che progetta e pianifica, insieme all'Area Orientamento e Placement, servizi innovativi e personalizzati di orientamento informativo e formativo, il servizio di Peer Career Advising è stato esteso agli studenti iscritti alle lauree triennali di tutti i Dipartimenti dell'Ateneo foggiano.

Considerate le numerose richieste da parte degli studenti e al fine di offrire un servizio completo a tutti gli studenti appartenenti all'Ateneo, a partire dall' a.a. 2022/2023, il servizio è stato ampliato anche agli studenti iscritti alla laurea magistrali.

Nello specifico, i Peer Career Advisors accompagnano gli studenti durante l'intero percorso di studi, nella loro crescita

personale e professionale e svolgono le seguenti attività:

- personalizzazione metodo di studio e pianificazione esami;
- gestione preoccupazione e paure legate agli esami ed al futuro;
- progettazione CV, video CV e altri strumenti di self-marketing;
- realizzazione progetto di sviluppo formativo professionale;
- consulenza psicologica personalizzata (su richiesta);
- supporto nella progettazione del lavoro di tesi.

Tali attività hanno l'obiettivo di influire positivamente prevenendo e riducendo il dropout; in particolare, attraverso l'accompagnamento nel gestire efficacemente e autonomamente il proprio percorso universitario, nel fronteggiare eventuali problematiche legate al contesto di studi, nel conoscere meglio se stessi (interessi, vocazioni, competenze, interessi professionali) e gli sbocchi occupazionali, a utilizzare consapevolmente i principali strumenti di self marketing, ma soprattutto a sviluppare quelle competenze trasversali o soft (come le career management skills) indispensabili per adattarsi flessibilmente al cambiamento continuo del mercato del lavoro e, contemporaneamente, costruire un efficace progetto di sviluppo personale (formativo, professionale, di vita).

Il servizio è totalmente gratuito ed è possibile aderire inviando una mail all'indirizzo pca@unifg.it.

A partire dal mese di gennaio 2023 fino ad ottobre 2023, hanno svolto il servizio di Peer Career Advising 4 unità, selezionati tramite bando, per l'anno 2022/2023 che hanno svolto 150 ore cadauno di cui 30 ore di formazione obbligatoria (realizzate in 12 mesi), nell'ambito dei quali hanno accompagnato e supportato gli studenti che hanno aderito al progetto, attraverso colloqui individuali, attività laboratoriali di gruppo e specifici servizi di orientamento personalizzati (durante gli anni del corso di laurea). Il servizio è totalmente gratuito ed è possibile aderire inviando una mail all'indirizzo pca@unifg.it. All'interno del servizio, sono stati individuate delle figure con il compito di monitorare le attività dei Peer Career Advisors, i Coordinatori, tre unità seleziona tramite un bando rivolto a studenti iscritti al primo, al secondo o al terzo anno di un Corso di Dottorato di ricerca o a Dottori di Ricerca dell'Università di Foggia (o in partenariato con l'Università di Foggia). I coordinatori organizzano riunioni con il team dell'Area Orientamento e Placement per progettare attività e supervisionare quelle svolte per migliorare la qualità del servizio di Peer Career Advising, offerto agli studenti.

Nello specifico durante i mesi ottobre-dicembre 2023, i Peer Career Advisors hanno partecipato alle seguenti attività:

- incontri individuali o di gruppo con gli studenti assegnati sulle tematiche indicate;
- partecipazione ad eventi organizzati dall'Area orientamento e Placement:
 - 22 febbraio-3 marzo 2023, Benvenuta matricola, presso tutti i Dipartimenti dell'Ateneo;
 - Talent Space 26-27-29 settembre 2023, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Economia (Foggia);
 - Talent for School 28 settembre 2023, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Economia (Foggia);
 - Fiera del lavoro itinerante/Punti Cardinali 9 Ottobre, presso il Palazzo Fornari (Cerignola);
 - Orienta Puglia 2023 Aster 10-11-12 Ottobre 2023, presso il Quartiere Fieristico di Foggia;
 - Talent Space for Dep 6-10 novembre 2023, presso i Dipartimenti dell'Ateneo (Foggia);
 - Campus Orienta 2023 Salone dello studente 5-6-7 dicembre 2023, presso la Fiera del Levante (Bari).

Nell' A.A. 2023/2024 sono stati selezionati n. 20 Peer Career Advisors, tramite bando di selezione, rivolto a 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 Cdl Magistrale a ciclo unico, o ad un Corso di Dottorato dell'Università di Foggia.

La selezione di n. 10 unità è stata riservata a 2 studenti appartenenti al Dipartimento di Scienze Agrarie; I Peer Career Advisors, adeguatamente formati al ruolo (partecipano ad un corso di formazione di 30 ore, erogato da esperti di orientamento e professionisti nel settore).

Quest'anno è stato erogato un corso di formazione di n. 30 ore composto da 15 moduli riguardanti il progetto, cosa è un esame universitario e come affrontarlo, il lavoro di gruppo cooperativo, il colloqui di orientamento, modalità per fronteggiare l' ansia dell' esame, il disturbo borderline, metodi per la personalizzazione dello studio, indicazioni per la stesura della tesi di laurea, il CV, il video CV, narrazione autobiografica, social per costruire reti professionali, la piattaforma Uniplacement, progetto formativo e piano d' azione, incontro per servizi PCA e Tutor informativi.

I Peer Career Advisor, selezionati per l'a.a. 2023/2024, devono svolgere 200 ore cadauno (da realizzarsi in 12 mesi), per le attività precedentemente elencate.

A partire da quest'anno, i Peer Career Advisor, devono accompagnare gli studenti nell'inserimento del mondo del lavoro, per 6 mesi dalla data di conseguimento del titolo.

All'interno del servizio, anche per l'a.a. 2023/2024, sono stati individuati 3 Coordinatori del Peer Career Advisor, tramite bando, con gli stessi requisiti (studenti iscritti al primo, al secondo o al terzo anno di un Corso di Dottorato di ricerca o a Dottori di Ricerca dell'Università di Foggia o in partenariato con l'Università di Foggia).

Il servizio offerto dai Peer Career Advisors agli studenti è erogato in modalità blended, in presenza e su Google classroom uno strumento di Google APP (<https://classroom.google.com/c/NjQyMDU1OTkwNDIy>) consente di realizzare e inviare

attività agli studenti e di interagire in modalità sincronica attraverso le meet Google presenti su tale piattaforma.

I Peer Career Advisors hanno a disposizione un'aula all'interno dei singoli Dipartimenti per svolgere i colloqui individuali o di gruppo con gli studenti a loro assegnati.

Inoltre, all'interno della piattaforma e-learning unifg, è stata creata una virtual room preposta per le attività svolte dai PCA:
<https://elearning.unifg.it/course/view.php?id=2387>

Il numero degli studenti che hanno aderito al progetto del Dipartimento di Agraria fino alla data del 31/12/2023, è stato di 155 unità.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere



QUADRO B5

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

06/06/2024

Il CdS prevede un tirocinio pratico-applicativo che consente allo studente di verificare quanto appreso in un ambiente lavorativo ed apre gli spazi per possibili inserimenti lavorativi. Il tirocinio formativo e di orientamento rappresenta un'esperienza formativa che consente allo studente di vivere temporanee esperienze all'interno di dimensioni lavorative per favorire una conoscenza diretta di una professione coerente con il percorso di studio. Ha una durata di 100 ore (4 CFU); sedi del tirocinio possono essere imprese, enti pubblici e privati, ordini professionali, o strutture interne all'università. I rapporti con le strutture extra-universitarie sede del tirocinio 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 durante tutto l'anno ad esclusione del mese di agosto.

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

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

Tirocini extracurricolari

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

Lo svolgimento del tirocinio è subordinato all'erogazione di una congrua indennità stabilita sulla base della normativa vigente. Le indennità saranno corrisposte ai tirocinanti direttamente da parte dei soggetti ospitanti o disciplinate secondo quanto previsto dai singoli progetti finalizzati.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In particolare:

- fornisce informazioni e chiarimenti agli studenti indicando i riferimenti procedurali da seguire, dall'attivazione del tirocinio curriculare alla conclusione di tutte le attività;
 - agevola l'utilizzazione delle procedure di gestione tirocini (esse3 Tsp, web) sia in base alle esigenze degli studenti che a quelle delle aziende/enti;
 - fornisce assistenza allo studente ed alle aziende per l'utilizzo del gestionale esse3 – Modulo Tsp;
 - promuove le opportunità di tirocinio proposte dall'Ateneo e dalle Aziende/Enti esterni;
 - agevola lo studente per la scelta di tirocinio più congeniale al percorso di studi agendo da tramite tra la domanda e l'offerta;
 - gestisce la documentazione dell'iter amministrativo per l'attivazione delle convenzioni Quadro – accreditamento azienda – redazione Convenzione – approvazione Convenzione presso gli organi di Ateneo – protocollazione ed archiviazione esse3 – Tsp;
 - cura i rapporti con gli enti ed aziende esterne;
 - fornisce assistenza allo studente in caso di problematiche o particolari esigenze non contemplate nel contratto formativo;
 - fornisce supporto e assistenza ai tutor aziendali;
- fornisce assistenza tecnico-amministrativa al docente Coordinatore di tirocinio e tutor universitari.

