



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di FOGGIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI ( <i>IdSua:1601815</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
<b>Classe</b>	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari">https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreteria-online/tasse-e-contributi">https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreteria-online/tasse-e-contributi</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	b. Corso di studio in modalità mista



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	BEVILACQUA Antonio
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BEVILACQUA	Antonio		PO	1	

2.	CENTONZE	Diego, Maria, Donato	PO	1
3.	DE DEVITIIS	Biagia	PA	1
4.	DEL NOBILE	Matteo Alessandro	PO	1
5.	FRABBONI	Laura	PA	1
6.	LIBUTTI	Angela	PA	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	CALDAROLA DELIA delia_caldarola.577099@unifg.it [REDACTED]
	VALENTINI ANDREA andrea_valentini.578455@unifg.it [REDACTED]
	PANNARALE MICHELE michele_pannarale.587954@unifg.it [REDACTED]
	STAMPONE MARLENA marlena_stampone.578420@unifg.it [REDACTED]
	PALLADINO GIULIA giulia_palladino.563279@unifg.it [REDACTED]
	CIAVARELLA MIRIAM miriam_ciavarella.578739@unifg.it [REDACTED]
	CAPOCEFALO ALESSANDRO alessandro_capocefalo.571158@unifg.it [REDACTED]
	CHIEPPA FRANCESCO francesco_chieppa.601592@unifg.it [REDACTED]
	SALVATO VINCENZO vincenzo_salvato.603088@unifg.it [REDACTED]
	RUMMO UMBERTO umberto_rummo.600996@unifg.it [REDACTED]
	CARELLA ALESSANDRA alessandra_carella.554327@unifg.it [REDACTED]
	OCCHIOCHIUSO DANIELE daniele_occhiochiuso.600574@unifg.it [REDACTED]
BONGO ROCCHINA rocchina_bongo.600241@unifg.it [REDACTED]	
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	MARIA LUISA AMODIO
	ANTONIETTA BAIANO
	ANTONIO BEVILACQUA
	MIRIAM CIAVARELLA (studente)
	ANNA DE DEVITIIS
	LAURA FRABBONI
	VALERIA GENTILE
	SANDRA PATI
	BARBARA SPERANZA
ANTONIO STASI	
<b>Tutor</b>	Antonietta BAIANO
	MARIO TERLIZZI
	MICHELE NAPOLITANO
	FRANCESCA PIA LIBERGOLIS
	ANNA LISANTI
Laura FRABBONI	



28/05/2024

Il CdS-LM si inserisce nel solco del primo corso di laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, istituito a Foggia nel 1990/91 come sede distaccata dell'Università di Bari e come tale rappresenta ancora un percorso strategico

per la formazione universitaria nell'Ateneo Foggiano. L'attuale CdS-LM ha sostituito il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (78/S - Scienze e Tecnologie Agroalimentari) ed è stato riprogettato grazie ai suggerimenti delle aziende del settore agro-alimentare, con una modifica di ordinamento attiva dall'a.a. 2019/20.

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

L'ammissione avviene previa verifica della preparazione iniziale con un colloquio orale ed il livello di conoscenza della lingua inglese; per gli studenti in ingresso il CdS suggerisce ed eroga attività formative facoltative di preparazione in modalità elearning, che riguardano la chimica generale ed organica, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la matematica e la fisica, allo scopo di richiamare ed approfondire concetti necessari per l'interpretazione dei fenomeni che avvengono negli alimenti a seguito di processi tecnologici e durante la conservazione.

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

In particolare, le competenze di tecnologia alimentare, di chimica degli alimenti e di economia, i contenuti avanzati di chimica analitica e di microbiologia predittiva, l'acquisizione di conoscenze nell'ambito della produzione di materie prime di origine vegetale e animale di elevata qualità, pongono il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in un ruolo al vertice della intera filiera agro-alimentare (figura professionale Tecnologo Alimentare, che rientra nelle codifiche ISTAT 1 e 2).

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

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

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

- l'acquisizione di conoscenze approfondite su aspetti tecnologici specifici del settore alimentare e settori affini;
- attività ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;
- attività esterne come il tirocinio formativo obbligatorio (4 CFU) da effettuarsi presso aziende, strutture di pubblica amministrazione e laboratori;
- un lavoro di tesi sperimentale per 23 CFU.

Per favorire un contesto didattico orientato all'internazionalizzazione sono promossi e favoriti programmi Erasmus al fine di incentivare la mobilità degli studenti per soggiorni di studio, tirocini e tesi di laurea all'estero, inclusi i programmi di mobilità virtuale (corsi MOOC, obbligatori per almeno 2 CFU). Il CdS fornisce, inoltre, le conoscenze necessarie per l'accesso a Master di II livello o a scuole di dottorato di ricerca (Biotecnologie, Scienze e Tecnologie Alimentari etc.).

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

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



## QUADRO A1.a

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

03/04/2019

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo del 10 luglio 2007



## QUADRO A1.b

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

28/05/2024

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>

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

## Tecnologo alimentare

### funzione in un contesto di lavoro:

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

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

### competenze associate alla funzione:

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

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

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

dalla libera circolazione delle merci;

- sviluppo e progettazione di procedure di assicurazione della qualità e certificazione di prodotto e processo.

#### **sbocchi occupazionali:**

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

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- la gestione di PMI che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;

- lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e di prodotti biologici, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;

- le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare;

- la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;

- lo studio, la progettazione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo per i lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione;

- controllo della qualità e caratterizzazione della tipicità dei prodotti agroalimentari.

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

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

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

02/04/2019

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

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

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

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

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

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

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

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

28/05/2024

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

In particolare, sono richieste:

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

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

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

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

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

Link: <https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2024-03/Regolamento%20LMSTA%202024-2025.pdf> ( Regolamenti sulla didattica )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: visualizza

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

30/11/2018

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

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

Il percorso formativo prevede differenti aree di apprendimento:

