



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA ENOGASTRONOMIA (<i>IdSua:1613241</i>)
Nome del corso in inglese	CULTURE AND SUSTAINABILITY OF ENOGASTRONOMY
Classe	L/GASTR R - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/cultura-e-sostenibilita-della-enogastronomia
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SANTILLO Antonella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BONASIA	Anna		PA	1	
2.	DE PILLI	Teresa		PA	1	

3.	DISCIGLIO	Grazia	RU	1
4.	LA GATTA	Barbara	PA	1
5.	MELELEO	Daniela Addolorata	RU	1
6.	PATI	Sandra	PA	1
7.	SANTILLO	Antonella	PA	1
8.	SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	PO	1
9.	STASI	Antonio	PA	1

Rappresentanti Studenti	ALBANESE FEDERICA	[REDACTED]
	CAPAIUOLO INGRID	[REDACTED]
	CHIEPPA FRANCESCO PIO	[REDACTED]
	CIARMOLI CINZIA	[REDACTED]
	CIFFO VERONICA	[REDACTED]
	GESUALDO GIULIANA	[REDACTED]
	LA PIETRA DARIO	[REDACTED]
	LOMUSCIO ALESSANDRO	[REDACTED]
	LUPARELLI FEDERICA	[REDACTED]
	MONTAGNA CHIARA	[REDACTED]
	MOREA SARA	[REDACTED]
	PAOLICELLI DAMIANO	[REDACTED]
	PLACENTINO BIANCA	[REDACTED]
	PRUSSIANO NICOLA	[REDACTED]
ROSIELLO GIUSEPPE	[REDACTED]	

Gruppo di gestione AQ	FEDERICO (studente) BRIANO
	ANNA (ufficio didattico) DE DEVITIIS
	BIAGIA DE DEVITIIS
	TERESA DE PILLI
	ANTONIO DEROSI
	GRAZIA DISCIGLIO
	VALERIA (manager didattico) GENTILE
	BARBARA LAGATTA
	ALESSANDRO (studente) LOMUSCIO
	ANTONELLA (coordinatore) SANTILLO

Tutor	Barbara LAGATTA
	ANNA LISANTI
	Teresa DE PILLI
	PAOLA MARINO
	NICOLA GERARDO TROMBETTA
	GIUSEPPE ROSIELLO



Il corso di studio in Cultura e sostenibilità della enogastronomia si propone di formare professionisti in grado di operare nei settori della gestione, promozione e valorizzazione dei sistemi e dei prodotti agro-alimentari. Il corso di studio, infatti, consentirà di acquisire conoscenze e competenze integrate negli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, della cultura enogastronomica e dei contesti produttivi territoriali, della comunicazione enogastronomica, dell'economia dei prodotti agro-alimentari. La figura professionale che si intende formare è caratterizzata da competenze tecnico-scientifiche, storiche, umanistiche e rappresenta una figura di riferimento per il settore enogastronomico. La formazione multidisciplinare permette di cogliere ed interpretare l'evoluzione e le tendenze del settore enogastronomico e progettare azioni innovative e concrete per la sostenibilità, la promozione e la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche del territorio di riferimento.

Il laureato e la laureata in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sono figure esperte nella cultura enogastronomica, intesa come pratica sociale e culturale che comprende elementi essenziali quali le materie prime e la loro trasformazione in preparazione gastronomica, i significati e la simbologia ad essa associati e le competenze relative alla comunicazione ed alla collocazione nei diversi contesti di consumo contemporanei in un'ottica di sostenibilità produttiva, economica e sociale. Si tratta di un/una professionista con numerose, ma soprattutto variegata, competenze arricchite anche da una formazione empirica acquisita attraverso laboratori, esperienze in aziende, viaggi di istruzione e seminari. Le competenze riguardano l'intero percorso produttivo degli alimenti, partendo dalle origini zootecniche ed agrarie, le caratteristiche ambientali, storiche e culturali dei luoghi di produzione, sino alle trasformazioni industriali e preparazioni gastronomiche. È in possesso, inoltre, delle conoscenze necessarie per collocare il prodotto enogastronomico ed i sistemi produttivi nell'economia di mercato e comunicare i contenuti culturali del cibo attraverso forme di rappresentazione artistica. Apprende quanto necessario per l'esercizio di una professione legata alla conoscenza, promozione e comunicazione dei beni agro-alimentari e del legame storico, sociale e culturale con il territorio d'origine. La figura professionale in uscita può occuparsi di valorizzazione di beni e dei sistemi enogastronomici, ricoprendo ruoli in ambito tecnico-organizzativo e comunicativo nei settori, pubblici e privati, della progettazione enogastronomica, della valorizzazione, e del marketing, della comunicazione e della promozione del cibo in contesti locali, nazionali ed internazionali.

Tenuto conto degli obiettivi formativi, il percorso di studio si articola in diverse aree di apprendimento, scienze chimiche, della fisiologia umana e della biodiversità; area delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare; area delle scienze della progettazione enogastronomica e sensoriale; area delle scienze del territorio e storico-antropologiche; area delle scienze economiche e della comunicazione.

Il conseguimento del titolo di dottore/dottoressa in Cultura e sostenibilità della enogastronomia è subordinato all'acquisizione di un minimo di 180 CFU. Le attività didattiche sono organizzate in tre anni, ciascun anno suddiviso in 2 semestri e comprendono 19 insegnamenti fondamentali (per un totale di 140 CFU), in discipline finalizzate alla acquisizione di conoscenze, competenze e abilità nelle diverse aree di apprendimento.

Il corso di studio viene erogato in modalità mista con lezioni somministrate in modalità convenzionale e blended; inoltre, il CdS in Cultura e sostenibilità della enogastronomia intende strutturare la propria offerta didattica in modo da fornire una opportuna conoscenza empirica delle scienze gastronomiche attraverso modalità innovative, quali lavori di gruppo, progettazione e simulazione, discussione di casi studio, seminari interattivi e attività pratiche anche con il supporto di professionisti del settore, uso di database e social network, seminari e incontri con esponenti di realtà produttive, stage e tirocini presso aziende o enti convenzionati con la struttura universitaria. Il corso di laurea prevede una idoneità per la lingua inglese (6 CFU), attività a scelta libera dello studente e della studentessa che si propongono di offrire allo studente e alla studentessa la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo (12 CFU), ulteriori attività volte alla acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell'ambito dei diversi linguaggi della comunicazione enogastronomica (6 CFU) e attività didattiche inserite nel contesto della virtual mobility (2 CFU). La formazione dello studente e della studentessa si completa con un periodo di tirocinio pratico (10 CFU) cui segue una prova finale (di 4 CFU). Il tirocinio consiste in 250 ore di attività preferenzialmente presso aziende convenzionate, quali, ad esempio, aziende produttrici di prodotti tipici e di gastronomia, aziende di catering, aziende operanti nel settore della distribuzione e nel settore della comunicazione mediatica, studi professionali o, in subordine, presso laboratori interni al Dipartimento. Per l'ammissione al corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia è richiesto il possesso di un diploma di scuola media superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. Le conoscenze richieste verranno verificate mediante un test d'ingresso per valutare comprensione del testo e conoscenza della lingua italiana, conoscenze e competenze acquisite negli studi, ragionamento logico.

Link: <https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/cultura-e-sostenibilita-della-enogastronomia>



QUADRO A1.a

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

10/01/2023

Le consultazioni con le organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, sono avvenute nel corso degli anni nell'ambito del funzionamento del Corso di studi Scienze Gastronomiche attivato a partire dall'A.A. 2015/2016, originariamente istituito nella Classe di Laurea L-26. Le indagini svolte dal Corso di studi durante la sua esperienza pluriennale, sono avvenute attraverso consultazioni dirette e indirette che hanno riguardato studi di settore, ricerche su siti internet, incontri con le parti sociali, riunioni del Comitato di Indirizzo ed hanno permesso di monitorare l'evoluzione delle scienze gastronomiche, in particolare, in merito ai fabbisogni e alla domanda di formazione, alle competenze ed agli sbocchi professionali (Workshop 29.03.2017, verbale GAQ 28.11.2018, verbale Comitato d'indirizzo 4.05.2020, verbale Comitato d'indirizzo 8.04.2021, questionari indirizzati alle parti sociali novembre/dicembre 2022). Dall'analisi documentale relativa al funzionamento del corso di studi emerge, nel corso degli anni, un complesso dibattito relativo alla necessità di una implementazione e ridefinizione dei fabbisogni formativi ed alla maggiore differenziazione rispetto a quelli caratterizzanti il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), attivo nello stesso Dipartimento. In particolare, il confronto con le parti interessate ha più volte sottolineato l'esigenza, da un lato, di integrare alcuni ambiti disciplinari afferenti alle scienze e tecnologie e, dall'altro, di ampliare di insegnamenti della componente umanistica, economica e sociale con l'obiettivo di formare professionisti che operino nel senso della valorizzazione e della comunicazione della qualità agroalimentare e delle tipicità territoriali. In quest'ottica, la progettazione nell'ambito della classe L-GASTR, offre l'opportunità da un lato, di sviluppare un'offerta formativa che rafforza la multidisciplinarietà e la interconnessione tra le diverse aree del sapere e dall'altro, di rafforzare lo sviluppo di una conoscenza empirica della enogastronomia. Tale progetto si pone, dunque, in linea di continuità con il modello originario, ma prevede variazioni sia di impostazione sia di contenuto.