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

L'Università di Foggia conta circa 1000 accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione dello studente), inviano ai nostri studenti, tramite email, un pacchetto di informazioni relativo

all'offerta formativa, alla procedura di iscrizione, all'accommodation (se offerta), e al mentor messo a disposizione. All'arrivo, dopo la fase di registrazione, gli studenti possono iniziare le loro attività. Durante la fase di permanenza l'Area Relazioni Internazionali continua ad interagire con gli studenti principalmente tramite email. Il grado di soddisfazione degli studenti, relativamente all'accoglienza e alla permanenza nell'università ospitante, è ottimo. Alla fine della mobilità, le Università estere rilasciano il Transcript of records in tempi brevi, consentendo il pieno riconoscimento dei risultati ottenuti. Prima e dopo l'emanazione del bando di selezione, fino alla scadenza, il Servizio Relazioni Internazionali organizza una serie di giornate informative sulla mobilità Erasmus (Info Day Erasmus), presso ciascun Dipartimento, oppure, come in questo periodo caratterizzato dall'emergenza sanitaria, in modalità on line. Le giornate informative raccolgono sempre un'ampia partecipazione degli studenti che saranno i futuri candidati al bando di mobilità. Dopo la selezione, lo studente prende contatti con il Delegato Erasmus del Dipartimento a cui afferisce per la formulazione del Learning Agreement (piano di studio da svolgere all'estero). A tutti gli studenti è garantito il pieno riconoscimento delle attività concordate prima della partenza. I Delegati di Dipartimento, tramite appuntamenti dedicati, supportano gli studenti nella scelta degli esami da sostenere all'estero. Piccole differenze di programma ed ECTS tra i corsi italiani ed i corsi offerti dalle università partner, sono tollerate, consentendo agli studenti una più ampia scelta relativamente all'offerta formativa dell'università ospitante. Lo studente, una volta completato il Learning Agreement, è convocato dal Servizio Relazioni Internazionali per l'iscrizione all'università estera (application form). L'Area gestisce tutte le fasi della mobilità assistendo lo studente e riducendo così il rischio di errore da parte dello stesso. Prima della partenza tutti gli studenti vengono convocati per la firma del contratto studente/istituto. L'università liquida il 100% della borsa a tutti gli studenti prima della partenza. L'Università di Foggia organizza tramite il proprio Centro Linguistico di Ateneo numerosi corsi di lingua (inglese, francese, tedesco, spagnolo) che gli studenti, selezionati per la mobilità Erasmus, potrebbero frequentare prima della partenza. Durante le giornate informative organizzate prima della partenza, gli studenti hanno la possibilità di incontrare i colleghi studenti che hanno già svolto l'Erasmus ed avere consigli sui piani di studio, accommodation, trasporti etc. delle sedi ospitanti.

Per i tirocini all'estero, prima della partenza, e di concerto con i beneficiari, si procede all'organizzazione degli aspetti logistici della mobilità. La gestione amministrativa e finanziaria interessa la definizione del piano di lavoro, la determinazione delle scadenze, la pianificazione delle attività e modalità di realizzazione delle stesse, il coordinamento del partenariato nazionale ed internazionale, la predisposizione dei contratti, il Learning Agreement for Traineeships, i pagamenti, il controllo sul buon andamento e sulla realizzazione delle attività progettuali. Ogni iniziativa è quotidianamente monitorata e gestita tramite contatti telefonici e telematici. Per quanto riguarda l'organizzazione del viaggio e la ricerca dell'alloggio, la maggior parte dei beneficiari preferisce scegliere autonomamente in base alle proprie esigenze. Inoltre, al fine di facilitare l'integrazione nel paese di destinazione, sono state create delle piattaforme di comunicazione tra i tirocinanti già presenti in quel paese e i ragazzi in partenza per la stessa località. L'Ateneo provvede alla copertura assicurativa dei propri beneficiari.

L'Università di Foggia garantisce pieno supporto ai tirocinanti prima, durante e dopo la partenza. Il programma di tirocinio è concordato, prima della partenza di ogni tirocinante, tra l'Università e l'ente ospitante, tenendo conto del profilo del candidato, delle sue esigenze, capacità e competenze. Nello specifico, la procedura seguita è la seguente:

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

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

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

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

- orientamento per gli studenti in uscita (informazioni sui bandi di mobilità, reperimento informazioni sulla sede di

destinazione, procedure di registrazione presso l'Università straniera, assistenza nel corso del soggiorno e rientro);

- supporto nell'organizzazione di riunioni informative per gli studenti in entrata e in uscita, nella preparazione di materiale informativo per gli studenti in entrata e in uscita;
- orientamento e assistenza agli studenti internazionali e di scambio in entrata: assistenza alla consultazione dell'offerta formativa;
- supporto nella compilazione del piano di studio, all'uso dei servizi di Ateneo, all'inserimento nella vita universitaria.

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

Attualmente il numero degli studenti 'in uscita' e in "entrata" è in costante incremento. In allegato il prospetto sulle mobilità in uscita e in ingresso diviso per ciascun corso di studi.

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

LINK ACCORDI BILATERALI

link accordi bilaterali Erasmus:

<https://www.unifg.it/sites/default/files/bandi/2022-04/erasmus-studio-2022-2023-accordi.xls>

LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING

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

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

Borse Extra EU

A decorrere dall'Anno Accademico 2020/21, l'Area Relazioni Internazionali, in linea con il piano di programmazione delle attività internazionali dell'Ateneo, ha inteso potenziare la possibilità di svolgere periodi di mobilità didattico-formativa all'estero, anche mediante il sostegno di studenti particolarmente meritevoli nello svolgimento dell'attività di ricerca tesi presso prestigiosi istituti di ricerca (Università, Enti e Centri di Ricerca) e realtà produttive (aziende, imprese...etc.) in Paesi extra UE.

La mobilità, per un minimo di due mesi, è supportata dai finanziamenti di Ateneo con borse fino ad €. 4100.

Virtual Mobility

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

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

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

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

BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes

Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ 2021-2027 l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus

Blended Intensive Programmes in uscita.

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

Per l'anno 2023 l'Università di Foggia mette a disposizione n.16 BIP.

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

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

Maggiori dettagli al seguente link

- https://www.erasmusplus.it/istruzione_superiore/mobilita/blended-intensive-programmes/ Link inserito:

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

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

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

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



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

06/06/2024

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.

Nel Mezzogiorno a causa della povertà e della fragilità del tessuto produttivo che lo caratterizzano, il gap con il resto del Paese in termini di occupazione è ancora molto profondo.

Da qui l'esigenza di facilitare il contatto tra le due parti al fine di rendere più semplice l'attivazione di opportunità lavorative. Si cerca di far conoscere alle aziende gli elementi della formazione acquisita dai giovani e si cerca di fornire a questi ultimi, la possibilità di dimostrare la pienezza e la ricchezza del patrimonio culturale maturato, oltre che delle proprie caratteristiche personali.

In questa ottica, l'Ateneo ha potenziato il sistema integrato di servizi finalizzato ad accompagnare i laureandi e neo-laureati nella delicata e difficile fase di transizione dal mondo accademico al mercato del lavoro, ponendo in essere e cercando di migliorare sempre più delle attività indirizzate a:

Studenti/laureati

- Supportarli nell'analisi delle proprie abilità e competenze al fine di elaborare un progetto professionale in linea non solo con il percorso di studio intrapreso ma anche in relazione alle passioni e aspettative personali.

- Sostenere nella individuazione di percorsi formativi altamente professionalizzanti e nella ricerca attiva di un lavoro

Imprese

- Stimolare la ricerca e la selezione di personale laureato nell'Università di Foggia

- Contribuire ai processi di sviluppo e crescita del tessuto imprenditoriale attraverso accordi di collaborazione.

Di seguito l'elenco delle principali attività/iniziative di Placement, realizzate durante l'anno 2022 e fino al 20/01/2023, a cui si affiancano le attività ordinarie di cui sopra, incontri o contatti con i referenti delle Aziende di Foggia, finalizzati alla sottoscrizione di convenzioni/accordi di partnership, attivazione di tirocini extracurricolari e incontri personalizzati su richiesta dei laureati per la redazione di un progetto professionale.