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

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

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

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

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

**QUADRO** | **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<p>La formazione nelle diverse discipline caratterizzanti e affini si avvarrà di libri di testo di livello avanzato, pubblicazioni scientifiche, report tecnici degli operatori del settore, materiali didattici preparati ad hoc, materiali multimediali, esperienze di ricerca dei docenti e professionali degli operatori del settore alimentare.</p> <p>Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari deve conoscere e comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la chimica dei costituenti degli alimenti al fine di comprenderne il ruolo nell'alimentazione</li><li>- le norme nazionali e comunitarie nonché gli standard di certificazione nella filiera agro- alimentare</li><li>- le problematiche e le strategie di gestione delle imprese agroalimentari</li><li>- il ruolo dei microrganismi industriali e l'importanza della biodiversità microbica per gestire correttamente le fermentazioni spontanee e controllate</li><li>- gli aspetti principali, teorici e pratici delle Operazioni Unitarie applicati ai processi di produzione degli alimenti, nonché quelli delle varie fasi di produzione dei processi tecnologici in campo alimentare</li><li>- le tecniche innovative e gestionali per la qualità delle colture vegetali e della produzione zootecnica</li><li>- il funzionamento delle macchine e degli impianti tecnologici utilizzati nella produzione degli alimenti al fine di stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico e per effettuare un'analisi costi-benefici</li><li>- le tecniche analitiche strumentali più moderne ed avanzate</li><li>- le tecnologie del condizionamento, del packaging e della distribuzione dei prodotti agroalimentari.</li></ul> <p>L'acquisizione delle competenze nelle discipline si avvarrà di lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, simulazione di casi-studio, applicazione di metodi di calcolo, visite tecniche in azienda o impianti pilota, seminari di approfondimento e</p>	
--	---	--

comprenderà attività come tirocini e attività sperimentali.

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

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

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

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato deve essere in grado di:

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

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

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno potenziate attraverso le lezioni frontali, il tirocinio curriculare, le attività seminariali, le

esercitazioni di laboratorio, le visite guidate, la risoluzione di casi studio e progetti guidati. Tali capacità saranno verificate attraverso esami scritti ed orali, discussioni guidate di elaborati e di progetti degli studenti.

▶ QUADRO  
A4.b.2

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

## AREA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

### Conoscenza e comprensione

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

- alla chimica degli alimenti e della struttura molecolare per il controllo delle reazioni negli alimenti nel corso di processi e stoccaggio;
- ai principi fondamentali e metodiche di tecniche analitiche strumentali più moderne associate con gli alimenti;
- agli aspetti teorici e pratici delle metodiche di analisi;
- alle idonee tecniche gestionali delle colture vegetali e della produzione zootecnica;
- alla qualità e sicurezza degli alimenti, anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- ai cambiamenti nella struttura e nelle funzioni dei microrganismi conseguenti all'applicazione dei metodi alternativi usati per il controllo dello sviluppo di patogeni e alteranti;
- ai principali modelli matematici applicati in microbiologia per la previsione delle cinetiche di sviluppo e/o di inattivazione e per la determinazione del rischio;
- alle tecniche gestionali delle colture vegetali per ottimizzare la qualità nutrizionale, tecnologica e la sicurezza alimentare degli alimenti di origine vegetale;
- ai punti critici del processo di produzione primaria vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali;
- alle caratteristiche quanti-qualitative di alimenti di origine animale in relazione a fattori genetici, fisiologici, alimentari, climatici, tecnico-gestionali e patologici.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:

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

- è in grado di gestire la produzione zootecnica per il miglioramento della qualità dietetico nutrizionale ed igienico-sanitaria e comprendere le relazioni tra tecnologie di allevamento e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati.

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

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

Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

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

METODICHE ANALITICHE AVANZATE [url](#)

QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA [url](#)

## AREA DI SVILUPPO DEI PROCESSI ALIMENTARI

### Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale deve conoscere e comprendere:

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale

- è capace di valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- sa progettare, modificare e ottimizzare alimenti trasformati anche con proprietà funzionali;
- è capace di innovare e/o sostituire gli ingredienti impiegati nei prodotti alimentari adattandosi all'evoluzione del mercato;
- è in grado di effettuare nel modo più consapevole le scelte di confezionamento alimentare e di logistica distributiva;
- è in grado di valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati;

- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life;
- è capace di scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- è in grado di effettuare una stima dei costi relativi al funzionamento di impianti tecnologici ed è quindi capace di effettuare un'analisi costi-benefici;
- è in grado di seguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- è capace di gestire gli aspetti connessi alla sostenibilità dei prodotti alimentari ed alla valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti.

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

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

Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO [url](#)

## **AREA ECONOMICO-NORMATIVA**

### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato deve conoscere e comprendere:

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

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

Il laureato magistrale è capace di:

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

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

I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove

d'esame scritte e orali.

Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1) la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio; 2) la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

## AREA DELLE ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

### Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è capace di:

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

### Autonomia di giudizio

Il piano formativo è strutturato in modo da far acquisire e sviluppare al laureato:  
- una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentirà di individuare le informazioni utili e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e

dell'efficienza della produzione e della trasformazione alimentare e di ogni altra attività ad essa collegata;

- una adeguata capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della filiera alimentare;
- una capacità nell'assumere decisioni responsabili o fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.

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

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

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

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

**Abilità comunicative**

Il laureato deve possedere abilità comunicative atte a:

- relazionarsi con persone di competenze diversificate al fine di veicolare in maniera efficace concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee soluzioni;
- a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari
- a coordinare e gestire imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;

Deve inoltre saper comunicare, in forma scritta e orale, oltre in italiano anche in inglese con riferimento anche ai lessici disciplinari.

E' capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Una corretta stimolazione allo sviluppo delle abilità comunicative sarà conseguita tramite le discussioni in aula e la partecipazione ad attività di gruppo. Il raggiungimento dell'obiettivo sarà verificato durante le prove in itinere, gli esami di profitto e la presentazione della prova finale.

**Capacità di apprendimento**

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), nell'obiettivo di finalizzare le proprie

conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito fondamentale e prioritario.

Il laureato deve acquisire una capacità di apprendimento atta a:

- sviluppare le capacità di auto-apprendimento al fine di incrementare il bagaglio delle esperienze professionali acquisite;
- operare professionalmente con ampia autonomia, assumendo la responsabilità della esecuzione di progetti anche complessi, sia da solo che in coordinamento con altri soggetti;
- stimolare l'elaborazione di soluzioni tecnologiche innovative ed affinare le proprie capacità d'intervento tecnico.

La rigorosa impostazione metodologia degli insegnamenti, nonché la verifica delle conoscenze acquisite mediante esami, accertamenti sul campo, report e l'elaborato finale faranno sì che lo studente sviluppi la capacità individuale di determinare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting) e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving), e avranno la funzione di verificare, in sede didattica, le tappe del percorso formativo offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di un'ulteriore destinazione professionale e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo. Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (es. progetto Erasmus).



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

02/04/2019

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

Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria, anche presso altri centri di ricerca, enti pubblici o privati e aziende pubbliche o private che operino nel settore degli

alimenti.