Le indicazioni raccolte nel corso degli incontri sono state valorizzate nella progettazione del corso di studio Cultura e sostenibilità della gastronomia, di cui si propone l'attivazione. Nel periodo di novembre-dicembre 20122, il corso di studio, ha individuato e contattato vari membri e rappresentanti di ordini delle professioni, categorie del settore, rappresentanti del mondo del lavoro ed enti di ricerca per integrare il gruppo di lavoro misto (Università/esterni), denominato Comitato di Indirizzo, già presente ed operativo per il corso di studio Scienze Gastronomiche L-26 coinvolgendo anche ulteriori aziende e organizzazioni ed enti pubblici di dimensione regionale, nazionale e internazionale. In questa occasione è stato sottoposto un questionario relativo in particolare alle figure professionali che si intendono formare, alle conoscenze, competenze e abilità funzionali alla preparazione di dette figure e al quadro delle attività formative (questionari allegati). I soggetti interpellati hanno dimostrato interesse e motivazione alla partecipazione attiva nell'ambito del nuovo corso di studio. Il processo di consultazione delle parti sociali ha messo in evidenza come la laurea proposta sia coerente con il sistema di esigenze socio-economiche nazionali e adeguatamente strutturata al suo interno, con una diversificazione degli interessi relativamente alle diverse competenze del profilo professionale in uscita in relazione alle specifiche mission e attività svolte dai diversi soggetti coinvolti nella consultazione. Gli incontri con le parti sociali, che hanno dato impulso alla definizione di tratti distintivi del nuovo corso di studi di cui propone l'attivazione, proseguiranno con cadenza periodica con altri momenti di confronto, per raccogliere il loro parere circa l'efficacia del percorso formativo e la rispondenza alle esigenze di un settore in continua evoluzione. Tali pareri verranno recepiti ed elaborati in vista del miglioramento continuo del corso e il suo costante adeguamento alle esigenze del settore enogastronomico.

A corredo delle consultazioni con le parti sociali, il Direttore del Dipartimento, il referente coordinatore e i docenti coinvolti nella progettazione del Corso di Studio hanno analizzato documenti relativi a studi di settore e documenti relativi al comparto della enogastronomia. L'analisi documentale ha inteso valutare studi statistici relativi al mercato del lavoro e dell'attualità del profilo formativo di riferimento. In particolare, il documento "Previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2021-2025) (Sistema informativo Excelsior, Unioncamere) evidenzia, a livello europeo, una domanda in crescita per diversi servizi, tra i quali quelli culturali e ricreativi, viaggi e turismo, alimentazione ed enogastronomia. Il report sulle previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2022-

2026) rappresenta un approfondimento necessario sulle dinamiche del mercato del lavoro del futuro, incorporando gli effetti ipotizzabili degli interventi da realizzare grazie alle risorse del Piano Next Generation EU. La filiera agroalimentare, in particolare, sarà al centro della transizione green, dovendo garantire sistemi alimentari maggiormente inclusivi, resilienti e sostenibili, implementando catene di fornitura intelligenti per la conservazione dei cibi e che riducono la produzione di rifiuti. In accordo, la Politica Agricola Comune si pone come obiettivi specifici la sostenibilità sociale, ambientale ed economica in agricoltura e nelle zone rurali. I dati di previsione dell'andamento delle assunzioni relative alla richiesta di laureati per l'Indirizzo Agrario, agroalimentare e zootecnico (Sistema Informativo Excelsior) evidenziano nel settore alimentare una richiesta di addetti al controllo di qualità e come insegnanti nella formazione professionale. Nell'ambito dell'indirizzo "Turismo, enogastronomia e ospitalità" si evidenzia una elevata richiesta, in particolare nel settore turistico, e la collocazione di due province pugliesi nelle prime 10 posizioni della graduatoria nazionale per numero di assunzioni. Il rapporto Isnat (2021), riporta che l'enogastronomia costituisce la principale voce di spesa del turista italiano e straniero che soggiorna in Italia con 8,4 miliardi di euro per acquisti di prodotti agroalimentari (pari al 16,3% del totale) e la domanda turistica risulta ben superiore a quella media nazionale in quasi tutte le regioni del Mezzogiorno (Sicilia e Sardegna +39%; Calabria, Puglia e Campania intorno al +33%). La filiera agroalimentare estesa (comparto agricolo, industria alimentare, distribuzione e Horeca) rappresenta il primo settore economico del nostro Paese, con un fatturato di oltre 500 miliardi di euro e quasi 4 milioni di occupati. In questo contesto, si conferma il primato Italiano nell'agroalimentare legato al territorio; con 842 denominazioni è prima in Europa per prodotti agroalimentari e vitivinicoli registrati e protetti. I prodotti DOP e IGP contribuiscono al 21% dell'export del settore agroalimentare italiano, che nel 2021 ha realizzato il record storico nelle esportazioni per un valore vicino ai 52 miliardi (+11%) (Symbola, 2022). Inoltre, il numero dei prodotti agroalimentari che godono di un marchio di qualità ha visto una crescita costante dal 2011; la pandemia può aver influito sulla durata del processo di riconoscimento ma non ha determinato un rallentamento in questa tendenza (Rapporto sul turismo enogastronomico in Italia, 2021). In questo scenario, la presente offerta formativa si inserisce in un contesto lavorativo virtuoso e si propone di offrire una formazione superiore rispondente alle esigenze del mercato del lavoro.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali del Comitato di Indirizzo e Documento di Analisi della domanda di formazione



QUADRO A1.b

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

19/06/2025

Nel periodo 2023-24 si sono tenute consultazioni con Enti e organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni. Tali consultazioni, finalizzate all'analisi delle competenze richieste e degli sbocchi occupazionali per i laureati e le laureate in Cultura e sostenibilità della Enogastronomia sono avvenute con diverse modalità e sono state effettuate a seconda dei casi, dalla Coordinatrice del Corso di Studio, dal Direttore di Dipartimento, dal GAQ, dal Collegio dei docenti, e talvolta da singoli docenti del C.d.S. Alcune consultazioni hanno riguardato soggetti stranieri che non sono stati consultati in fase di istituzione del CdS ed hanno rappresentato un'occasione di riflessione e confronto sul percorso didattico, sui risultati di apprendimento attesi nei diversi ambiti disciplinari e sui profili professionali previsti.

• Dal 15 al 19 maggio 2023 il C.d.S. ha accolto una ricercatrice del Department of Gastronomy and culinary arts Faculty of Fine arts, design and architecture dell'Università "Toros" di Mersin, Turchia. La docente ha aderito ad un programma di mobilità Erasmus e nell'ambito delle attività concordate si sono svolti incontri con la coordinatrice e con alcuni docenti del corso. Nel corso degli incontri c'è stato un confronto in merito ai contenuti ed alla strutturazione dell'offerta formativa, alle competenze del laureato e della laureata, agli sbocchi occupazionali, evidenziando che il corso di Laurea si caratterizza per contenuti in linea con l'attuale fabbisogno di formazione anche sul piano internazionale. Inoltre, il giorno 19 Maggio, si è tenuto un seminario rivolto agli studenti e alle studentesse del Corso di Laurea dal titolo "Turkish culinary culture and Gastronomy museums in Turkey" (locandina allegata). La partecipazione a tali attività, di docenti, studenti e studentesse del corso di laurea, ha evidenziato l'importanza della conoscenza del territorio e delle materie prime alimentari, della storia

e delle tradizioni culinarie e la necessità di strutturare proposte in grado di valorizzare e rendere fruibili queste risorse in un contesto ricettivo-ricreativo. Tali aspetti sono particolarmente valorizzati nell'offerta formativa del corso di studio attraverso gli insegnamenti riferibili a diverse aree di apprendimento: in particolare la conoscenza delle peculiarità produttive evidenziate nelle aree di apprendimento della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale; la conoscenza degli ambiti regionali di particolare interesse gastronomico, i momenti fondamentali della storia della gastronomia e l'evoluzione delle tradizioni gastronomiche acquisite attraverso lo studio delle scienze del territorio e storico-antropologiche; le conoscenze delle problematiche e della impostazione progettuale dell'allestimento, della museografia, per la rappresentazione, la valorizzazione e la fruizione dei beni enogastronomici, acquisite attraverso gli insegnamenti afferenti all'area di apprendimento delle scienze della comunicazione.

- Il 29 maggio 2023 studenti, studentesse e docenti del corso di studio hanno partecipato al seminario internazionale dal titolo 'Interfacing food science and technology for a sustainable, healthy and tasty alimentation' del Prof. Miguel José Aguilera - Pontificia Universidad Católica de Chile (locandina allegata). Il relatore rappresenta una eccellenza nella ricerca nel campo della progettazione innovativa di prodotti alimentari sani. La partecipazione al seminario dei docenti del corso di studio ed il confronto con il relatore ha permesso di valutare l'efficacia della proposta formativa in relazione alle aree di apprendimento delle scienze della progettazione enogastronomica e del gusto in un contesto internazionale. Gli studenti e le studentesse, in particolare, hanno evidenziato apprezzamento per l'iniziativa perché hanno compreso, attraverso l'illustrazione di numerosi casi studio, l'importanza delle tecniche e delle condizioni di preparazione e stabilizzazione delle formulazioni alimentari ed i loro effetti sulla qualità, l'importanza della formulazione di prodotti alimentari tradizionali a favore di una più elevata sostenibilità e migliorate proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, sono stati illustrati approcci innovativi per la valorizzazione del patrimonio gastronomico del territorio.