Placement informativo: accoglienza ed erogazione di informazioni

Il personale del Servizio Placement e Tirocini extracurricolari è a disposizione degli utenti per attività informative. Gli utenti possono richiedere informazioni negli orari di apertura recandosi direttamente presso gli uffici o telefonicamente. Nel periodo di emergenza sanitaria, tali servizi sono stati erogati quando possibile con incontri frontali, in alternativa attraverso canali di messaggistica, social, ma soprattutto assistenza telefonica. Molti servizi continuano oggi in modalità a distanza attraverso i canali di messaggistica legati ai social quali FACEBOOK, LINKEDIN e ISTAGRAM. D'altronde il servizio è sempre stato garantito in via telematica anche in periodi di normale attività per gli utenti che lo desideravano. Il Servizio si

pone come obiettivo primario quello di garantire l'assistenza e il supporto necessario agli studenti durante la fase di passaggio dall'Università al mondo del lavoro. Nello specifico, i servizi offerti fanno riferimento agli strumenti per la ricerca attiva del lavoro, opportunità occupazionali, possibili sbocchi lavorativi, incontri, programmi di sostegno e finanziamento su iniziative di autoimprenditorialità; la valutazione di proposte di lavoro, la trasmissione di candidature, la consultazione della bacheca delle offerte e dei siti internet utili per l'intermediazione, corsi formativi su tematiche di interesse, colloqui individuali; attivazione di tirocini extracurricolari, visite aziendali, definizione del profilo personale e professionale, individuazione di eventuali fabbisogni formativi, la redazione del curriculum vitae e della lettera motivazionale da presentare alle aziende, lo sviluppo di un piano d'azione per la ricerca di un lavoro.

Career Day, Recruiting day, eventi di settore

Il Servizio Placement organizza, inoltre, in collaborazione con le aziende, workshop, incontri di presentazione delle realtà occupazionali, career day e recruiting day. Si tratta di eventi che offrono importanti opportunità ai partecipanti, come consegnare il proprio curriculum vitae direttamente nelle mani dei recruiter e, a volte, anche di svolgere un vero colloquio di lavoro. Attraverso queste occasioni di incontro e confronto con le realtà aziendali, i laureandi/laureati arricchiscono il proprio bagaglio esperienziale maturando altresì una formazione in termini di approccio al mondo del lavoro e una maggiore consapevolezza della spendibilità trasversale del titolo conseguito. Career day e Recruiting day, in alcuni casi, sono riservati a un particolare settore professionale, in altri sono aperti a tutti i laureati dell'Università di Foggia. Qualunque sia la tipologia di evento il Servizio Placement organizza gli incontri con la massima professionalità assicurando un'adeguata accoglienza alle aziende, ma anche offrendo utili suggerimenti ai candidati. Salvo casi eccezionali, il Servizio Placement organizza gli incontri dando la possibilità ai laureandi/laureati di iscriversi comunicando con un congruo preavviso le informazioni sull'azienda protagonista dell'evento.

L'Università sostiene, inoltre, progetti finalizzati a sostenere iniziative giovanili sull'autoimprenditorialità.

Particolare impegno ha richiesto l'organizzazione in presenza della Fiera del Lavoro "Talent Space" con l'obiettivo di incentivare e innovare l'incontro tra Università e mondo del lavoro attraverso attività di gamification, inspirational speech, challenge e aperitivi di lavoro insieme ai più tradizionali colloqui one-to-one.

Nell'anno 2023 sono stati organizzati 12 eventi tra cui uno presso il DAFNE "Talent Space DAFNE" con il coinvolgimento delle seguenti aziende: Deloitte, Princes Industrie Alimentari S.r.l., Azienda Agricola Fantini, Cooperativa Pietra di scarto, Rosso Gargano S.C.A.P.A., Openjobmetis S.p.A., AraBat S.r.l., Arace Laboratori S.r.l., Oleifici Masturzo Capobianco Vincenzo e Figli S.r.l.

Servizi placement su piattaforma Almalaurea

Uno dei canali utilizzato dalle aziende per la veicolazione di opportunità a studenti e laureati dell'Università di Foggia è la bacheca annunci di stage e lavoro su piattaforma Almalaurea. La bacheca prevede funzionalità operative dedicate a studenti, laureandi, laureati e aziende oltre a un sistema di reportistica per l'ufficio che permette di monitorare l'utilizzo dello strumento da parte di tutti i target coinvolti.

Servizi placement su piattaforma UNIPLACEMENT

La piattaforma dedicata al Placement dell'Ateneo Dauno, promuove lo scambio tra cultura d'impresa e mondo accademico, favorendo l'inserimento di laureandi e laureati nel mondo delle professioni, grazie ad un vero e proprio network di aziende accreditate.

Nel 2023 hanno aderito 53 nuove aziende. Sono presenti ad oggi in piattaforma n. 234 aziende in totale.

Il numero dei laureati/studenti iscritti in piattaforma nel 2023 ammonta a circa 1077. In totale sono presenti in piattaforma circa 3800 studenti.

Progetti in collaborazione con Enti e Istituzioni

Il Servizio promuove e partecipa ai progetti promossi dal Ministero del Lavoro, dalla Regione Puglia e da Enti/Istituzioni varie. Grazie alla stipula di convenzioni con aziende pubbliche e private, operanti nei principali settori di interesse dell'offerta formativa, è stato possibile promuovere lo svolgimento di numerosi stage e tirocini formativi in un'ottica di integrazione tra mondo accademico e tessuto imprenditoriale. Le linee di indirizzo e gli obiettivi delle politiche sul lavoro permettono sinergie tra progetti e linee di finanziamento. In particolare, diversi interlocutori istituzionali a livello centrale e regionale stanno cercando sempre più di dialogare e sintonizzarsi sulle priorità e il sostegno dell'occupazione. In alcuni casi sugli stessi obiettivi intervengono con diverse misure di sostegno rivolte ai diversi destinatari/beneficiari. In continuità con i precedenti progetti, il Servizio Placement ha portato avanti nuovi obiettivi e azioni nell'ambito delle opportunità declinate dagli enti promotori.

Attivazione di tirocini extracurricolari

Il Servizio Placement gestisce l'attivazione di tirocini di orientamento extracurricolari finalizzati ad agevolare le scelte professionali e l'occupabilità dei giovani nel percorso di transizione tra università e lavoro.

Attivazione di tirocini di adattamento

Il Servizio Placement nel 2023 ha supportato l'area medica nella gestione ed attivazione di tirocini di adattamento di

studenti stranieri che hanno conseguito titoli accademici in area medica all'estero, sulla base di una convenzione siglata con il Ministero della Salute. Al momento la convenzione è scaduta.

Servizi web, mailing, social network, materiale informativo

Sul sito di Ateneo la sezione web dedicata al Placement si articola in varie sottosezioni dedicate a strumenti e servizi di orientamento on-line e off-line. Le pagine sono articolate e organizzate per target di accesso (studenti/laureati – aziende – docenti). Ad esse si affiancano pagine web ad accesso generico, rivolte a tutti i target potenzialmente interessati, e pagine temporanee con contenuto visualizzabile solo in determinati periodi dell'anno, in concomitanza con eventi e iniziative specifiche. Il servizio di direct mailing è nato per segnalare a studenti e laureati iniziative di recruiting, orientamento al lavoro ed accompagnare studenti e laureati alla consultazione costante delle offerte di stage e lavoro.

Nell'ambito delle attività di comunicazione e nell'ottica di un miglioramento continuo dei servizi offerti, è stato attivato un profilo Facebook, un profilo LINKEDIN e un profilo INSTAGRAM utilizzato per le comunicazioni di servizio, annunci, eventi, ma soprattutto come canale privilegiato per dialogare con studenti, laureati e utenti vari. Il Servizio Placement gestisce, altresì, la elaborazione di materiale informativo su supporto cartaceo ed elettronico e nella ideazione di gadget promozionali utilizzati in occasione di manifestazioni, open days, fiere, etc.

Servizi specialistici in uscita: consulenza individuale per l'ingresso nel mondo del lavoro

Nel lavoro individuale con gli utenti la finalità di alcune delle azioni realizzate dal Servizio Placement mira a facilitare la capacità ad auto-orientarsi attraverso la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, competenze e rappresentazioni sul contesto occupazionale, sociale, culturale ed economico di riferimento, a definire autonomamente obiettivi personali e professionali, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte operate. Il servizio di consulenza individuale è trasversale, ovvero cerca di coinvolgere gli studenti provenienti da tutti i Corsi di Laurea dell'Ateneo. Il servizio di consulenza per l'orientamento al lavoro e il supporto alla transizione si svolge su appuntamento (in presenza o on-line) ed è realizzato da personale interno che affianca questa ad altre attività di consulenza o di progettazione e gestione del placement. Il Servizio può essere declinato in: consulenze individuali per la promozione e lo sviluppo di competenze di autopromozione nel mercato del lavoro; analisi di profilo e matching con i potenziali interlocutori di segmenti specifici del mercato del lavoro; revisione del CV personale e di lettere di presentazione; informazioni (spesso non possedute o incomplete) sui servizi dedicati alle opportunità di lavoro e formazione post-laurea.