La tesi può essere redatta in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente l'inglese), in ogni caso dopo il preventivo avallo della commissione GAQ.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Norme per il conseguimento della Laurea Magistrale



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

28/05/2024

La prova finale del corso di laurea magistrale consiste nella redazione di una tesi di laurea, risultato di un lavoro di ricerca originale e sperimentale del laureando su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio, sotto la guida di un docente relatore, generalmente selezionato dallo studente sulla base delle disponibilità e dei propri interessi, e di un controrelatore nominato dal Coordinatore del CdS, in conformità con le linee-guida per la stesura ed il conseguimento della laurea magistrale 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 magistrale (<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli>).

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

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, all'inserimento della bibliografico ed al trattamento statistico dei dati.

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

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

- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal relatore, tenuto conto della tipologia dello studio condotto, dell'impegno mostrato dal laureando e della qualità della tesi;
- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal controrelatore, sulla base di uno o più colloqui tenuti con lo studente durante le attività sperimentali e la stesura della tesi, per verificare il grado di autonomia, l'effettiva comprensione del piano dello studente e la capacità di esporre criticamente i risultati conseguiti e le loro implicazioni;
- fino ad un massimo di 6 punti, attribuibili dalla commissione di laurea, escluso il relatore eventualmente presente in commissione.

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 di almeno 107/110 (Delibera del Consiglio di Dipartimento del 9 luglio 2021).

Ai sensi del regolamento didattico (<https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2023-03/Regolamento%20LMSTA%2023-24.pdf>) 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.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2023-03/Regolamento%20LMSTA%2023-24.pdf> ( Prova Finale - Corsi di Laurea Magistrale e Magistrale a Ciclo Unico )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco tesi assegnate



▶ 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	ANALISI DEL RISCHIO <a href="#">link</a>	BEVILACQUA ANTONIO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
2.	AGR/15	Anno	CONDIZIONAMENTO E	DEL NOBILE	PO	6	60	

		di corso 1	PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <a href="#">link</a>	MATTEO ALESSANDRO <a href="#">CV</a>				
3.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI <a href="#">link</a>	SECCIA ANTONIO <a href="#">CV</a>	PO	8	72	
4.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) <a href="#">link</a>	DE DEVITIIS BIAGIA <a href="#">CV</a>	PA	8	72	
5.	AGR/09	Anno di corso 1	IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI <a href="#">link</a>	AMODIO MARIA LUISA <a href="#">CV</a>	PO	6	58	
6.	AGR/09	Anno di corso 1	IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (BLENDED) <a href="#">link</a>	AMODIO MARIA LUISA <a href="#">CV</a>	PO	6	58	
7.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE <a href="#">link</a>	PRENCIPE GIANFRANCO <a href="#">CV</a>	ID	4	32	
8.	CHIM/01	Anno di corso 1	METODICHE ANALITICHE AVANZATE <a href="#">link</a>	CENTONZE DIEGO <a href="#">CV</a>	PO	8	68	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI <a href="#">link</a>	SINIGAGLIA MILENA GRAZIA RITA <a href="#">CV</a>	PO	6	56	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <a href="#">link</a>	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
11.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI ( <i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i> ) <a href="#">link</a>	SANTILLO ANTONELLA <a href="#">CV</a>	PA	5	46	
12.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI ( <i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i> ) <a href="#">link</a>	FRABBONI LAURA <a href="#">CV</a>	PA	5	44	
13.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI ( <i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)</i> ) <a href="#">link</a>	LIBUTTI ANGELA <a href="#">CV</a>	PA	5	44	

14.	AGR/19 AGR/02	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA <a href="#">link</a>					10
15.	AGR/19 AGR/02	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED) <a href="#">link</a>					10
16.	AGR/15	Anno di corso 1	SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE <a href="#">link</a>	LAMACCHIA CARMELA <a href="#">CV</a>	PA	6	52	
17.	AGR/15	Anno di corso 1	SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE <a href="#">link</a>	DE PILLI TERESA <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
18.	CHIM/10	Anno di corso 2	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>					6
19.	AGR/16	Anno di corso 2	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA <a href="#">link</a>					6
20.	AGR/15	Anno di corso 2	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO <a href="#">link</a>					8
21.	AGR/15	Anno di corso 2	STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO- ALIMENTARE <a href="#">link</a>					6



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

---

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione Sale Studio



QUADRO B4

Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'Area Orientamento e Placement con il supporto del Career Development Center si è proposta di offrire servizi in entrata, <sup>07/06/2024</sup> 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/lunifg-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 scolarie 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/unifg-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/didattica/stage-e-placement/pcto-percorsi-le-competenze-trasversali-e-lorientamento>

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

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

07/06/2024

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 online.

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

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

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

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

- RIDURRE la durata effettiva del corso di studi e il tasso di abbandono;
- SUPPORTARE gli studenti durante lo svolgimento dell'intera carriera universitaria;
- FORNIRE informazioni e sostegno per effettuare passaggi di corso e su corsi e seminari accreditati dai Dipartimenti;
- GUIDARE gli studenti verso il conseguimento del titolo accademico fornendo loro gli strumenti necessari per accedere al mercato del lavoro;
- FAVORIRE l'inserimento e/o il superamento di problemi legati alla vita universitaria e alla difficoltà di disagio che incontra lo studente;

- AGEVOLARE i rapporti con i docenti;
- PROMUOVERE attività di supporto nello studio per migliorare la qualità dell'apprendimento, anche mediante corsi sulle metodologie di studio.

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

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

<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](mailto: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](mailto: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/it/corsi/orientarsi/iniziative-di-orientamento>

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)

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 saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata presso il Settore Didattica e Servizi agli Studenti durante tutto l'anno ad esclusione del mese di agosto.

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

Tirocini extracurricolari

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

15/06/2023

gli adempimenti amministrativi necessari all'attivazione dei tirocini medesimi.