Alcune consultazioni hanno riguardato l'incontro con soggetti che rappresentano il tessuto produttivo e sociale di riferimento del CdS.

- Il 23 novembre 2023 incontro della coordinatrice e di un docente del corso di studi con il Presidente di Destinazione Basilicata srl Start Up Innovativa attiva nel campo della promozione e vendita del Made in Basilicata e di Welcome Lucania, Tour operator specializzato in incoming sud Italia, turismo culturale e wine tour. Durante l'incontro la coordinatrice ha esposto le finalità del corso di studi, gli obiettivi formativi, le figure professionali e gli sbocchi previsti. Dalla discussione è emersa la validità del profilo professionale del laureato e della laureata in enogastronomia in particolare per quanto riguarda le competenze riconducibili alla dimensione socioculturale e territoriale dei beni e dei servizi produttivi agroalimentari ed all'area delle scienze economiche e della comunicazione. Dalla consultazione è emersa l'opportunità di collaborare con soggetti coinvolti nella creazione di progetti di sistema per la valorizzazione e promozione dei territori, nella promozione delle risorse turistiche legate all'enogastronomia, in linea con le attuali richieste dal mercato del lavoro. Il confronto si è poi tradotto nella collaborazione alla realizzazione di un seminario rivolto agli studenti del corso di studi "Turismo enogastronomico: driver di attrattività per il Paese" (<https://www.facebook.com/share/p/ChJYtweBDYqESRDZ/>) nel quale sono stati presentati casi-studio legati a nuove forme di impresa nel turismo enogastronomico di Puglia, Basilicata e Calabria.

- Dal 21 al 23 novembre 2023 studenti, studentesse e docenti del Corso di Studio sono stati invitati a partecipare alle attività dell'Inclusion Fest, un festival itinerante realizzato dall'Università di Foggia nell'ambito della "HR Strategy for Researchers" (locandina allegata). In particolare, gli studenti e le studentesse del corso di studio sono stati coinvolti, con i loro docenti, nell'allestimento di un Laboratorio Gastronomico, uno stand enogastronomico multietnico ed inclusivo, in cui, oltre a progettare le preparazioni gastronomiche offerte nel corso del festival, hanno esposto e commentato l'origine e la qualità delle materie prime, ed il contenuto culturale delle preparazioni selezionate, in relazione ai luoghi, alla storia, ad usi, tradizioni e saperi. Il coinvolgimento del corso di studio, in particolare del Direttore del Dipartimento DAFNE, la coordinatrice ed alcuni docenti ha permesso di valutare l'attualità del Corso di Studio e la sua adeguatezza rispetto alle competenze richieste dal mercato del lavoro e dalle parti sociali che hanno partecipato all'evento. In particolare, il confronto ha fatto emergere l'importante valenza interdisciplinare delle conoscenze e competenze che contraddistinguono la figura professionale del laureato e della laureata in questo settore.

- Una ulteriore forma di consultazione ha riguardato l'attività del Gruppo di Manutenzione del CdS che si è costituito su proposta del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria. Il Consiglio di Dipartimento nella seduta del 26 ottobre 2023 ha istituito un gruppo di lavoro chiamato a formulare eventuali proposte di modifiche per il corso di studio. Il gruppo di lavoro ha evidenziato l'importanza dell'istituzione di collaborazioni con le associazioni professionali anche nell'ottica di offrire agli studenti e alle studentesse l'opportunità di seguire percorsi, paralleli alla formazione accademica, per l'acquisizione di competenze specifiche e professionalizzanti (ad esempio assaggiatore di vino, assaggiatore di olio, assaggiatore di birra). È emersa, inoltre, la necessità di avere la disponibilità di laboratori di cucina che potrebbero essere proficuamente utilizzati nell'ambito dello svolgimento di alcuni insegnamenti, tra i quali ad esempio Progettazione e Sviluppo di Preparazioni Gastronomiche e Analisi Sensoriale che potrebbero essere

utilizzati nell'ambito di seminari ed incontri con esperti, nell'ottica di implementare forme di didattica maggiormente orientate alla conoscenza empirica al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate (allegato Report gruppo di lavoro CdL Cultura e sostenibilità). Il Direttore di Dipartimento insieme alla coordinatrice ed alcuni docenti del corso di studio ha incontrato il Presidente nazionale dell'accademia di formazione professionale pizzaioli (6 febbraio 2024), il Direttore Enac Puglia, Ente di Formazione Canossiano C. Figliolia (12 Febbraio 2024), il referente della Associazione Italiana Sommelier Puglia (19 febbraio 2024) per dare seguito alla necessità espresse dal corso di studi di interloquire con associazioni, imprese ed enti portatori di interessi nella progettazione e nell'arricchimento del percorso formativo ed in grado di evidenziare esigenze e necessità espresse dal mondo delle professioni e dal contesto socio-economico del territorio. In questi incontri si è discusso del percorso formativo del corso di studi e della figura professionale in uscita e della possibilità di progettare eventi formativi ed informativi e percorsi comuni che permettano di coniugare la formazione tradizionale con la formazione esperienziale. Le consultazioni hanno determinato la sottoscrizione di convenzioni, l'ampliamento del comitato di indirizzo e la progettazione di percorsi formativi ad hoc per i discenti e le discenti del corso di studio.

In considerazione delle attività svolte e descritte precedentemente, ed in relazione alla modifica e alla integrazione del comitato di indirizzo, non è stata programmata la sua formale convocazione, in quanto si è proceduto alle consultazioni di enti, organizzazioni, aziende e portatori di interesse nelle diverse occasioni di incontro e con differenti modalità di contatto. È opportuno notare, tuttavia, che alcuni membri dello stesso comitato di indirizzo sono stati tra i soggetti consultati. Inoltre, si programmerà una consultazione periodica e strutturata al fine di monitorare l'evoluzione della domanda di formazione e delineare un profilo professionale del laureato e della laureata che sia aggiornato e qualificato rispetto ai fabbisogni formativi.

Nell'anno di riferimento 2024-25 il CdS ha condotto consultazioni di Enti e organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni con diverse modalità e sono state effettuate a seconda dei casi, dalla Coordinatrice del Corso di Studio, dal GAQ, e da docenti del C.d.S.

Nei giorni 13-14 gennaio 2025 nell'ambito della visita tecnica organizzata da una docente del corso di studi, sono stati organizzati incontri con i dirigenti dell'azienda di torrefazione Caffè Ajello di Rende e il presidente del Museo del Bergamotto e del cibo di Reggio Calabria. La prima azienda ha una mission improntata alla qualità, alla innovazione ed alla sostenibilità. In particolare è stato svolto un laboratorio per approfondire gli strumenti sensoriali per poter riconoscere un caffè di qualità e distinguerne le principali miscele e i metodi di estrazione <https://www.facebook.com/share/p/15p96Vvv7W/>. La partecipazione a tali attività, di docenti, studenti e studentesse del corso di laurea, ha evidenziato l'importanza delle conoscenze relative all'analisi sensoriale delle preparazioni alimentari che sono particolarmente valorizzati nell'offerta formativa del corso di studio attraverso insegnamento nell'ambito della fisiologia del gusto e della valutazione sensoriale degli alimenti. La visita presso il Museo del Bergamotto è stata particolarmente significativa poiché ha permesso di confrontarsi con una realtà che valorizza i complessi e variegati aspetti culturali, scientifici, agronomici, storici legati alla produzione del bergamotto

<https://www.facebook.com/share/p/1MuXN9st1g/>. L'Accademia, infatti, ha l'obiettivo di valorizzare il pregiato bergamotto avvalendosi di competenze nell'ambito scientifico, divulgativo dello spettacolo e del giornalismo, della cultura, dell'enogastronomia della nutrizione e dello sport promuovendo l'affermazione del prodotto in campi diversi e con un ampio orizzonte spaziale. A seguito delle diverse attività (visita guidata al museo, proiezione di documentari, laboratorio di profumeria, laboratorio di pasticceria, degustazione guidata) si è proceduto alla presentazione del progetto formativo del CdS e si è posto le basi per collaborazioni future.