- Corsi, seminari e laboratori di competenze trasversali per l'efficacia accademica e lo sviluppo dell'occupabilità.

Il Servizio Placement organizza, periodicamente, corsi di insegnamento a valere sulle scelte libere, seminari, laboratori formativi e informativi per sostenere studenti e laureati nell'acquisizione di soft skills e per incentivare l'occupabilità con riconoscimento anche di OpEN Badge sulla piattaforma BESTR.

È questa, infatti, una delle difficoltà maggiori che, data la naturale inesperienza in questo campo, i laureati incontrano nel momento in cui iniziano la ricerca di un lavoro. I laboratori sono aperti a tutti gli studenti dell'Ateneo.

I corsi di insegnamento ed i seminari, altamente specializzati, offrono ai partecipanti informazioni su varie tematiche: ad esempio come impostare la ricerca del lavoro in modo coerente con il proprio percorso di studio, come sfruttare al meglio le nuove tecnologie per reperire annunci e contatti, come utilizzare social network, portali e motori di ricerca, modalità per effettuare autocandidature mirate, come redigere un curriculum vitae e la lettera di presentazione, come affrontare positivamente i colloqui di lavoro. Tali incontri formativi, spesso, vengono organizzati anche in collaborazione con altri soggetti, esperti in materia. Innovativi i corsi di formazione sulla redazione di un video curriculum, ritenuto strumento privilegiato nell'ambito delle nuove metodologie di autocandidatura anche in vista dell'implementazione della piattaforma dedicata UNIPLACEMENT UNIFG.

Presentazioni e/o visite aziendali

Continua la promozione dei servizi dei servizi offerti dall'Università in materia di placement alle aziende del territorio attraverso visite presso le rispettive sedi o presso gli uffici dell'Area o attraverso incontri su piattaforme digitali.

Durante gli incontri, organizzati con i responsabili delle risorse umane/amministratori delegati delle imprese, sono presentate le opportunità di collaborazione finalizzate alla occupazione dei migliori talenti e alla possibilità di sottoscrivere convenzioni quadro per attività formative e di ricerca e alla messa in campo di progetti di sviluppo reciproco, nonché per promuovere lo svolgimento di numerosi stage e tirocini formativi in un'ottica di integrazione tra mondo accademico e tessuto imprenditoriale, rinviano dove necessario al servizio competente in materia di tirocini curriculari.

Parallelamente alle visite presso le imprese, l'Università periodicamente ospita, su richiesta, incontri di presentazione delle realtà imprenditoriali più importanti e rappresentative non solo a livello territoriale ma anche nazionale. Il Servizio consente, inoltre, alle imprese interessate di proporre offerte di lavoro e di tirocinio extracurricolare a studenti e a laureati, consultare i CV di studenti e laureati, organizzare eventi finalizzati a selezionare i migliori talenti sulla base di profili professionali individuati, contribuire indirettamente alla definizione dei percorsi formativi futuri in quanto gli stessi saranno definiti nel rispetto dei reali fabbisogni professionali del mondo del lavoro.

Partnership con le imprese

Il Servizio Placement e tirocini extracurricolari, offre numerosi vantaggi anche al mondo delle imprese. A queste ultime, infatti, l'Ateneo propone la possibilità di creare un incrocio domanda/offerta il più rispondente possibile alle proprie esigenze riducendo così i tempi ed i costi della ricerca del personale. Il Servizio consente alle imprese interessate di proporre offerte di lavoro e di tirocinio extracurricolare a studenti e a laureati, consultare i CV di studenti e laureati, organizzare eventi finalizzati a selezionare i migliori talenti sulla base di profili professionali individuati, contribuire indirettamente alla definizione dei percorsi formativi futuri in quanto gli stessi saranno definiti nel rispetto dei reali fabbisogni professionali del mondo del lavoro.

Link utili relative alle attività di placement

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/aziende>

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/studenti-laureati>

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/iniziative-ed-eventi>

<https://www.facebook.com/ufficiostageplacementunifg/>

[linkedin.com/in/area-placement-unifg-job-placement-unifg](https://www.linkedin.com/in/area-placement-unifg-job-placement-unifg)

<https://www.instagram.com/unifgplacement>

<https://uniplacement.unifg.it/>

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/offerte-di-lavoro>

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/stage>

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/tirocini>

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/iniziative-ed-eventi>

<https://www.unifg.it/en/services-opportunities/opportunita/university-language-centre-cla>

<https://t4c.unifg.it/>

<https://talentspace.unifg.it/>

Piano programmatico di attività/iniziative di placement

Potenziamento dell'attuale rete di contatti con aziende attraverso l'organizzazione di visite aziendali e incontri con i responsabili delle Risorse umane per facilitare l'incontro tra studenti e mondo del lavoro e fornire un sostegno efficace ai laureati nella ricerca attiva di una occupazione.

Implementazione della piattaforma di Placement finalizzata a promuovere l'incontro tra domanda e offerta di lavoro. La piattaforma sarà strutturata con funzionalità operative dedicate a studenti, laureandi, laureati e aziende oltre a un sistema di reportistica per l'ufficio che permetterà di monitorare l'utilizzo dello strumento da parte di tutti i target coinvolti. La stessa sarà aperta ai laureati che potranno pubblicare i propri video cv e alle aziende che potranno accreditarsi e ricercare i profili professionali da inserire nella propria realtà organizzativa.

Organizzazione di Career Day, Recruiting day, eventi di settore. Il Servizio Placement si propone di incrementare l'organizzazione, in collaborazione con le aziende, di workshop, incontri di presentazione delle realtà occupazionali, career day e recruiting day finalizzati al reclutamento di giovani in cerca di occupazione in presenza o se impossibilitati in modalità digitale.

Organizzazione di percorsi mirati:

- Career Labs: Jump Into Job! un percorso di orientamento formativo (2CFU) sul tema della Ricerca Attiva del Lavoro, volto a fornire agli studenti conoscenze e competenze di base sui principali strumenti e canali utilizzabili per meglio presentarsi e posizionarsi nel mondo del lavoro. Alla prima edizione hanno partecipato 195 studenti. Il numero degli studenti coinvolti sale a 213 nella seconda edizione, 371 nella terza edizione e 400 studenti nella quarta.

- Uploading Career Skills: Il corso (12 CFU) ha l'obiettivo di colmare il divario tra istruzione superiore e mondo del lavoro e porre le fondamenta per preparare gli studenti universitari a intercettare con successo le opportunità che il mercato del lavoro offre. Alla prima edizione hanno partecipato n. 70 studenti e n. 44 alla seconda edizione.

Il 2023 ha registrato un aumento dei partecipanti, per un totale di 635 partecipanti complessivi, come di seguito indicati.

Uploading Career Skills (totale frequentanti 635):

1. Gestione della Carriera - Sicurezza IT - lezioni concluse il 09/03/2023 - frequentanti 151 (2CFU)
2. Sviluppo delle Smart Technologies - lezioni concluse il 21/03/2023 - frequentanti 119 (2CFU)
3. Big Data - lezioni concluse il 03/04/2023 - frequentanti 105 (2CFU)
4. New Media Ecology: progettazione digitale - lezioni concluse il 19/04/2023 - frequentanti 98 (2CFU)
5. Social Technologies - lezioni concluse il 08/05/2023 - frequentanti 99 (2CFU)
6. Globally Connected World - lezioni concluse il 22/05/2023- frequentanti 63 (2CFU)

- Happiness Labs. Ciclo di incontri (2CFU) finalizzato a promuovere negli studenti il benessere individuale e sociale riflettendo sui principali costrutti psico-pedagogici e sulle metodologie più utili per facilitare l'integrazione nel contesto universitario:

a. acquisire maggiore consapevolezza di Sè;

- b. promuovere il successo formativo e il rendimento universitario;
- c. pianificare efficacemente i propri obiettivi (formativi, professionali, di vita) allineandoli ai personali bisogni e propositi;
- d. allenare le competenze emotive e la felicità.

Il laboratorio ha coinvolto 359 studenti nella prima edizione e circa 450 nella seconda.

- Assessment Labs. Laboratorio pratico finalizzato a conoscere le tecniche di assessment più utilizzate dalle aziende. Una prima edizione online si è tenuta nel 2021. Nel 2023 si è proceduto ad organizzare un laboratorio dedicato all'Assessment in presenza, con la collaborazione del Gruppo Bancario BCC ICREA denominato "WARM UP YOUR SKILL!" che ha coinvolto alcuni studenti della laurea triennale e alcuni studenti della laurea magistrale di area economica.