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

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

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

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

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

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

In particolare:

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

Descrizione link: Regolamento attività di tirocinio

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

---



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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria: Prof. Luciano Beneduce delegato di Dipartimento alle Relazioni Internazionali. 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	18/03/2014	solo italiano
2	Francia	Centre International d'Études supérieures en sciences agronomiques		14/02/2014	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		06/01/2014	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		19/05/2014	solo italiano
5	Francia	Université de Bretagne Occidentale (UBO)		05/02/2014	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universität		28/01/2014	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/01/2014	solo italiano

8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		05/02/2014	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		05/02/2014	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu	221350-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/02/2016	solo italiano
11	Polonia	Poznan University		19/02/2014	solo italiano
12	Polonia	Unwersytet Technologiczno		25/02/2014	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu - Poznań University of Life Sciences		19/02/2014	solo italiano
14	Portogallo	Universidade Nova de Lisboa (UNL)		07/10/2014	solo italiano
15	Portogallo	Universidade Técnica de Lisboa (UTL)		05/02/2014	solo italiano
16	Portogallo	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro		01/01/2014	solo italiano
17	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V		01/01/2014	solo italiano
18	Romania	UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "IULIU HATIEGANU" DIN CLUJ-NAPOCA	43538-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	26/03/2014	solo italiano
19	Romania	Universitatea "Dunarea de Jos"		19/02/2016	solo italiano
20	Romania	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine		17/02/2016	solo italiano
21	Spagna	European University Miguel De Cervantes		27/01/2015	solo italiano
22	Spagna	Universidad Catolica de Avila	98579-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	22/11/2013	solo italiano
23	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		05/03/2014	solo italiano
24	Spagna	Universidad Polit�cnica		07/05/2010	solo italiano
25	Spagna	Universidad Polit�cnica de Cartagena - Murcia		01/01/2014	solo italiano
26	Spagna	Universidad de Burgos	29614-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	14/10/2014	solo italiano
27	Spagna	Universidad de Córdoba		08/11/2013	solo

					italiano
28	Spagna	Universidad de Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	13/03/2014	solo italiano
29	Spagna	Universidad de La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	25/02/2014	solo italiano
30	Spagna	Universidad de LeÃ³n		28/05/2014	solo italiano
31	Spagna	Universidad de Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
32	Turchia	Adnan Menderes Ãniversitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	30/01/2014	solo italiano
33	Turchia	Ankara Ãniversitesi		18/12/2013	solo italiano
34	Turchia	Cukurova University		01/01/2015	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/01/2014	solo italiano
36	Turchia	Erciyes University	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	28/01/2014	solo italiano
37	Turchia	Okan Universitesi Istanbul	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	22/10/2013	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata Ãniversitesi	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
39	Turchia	Sakarya Ãniversitesi		09/01/2014	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi TudomÃ¡nyegyetem		25/02/2014	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

07/06/2024

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 neolaureati 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, rinviando 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 extracurriculari, 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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Centro Universitario Sportivo (CUS-Foggia). Link: <http://www.cusfoggia.com/>
- Centro Universitario Teatrale (CUT-Foggia).
- CLA (Centro Linguistico di Ateneo) <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.



QUADRO B6

Opinioni studenti

In questa sezione si riportano i dati sulla rilevazione dell'opinione degli studenti, sia aggregati per il CdS che per singolo insegnamento. La fonte delle informazioni è la piattaforma Pentaho di Cineca, che riporta i dati sia per gli studenti frequentanti che per i non frequentanti. In totale per l'a.a. 2023/24 i questionari disponibili per gli studenti che si sono dichiarati frequentanti sono 107, contro i 13 degli studenti non frequentanti e 7 degli studenti che hanno dichiarato di aver seguito lezioni nella modalità elearning.

27/08/2024

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

I report relativi agli studenti frequentati sono i seguenti:

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

Le opinioni degli studenti frequentanti sono state rilevate mediante la compilazione di un questionario, a partire da dopo lo svolgimento dei 2/3 delle lezioni.

I report degli studenti non frequentanti sono i seguenti:

- Report 002 – sintesi valutazione corso di studi (studenti non frequentanti);
- Report 004 – sintesi valutazione per docente e per singola domanda (studenti non frequentanti);
- Report 006 – valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti non frequentanti);
- Report 008 – valutazione docente per presidente di corso (studenti non frequentanti);
- Report 010 – suggerimenti (studenti non frequentanti).

Dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS per gli studenti frequentanti (Report 001-sintesi e valutazione corso di studi, studenti frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 3.25.

Anche gli studenti non frequentanti (Report 002- sintesi e valutazione corso di studi, studenti non frequentanti) hanno dato una valutazione complessivamente positiva del CdS-LM, con valori dell'IS compresi tra 3.05 e 3.62

I dati dei report 003 e 005 (studenti frequentanti) vengono analizzati congiuntamente poiché in generale coincidono. I dati disponibili consentono di analizzare solo 11 insegnamenti, di cui uno costituito da due moduli didattici con un aumento dei dati disponibili rispetto all'anno accademico precedente. Solo per l'insegnamento in lingua inglese non sono disponibili i dati dei questionari degli studenti.

Per gli insegnamenti valutabili, la sezione dell'insegnamento (quesiti relativi a conoscenze preliminari, carico di studio, adeguatezza del materiale didattico organizzazione complessiva dell'insegnamento) fanno registrare valori complessivamente positivi, con valori critici per il quesito relativo al materiale didattico per Operazioni Unitarie e Condizionamento e Packaging dei Prodotti Alimentari (IS pari a 1,67 e 2,29) e la necessità per i medesimi insegnamenti il carico di studio, poiché il valore del parametro analizzato è molto vicino alla soglia di criticità e nel caso di Operazioni preliminari il valore dell'IS suggerisce una possibile criticità anche per le conoscenze preliminari.

Sempre per la sezione relativo all'insegnamento sono da monitorare Metodiche Analitiche Avanzate e Ottimizzazione di prodotto e Processo; in particolare, per il primo insegnamento, i valori dell'IS per il primo ed il secondo quesito suggeriscono una valutazione attenta dei contenuti in relazione alle conoscenze preliminari degli studenti e del carico di studio (per entrambi i quesiti l'IS è pari a 3,00)

Per gli insegnamenti di Operazioni Unitarie e Condizionamento e Packaging dei Prodotti Alimentari le opinioni degli studenti suggeriscono una valutazione attenta del carico di studio e dell'effettiva corrispondenza tra carico di studio e CFU assegnati all'insegnamento e disponibilità del materiale didattico sulla pagina web del docente e/o sui canali istituzionali del Dipartimento.

In generale, i valori medi dell'IS relativi alla sezione della docenza sono positivi con tre insegnamenti che presentano elementi di criticità o valori dell'IS da monitorare nei quesiti alla chiarezza espositiva e alla capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti (Macchine e Impianti, Operazioni Unitarie, Condizionamento).

I dati riportati, quindi, determinano criticità nella soddisfazione complessiva degli studenti.

Per gli aspetti passibili di miglioramento, il Coordinatore del CdS e il GAQ si interfaceranno con i singoli docenti per evidenziare ed eventualmente risolvere le criticità legate al carico di studio, alla disponibilità del materiale didattico e all'interesse per gli argomenti trattati, studiando eventuali ricalibrature del programma e/o della programmazione didattica. Per il quesito 1, relativo alle conoscenze preliminari, è in atto una fase di progettazione congiunta con il CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, che ha portato ad una modifica di Regolamento, attiva dall'a.a. 2024/25 ed i cui effetti potranno essere visibili nei prossimi 2-3 anni.