La Coordinatrice del CdS ha, inoltre, organizzato la consultazione di Enti e Organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni mediante l'erogazione di un questionario. La convocazione in asincrono è avvenuta mediante e-mail del 31 marzo 2025 ore 13:25 (allegato Consultazione parti sociali 2025). In una fase preliminare, attraverso il confronto con i docenti componenti del GAQ e altri docenti del corso, si è provveduto a stilare un elenco di destinatari italiani e stranieri e a mettere a punto il questionario in accordo con le linee guida di Ateneo. I questionari sono stati accompagnati da materiale informativo relativo al percorso di studio, alla articolazione nelle diverse aree di apprendimento, alle funzioni del laureato in un contesto di lavoro, alle competenze associate alla funzione, agli sbocchi occupazionali; infine, è stato illustrato il calendario delle attività didattiche. I questionari ed il materiale informativo, redatti in lingua italiana ed inglese sono stati inviati al panel di destinatari selezionati afferenti all'ambito della formazione e della professione, della produzione e delle istituzioni. La Coordinatrice, insieme ai componenti del GAQ e ad alcuni docenti del corso, organizzerà attività volte ad elaborare le risposte evinte dai questionari pervenuti e di discuterle in occasione della convocazione del Comitato di Indirizzo prevista per il prossimo settembre. Contestualmente verranno, consultati studi di settore relativi alla figura professionale in uscita per monitorarne l'evoluzione. I questionari sono stati compilati dal Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, dal Presidente del Museo del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria, dal Delegato provinciale ONAV

Foggia, dal Tecnologo Alimentare dell'azienda Il Fornaio dei Mulini Vecchi, e dal Responsabile E.Q. del Settore Agricoltura Regione Puglia. Si riportano in maniera sintetica le principali informazioni derivanti dall'analisi dei questionari. Per tutti gli stakeholders, la figura professionale formata dal CdS è risultata attuale per motivazioni diversificate, tra le quali: i) la crescente domanda del settore turistico e agroalimentare di figure capaci di integrare conoscenze culturali, competenze di marketing e strumenti digitali per promuovere e valorizzare i territori in modo sostenibile, ii) il fabbisogno di una corretta e competente comunicazione della qualità del cibo per valorizzare il settore enogastronomico, iii) favorire la collocazione sui mercati nazionali ed internazionali delle aziende riferite al comparto della produzione primaria, della trasformazione e dei beni e servizi. È interessante osservare che, in tutti i casi, vengono indicate figure professionali capaci di agire in affiancamento ma non in sostituzione alla figura del laureato e della laureata. Tali figure contemplano sia professioni già consolidate che riguardano le Tecnologie alimentari, la Biologia, la Dietetica, la Nutrizione sia professioni più innovative quali i/le curatore/curatrice di esperienze enogastronomiche, esperto/a in marketing enogastronomico e digitale, analista dei dati turistici agroalimentari, culinary gardener. I punti di forza dell'offerta formativa vengono individuati in particolare nella multidisciplinarietà della formazione, al contrario i punti di debolezza si riferiscono principalmente alla limitata formazione pratica ad esempio attraverso tirocini e collaborazione con aziende ed ridotto numero di crediti dedicati alla lingua inglese.

Link: <https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/ag-didattica/consultazione-con-le-parti-sociali>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: DOCUMENTO DI ANALISI DELLA DOMANDA DI FORMAZIONE



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnico dei beni e dei sistemi agroalimentari territoriali e delle attività enogastronomiche

funzione in un contesto di lavoro:

I principali compiti che il laureato può svolgere riguardano:

- selezione, progettazione delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari in collaborazione con tecnologi, chimici, biologi nutrizionisti;
- definizione, pianificazione, gestione e organizzazione dei processi e delle strategie di commercializzazione e valorizzazione in ambito enogastronomico anche in collaborazione con esperti di marketing;
- tutela e valorizzazione dei prodotti tipici, di marchi territoriali, promozione di sistemi produttivi e produzioni tipiche in chiave innovativa e sostenibile;
- comunicazione, progettazione, valorizzazione e promozione di percorsi culturali ed esperienziali relativi alla enogastronomia.

competenze associate alla funzione:

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sarà in possesso di competenze inerenti:

- le filiere agroalimentari, la composizione e qualità totale dei prodotti alimentari, i processi di trasformazione e il consumo del cibo;
- il contesto territoriale e socioculturale di produzione, trasformazione, commercializzazione e consumo dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici;
- il marketing sostenibile delle imprese del settore enogastronomico;
- linguaggi della rappresentazione artistica dei prodotti enogastronomici;
- la comunicazione e la divulgazione delle conoscenze tecnico-scientifiche e culturali dei prodotti enogastronomici.

sbocchi occupazionali:

L'ambito lavorativo, sia pubblico sia privato, in cui il laureato eserciterà prevalentemente la sua professione, è da

ricondere a:

- imprese del settore agro-alimentare prestando cura alla scelta e alla selezione dei prodotti alimentari;
- imprese turistico-ristorative e di distribuzione e commercio degli alimenti, prestando cura alla organizzazione dell'offerta ed alle strategie di promozione delle produzioni agro-alimentari e i prodotti enogastronomici;
- imprese del settore alimentare, agro-alimentare, enogastronomico, ricettivo-ristorativo, aziende, enti e consorzi, prestando cura alle strategie di comunicazione;
- imprese ricettivo-ristorativo, aziende, enti e consorzi per la promozione, prestando cura alla divulgazione dei beni enogastronomici e alla progettazione di itinerari e percorsi turistici.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
2. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
3. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
4. Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
5. Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
6. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
7. Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0)
8. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
9. Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)
10. Insegnanti nella formazione professionale - (3.4.2.2.0)
11. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

13/01/2023

L'accesso al corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero.

Inoltre, per l'accesso al corso di studio sono richieste conoscenze iniziali che saranno verificate ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04. Il test di valutazione verterà sulle materie che saranno indicate nel Regolamento didattico del corso di studio.

In caso di verifica non positiva, allo studente sono assegnati specifici obblighi formativi aggiuntivi (OFA) secondo le modalità disciplinate dal Regolamento didattico del corso di studio. Il recupero delle lacune formative deve avvenire entro il primo anno di corso.



26/05/2025

L'accesso al corso di laurea in 'Cultura e sostenibilità della enogastronomia' è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore, o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. L'accesso al corso è libero. Per gli studenti e le studentesse immatricolati/e è prevista una prova di valutazione in ingresso per valutare le loro potenzialità di apprendimento. Il test di valutazione è volto ad accertare il livello di conoscenza degli studenti e delle studentesse immatricolati/e relativamente a: conoscenza della lingua italiana, conoscenze e competenze acquisite negli studi, ragionamento logico ed a individuare la presenza di eventuali lacune formative da colmare entro il primo anno di corso.

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

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

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

Dopo l'immatricolazione, gli studenti e le studentesse che mostrano di avere obblighi formativi aggiuntivi (OFA), saranno ammessi alla frequenza di corsi di recupero tenuti in aula o somministrati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC (piattaforma EDUOPEN). Il recupero delle lacune formative deve avvenire entro il primo anno di Corso e il loro superamento sarà accertato secondo quanto indicato sul sito web del Dipartimento.

Link: https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2025-04/REGOL_CULTURA%20E%20SOSTENIBILITA%27%20DELLA%20ENOGASTRONOMIA%202025_26_0.pdf (Regolamenti sulla didattica)



10/01/2023

Gli obiettivi formativi del corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sono tesi a formare una figura professionale con competenze ed abilità multidisciplinari nell'ambito della qualità delle materie prime e delle produzioni gastronomiche territoriali e sostenibili, della cultura e della rappresentazione artistica del cibo, della tutela e valorizzazione dei beni e dei sistemi di produzione. Il raggiungimento degli obiettivi formativi è realizzato attraverso l'acquisizione di conoscenze e abilità nelle diverse aree di apprendimento. Le conoscenze di base relative alle scienze chimiche, statistiche, e della biodiversità, alle scienze antropologiche e del territorio permettono al laureato di collocare i beni ed i sistemi produttivi agroalimentari in una dimensione socioculturale e territoriale. Le conoscenze caratterizzanti delle scienze e tecnologie alimentari consentiranno l'acquisizione delle competenze necessarie relative alle caratteristiche delle materie prime e delle produzioni agroalimentari, alle principali tecnologie per la trasformazione e conservazione delle preparazioni alimentari, alla microbiologia ed alla sicurezza dei prodotti alimentari, ai principali sistemi di gestione della qualità con riferimento al settore gastronomico e alla ristorazione. Inoltre, le conoscenze delle discipline di fisiologia del consumo alimentare e dell'analisi sensoriale permetteranno di approfondire il tema della formazione del gusto e della misurazione

delle caratteristiche sensoriali degli alimenti in relazione alla loro origine territoriale. Tali discipline consentono al laureato di acquisire competenze nell'ambito dei prodotti agroalimentari, con particolare riguardo agli attributi di qualità, tipicità territoriale e sostenibilità ambientale e dell'innovazione, dei prodotti DOP, IGP e STG per la tutela e la valorizzazione del Made in Italy. La conoscenza delle discipline storiche consentirà al laureato di comprendere lo stretto rapporto tra gli eventi e le trasformazioni sociali e l'alimentazione, e di come il gesto alimentare custodisce valori culturali, sociali e religiosi, acquisendo una dimensione critico interpretativa del cibo, dei prodotti agroalimentari del passato e delle prospettive evolutive. Le conoscenze derivanti dalle discipline delle scienze artistiche, della comunicazione e del design consentiranno l'acquisizione dei linguaggi delle arti audiovisive, dell'allestimento e della scenografia in relazione agli obiettivi specifici della comunicazione e della valorizzazione dei prodotti enogastronomici e dei contesti produttivi territoriali e culturali. Tali obiettivi formativi specifici trovano riscontro anche nelle ulteriori attività formative per il potenziamento delle capacità e delle abilità comunicative associate a specifici contesti quali l'editoria, il turismo enogastronomico, il marketing. Le discipline dell'economia e del marketing dei prodotti alimentari, inoltre, forniranno le conoscenze per una corretta analisi delle principali filiere e delle problematiche del mercato agro-alimentare al fine di fornire un supporto alle attività strategiche e operative dell'impresa enogastronomica incentrata sul ruolo primario del consumatore e sulle caratteristiche di sostenibilità dei sistemi produttivi. Alla formazione del laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia concorrono inoltre: le attività a scelta libera, che potranno avvalersi di insegnamenti opzionali attivati ad hoc; attività seminariali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (contatti con associazioni di categoria); tirocinio presso strutture degli operatori del settore; attività dedicate alla prova finale, includenti la stesura di una relazione finale, che contribuiscono alla formazione del senso critico, della capacità di applicare le conoscenze sedimentate e sviluppare conoscenze nuove, di comunicare contenuti tecnici e relazionarsi con gli operatori del settore, di impostare un'attività di promozione, miglioramento, valorizzazione e gestione delle attività professionali ed economiche del settore gastronomico.