- Soft Skills Labs: ciclo di incontri (2 CFU) finalizzato a fornire conoscenze e competenze di base sulle competenze trasversali più ricercate dalle imprese e nel mercato del lavoro. Sono stati coinvolti circa 350 studenti nella prima edizione e 520 nella seconda.

- Skill Training: corsi dinamici progettati con gli stakeholder del territorio e le aziende, per certificare il raggiungimento di specifici obiettivi formativi richiesti dalle realtà aziendali, sono uno strumento flessibile e velocemente adattabile per rispondere a bisogni lavorativi degli studenti/laureandi, ma anche per rispondere alle esigenze di formazione continua di soggetti esterni all'Università.

Realizzazione di seminari di formazione e di workshop delle professioni con la partecipazione di esperti finalizzati alla presentazione degli sbocchi lavorativi di ogni corso di laurea e alla effettiva possibilità di collocamento nel mondo del lavoro dei laureati da realizzarsi periodicamente negli spazi unifg.

Costante aggiornamento delle pagine web e dei social network per favorire una più ampia e rapida diffusione di notizie e informazioni; aggiornamento delle esistenti versioni on line del materiale informativo di presentazione dei servizi, in modo che si possa avere a disposizione un agile strumento di promozione e comunicazione.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di placement



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

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

I percorsi PCTO si sviluppano, coerentemente con gli indirizzi di studio, attraverso una interazione fra la scuola, il tessuto socio-economico del territorio e il contesto aziendale.

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

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

Sono stati istituiti 4 percorsi ordinari di PCTO (il tecnologo alimentare, l'ingegnere per la logistica dei prodotti agro-alimentari, l'agronomo e il gastronomo) e un percorso straordinario in agricoltura biologica e un percorso di grafica e progettazione di materiale divulgativo in partenariato con l'IIS Einaudi-Grieco-indirizzo operatore grafico. La durata totale dei percorsi è 25 ore (12 ore di frequenza presso il Dipartimento, 11 ore di project work a scuola, 2 ore di evento finale).

Il percorso di agricoltura biologica e quello di grafica e progettazione materiale divulgativo causa inizio emergenza Covid non è stato possibile svolgerlo perché le scuole hanno vietato l'accesso ad estranei e vietato che gli studenti si spostassero dall'istituto.

L'ultima lezione del percorso di "tecnologo Alimentare" non è stato possibile svolgerla sempre causa emergenza covid ed

06/06/2024

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).
- CLA (Centro Linguistico di Ateneo) [https://www.unifg.it/en/services-opportunities/opportunita/university-language-centre-cla](https://www.unifg.it/en/services-opportunities/opportunita/university-language-centre-cla;);
- 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

L'adeguatezza del percorso formativo si basa anche sull'analisi delle opinioni degli studenti ed è riferita ai dati raccolti nel primo e nel secondo semestre dell'A.A. 2023/2024. In questo quadro si riportano i risultati della valutazione del corso da parte degli studenti frequentanti (Report 001). Considerando le diverse sezioni di cui è composto il questionario (Insegnamento, Docenza, Interesse, Organizzazione) si evidenzia anche in quest'anno accademico come il numero di risposte sia notevolmente incrementato (+93,2%) rispetto a quelle ottenute nell'anno accademico precedente; in particolare, sono state conseguite 429 risposte per ciascun quesito a fronte di 222 risposte ottenute nell' A.A. 2022/2023. Questo risultato è probabilmente dovuto alle diverse attività rivolte ad un maggior coinvolgimento degli studenti nel processo di valutazione del CdS che hanno portato ad una maggiore propensione degli stessi studenti alla compilazione del questionario. Le risposte positive (2-13) del report sono state il 90,5% e l'IS del CdS è risultato di 3,59, entrambi sostanzialmente in linea rispetto agli anni precedenti.

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 (3,59) del CdS risulta soddisfacente per tutti i quesiti posti, oscillando da 3.33 ("Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?") a 3.84 ("Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?").

In riferimento alle diverse sezioni del questionario, l'Insegnamento ha totalizzato una valutazione media di 3.50, la Docenza di 3.64, l'Interesse e l'Organizzazione di 3.50. Quest'ultimo evidenzia un trend di miglioramento rispetto all'anno precedente (3,39).

In riferimento alle opinioni degli studenti sui singoli insegnamenti (Report 005) si evidenzia che, analogamente a quanto verificatosi negli scorsi anni, il numero di questionari compilati varia fortemente tra i diversi insegnamenti da un minimo di 5 (Entomologia delle derrate) a un massimo di 51 (Chimica generale e Matematica) rendendo i dati relativi alla opinione degli studenti sui singoli corsi difficilmente confrontabili. Tuttavia, complessivamente le valutazioni degli insegnamenti sono state positive (IS = > 3,25) rappresentando la quasi totalità degli insegnamenti con la sola eccezione di Fisica che ha evidenziato un punteggio complessivo di 3,11, inferiore alla media del corso (3,35) e del dipartimento (3,32).

Anche in riferimento alle opinioni degli studenti frequentanti sull'attività dei docenti (Report 003), va sottolineata la difficile confrontabilità dei dati in quanto il numero di risposte fornite per i singoli insegnamenti variano moltissimo. La valutazione

27/08/2024

media dei docenti del CdL (3,57) risulta in linea con la valutazione media dei docenti del Dipartimento DAFNE.

CRITICITÀ:

- Pur avendo riscontrato un netto miglioramento nel numero totale di studenti che effettuano la valutazione del corso; rimane, tuttavia, ancora una criticità relativamente al numero di questionari effettuati tra i diversi insegnamenti. Questa discrepanza rende spesso difficoltoso il confronto tra i diversi insegnamenti del CdS.

CORRETTIVE:

Continuare con le azioni correttive mirate al maggior coinvolgimento degli studenti nello svolgimento dei questionari per i diversi insegnamenti del CdS

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 2023 si sono laureati 23 studenti di cui 19 hanno risposto al questionario; il collettivo esaminato, 27/08/2024 tuttavia, dal quale sono estrapolati e commentati i dati, è composto da 7 laureati (anno di immatricolazione a partire dal 2019) dei quali 6 sono stati intervistati con un tasso di compilazione, quindi, del 85,7%.

Il ridotto numero di intervistati può generare variabilità ed incertezza relativa all'interpretazione dei risultati ottenuti. Per tale motivo si deve segnalare la necessità di definire interventi ed implementare azioni per garantire una maggiore partecipazione dei laureati alle interviste. Questo permetterebbe di collezionare più dati e, a partire da questi, avere risultati ed interpretazioni più robuste che, infine, permetterebbe di mettere in atto azioni correttive più precise, laddove ve ne sia la necessità.

Pur non essendo la frequenza al CdL obbligatoria, ma fortemente raccomandata, il 33,3 % degli intervistati nel 2023 ha dichiarato di aver frequentato più del 75% degli insegnamenti previsti. Questo dato è stato inferiore rispetto a quello rilevato nell'area geografica di riferimento sud e isole, da cui risulta che il 73,2% hanno frequentato più del 75% degli insegnamenti. Il dato, inoltre, è anche inferiore rispetto a quello nazionale pari al 74,1%. Sono stati, invece, più del 66,7% gli studenti che hanno frequentato regolarmente tra il 50% ed il 75% degli insegnamenti previsti dal CdL. Il totale degli studenti intervistati, quindi, ha frequentato regolarmente più del 50% degli insegnamenti del CdL.

Il totale delle risposte che hanno espresso soddisfazione (decisamente sì e più sì che no) riguardo l'adeguatezza del carico di studio rispetto alla durata del CdS, è stato pari al 100% degli intervistati. Questo dato risulta essere un ottimo risultato, superiore a quello rilevato nell'area geografica sud e isole con un totale di risposte positive pari al 89% ed anche superiore al dato nazionale pari a 86,6%. I dati nazionali, inoltre, mostrano un 10,7% di intervistati che hanno valutato non adeguato il carico di studi con risposta 'più no che sì'. Può essere rilevato, inoltre, significativo miglioramento rispetto al 2022 anno in cui il valore complessivo delle risposte positive era significativamente più basso (pari al 63,9%) ed inferiore rispetto a quanto rilevato nella zona geografica di riferimento sud e isole (84,9%).

La valutazione degli studenti riguardo la loro soddisfazione dell'organizzazione degli esami è stata complessivamente positiva con un totale di risposte 'sempre o quasi sempre e, per più della metà degli esami' pari al 83,3% per il CdS. Questo dato è leggermente inferiore a quanto rilevato per l'area geografica 'sud e isole' con un totale di risposte soddisfacenti pari al 87,2% ed anche leggermente inferiore al dato nazionale 88,3%. Il dato del nostro ateneo, tuttavia, mostra un significativo aumento rispetto a quanto rilevato nel 2022 quando il valore complessivo di risposte positive è stato pari al 69,4%. È da notare, tuttavia come il 16,7% degli intervistati del CdS ha ritenuto 'mai o quasi mai' soddisfacente l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni). È auspicabile, quindi, prevedere azioni di intervento con tutti i docenti del CdS in modo da migliorare questo aspetto organizzativo.