Altre azioni che il CdS ha intenzione di mettere in atto le seguenti azioni:

- a) Valutazione dei dati relativamente agli aspetti dell'organizzazione, del carico di studio e delle modalità di svolgimento della didattica e degli esami, alla luce anche delle indicazioni di Ateneo per una didattica più partecipata e attiva
- b) Incontri con i docenti degli insegnamenti per cui sono state segnalate criticità

c) Incontri periodici con gli studenti del CdS per discutere in corso d'opera eventuali problematiche e criticità.

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

27/08/2024

In questo quadro sono riportate le opinioni dei laureati del CdS in relazione all'efficacia complessiva del processo formativo percepita dai laureati.

I dati utilizzati, recuperabili dal sito di AlmaLaurea <http://www.almalaurea.it/universita/profilo> si riferiscono all'indagine svolta nel 2024 (conclusa a giugno 2024) che fa riferimento ai laureati del 2023.

Il numero di intervistati è 13 su 19 laureati complessivi, con un tasso di compilazione del 68,4%.

L'età media di chi ha partecipato alla rilevazione è di 25/26 anni.

Il campione intervistato (68,4% donne e 31,6% uomini) è rappresentato principalmente da laureati residenti nella provincia di Foggia (84,2%); la maggior parte proviene da un liceo scientifico (73,7) e non ha i genitori laureati. Il voto medio della maturità è 80,8/100 e la maggior parte ha conseguito il diploma nella stessa provincia degli studi universitari. Il 92,3% ha la laurea di primo livello e più del 60% l'ha conseguita nello stesso Ateneo (Foggia).

Dai dati emerge un quadro positivo. Il 61,5% è complessivamente soddisfatto del corso di laurea magistrale e ha utilizzato gli spazi a disposizione per lo studio individuale. Il 69,2% è pienamente soddisfatto dei rapporti con i docenti e il 53,8% è decisamente soddisfatto del rapporto con gli altri studenti.

La metà degli intervistati ha valutato le aule spesso adeguate, il 69,2% ha utilizzato le postazioni informatiche e le ha valutate positivamente. Il 92,3% ha utilizzato il servizio di biblioteca e le attrezzature o i laboratori per altre attività didattiche e li hanno valutati mediamente abbastanza positive.

Gli intervistati sono soddisfatti dei servizi di orientamento allo studio post-laurea e tutti hanno usufruito di iniziative formative di orientamento al lavoro, dei servizi di sostegno alla ricerca del lavoro, dell'ufficio/servizi job placement e dei servizi delle segreterie studenti.

Il 100% degli intervistati ha usufruito del servizio segreteria e la metà ha rilevato una soddisfazione "più sì che no". Il 69,2% ha ritenuto l'organizzazione degli esami soddisfacente.

La maggior parte degli intervistati (più del 60%) ritiene adeguato il carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso.

Il 69,2% degli intervistati dichiara che si riscriverebbe allo stesso corso magistrale dello stesso Ateneo.

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

Il numero degli iscritti al primo anno nel quinquennio 2019/23 (indicatore iC00a) mostra un andamento altalenante (2019: 25; 2020: 32; 2021: 13; 2022: 23; 2023:23), caratterizzato da una forte diminuzione degli iscritti nel 2019, come conseguenza della pandemia da COVID-19 ed una ripresa negli anni successivi. La media (22 iscritti/anno) è inferiore sia alla media dell'area geografica (31) che dell'area nazionale (39).

Il numero degli iscritti regolari nel quinquennio 2019/23 (indicatore iC00e) è basso (2019: 48; 2020: 54; 2021: 44; 2022: 37; 2023: 43), con un valore medio (44) sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (62) che dell'area nazionale (75). Nell'ultimo anno, però si è osservata un leggero aumento contro una sensibile diminuzione dei valori dell'area geografica e dell'area nazionale.

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

Nel quadriennio 2019/22, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indicatore iC01) mostra un andamento in crescita fino al 2020 (2019: 43,8; 2020: 57,4), un evidente calo nel 2021(15.9%) e una sensibile ripresa nel 2022 (24.3%). La media (36,7) è sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (47,2) che dell'area nazionale (60,1).

Nel quinquennio 2019/23, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale dei laureati entro la durata normale del corso (indicatore iC02) mostra un andamento altalenante (2019: 53,3; 2020: 86,7; 2021: 75,0; 2022: 83,3; 2023: 12,5), con un evidente calo nel 2023. La media (62,2) è superiore alla media dell'area geografica (68,5) e inferiore alla media dell'area nazionale (78,2).
- La percentuale degli iscritti al primo anno laureati in altro Ateneo (indicatore iC04) mostra un aumento considerevole nel 2023 (2019: 4,0; 2020: 12,5; 2021: 15,4; 2022: 8,7; 2023: 26,3). La media (13,4) è superiore a quella dell'area geografica (11,2) ma sensibilmente inferiore alla media dell'area nazionale (36,0).
- Il rapporto medio di studenti regolari/docenti (indicatore iC05) (3,4) è inferiore sia alla media dell'area geografica (4,1) che dell'area nazionale (4,4).
- La media (dati 2019-2022) dei laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (indicatore iC07) (82,5) è superiore al valore riscontrato nell'area geografica (73,0) e leggermente inferiore al valore dell'area nazionale (85,4).
- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (indicatore iC07BIS) (82,5) è superiore al valore dell'area geografica (71,8) e leggermente inferiore al valore dell'area nazionale (84,5).
- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC07TER) (82,5) è superiore al valore dell'area geografica (72,6) e leggermente inferiore al valore dell'area nazionale (85,3).
- Il valore dell'indicatore di qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali (indicatore iC09) (1,1) è superiore al dato di riferimento (0,8), analogamente al dato evidenziato per l'area geografica (1,0) e per l'area nazionale (1,0).

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

Nel quadriennio 2019/22 e nel quinquennio 2019/23, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso (indicatore iC10) ha un andamento altalenante (2019: 15,2; 2020: 23,4; 2021: 7,1; 2022: 18,7). La media (16,1) è notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (3,2) che dell'area nazionale (4,7).
- La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (indicatore iC11) ha un andamento altalenante (2019: 62,5; 2020: 84,6; 2021: 38,1; 2022: 80,0; 2023: 100). La media (73,0) è notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (13,6) che dell'area nazionale (15,1).