 **QUADRO**
A4.b.1


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

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>Il laureato in Cultura e sostenibilità della Gastronomia conosce ed è in grado di comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la dimensione geografica e storico-antropologica dei sistemi e dei prodotti agro-alimentari; - i sistemi e i processi di produzione sostenibile delle materie prime di origine vegetale e animale, con particolare riferimento alle tipicità territoriali; - la qualità e la salubrità degli alimenti e le tecniche tradizionali ed innovative di preparazione e trasformazione dei prodotti enogastronomici; - i principi della fisiologia del gusto e dell'analisi sensoriale degli alimenti; - le principali tecniche di narrazione dell'identità enogastronomica; - le strategie per la tutela, la valorizzazione ed il marketing inerenti i sistemi ed i prodotti della enogastronomia; - i linguaggi dell'arte e le tecniche di comunicazione inerenti al settore enogastronomico. <p>La conoscenza e la capacità di comprensione verranno acquisite mediante lezioni teoriche, esercitazioni in aula ed in laboratorio, analisi di casi studio, seminari con esperti, visite presso aziende agroalimentari, enogastronomiche, ristorative, ricettive, enti e consorzi.</p> <p>Gli studenti conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la</p>	
---	--	--

partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia è in grado di:

- identificare, definire e selezionare i prodotti enogastronomici secondo parametri di qualità e sostenibilità e intervenire nella organizzazione aziendale in diversi ambiti della filiera agroalimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, consumo) in collaborazione con altre figure professionali;
- progettare, pianificare e realizzare attività imprenditoriali del settore della enogastronomia in collaborazione con altre figure professionali;
- valorizzare, promuovere i beni enogastronomici e i relativi sistemi di produzione nelle imprese ed enti del settore agro-alimentare, enogastronomico, ricettivo-ristorativo;
- progettare e realizzare strategie di divulgazione della cultura gastronomica.

L'acquisizione delle competenze nelle diverse aree di apprendimento si avvarrà di lezioni frontali, simulazione di casi-studio, visite guidate a strutture, impianti pilota e potrà comprendere attività come stage, tirocini e attività sperimentali assistite. L'avvenuta acquisizione delle competenze sarà verificata mediante: colloqui e relazioni sugli argomenti affrontati; analisi di casi-studio specifici; realizzazione di report intermedi e finali; preparazione di progetti tradizionali o con le tecnologie multimediali; prove pratiche. L'attività di tirocinio pratico-applicativo svolta presso laboratori, enti, aziende e altre organizzazioni del settore, prevista nell'ambito del corso di studio e la prova finale di laurea rappresenteranno ulteriori occasioni per valutare la capacità dello studente di applicare le conoscenze acquisite.

▶ QUADRO
A4.b.2

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

Scienze chimiche, fisiologiche e della biodiversità

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi nell'area di apprendimento delle scienze chimiche, fisiologiche e della biodiversità consistono nell'adeguata conoscenza e nella capacità di comprensione dei contenuti disciplinari della chimica organica applicata alla gastronomia e biomolecole alimentari, dell'utilizzo fisiologico dei nutrienti e della biodiversità microbica.

Lo/a studente/ssa mostrerà di conoscere:

1. struttura e funzionalità delle macromolecole biologiche importanti nel settore agroalimentare;
2. principali reazioni chimiche, biochimiche e trasformazioni delle macromolecole che avvengono durante la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
3. ruolo nutrizionale dei macro- e micro-nutrienti;
4. meccanismi fisiologici della digestione e assorbimento dei nutrienti nonché i meccanismi fisiologici coinvolti nella percezione sensoriale di un alimento;

5. principi di microbiologia generale e ruolo della biodiversità microbica per la funzione ecosistemica;
6. ruolo delle comunità microbiche nella competitività, salvaguardia e sostenibilità della filiera agroalimentare.
Gli studenti e le studentesse conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo/a studente/ssa saprà applicare i contenuti culturali delle discipline dell'area di apprendimento delle scienze chimiche, fisiologiche e della biodiversità per:

1. valutare la composizione chimica e biochimica delle materie prime e prevedere le loro modificazione nel processo produttivo;
2. valutare il ruolo nutrizionale degli alimenti in relazione ai meccanismi fisiologici della digestione e dell'assorbimento dei nutrienti;
3. valutare e prevedere le connessioni tra qualità delle produzioni, salute umana e microbioma dell'agro-ecosistema.
4. interpretare e promuovere il ruolo della biodiversità microbica a sostegno della capacità produttiva degli ecosistemi, secondo principi di sostenibilità, sicurezza ed efficienza.

Questi risultati sono conseguiti partecipando attivamente alle esercitazioni, alle esperienze di laboratorio svolte nell'ambito delle discipline della gastronomia molecolare, della fisiologia del consumo alimentare e della biodiversità microbica e sostenibilità ambientale. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame di tutti gli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE [url](#)

FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE [url](#)

GASTRONOMIA MOLECOLARE [url](#)

Scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi per i laureati e le laureate in Cultura e sostenibilità della enogastronomia nell'area di apprendimento delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare consistono nel possesso di conoscenze di base e avanzate e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:

1. qualità e sicurezza delle produzioni animali, con particolare riferimento all'utilizzo del territorio, all'impatto ambientale, ed al benessere degli animali;
 2. biodiversità zootecnica, con un focus sui prodotti tradizionali;
 3. aspetti morfologici, tecnici, alimentari e ambientali delle produzioni erbacee, orticole, viticole e di altre specie arboree alimentari con particolare riferimento ai prodotti tipici e di pregio;
 4. l'ecologia microbica delle materie prime e dei prodotti trasformati;
 5. i rischi microbiologici connessi con le materie prime e i prodotti trasformati;
 6. i trattamenti necessari per assicurare la qualità microbiologica dei prodotti alimentari;
 7. le buone prassi igieniche da adottare nel corso della produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti.
- Gli studenti e le studentesse conseguono i risultati d'apprendimento attraverso la frequenza delle lezioni frontali, delle

esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, le visite guidate, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato e la laureata in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:

1. riconoscere i differenti sistemi di allevamento e gli elementi della biodiversità zootecnica e comprendere le ricadute di questi sulla qualità e la sostenibilità delle produzioni zootecniche;
2. contribuire alla gestione di sistemi di allevamento ispirati ai criteri della sostenibilità ambientale, del benessere animale, della territorialità quali elementi qualificanti delle produzioni animali;
3. valutare la qualità dei principali prodotti di origine animale;
4. contribuire alla soluzione di aspetti tecnici con risvolti positivi sul piano alimentare e ambientale nel diagramma di produzione delle specie orticole tipiche;
5. operare scelte oculate durante le fasi di produzione, approvvigionamento, manipolazione e conservazione a breve, medio e lungo termine delle specie orticole tradizionali nell'ottica delle diversificate esigenze dell'impiego gastronomico dei prodotti;
6. analizzare criticamente i problemi relativi ai diversi sistemi colturali per l'ottenimento dei prodotti vegetali per il consumo fresco e per l'industria di trasformazione;
7. comprendere e prevedere le nuove tendenze nelle produzioni vegetali tradizionali, innovative e di qualità, destinate al consumo alimentare;
8. valutare i requisiti gastronomici dei prodotti viticoli e frutticoli, anche in relazione alla sostenibilità delle tecniche di produzione, e per valorizzare le loro tipicità e pregi alimentari;
9. valutare la qualità microbiologica di un prodotto alimentare;
10. valutare il rischio microbiologico negli alimenti;
11. prevedere e correggere problematiche legate alla conservazione degli alimenti;
12. applicare criticamente le procedure previste per la gestione igienico-sanitaria degli alimenti crudi, cotti e trasformati.

Questi risultati sono conseguiti mediante la frequenza delle lezioni frontali, la partecipazione attiva alle esercitazioni in aula e in laboratorio, per la determinazione della qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale delle produzioni animali e vegetali, il riconoscimento delle specie animali e vegetali, la determinazione dei principali parametri di qualità dei prodotti animali e vegetali, eseguiti durante le lezioni, le esercitazioni pratiche e le visite guidate svolte nell'ambito delle discipline della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale. I risultati sono conseguiti elaborando piani di campionamento, applicando semplici modelli previsionali per lo sviluppo microbico, valutando il rischio microbiologico, eseguiti durante le lezioni e le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito delle discipline microbiologiche; applicando la normativa comunitaria relativa all'igiene e ai criteri microbiologici da applicare agli alimenti, eseguendo valutazione della qualità degli alimenti di origine animale, con riferimento alla freschezza delle materie prime (prodotti della pesca, uova, ecc.), definendo ed eseguendo metodi di monitoraggio e di controllo al fine di promuovere produzioni con elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare.