Per quanto riguarda il diretto rapporto con i docenti, l'83,3% degli intervistati ha dichiarato di essere complessivamente soddisfatto indicando la risposta 'più sì che no'. Il dato acquisito è inferiore a quello rilevato per l'area geografica 'sud e isole' pari al 95,3% ed anche inferiore rispetto al dato nazionale pari complessivamente a 83%. È da notare, inoltre, il risultato del CdS sia comunque in aumento rispetto a quanto rilevato nel 2022, anno nel quale è stata rilevata una percentuale di giudizi soddisfacenti, come somma delle risposte 'decisamente sì e più sì che no' pari al 77,8%.

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari intervistati nel 2023 hanno espresso un giudizio generalmente positivo riguardo la complessiva soddisfazione del CdS con un valore di risposte positive 'decisamente sì e più sì che no' pari al

100% degli intervistati. In particolare, il 66,7% degli intervistati si è ritenuto 'decisamente' soddisfatto del CdS ed il 33,3% degli intervistati ha indicato la risposta 'più sì che no'. Il dato complessivo, inoltre, è superiore rispetto a quello rilevato nell'area geografica sud e isole per la quale è stato rilevato un totale di risposte positive pari al 95,4% ed un 3,9% di risposte non soddisfacenti con risposta 'più no che sì'. Il confronto con il dato nazionale, con il 93,7% di risposte complessivamente positive, inoltre, mostra performance migliori per il CdS del nostro Ateneo. I dati del CdS, inoltre, sono significativamente superiori rispetto a quelli rilevati nel 2022 quando il totale di risposte positive 'decisamente sì e più sì che no' è stato pari al 86,1%. Anche questo dato, quindi, rileva un miglioramento della soddisfazione degli intervistati nei riguardi del CdS, rispetto al 2022.

Considerando la valutazione delle aule, il 100% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo come somma delle risposte 'sempre o quasi sempre adeguate e, spesso adeguate'. Il dato rilevato è significativamente superiore rispetto all'area geografica di riferimento sud e isole dove, invece, il 14,5% degli intervistati ha definito le aule 'raramente adeguate' ed il 2% 'mai adeguate'. Positivo, inoltre, è il confronto con i dati nazionali che hanno comunque mostrato un 10,3% di risposte non soddisfacenti 'raramente adeguate'. Inoltre, il dato del CdS mostra un progressivo aumento rispetto ai due anni precedenti 2021 e 2022 per i quali si erano registrati un totale di risposte positive rispettivamente pari a 87,3% e 97,1%. Questo risultato permette di evidenziare il positivo lavoro che si sta svolgendo per il miglioramento della qualità delle aule a disposizione degli studenti.

Relativamente alle postazioni informatiche a disposizione degli studenti, si è rilevata una valutazione nettamente migliore rispetto al 2022. Il 75% degli intervistati, infatti, ha valutato 'in numero adeguato' le postazioni informatiche mentre il valore di risposte positive nel 2022 si era fermato al 44%. Il dato acquisito nel 2023, inoltre, è superiore a quello dell'area geografica di riferimento – sud e isole – per la quale il 62,1% degli intervistati ha valutato di numero adeguato le postazioni informatiche. Positivo è anche il confronto con il dato nazionale, con un 68,3% di valutazioni positive. Le misure e le azioni correttive messe in atto riguardo le infrastrutture digitali a servizio degli studenti stanno generando impatti positivi e dovranno essere mantenute e migliorate nei prossimi anni per raggiungere il 100% della soddisfazione degli studenti del CdS.

Per quanto riguarda le attrezzature per altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ecc.), l'83,3 % degli intervistati ha valutato complessivamente positivo il CdS mentre solo il 16,7% ha giudicato tali attrezzature 'raramente adeguate'. Nessuno degli intervistati, invece, ha valutato 'mai adeguate' le attrezzature per le attività didattiche. Il dato del CdS è in linea con quello dell'area geografica di riferimento sud e isole, con un totale di valutazioni positive pari a 81,2% anche se, in questo caso, una frazione pari al 2,2% degli intervistati ha giudicato le attrezzature 'mai adeguate'. Il dato del CdS del nostro Ateneo, invece, è risultato leggermente inferiore a quello di tutta l'area nazionale con una valutazione complessivamente positiva delle attrezzature per l'88% degli intervistati.

Infine, 83,3% degli intervistati ha valutato positivamente (decisamente positiva e abbastanza positiva) i servizi di biblioteca, mentre il 16,7% ha giudicato questo aspetto 'abbastanza negativo'. Questo risultato risulta essere inferiore rispetto a quanto rilevato nel precedente anno 2022 ed inferiore all'area geografica di riferimento – sud e isole – e per l'andamento nazionale per i quali i servizi di biblioteca sono stati valutati positivamente rispettivamente per il 94% e 95,1% degli intervistati. Sarà utile prevedere azioni per migliorare i servizi di biblioteca di grande importanza per migliorare le performance degli studenti.

CRITICITÀ: 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>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

27/08/2024

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 2019/20 da 100 a 90 nell'a.a. 2023/2024, ma più che raddoppiati rispetto all'anno precedente. Il dato risulta superiore alla media di area geografica (57) e di altri atenei (62).

Nel 2023, il numero di immatricolati puri è stato pari a 75, un dato in linea con quello del 2019 (71) e più che raddoppiato rispetto al 2022 (34). Nell'area geografica di riferimento e in Italia, il dato del 2023 ha mostrato un calo del 35% e del 28%, rispettivamente, rispetto al 2019, sebbene sia leggermente aumentato dell'13% e del 9%, rispettivamente, rispetto all'anno precedente.

Il numero totale di iscritti (219) è aumentato rispetto all'anno precedente (199) ma diminuito del 36% rispetto al dato del 2019 (343). Questo calo è in linea con quello osservato per gli atenei dell'area geografica di riferimento (37%) e per altri atenei italiani (32%), per i quali il trend discendente è confermato anche per il 2023.

Il numero di iscritti regolari (131) evidenzia un calo del 31.4% rispetto al 2019, in linea con la diminuzione media dell'area di riferimento (30.8%) e degli altri atenei (33.7%). Tuttavia, il dato risulta in crescita rispetto al dato del 2022 (100). Per gli atenei dell'area geografica di riferimento e per altri atenei italiani il trend discendente è confermato anche per il 2023.

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 22% del 2019 al 32% del 2022. Il dato risulta in crescita anche rispetto al 2021 (20.1%) ed in linea alla media di area geografica (31.0%) e di altri atenei (39.3%).

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (iC02) è rimasta pressoché stabile passando dal 18.0% del 2019 al 16.7% del 2023. Il dato risulta, comunque, in forte calo rispetto a quello dell'anno precedente (43.5%) e ai valori medi riferiti all'area geografica (37.3%) e agli altri atenei (46.3%).

La percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altre regioni (iC03) nel 2023 (6.7%) è cresciuta rispetto al 2019 (3.0%) e rispetto al dato del 2022 (4.5%), ma resta inferiore ai valori medi dell'area geografica (11.8%); per gli altri atenei la percentuale è considerevolmente più alta (20.5%).

Il rapporto studenti regolari/docenti (iC05) nel quinquennio 2019/2023 si è ridotto passando da 9.6 a 6.0, ma risulta in crescita rispetto all'anno precedente (5.0). Il dato risulta superiore sia a quello di area geografica (4.6) sia a quello degli altri atenei (5.4).

La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo (iC06) risulta stabile nel quinquennio (2019/2022) passando dal 19.6% al 20%. Il dato risulta, però, inferiore a quello medio di area geografica (26.5%) e a quello nazionale (36.7%).

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 calato rispetto al 2019 passando dal 17.6% all'11.8%. Il dato risulta in calo anche rispetto al 2021 (19.3%), ed inferiore al dato medio degli atenei di area geografica (23.5%) e di altri atenei (33.9%).

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 2022 ha subito un forte calo (30.8%) sia rispetto al dato del 2019 (75.0%) sia rispetto al dato del 2021 (61.1%). Questo dato è più basso sia del valore medio riferito agli atenei della stessa area geografica (61.7%) sia rispetto a quello nazionale (73.8%).

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 (94.0%) e di altri atenei (96.1%).

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 rimasta pressoché invariata passando dall'88.7‰ del 2019 al 85.4‰ del 2022. Il dato risulta, però, in aumento rispetto al 2021 (53.0‰). Questo dato, inoltre, si presenta più alto rispetto ai valori medi riferiti sia all'area geografica di riferimento (7.7‰) sia agli altri atenei italiani (9.3‰).