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

Nel quadriennio 2019/22, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di CFU conseguiti al I anno rispetto ai CFU da conseguire (indicatore iC13) ha un andamento in crescita fino al 2020, con un evidente calo nel 2021 e una ripresa nel 2022 (2019: 66,4; 2020: 69,8; 2021: 31,0; 2022: 58,3), con

un valore superiore nell'ultimo anno di rilevamento rispetto agli atenei dell'area geografica di riferimento (54,3).

- La percentuale di studenti che proseguono al II anno dello stesso corso di studio (indicatore iC14) ha un andamento costante (2019: 95,2; 2020: 92,6; 2021: 100; 2022: 100). La media (97,0) è leggermente superiore sia alla media dell'area geografica (92,7) che dell'area nazionale (94,7).

- La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (indicatore iC15) ha un andamento in diminuzione fino al 2021 e una netta ripresa nel 2022 (2019: 85,7; 2020: 85,2; 2021: 58,3; 2022: 90,0). La media (79,8) è in linea con l'area geografica (79,5).

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

- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (indicatore iC16) ha un andamento altalenante (2019: 57,1; 2020: 59,3; 2021: 0,0; 2022: 35,0). La media (37,8) è decisamente inferiore sia alla media dell'area geografica (41,0) che dell'area nazionale (60,0). Per questo indicatore incide pesantemente il dato negativo del 2021.

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

- La percentuale media di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso CdS (indicatore iC17) ha un andamento altalenante (2019: 66,7; 2020: 73,1; 2021: 57,1). La media (66,0) è inferiore sia alla media dell'area geografica (77,5) che dell'area nazionale (83,6). Non sono disponibili i dati del 2022.

Nel quadriennio 2019/22, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale media di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (indicatore iC18) ha un andamento crescente (2019: 35,7; 2020: 40,0; 2021: 69,2; 2022: 71,4). La media (54,1) è inferiore sia alla media dell'area geografica (74,3) che dell'area nazionale (76,0).

- Nel quinquennio 2019/23, la percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (indicatore iC19) ha un andamento quasi costante. La media (96,9) è decisamente superiore sia alla media dell'area geografica (80,5) che dell'area nazionale (75,3).

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

Nel quadriennio 2019/22, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) (97,0) è leggermente superiore sia alla media dell'area geografica (93,6) che dell'area nazionale (95,3).

- La percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso (indicatore iC22) (41,7) è inferiore sia alla media dell'area geografica (50,4) che dell'area nazionale (61,4). Non sono disponibili i dati relativi al 2022.

- La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera in un diverso corso di studio (indicatore iC23) (0,0) è sovrapponibile alla media sia dell'area geografica (0,4) che dell'area nazionale (0,2).

- La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (indicatore iC24) (15,9) è superiore sia alla media dell'area geografica (9,8) che dell'area nazionale (7,4).

I dati, tuttavia, sono influenzati anche dal numero di studenti coinvolti, relativamente basso.

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

Nel quadriennio 2019/22, riguardo a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (indicatore iC25) (70,1) è inferiore sia alla media dell'area geografica (91,8) che dell'area nazionale (91,1); su questo dato ha sicuramente pesato la modalità di erogazione della didattica durante la pandemia da SARS-CoV2, poiché l'erogazione prevalentemente online della didattica ha fortemente penalizzato gli studenti di un CdS caratterizzato da un'elevata percentuale di attività pratiche, come mostrato dal valore dell'indicatore nel 2020 (60,0) e dalla sua notevole ripresa nel 2021 e 2022 con il ritorno in presenza, almeno per le attività laboratoriali.

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26) (48,0) è inferiore sia alla media dell'area geografica (49,5) che dell'area nazionale (62,7).

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26BIS) (45,5) è inferiore alla media dell'area geografica (47,5) e dell'area nazionale (60,6).

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC26TER) (47,3) è inferiore sia alla media dell'area geografica (50,0) che dell'area nazionale (62,6).

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

Gli indicatori di questo gruppo nell'ultimo anno di rilevazione appaiono in linea con l'area geografica di riferimento e con il



11/09/2024

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

Il numero dei laureati 2022 a 1 anno dalla laurea che ha risposto al questionario è pari a 8 unità su 9 laureati complessivi. Allo scopo di avere contezza dei trend di medio e lungo periodo, per alcuni indicatori la situazione occupazionale dei laureati ad un anno dal conseguimento del titolo è stata confrontata con quella dei laureati a 3 e a 5 anni (laurea conseguita nel 2020 e nel 2018, rispettivamente). Per i laureati 2020, i dati si riferiscono ad un collettivo di 5 persone (numero di laureati 15, intervistati 10). Per i laureati 2018 a 5 anni, il collettivo esaminato è di 9 persone (numero di laureati 15, intervistati 9).

Si riporta quanto emerso dall'elaborazione di questi questionari:

- la maggior parte dei laureati appartiene al genere femminile (56%);
- l'età media alla laurea è di 26 anni;
- il voto di laurea medio è pari a 112,1;
- la durata media degli studi è di 2,5 anni con un indice di ritardo pari a 0,27.

Il 75% dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione. L'attività post-laurea è consistita in stage in azienda (25%), master universitari di II livello (25%), master universitari di I livello (12,5%), dottorato di ricerca (12,5%) e tirocinio/praticantato (12,5%).

Relativamente alla condizione occupazionale, l'87,5% degli intervistati lavora. Il tasso di occupazione è dell'80% per i laureati a 3 anni e del 100% dei laureati a 5 anni. Questi dati sono sensibilmente migliori sia rispetto alla media dell'Italia del sud e insulare (59,7%, 79,4% e 80,2% a 1, 3 e 5 anni dalla laurea) che rispetto alla media nazionale per la stessa classe di laurea (73,7% e 89% a 1 e 3 anni dalla laurea, rispettivamente). Circa i tempi di ingresso nel mercato del lavoro, l'unico dato disponibile è quello dei laureati a 5 anni che hanno dichiarato di avere impiegato 3,2 mesi rispetto ai 4,2 mesi della media nazionale e ai 5,4 mesi della media dell'Italia meridionale e insulare per la stessa classe di laurea. Il 12,5% degli intervistati non ha mai lavorato dopo la laurea ma è alla ricerca di un lavoro. Dei 7 occupati, l'87,5% ha dichiarato di avere iniziato a lavorare dopo la laurea mentre la restante parte ha proseguito il lavoro che aveva intrapreso già prima di conseguire il titolo. Con riferimento alla tipologia di lavoro, il 57,1% ha dichiarato di svolgere professioni tecniche ma nessuno lavora a tempo indeterminato. Dei 7 occupati, 2 hanno dichiarato di lavorare a tempo determinato, 2 di aver sottoscritto un contratto formativo, 1 di avere una borsa/assegno di ricerca e i rimanenti 2 di essere contrattualizzati sotto altre forme.