I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni, delle prove in itinere, e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI DEL RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI [url](#)

PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITÀ [url](#)

VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI [url](#)

Scienze della progettazione enogastronomica e del gusto

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi per i laureati e le laureate in Cultura e sostenibilità della enogastronomia nell'area della progettazione enogastronomica e del gusto consistono nel possesso di conoscenze di base e specialistiche e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:

1. le più importanti tecniche e condizioni di preparazione e stabilizzazione delle formulazioni alimentari e i loro effetti sulla qualità;
2. la riformulazione di prodotti alimentari tradizionali a favore di una più elevata sostenibilità e/o proprietà nutrizionali e sensoriali;
3. tecniche ed approcci innovativi per una migliore valorizzazione del patrimonio gastronomico del territorio;
4. principali processi di produzione del vino e delle bevande alcoliche, i requisiti di qualità e di tipicità;
5. aspetti fisiologici e funzionali dell'apparato sensoriale e digerente e dei processi che consentono di identificare e successivamente modificare ed utilizzare gli alimenti mediante la digestione e l'assorbimento degli stessi;
6. il legame tra accoppiamento degli ingredienti e stimolazione dei sensi;
7. principi di psicofisiologia e anatomia dei sensi, principali test di analisi sensoriale per discriminare, selezionare e descrivere i principali prodotti enogastronomici basati secondo quanto riportate dalle norme internazionali UNI EN ISO relative alla scienza dell'analisi sensoriale;
8. i principi ed i riferimenti normativi per l'applicazione di un sistema di gestione della qualità nel campo enogastronomico;
9. processi di digitalizzazione per seguire e migliorare un sistema di gestione della qualità.

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

Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento può essere verificato attraverso, test di verifica non valutativi, prove d'esame pratiche e orali.

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato e la laureata in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:

1. progettare formulazioni alimentari tradizionali ed innovative sicure e di elevata qualità sensoriale, nutrizionale e salutistica;
2. utilizzare le tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione/trasformazione delle materie prime in funzione della loro valorizzazione e della qualità della preparazione gastronomica;
3. utilizzare gli additivi alimentari per ottimizzare la qualità delle preparazioni gastronomiche;
4. riconoscere e saper descrivere i caratteri sensoriali del vino e delle bevande alcoliche;
5. individuare i requisiti di qualità della filiera vinicola;
6. riconoscere il ruolo nutrizionale delle preparazioni gastronomiche ed il loro impatto sui meccanismi fisiologici della digestione e dell'assorbimento e della percezione sensoriale;

7. organizzare e gestire test sensoriali codificate nelle norme internazionali UNI EN ISO e saper gestire le fasi di addestramento di panel esperti per l'esecuzione di analisi sensoriali;
8. progettare e gestire, secondo le norme cogenti e volontarie, un sistema di qualità;
9. applicare sistemi di gestione digitale e software gestionali di assicurazione della qualità, sviluppare app per la promozione della enogastronomia.

Questi risultati sono conseguiti mediante - l'analisi delle formulazioni alimentari tradizionali e innovative al fine di possedere idonee conoscenze per poter effettuare le migliori scelte per l'ottenimento di formulazioni alimentari sicure e di elevata qualità sensoriale, nutrizionale e salutistica,- l'analisi della filiera del vino e delle bevande alcoliche in relazione alla origine e agli attributi di qualità; -la comprensione dell'utilizzo fisiologico dei nutrienti e l'impatto sulla definizione del gusto;- la conoscenza dei principi dell'analisi sensoriale degli alimenti e la capacità di allestire test sensoriali; -l'applicazione di un appropriato sistema di gestione della qualità al settore della enogastronomia e della ristorazione collettiva, eseguiti durante le lezioni, le esercitazioni pratiche e le visite guidate svolte nell'ambito delle discipline dell'area di apprendimento. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE [url](#)

CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE [url](#)

PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE [url](#)

QUALITÀ E PRINCIPI NORMATIVI NEL SETTORE GASTRONOMICO [url](#)

Scienze del territorio e storico-antropologiche

Conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi per i laureati in Cultura e sostenibilità della enogastronomia nell'area delle scienze del territorio e storico-antropologiche consistono nel possesso di idonee conoscenze e nella capacità di comprensione di vari aspetti che comprendono:

1. i principali regimi alimentari nel tempo e nello spazio e i fattori geografici che li caratterizzano;
2. le distribuzioni spaziali in Italia e in Europa, culturali e di trasformazione, dei prodotti di qualità in relazioni con indicatori socio-economici;
3. ambiti regionali di particolare interesse gastronomico (distretti produttivi agroalimentari, distretti del cibo e del gusto, strade del vino ecc.);
4. i momenti fondamentali della storia della gastronomia e l'evoluzione delle tradizioni gastronomiche a livello locale, nazionale e internazionale, in considerazione delle fonti artistiche, letterarie e storiche;
5. il significato del cibo e le abitudini alimentari nelle differenti culture;
6. le dinamiche sociali e i processi connessi alla produzione, preparazione e consumo del cibo e ai significati socio simbolici connessi.

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve dimostrare di aver acquisito le competenze atte a:

1. riconoscere regimi alimentari, alle diverse scale spaziali;
2. stabilire e valutare criticamente relazioni spazio-temporali tra aspetti socio-economico-culturali e caratteri territoriali dei sistemi spaziali agroalimentari;
3. riconoscere, rappresentare e valutare specifiche concentrazioni alimentari produttive e di mercato, di interesse gastronomico in Italia e in UE.
4. sviluppare capacità di analisi e ricerche socio-antropologiche nel campo dell'alimentazione, costruire nuove e integrate capacità di confrontarsi con i sistemi di comunicazione legati alle pratiche del cibo in contesti migratori e in contesti di sviluppo di turismo enogastronomico, a partire dalla rivitalizzazione dei saperi tradizionali legati al cibo.
5. interpretare i cambiamenti continui che si verificano nel settore dell'alimentazione

6. interpretare e descrivere il rapporto tra gli eventi e le trasformazioni sociali e l'alimentazione

Questi risultati sono conseguiti mediante la comunicazione orale sui temi della territorialità, storia e cultura dell'alimentazione usando una appropriata terminologia, l'esame della formazione del gusto nei diversi distretti territoriali, nelle diverse epoche, l'identificazione delle motivazioni culturali, religiose ed economiche che spingono alla scelta di alcuni alimenti piuttosto che altri, lo sviluppo di analisi e ricerche socio-antropologiche nel campo dell'alimentazione, l'individuazione e la rappresentazione cartografica di ambiti regionali di particolare interesse gastronomico. Tutte le attività sono svolte durante le lezioni e le esercitazioni laboratoriali effettuate nell'ambito delle discipline del territorio e storico-antropologiche. I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI [url](#)

GEOGRAFIA GASTRONOMICA [url](#)

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

Scienze economiche e della comunicazione

Conoscenza e comprensione

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

1. la teoria economica del comportamento del consumatore, del produttore e della formazione degli equilibri di mercato nelle sue diverse forme;
2. il sistema agro-alimentare nel suo complesso, delle sue principali unità d'indagine nonché dei meccanismi di coordinamento tra i diversi operatori;
3. i fondamenti dell'economia aziendale e gli strumenti per l'inquadramento "market oriented" dell'attività imprenditoriale;
4. i principali strumenti del marketing con particolare riferimento ai prodotti enogastronomici;
5. i concetti fondamentali dell'analisi statistica e delle metodologie statistiche di base;
6. problematiche ed impostazioni progettuali specifiche dell'allestimento, della museografia, per la rappresentazione, la valorizzazione e la fruizione dei beni enogastronomici;
7. i fondamenti dei linguaggi audiovisivi e i diversi linguaggi multimediali.

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia saprà applicare i contenuti culturali delle discipline dell'area dell'economia e del

marketing dei prodotti alimentari per:

1. effettuare una corretta analisi delle principali filiere e dei settori del sistema agro-alimentare
2. finalizzare le conoscenze acquisite ad una corretta elaborazione di un piano di marketing aziendale con particolare riferimento al settore della enogastronomia;
3. applicare le metodologie statistiche di base per l'analisi dei dati relativi ai consumi e alla gestione aziendale.
4. utilizzare software e applicare i metodi della progettazione multimediale per la diffusione e la promozione della cultura enogastronomica, la promozione delle tipicità locali, il territorio di produzione.

Questi risultati sono conseguiti elaborando un piano di marketing aziendale, costruendo curve di domanda e offerta, valutando l'elasticità della domanda e dell'offerta, utilizzando software specifici per l'analisi dei dati relativi ai consumi e alla gestione aziendale durante le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito delle discipline economiche, elaborando, con l'utilizzo delle tecnologie multimediali ed i codici emozionali e comunicativi delle arti audiovisive, progetti relativi al settore enogastronomico, I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni e delle prove d'esame degli insegnamenti afferenti all'area.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA [url](#)

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

FOOD STYLING [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 consente di individuare le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo, di mercato e di comunicazione al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza delle eccellenze enogastronomiche e delle attività connesse;
- una sufficiente capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della comunicazione tecnica, identitaria ed ideologica inerente al cibo;
- una capacità nell'assumere decisioni responsabili o fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.