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (iC11) è fortemente calata, passando dal 363.6‰ del 2019 a 0 nel 2023, mentre i valori medi dell'area geografica e degli altri atenei si attestano a 40.5‰ e 29.9‰, rispettivamente.

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 6.3‰ e 20.5‰, rispettivamente.

Ulteriori Indicatori relativi alla valutazione della didattica (Gruppo E)

La percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire (iC13) è leggermente diminuita nell'ultimo quadriennio passando dal 35.7% del 2019 al 30.9% del 2022. Questo dato risulta, però, in crescita rispetto a quello dell'anno precedente (25.5%) ma inferiore rispetto alla media di area geografica (42.6%) e alla media di altri atenei (46.3%).

La percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (iC14) non è variata rispetto al dato del 2019 (46.5%). Il dato del 2022 (47.1%) è significativamente più alto del 2021 (37.3%) ma risulta più basso dei valori medi per area geografica (67.2%) e di altri atenei (69.3%).

La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (iC15), dal 2019 ha seguito un trend in ribasso, attestandosi al 27.1% nel 2021. Nel 2022 questo dato risale fino al 41.2%, sebbene resti più basso rispetto a quello di area geografica (52.9%) e nazionale (56.1%).

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 41.2%, nettamente al di sopra del valore del 2021 (27.1%); il dato resta, comunque, inferiore sia a quello di area geografica (53.1%) sia a quello nazionale (56.4%).

La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (iC16) è risalita al 29.4% dopo un calo nel triennio 2019-2021. Il dato risulta in linea con la media di area geografica (31.7%) e di poco inferiore alla media di altri atenei (34.5%), anch'esse in leggera crescita.

La percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al primo anno (iC16BIS) è aumentata rispetto al 2019 (23.9%) e al 2021 (16.9%), attestandosi, nel 2022, al 29.4%. Il dato è in linea con la media degli atenei dell'area geografica (31.7%) e leggermente inferiore alla media nazionale (35.7%).

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. Il valore medio di area geografica e nazionale è pari a 30.5% e 39.3 %, rispettivamente.

La percentuale di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (iC18) è pari al 61.1% nel 2022, dato di poco inferiore al dato del 2019 (66.7%), ma in crescita rispetto al 2021 (57.1). In confronto, le medie degli atenei di area geografica e di area nazionale si attestano a 70.2% e 70.6%, rispettivamente, entrambe in leggera flessione rispetto all'anno precedente.

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 78.6% del 2019 all'84.2% del 2023, e risulta superiore al 74.4% del dato medio degli atenei di area geografica e al 73.6% quale dato medio degli altri atenei.

La percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo B sul totale delle ore di docenza erogata (iC19BIS) ha subito un progressivo aumento passando dall'88.0% del 2019 al 96.6 % del 2023, e risulta più alto del valore medio degli atenei di area geografica (82.9%) e nazionale (80.6%).

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) nel 2023 è del 96.6%, in linea coi valori del 2022 (96.3%) e risulta più alto delle medie degli atenei di area geografica (89.6%) e nazionale (87.8%).

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 73.2% del 2019 fino al 52.9% del 2022, dato inferiore anche rispetto a quello del 2021 (61%) e alle medie di area geografica (74.8%) sia di altri atenei (78.8%).

La percentuale di immatricolati che si laureano nel corso di studi entro la durata normale del corso (iC22) è stata del 14.1% nel 2021, in forte crescita rispetto all'anno precedente (2.5%). Questo dato è leggermente inferiore alla media dell'area geografica (17.5%), ma significativamente più basso rispetto alla media di altri atenei (23.8%).

La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera al secondo anno in un differente corso di studi dell'Ateneo (iC23) è stata del 5.9% nel 2022, il valore più basso dell'ultimo quadriennio, e in forte calo rispetto al 18.6% del 2021. Tuttavia, questo dato è allineato alle medie dell'area geografica (4.5%) e di altri atenei (5%).

La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (iC24) ha subito un lieve aumento dal 2019 al 2022, passando dal 50.5% al 59.2%, pur mostrando una lieve flessione rispetto al dato del 2021 (63.3%). Tuttavia, il dato rimane superiore alle medie sia di area geografica (51.6%) sia di altri atenei (42.7%).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (iC25) nel 2022 è dell'86.1%. Questo dato risulta più o meno stabile nell'ultimo quadriennio ed è in linea con le medie di area geografica (91.9%) e di altri atenei (91.9%).

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 30.2 nel 2019 a 18.9 nel 2023, ma risulta superiore alla media di area geografica (15.2) e alla media di altri atenei (17.3).

Il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza) (iC28) è risalito a 23.2 nel 2023, dopo un significativo calo nel 2022 (13.1), tornando in linea con i valori del 2019 (21.9). Questo dato è superiore alla media dell'area geografica (14.0) e alla media di altri atenei nazionali (16.9).

CRITICITA': Nessuna



QUADRO C2

Efficacia Esterna

Il collettivo di laureati nel 2023, intervistati ad un anno dalla laurea, è stato di 23 su 39 ed è riferito a 30 intervistati, che si sono laureati e che non lavoravano al momento della laurea (indagine 2023 aggiornamento ad aprile 2024). Il tasso di occupazione del corso risulta del 21.7 %, mentre quello della classe degli atenei a livello del sud e isole e a livello nazionale risulta essere pari al 16.6%, e al 26.5 %, rispettivamente. Dei laureati oggetto dell'indagine il 73,9 % è attualmente iscritto ad un corso di laurea magistrale pressoché in linea con il valore della classe totale degli atenei del sud e isole che risulta essere pari al 79,7 % e della classe totale degli atenei a livello nazionale che risulta essere pari a 68,4%. Non sono presenti dati per il corso in merito agli occupati che, nel lavoro utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea mentre, per gli atenei a livello nazionale risulta essere pari al 44,8% e per gli atenei del sud e delle isole è pari al 39,4%. La retribuzione netta mensile per i laureati del corso risulta pressoché invariata rispetto all'anno precedente ovvero 1.276 euro (contro i 1279 della rilevazione precedente) mentre è in lieve decremento sia per la classe di atenei del sud e isole (1.002 euro) che a livello nazionale (1.156 euro). La soddisfazione media per il lavoro svolto (scala 1 – 10) risulta essere lievemente in decremento per il corso rispetto all'anno precedente ovvero 7,3 quest'anno contro 8,0 dell'anno precedente ed è risultata essere pari a quella della classe degli atenei a livello del sud e isole 7,3 e lievemente inferiore a quella nazionale, che si è attestata su 7,5. La premessa indispensabile al commento dei dati sopra riportati 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 similari e attraverso seminari di orientamento al lavoro.

27/08/2024

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



QUADRO C3

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

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 17 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 ad 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 (3.63), anche se risulta più elevato dell'anno precedente. Da notare che uno dei punteggi più bassi è stato quello relativo alla capacità di operare in gruppo (3,69), segno che è necessario introdurre durante il corso attività che sviluppino attitudine a questa capacità, implementando le soft skills.

Il grado di soddisfazione generale per l'attività da loro svolta risulta molto elevato, come anche il livello di gradimento del comportamento degli stessi, rispetto alla precisione, all'interesse e alla motivazione dimostrata. Nella tabella 1 è riportato in dettaglio il quadro statistico delle risposte dei tutor aziendali. Il valore medio complessivo di soddisfazione è pari a 3.85 (1-4), leggermente più alto 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 curricolare, 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.

CRITICITÀ: Nessuna.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei tutor aziendali



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

06/06/2024

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

06/06/2024

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, struttura di afferenza, 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, in conformità con le fonti normative che regolano il processo di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento delle attività didattiche programmate (D.M. 1154/2021 e le 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).

Gli attori del processo AQ del Corso di Studio sono il Coordinatore del Corso di Studio; il Gruppo Assicurazione della Qualità; il Comitato di Indirizzo, organizzato su base verticale con il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento; la Commissione Paritetica Docenti-Studenti; il Consiglio di Dipartimento.

Il GAQ, presieduto dal Coordinatore, svolge azione istruttoria e di monitoraggio, verifica e progettazione, in relazione alla Scheda Unica Annuale, al Riesame Annuale e Ciclico, a eventuali azioni correttive per le criticità, alla valutazione della congruenza dei Syllabi con il Regolamento Didattico, oltre a svolgere un ruolo cardine per la valutazione della domanda di

formazione e alla necessità di eseguire eventuali modifiche di Ordinamento e/o Regolamento.