Solo il 14,3% lavorava part-time, mentre il numero di ore medie settimanali lavorate è di 37,7.

I laureati 2022 erano prevalentemente occupati nel settore privato (85,7%), suddivisi tra industria (57,1%) e servizi (28,6%).

Con riferimento all'ambito geografico, l'85,7% ha trovato lavoro al sud. La retribuzione media mensile netta ad un anno dalla laurea era di poco più di 1100 euro, contro i 1876 dei laureati a 3 anni e i 1514 dei laureati a 5 anni ed era superiore a quella della media meridionale e nazionale per la classe di laurea di riferimento solo nel caso del dato a 3 anni.

Il 71,4% ha dichiarato di utilizzare le competenze acquisite con la laurea sebbene in misura non sempre elevata. Solo il 50% ha dichiarato di utilizzare le suddette competenze in misura elevata (erano il 25% per i laureati a 3 anni e circa il 78% per i laureati a 5 anni). La media nazionale per la stessa classe di laurea è pari a 60,9%, 59,9% e 61,7% per i laureati a 1, 3 e 5 anni. La media dell'Italia meridionale e insulare è pari a 66,3%, 62%, 61,9% per i laureati a 1, 3 e 5 anni.

Circa l'adeguatezza della formazione professionale universitaria: il 42,9% l'ha valutata come molto adeguata; la restante parte l'ha valutata poco (42,9%) o per niente adeguata (14,3%).

Circa l'utilità della laurea per l'attività lavorativa, il 14,3% ha dichiarato che era un requisito legale. La laurea non era richiesta ma necessaria per il 28,6%, non richiesta ma utile per un altro 28,6%, non richiesta e non utile per un ulteriore 28,6%.

La laurea si è dimostrata molto o abbastanza efficace nel lavoro svolto per il 71,5% e poco o per nulla efficace per la restante parte. La % di occupati che cercano lavoro è alta (71,4%) ad evidenziare la legittima aspirazione ad un lavoro migliore.

Complessivamente, la soddisfazione per il lavoro svolto è stata pari a 7,2 (su una scala 1-10) per i laureati a 1 e 5 anni e pari a 9 per i laureati a 3 anni. La media nazionale per la classe di laurea è compresa tra 7,6 e 7,8. La media dell'Italia meridionale ed insulare era compresa tra 7,7 e 7,9.

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 curricolare o extra-curricolare

Questo corso di laurea magistrale prevede, per gli studenti che si sono immatricolati a partire dall'A.A. 2019/20<sup>27/08/2024</sup>, l'effettuazione di un tirocinio curricolare di 4 CFU al II anno di corso, al termine del quale è richiesta la compilazione di un questionario da parte del tutor aziendale dell'azienda/dell'ente ospitante e di un questionario a cura dello studente. Il questionario per il tutor aziendale consta di:

- 10 quesiti ai quali è possibile rispondere indicando un punteggio da 1 (corrispondente ad un giudizio decisamente negativo) a 4 (corrispondente ad un giudizio decisamente positivo). Alcune domande riguardano il tirocinante (livello di preparazione di partenza; formazione acquisita; aspetti comportamentali; conseguimento di risultati) mentre altri quesiti riguardano l'esperienza di tirocinio sotto vari aspetti: scambio di conoscenze e della collaborazione tra ente/azienda ospitante e l'Università; efficacia; durata. Una domanda riguarda la possibilità di continuare la collaborazione con lo studente dopo il tirocinio;
- un ultimo quesito relativo a richieste di suggerimenti per rendere maggiormente efficace e funzionale l'esperienza di stage/tirocinio.

Con riferimento ai questionari per i tutor aziendali per l'a.a. 2022/23 in molti casi l'ente ospitante è stato lo stesso Dipartimento DAFNE; 3 tirocini sono stati condotti aziende della provincia di Foggia. Venuta meno la limitazione alla frequenza di laboratori extra-universitari nel periodo pandemico e post-pandemico, l'effettuazione del tirocinio presso il Dipartimento è stato generalmente determinato dalla precisa scelta di effettuare le attività di tirocinio e tesi sullo stesso argomento allo scopo di approfondirlo maggiormente.

In merito alle risposte analizzate è possibile dire che nella quasi totalità dei casi, alle risposte è stato attribuito il punteggio più elevato. Tuttavia, in alcuni questionari è comparso il punteggio 3 (corrispondente ad una valutazione comunque positiva), con riferimento ai seguenti aspetti:

1. Scambio di informazioni tra azienda e università
2. Preparazione dello studente in termini di conoscenze teorico-pratica e capacità di problem solving
3. Caratteristiche generali del tirocinio
4. Durata del tirocinio e attività del tirocinante.

Solo in un caso l'ente ospitante ha dichiarato di non aver interesse ad una collaborazione futura con il tirocinante.

Nessun tutor aziendale ha compilato lo spazio disponibile per i suggerimenti.

Per il futuro sarebbe auspicabile incentivare la compilazione dello spazio dedicato agli eventuali suggerimenti, in maniera da analizzare le cause delle leggere deviazioni rispetto alla totale conformità e da suggerire delle azioni correttive, soprattutto in merito alla eventuale prosecuzione della collaborazione.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei tutor aziendali



## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

15/06/2023

Come dichiarato nello Statuto, l'Università degli Studi di Foggia promuovere l'alta qualità delle proprie attività, sia nella didattica che nella ricerca scientifica, e persegue questo obiettivo valutandone il conseguimento (<https://www.unifg.it/ateneo/normativa-e-bandi/normativa/statuto>).

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

## ▶ QUADRO D2

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

07/06/2024

Il Corso di Laurea Magistrale 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.