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'esperienza dello studente è stata organizzata in modo da garantire lo sviluppo di una capacità di apprendimento autonomo necessari per aggiornare le proprie conoscenze, e l'acquisizione di una conoscenza empirica dei sistemi

enogastronomici. Il confronto con le realtà inerenti il settore enogastronomico garantirà un approccio critico ed una visione multidisciplinare delle tematiche trattate e comprendere le molteplici relazioni tra uomo e cibo e le implicazioni sul piano culturale, sociale e ambientale.

Questa autonomia di giudizio è garantita da un approccio sistemico della produzione ispirato a principi di sicurezza, durabilità e di sostenibilità, dallo studio delle azioni di tutela del consumatore, dagli insegnamenti relativi alle discipline economiche, dall'analisi critica dei processi di comunicazione e viene verificata mediante colloqui e relazioni sugli argomenti e casi-studio affrontati; realizzazione di report intermedi e finali; preparazione di progetti tradizionali o con le tecnologie multimediali; prove pratiche.

Abilità comunicative

Il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia deve saper comunicare oralmente e per iscritto, in italiano ed in inglese, e deve sapersi relazionare con persone di competenze diversificate al fine di veicolare in maniera efficace concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee, soluzioni; è capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro. La frequenza di accertamenti didattici anche in forma di report o presentazioni multimediali, oltre che mediante colloqui, prove scritte o orali, consente al laureato una dimestichezza con le tecnologie più avanzate della comunicazione. Lo rende particolarmente idoneo a queste attività la conoscenza del lessico alimentare e della terminologia relativa alle scienze alimentari, al marketing, alla pubblicità, all'arte e alla enogastronomia sia da un punto di vista storico-linguistico che sensoriale.

In aggiunta, il progetto formativo prevede ulteriori attività formative specifiche nell'ambito della comunicazione applicata al settore food, per lo sviluppo delle capacità di elaborazione e trasmissione delle informazioni, delle tecniche narrative e linguistiche. La verifica delle abilità acquisite avverrà mediante colloqui, prove scritte e orali, preparazione di presentazioni con diverse tecnologie.

Capacità di apprendimento

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore; propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), con l'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera enogastronomica. 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. Inoltre, la rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti, il controllo costante delle conoscenze acquisite mediante modalità di verifica mediante esami, accertamenti sul campo, report e elaborato finale completano la formazione dello studente. Nel complesso, queste attività porteranno lo studente a sviluppare la propria capacità di individuare il problema (problem finding), 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 contribuire le iniziative di mobilità studentesca attivate presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria (es. progetto Erasmus).



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

06/11/2024

Le attività affini sono finalizzate al completamento della formazione dello studente e al raggiungimento degli obiettivi formativi specifici del corso. In particolare, tali attività sono state progettate:

- per l'acquisizione di competenze relative all'analisi economica delle principali filiere e delle problematiche del mercato agro-alimentare al fine di applicare strategie di marketing per la valorizzazione dei sistemi e dei prodotti della enogastronomia;
- per l'acquisizione di competenze teoriche ed applicative legate alle problematiche progettuali specifiche dell'allestimento, della museografia, della scenografia, della decorazione per la rappresentazione, la valorizzazione, la fruizione dei beni enogastronomici e dei contesti produttivi territoriali.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

29/12/2022

Come disciplinato nel Regolamento per la prova finale Corsi di laurea triennali

<https://www.unifg.it/sites/default/files/normative/2022-04/regolamento-prova-finale-corsi-triennali.pdf>, la laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea) che consiste nella discussione di un elaborato scritto, preparato dallo studente, relativo all'attività di tirocinio svolta. Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i CFU previsti dal corso di studio;
- aver effettuato il tirocinio presso una struttura Universitaria o presso soggetti terzi con i quali siano state stipulate apposite convenzioni;
- aver preparato un elaborato scritto che costituirà l'argomento dell'esame di laurea.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

26/05/2025

La laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea), che consiste nella discussione pubblica, di fronte a una commissione di docenti, di un elaborato sull'argomento assegnato dal docente relatore. L'argomento della prova finale potrà essere inerente alle attività svolte durante il tirocinio, come indicato dall'articolo 1, comma 2, del Regolamento per la prova finale-Corsi di laurea triennali.

Il Regolamento di Ateneo per la prova finale relativo alle lauree triennali (<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli>) disciplina le norme per il conseguimento del diploma di laurea. La richiesta di assegnazione della tesi e di ammissione all'esame di laurea devono essere presentate secondo le modalità ed i termini stabiliti. Per essere ammesso all'esame di laurea dallo/a studente/ssa deve:

- aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i crediti previsti dal corso di studio;
- aver assolto gli obblighi connessi con il tirocinio formativo;
- aver preparato e depositato un elaborato scritto, sull'argomento assegnato dal relatore, che costituirà l'oggetto di discussione dell'esame di laurea. L'elaborato finale può essere redatto anche in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente in inglese).

La stesura della tesi di laurea, relativamente alle diverse parti che compongono l'elaborato e alle informazioni/argomenti da affrontare in ciascuna parte, avviene secondo quanto riportato nelle linee-guida approvate dal Consiglio di Dipartimento (<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi>).

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco titoli relazioni tirocini



▶ 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

Link: <https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2024-03/Regolamento%20L.GASTR%202024-2025.pdf>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.agraria.unifg.it/it/servizi/segreteria-didattica/orario-delle-lezioni>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.agraria.unifg.it/it/servizi/segreteria-didattica/calendario-degli-appelli-di-esame>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.agraria.unifg.it/it/servizi/segreteria-didattica/calendari-didattici-0>

▶ 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.	BIO/19	Anno di	BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE link	FRAGASSO MARIAGIOVANNA CV	RD	8	20	

		corso 1							
2.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</i>) link	DE DEVITIIS BIAGIA CV	PA	6	54		
3.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (<i>modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI</i>) link	DE DEVITIIS BIAGIA CV	PA	6	52		
4.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI link				12		
5.	CHIM/06	Anno di corso 1	GASTRONOMIA MOLECOLARE link	PATI SANDRA CV	PA	8	36		
6.	M- GGR/02	Anno di corso 1	GEOGRAFIA GASTRONOMICA link	VARRASO ISABELLA CV	PO	6	52		
7.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI link	SANTILLO ANTONELLA CV	PA	8	78		
8.	AGR/04 AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA' link				12		
9.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI ERBACEE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (<i>modulo di PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA'</i>) link	DISCIGLIO GRAZIA CV	RU	6	50		
10.	AGR/04	Anno di corso 1	PRODUZIONI ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (<i>modulo di PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA'</i>) link	BONASIA ANNA CV	PA	6	55		
11.	L- ART/06	Anno di corso 2	ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA link				8		

12.	AGR/15	Anno di corso 2	CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE link	6
13.	BIO/09	Anno di corso 2	FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE link	6
14.	ICAR/16	Anno di corso 2	FOOD STYLING link	8
15.	SECS-S/01	Anno di corso 2	MARKETING SCIENTIFICO GASTRONOMICO E ANALISI DATI link	8
16.	AGR/15	Anno di corso 2	PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE link	6
17.	M-STO/02	Anno di corso 2	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA link	6
18.	AGR/03	Anno di corso 2	VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI link	6
19.	VET/04	Anno di corso 3	ANALISI DEL RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE link	6
20.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE link	6
21.	M-DEA/01	Anno di corso 3	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI link	8
22.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link	6
23.	AGR/15	Anno di	QUALITÀ E PRINCIPI NORMATIVI NEL SETTORE GASTRONOMICO link	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: 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, ^{30/05/2025} 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 I.I.S.S. 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 I.I.S.S. (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 I.I.S.S., 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 I.I.S.S.).

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 I.I.S.S. di Foggia e provincia, e delle regioni limitrofe, sia presso

le sedi universitarie UNIFG, sia nella modalità on-line sulla piattaforma Zoom Unifg. I docenti e il personale esperto dell'orientamento hanno illustrato l'Offerta Formativa e hanno fornito indicazioni e strumenti relativi ai servizi resi. Nelle visite presso UNIFG le scolaresche hanno visitato le strutture dipartimentali (laboratori, biblioteche), le mense e le residenze/alloggi ADISU, per meglio orientarle nella scelta della sede universitaria;

<http://www.unifg.it/didattica/orientamento-e-tutorato/w3.adisupuglia.it/portale-studenti/>;

- dal 3 al 12/05/2023 - Open Week: l'Università di Foggia apre le sue porte a tutti gli studenti in occasione degli Open Day 2023 – svolti c/o i Dipartimenti UNIFG; in maniera specifica il DAFNE ha aperto le sue porte l'11 maggio 2023 - <https://www.unifg.it/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/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/pcto-percorsi-le-competenze-trasversali-e-orientamento>

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di orientamento

30/05/2025

Tutor, sostegno all'apprendimento e servizio SOS esami

Il servizio di Orientamento e Tutorato in itinere fornisce, agli studenti iscritti, sia informazioni su orari, programmi, scelte di indirizzo, (tutorato informativo), che per 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.

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.

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.