Il Coordinatore del Corso di Studio, oltre a presiedere il GAQ, si occupa della gestione ordinaria del CdS, per i seguenti: nomina dei relatori e dei controrelatori/correlatori; valuta la congruenza dei progetti formativi del tirocinio curriculare con gli obiettivi formativi del CdS; valuta la congruità e l'attinenza delle carriere pregresse o di altre attività formative per l'eventuale riconoscimento crediti; rende operative le decisioni assunte dal GAQ e dal Consiglio di Dipartimento; incontra annualmente la Commissione Paritetica Docenti-Studenti per il recepimento di eventuali osservazioni.

La Commissione Paritetica Docenti-Studenti svolge azione di monitoraggio per la qualità della didattica, sulla base delle rilevazioni operate con il questionario degli studenti e dei documenti prodotti dal CdS, mettendo in evidenza criticità, problematiche e suggerendo possibili campi di intervento.

Il Consiglio di Dipartimento delibera su tutti gli aspetti formali e sostanziali, salvo quelli delegati alla Giunta; in particolare, si esprime ed approva la SUA, il Riesame Annuale e Ciclico, il Regolamento Didattico, l'Ordinamento Didattico e nomina il Coordinatore e le commissioni del Corso di Studio (GAQ e Comitato di Indirizzo).

Tutti gli attori del processo AQ operano secondo linee guida e scadenze ministeriali e/o stilate dal Presidio di Qualità dell'Ateneo o stabilite dai regolamenti di Ateneo.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

06/06/2024

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.

I lavori e le scadenze principali sono attuati in accordo con il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo; gli attori principali sono il Coordinatore ed il GAQ, che si riunisce di norma con cadenza bimestrale, salvo scadenze contingenti legate alla predisposizione della scheda SUA, della scheda di monitoraggio e del Riesame Ciclico o a esigenze particolari, come ad esempio la revisione del regolamento didattico.

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; le riunioni avvengono in presenza, salvo per urgenze o tematiche particolari, in cui per gli incontri si utilizza la piattaforma GoogleMeet.

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 didattiche del primo semestre. Tale attività viene eseguita dal Consiglio di Dipartimento per tutti i CdS attivati.
- 2) ottobre-gennaio: stesura rapporto di riesame e scheda di monitoraggio annuale.
- 3) gennaio-marzo: definizione del manifesto degli studi;
- 4) gennaio-aprile: attività di orientamento. Le attività sono svolte da tutti i docenti del CdS, di concerto con i delegati all'Orientamento, PCTO e Placement;
- 5) febbraio: pianificazione delle attività didattiche del secondo semestre. Tale attività viene eseguita dal Consiglio di Dipartimento per tutti i CdS attivati.
- 6) aprile-maggio e luglio-settembre: stesura della scheda SUA-CdS. Tali attività, a parte le riunioni operative in composizione ristretta, coinvolgono anche le parti sociali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

06/06/2024

Il Coordinatore del CdS, coadiuvato dal GAQ, presiede le attività per la redazione della scheda di monitoraggio annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico in cui vengono 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 Coordinatore, coadiuvato dal Manager Didattico e dal Segreteria Didattica del Dipartimento, si assicura 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, impegnandosi altresì a recepire eventuali richieste di revisione da parte degli organi di Ateneo competenti.

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

I tempi e le scadenze per il riesame annuale ed il riesame ciclico (di norma i mesi di ottobre e novembre di ogni anno) vengono stabiliti dal Presidio di Qualità dell'Ateneo.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



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	ROMANIELLO Roberto
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/I1	PA	1	
2.	XXXXXXXXXX	DE PALMA	Laura	AGR/03	07/B2	PO	1	
3.	XXXXXXXXXX	DEROSSO	Antonio	AGR/15	07/F1	PA	1	
4.	XXXXXXXXXX	GATTA	Giuseppe	AGR/02	07/B1	PA	1	
5.	XXXXXXXXXX	LAMACCHIA	Carmela	AGR/15	07/F1	PA	1	
6.	XXXXXXXXXX	NARDIELLO	Donatella	CHIM/01	03/A1	PA	1	
7.	XXXXXXXXXX	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	VET/04	07/H2	PO	1	
8.	XXXXXXXXXX	RAIMONDO	Marialuisa	AGR/12	07/D	RD	1	
9.	XXXXXXXXXX	SOCCIO	Mario	BIO/04	05/A2	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
CIAVARELLA (studente)	MIRIAM
DE DEVITIIS	ANNA
DE PALMA	LAURA
DEROSSA	ANTONIO
GATTA	GIUSEPPE

GENTILE	VALERIA
NARDIELLO	DONATELLA
QUINTO	MAURIZIO
RAIMONDO	MARIA LUISA
ROMANIELLO	ROBERTO
SOCCIO	MARIO

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
LA GATTA	Barbara		Docente di ruolo
LISANTI	ANNA	anna_lisanti.563048@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
QUINTO	Maurizio		Docente di ruolo
TERLIZZI	MARIO	mario_terlizzi.551159@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
NAPOLITANO	MICHELE	michele_napolitano.551194@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	01/10/2024
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
NARDIELLO	Donatella	XXXXXXXXXX	FOGGIA
ALTIERI	Clelia	XXXXXXXXXX	FOGGIA
DE PALMA	Laura	XXXXXXXXXX	FOGGIA
DEROSSÌ	Antonio	XXXXXXXXXX	FOGGIA
NORMANNO	Giovanni Giuseppe	XXXXXXXXXX	FOGGIA
GATTA	Giuseppe	XXXXXXXXXX	FOGGIA
SOCCIO	Mario	XXXXXXXXXX	FOGGIA
RAIMONDO	Marialuisa	XXXXXXXXXX	FOGGIA
LAMACCHIA	Carmela	XXXXXXXXXX	FOGGIA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

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

TERLIZZI	MARIO	FOGGIA
NAPOLITANO	MICHELE	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	2023	C92400921	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	2022	C92400201	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) <i>semestrale</i>	BIO/09	Daniela Addolorata MELELEO CV Ricercatore confermato	BIO/09	32
3	2022	C92400203	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	56
4	2023	C92400923	BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Mario SOCCIO CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/04	66
5	2024	C92402064	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Clelia ALTIERI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/16	72
6	2023	C92400924	CHIMICA ANALITICA <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Donatella NARDIELLO CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/01	20
7	2023	C92400924	CHIMICA ANALITICA <i>semestrale</i>	CHIM/01	Maurizio QUINTO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	CHIM/01	68
8	2024	C92402065	CHIMICA GENERALE <i>semestrale</i>	CHIM/03	Matteo FRANCAVILLA CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/06	68
9	2024	C92402067	ECONOMIA E GESTIONE	AGR/01	Antonio STASI	AGR/01	70

			DELLE IMPRESE ALIMENTARI <i>semestrale</i>		CV Professore Associato (L. 240/10)		
10	2023	C92400926	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	2024	C92402068	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	2022	C92400204	GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI <i>semestrale</i>	AGR/15	Barbara LA GATTA CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	64
13	2022	C92400205	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	C92400927	MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/09	Roberto ROMANIELLO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/09	60
15	2024	C92402069	MATEMATICA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	MAT/06	Sergio CASTELLANO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/10	48
16	2023	C92400928	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/16	Antonio BEVILACQUA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	64
17	2022	C92400206	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE <i>semestrale</i>	AGR/16	Giuseppe SPANO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	48
18	2023	C92400929	OPERAZIONI UNITARIE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Antonio DEROSI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	62
19	2023	C92400930	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE	AGR/12	Docente di riferimento Marialuisa	AGR/12	52

			(modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO- ALIMENTARI) <i>semestrale</i>		RAIMONDO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c. 3-b L. 240/10)</i>		
20	2022	C92400207	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonietta BAIANO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	78
21	2023	C92400931	PRODUZIONI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/19	Marzia ALBENZIO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/19	108
22	2023	C92400932	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
23	2024	C92402072	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	1307



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	56	56	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 PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 7 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 (1 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 DELLE SOLUZIONI ACQUOSE E DELL'ANALISI QUANTITATIVA CLASSICA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ELEMENTI DI CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE (2 anno) -</i></p>	29	29	20 - 30

	3 CFU - semestrale - obbl			
	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	6	6 - 6

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

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

168 - 198



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R²D

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

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

-

Totale Attività di Base

36 - 36



Attività caratterizzanti

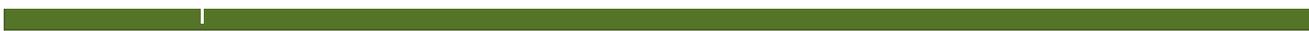
R^aD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	54	58	30
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/01 Chimica analitica	20	30	20
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	16	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:				-
Totale Attività Caratterizzanti				82 - 104



Attività affini

R^aD



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

 **Altre attività**
R^aD

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



Riepilogo CFU

R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	168 - 198



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD



Note relative alle attività di base

R^aD

Per le attività formative di base riguardanti le Fische 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