Descrizione link: verbali

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

28/05/2024

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



QUADRO D4

Riesame annuale

28/05/2024

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



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria





## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di FOGGIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
<b>Nome del corso in inglese</b>	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
<b>Classe</b>	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari">https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi">https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	b. Corso di studio in modalità mista



## Corsi interateneo R<sup>2</sup>D



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

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

Non sono presenti atenei in convenzione



## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	BEVILACQUA Antonio
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240)



## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	██████████	BEVILACQUA	Antonio	AGR/16	07/I1	PO	1	
2.	██████████	CENTONZE	Diego, Maria, Donato	CHIM/01	03/A1	PO	1	
3.	██████████	DE DEVITIIS	Biagia	AGR/01	07/A1	PA	1	
4.	██████████	DEL NOBILE	Matteo Alessandro	AGR/15	07/F1	PO	1	
5.	██████████	FRABBONI	Laura	AGR/02	07/B1	PA	1	
6.	██████████	LIBUTTI	Angela	AGR/02	07/B1	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
AMODIO	MARIA LUISA
BAIANO	ANTONIETTA
BEVILACQUA	ANTONIO
CIAVARELLA (studente)	MIRIAM
DE DEVITIIS	ANNA
FRABBONI	LAURA
GENTILE	VALERIA

PATI	SANDRA
SPERANZA	BARBARA
STASI	ANTONIO

## ▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
FRABBONI	Laura		Docente di ruolo
NAPOLITANO	MICHELE	michele_napolitano.551194@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
LIBERGOLIS	FRANCESCA PIA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
TERLIZZI	MARIO	mario_terlizzi.551159@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
BAIANO	Antonietta		Docente di ruolo
LISANTI	ANNA	anna_lisanti.563048@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	65



## Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



## Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



### Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
DEL NOBILE	Matteo Alessandro	XXXXXXXXXX	FOGGIA
LIBUTTI	Angela	XXXXXXXXXX	FOGGIA
DE DEVITIIS	Biagia	XXXXXXXXXX	FOGGIA
FRABBONI	Laura	XXXXXXXXXX	FOGGIA
CENTONZE	Diego, Maria, Donato	XXXXXXXXXX	FOGGIA
BEVILACQUA	Antonio	XXXXXXXXXX	FOGGIA

### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
FRABBONI	Laura	
NAPOLITANO	MICHELE	FOGGIA
LIBERGOLIS	FRANCESCA PIA	FOGGIA
TERLIZZI	MARIO	FOGGIA
BAIANO	Antonietta	FOGGIA
LISANTI	ANNA	FOGGIA



## Altre Informazioni



RaD

<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	1243^170^071024
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>



## Date delibere di riferimento



RaD

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



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



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

- la corretta progettazione della proposta, che è stata modificata con l'obiettivo di ampliare gli sbocchi professionali integrando la formazione del laureato attraverso l'ampliamento delle attività caratterizzanti presenti nel precedente assetto e l'inserimento di alcuni SSD considerati caratterizzanti dal decreto, nell'ambito delle attività affini. Ciò è motivato dall'esigenza di considerare taluni contenuti rientranti in tali SSD come integrativi rispetto agli obiettivi formativi del Corso;
- l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurate dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà;
- la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, considerato che la trasformazione del corso è nata dall'esigenza di migliorare il quadro dell'offerta formativa, affinando maggiormente il profilo della figura professionale di secondo livello e procedendo anche alla ulteriore riduzione del numero di CFU extrauniversitari riconoscibili.



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>CD</sup>



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	C92402073	<b>ANALISI DEL RISCHIO</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Antonio BEVILACQUA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	<a href="#">60</a>
2	2023	C92400966	<b>CHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	CHIM/10	Luciana LUCETTI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	CHIM/06	<a href="#">16</a>
3	2023	C92400966	<b>CHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	CHIM/10	Sandra PATI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">36</a>
4	2024	C92402074	<b>CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Matteo Alessandro DEL NOBILE <a href="#">CV</a> Professore Ordinario	AGR/15	<a href="#">60</a>
5	2024	C92402075	<b>GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonio SECCIA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/01	<a href="#">72</a>
6	2024	C92402076	<b>GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI (BLENDED)</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Biagia DE DEVITIIS <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	<a href="#">72</a>
7	2024	C92402077	<b>IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/09	<a href="#">58</a>
8	2024	C92402078	<b>IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (BLENDED)</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/09	<a href="#">58</a>
9	2024	C92402079	<b>LINGUA INGLESE</b> <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Gianfranco PRENCIPE <a href="#">CV</a> Attivita' di	L-LIN/12	<a href="#">32</a>

*insegnamento  
(art. 23 L.  
240/10)*

10	2023	C92400967	<b>METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICROORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Maria Rosaria CORBO <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	<a href="#">60</a>
11	2024	C92402080	<b>METODICHE ANALITICHE AVANZATE</b> <i>semestrale</i>	CHIM/01	<b>Docente di riferimento</b> Diego, Maria, Donato CENTONZE <a href="#">CV</a> Professore Ordinario	CHIM/01	<a href="#">68</a>
12	2024	C92402081	<b>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Milena Grazia Rita SINIGAGLIA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario	AGR/16	<a href="#">56</a>
13	2024	C92402082	<b>OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Matteo Alessandro DEL NOBILE <a href="#">CV</a> Professore Ordinario	AGR/15	<a href="#">60</a>
14	2023	C92400968	<b>OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Amalia CONTE <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">68</a>
15	2024	C92402085	<b>PRODUZIONI ANIMALI</b> (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonella SANTILLO <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/19	<a href="#">46</a>
16	2024	C92402088	<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/02	<b>Docente di riferimento</b> Laura FRABBONI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	AGR/02	<a href="#">44</a>
17	2024	C92402087	<b>PRODUZIONI VEGETALI</b> (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) <i>semestrale</i>	AGR/02	<b>Docente di riferimento</b> Angela LIBUTTI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/02	<a href="#">44</a>
18	2024	C92402089	<b>SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Carmela LAMACCHIA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">52</a>

19	2024	C92402090	<b>SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Teresa DE PILLI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">60</a>
20	2023	C92400969	<b>STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonietta BAIANO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">52</a>
						ore totali	1074

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	62	44	44 - 44
	↳ CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			
	↳ STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ ANALISI DEL RISCHIO (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI (1 anno) - 6 CFU - semestrale				
↳ METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl				
CHIM/10 Chimica degli alimenti				
↳ CHIMICA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl				
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	26	18	18 - 18
	↳ GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale			
	↳ GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) (1 anno) - 8 CFU - semestrale			
AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee				
↳ PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale				

	AGR/19 Zootecnia speciale ↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			62	62 - 62

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

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

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>120</b>	
<b>CFU totali inseriti</b>	120	120 - 120



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



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

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



## Attività affini R<sup>a</sup>D

--	--	--

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	14	14	12
<b>Totale Attività Affini</b>			<b>14 - 14</b>

## ▶ Altre attività R<sup>a</sup>D

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

## ▶ Riepilogo CFU R<sup>a</sup>D

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**120**



### Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>AD</sup>

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



### Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>AD</sup>

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

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



### Note relative alle attività di base

R<sup>AD</sup>

### Note relative alle altre attività

R<sup>AD</sup>

### Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>AD</sup>

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

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

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