Nell'anno 2024 sono stati attivati n. 2 tutor disciplinari per il Dipartimento DAFNE (da Novembre 2023 a Luglio 2024) per il supporto agli studenti iscritti a tutti i corsi di laurea per gli insegnamenti di Fisica, Chimica generale e Chimica organica e tutor informativi (da Ottobre 2023 a Luglio 2024).

Per l'anno 2023 per il DAFNE sono stati selezionati 4 tutor informativi e 3 tutor disciplinari, con un contratto della durata di 210 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/a studente/ssa 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/a studente/ssa 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/a studente/ssa;
- AGEVOLARE i rapporti con i docenti;
- PROMUOVERE attività di supporto nello studio per migliorare la qualità dell'apprendimento, anche mediante corsi sulle metodologie di studio.

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

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

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

Servizio di Peer Career Advising

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

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

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

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;
- supporto nella progettazione del lavoro di tesi;
- accompagnamento post laurea per almeno 6 mesi a partire dal titolo.

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.

Nell' a.a., 2023/2024 sono stati selezionati n. 20 Peer Career Advisors, tramite bando, 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 è stata riservata a 2 studenti appartenenti al Dipartimento DAFNE, questi sono stati adeguatamente

formati al ruolo partecipando ad un corso di formazione di 30 ore, erogato da esperti di orientamento e professionisti nel settore.

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

A partire da quest'anno, i Peer Career Advisor hanno accompagnato 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).

L'impegno dei Coordinatori dei Peer Career Advisors ha una durata di n. 100 ore cadauno (da realizzarsi in 12 mesi) e riguarda le seguenti attività:

-formare i PCA;

- supervisionare e coordinare le attività dei PCA dei singoli Dipartimenti;

- partecipare alla progettazione e gestione dei percorsi presenti nel catalogo di Ateneo per le competenze trasversali in collaborazione con l'Area Orientamento e Placement, il Career Development Center, il Laboratorio di Bilancio delle Competenze e il territorio;

- supportare i PCA nelle consulenze orientative individuali o di gruppo;

- supportare i PCA negli incontri con esperti profili professionali;

- redigere un report semestrale dello stato dell'arte da consegnare al Responsabile dell'Area orientamento e Placement;

I coordinatori hanno organizzato 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.

Il servizio offerto dai Peer Career Advisors agli studenti è stato erogato in modalità blended, in presenza e su Google classroom uno strumento di Google APP (<https://classroom.google.com/c/NjQyMDU1OTkwNDIy>) che 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 avuto 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 nel Dipartimento DAFNE è di 182 fino alla data del 30/10/2024.

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

▶ QUADRO B5

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

Il CdS prevede un tirocinio pratico-applicativo che consente allo/a studente/ssa 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/a studente/ssa di vivere temporanee esperienze all'interno di dimensioni lavorative per favorire una conoscenza diretta di una professione coerente con il percorso di studio. Sedi del tirocinio sono preferenzialmente imprese, enti pubblici e privati, ordini professionali, o in subordine strutture interne all'università. I rapporti con le strutture extra-universitarie sede del tirocinio sono regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata durante tutto l'anno ad esclusione del mese di agosto.

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

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

Tirocini extracurriculari

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 extracurriculari – Unità Placement offre servizi d'informazione ed orientamento al lavoro ed un Ufficio tirocini extracurriculari, che assicura

27/05/2025

gli adempimenti amministrativi necessari all'attivazione dei tirocini medesimi.

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

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

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

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

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

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

Il Servizio Tirocini e Stage Curricolari gestisce i processi amministrativi necessari all'attivazione dei tirocini curricolari, agendo un ruolo da tramite tra tutti gli attori interessati: Studente/ssa, 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/a studente/ssa accompagnandolo nel percorso di tirocinio dalla sua attivazione alla fase conclusiva. Le attività del servizio rivolte alle Aziende garantiscono il primo contatto tra lo/a studente/ssa 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/a studente/ssa 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/a studente/ssa 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/a studente/ssa in caso di problematiche o particolari esigenze non contemplate nel contratto formativo;
- fornisce supporto e assistenza ai tutor aziendali;
- fornisce assistenza tecnico-amministrativa al docente Coordinatore di tirocinio e tutor universitari.

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



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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report Annuale Internazionalizzazione del Dipartimento DAFNE

L'Università di Foggia conta circa 1100 accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione dello/a studente/ssa), 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. Le giornate informative raccolgono sempre un'ampia partecipazione degli studenti che saranno i futuri candidati al bando di mobilità. Dopo la selezione, lo/a studente/ssa 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/a studente/ssa, 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/a studente/ssa 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 e studentessa/istituto. L'università, liquida il 100% della borsa a tutti gli studenti e le studentesse 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.

Dall'anno 2024/25 grazie ad una azione strategica dell'Area Relazioni internazionali tutto l'Ateneo può beneficiare dei tutor/buddy Erasmus che garantiscono supporto agli 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 Erasmus/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 dimostrato 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/it/internazionale/parti-con-unifg/studio-outgoing/bandi-mobilita-studentesca/mobilita-studentesca-ai-fini-di-studio-aa-2024-2025>

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.

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

Per l'anno 2024 l'Università di Foggia mette a disposizione n.10 BIP.

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

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

Maggiori dettagli al seguente link

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

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	Agraren Universitet - Plovdiv	BG PLOVDIV01	01/10/2021	solo italiano
2	Estonia	Eesti Maaulikool	EE TARTU01	01/10/2021	solo italiano
3	Estonia	Eesti Maaulikool	EE TARTU01	01/10/2021	solo italiano
4	Germania	RHINE-WAAL UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES		01/10/2021	solo italiano
5	Spagna	UNIVERSIDAD CATOLICA SANTA TERESA DE JESUS DE AVILA		01/10/2021	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

L'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 2024 e fino al 31/10/2024, 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.

I servizi di Placement sono diversificati e riportati di seguito:

Placement informativo: accoglienza ed erogazione di informazioni

Career Day, Recruiting day, eventi di settore

27/05/2025

Il Servizio Placement organizza, inoltre, in collaborazione con le aziende, workshop, incontri di presentazione delle realtà occupazionali, career day e recruiting day.

Particolare impegno ha richiesto l'organizzazione in presenza della Fiera del Lavoro "Talent Space" nel 2023, 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. Per il 2024 il progetto "Talent Space" è al vaglio di rivisitazione e in programma per il 2025.

Nell'anno 2024 sono stati organizzati 12 eventi tra cui Career day, Recruiting day e webinar dall'Area Orientamento e Placement di Ateneo e 10 iniziative specifiche organizzate dal Delegato al Placement del Dipartimento DAFNE

<https://www.agraria.unifg.it/it/studiare/orientamento/placement/iniziative-di-placement>

Servizi placement su piattaforma Almalaurea.

Servizi placement su piattaforma UNIPLACEMENT.

Progetti in collaborazione con Enti e Istituzioni.

Attivazione di tirocini extracurricolari.

Servizi web, mailing, social network, materiale informativo.

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

Corsi, seminari e laboratori di competenze trasversali per l'efficacia accademica e lo sviluppo dell'occupabilità. I corsi hanno previsto 20 incontri suddivisi in Happiness Labs, Soft skills labs, Career labs e Happiness labs.

Presentazioni e/o visite aziendali.

Partnership con le imprese.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di placement



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

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

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

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

In particolare presso, il Dipartimento DAFNE, ha attivato sette percorsi curati dal referente PCTO:

1. Agricoltura sostenibile;
2. Alimenti;
3. Biotecnologie;
4. Ingegneria;
5. Scienza e Cultura del Cibo;
6. Transizione Digitale.

I percorsi hanno la durata di 25-30 ore, suddivise tra ore di frequenza delle lezioni/laboratori del Dipartimento, realizzazione del project work ed evento finale. Tutte le attività sono coordinate dai componenti della commissione PCTO-Orientamento-Placement, costituita dai delegati all'Orientamento, Placement, PCTO e dai referenti scientifici dei percorsi. Ogni anno, il percorso si conclude con un evento in presenza presso il Dipartimento DAFNE durante il quale i progetti elaborati dagli studenti vengono presentati e premiati. L'evento rappresenta anche una occasione di orientamento in ingresso.

Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria è in corso una riedizione del Progetto

30/05/2025

“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/a studente/ssa si segnalano:

- Centro Universitario Sportivo (CUS-Foggia). Link: <http://www.cusfoggia.com/>;
- Centro Universitario Teatrale (CUT-Foggia). [https://www.unifg.it/en/services-opportunities/university-life/performing-arts/cut-university-theatre-centre](https://www.unifg.it/en/services-opportunities/university-life/performing-arts/cut-university-theatre-centre;);
- CLA (Centro Linguistico di Ateneo) <https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/centro-linguistico-di-ateneo>;
- Discount card;

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

Descrizione link: Progetto DIOR

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

09/09/2025

Fonte dei Dati: piattaforma Pentaho di Cineca; report seconda annualità relativo all'azione di sistema “Best Practice” del Piano Orientamento e tutorato SISSA3EFG (Sistema integrato per gli studenti di Scienze Agrarie, Alimentari, Animali, Enologiche, Forestali e Gastronomiche)

La rilevazione dell'opinione degli studenti coinvolge diversi organi e figure del Dipartimento e del corso di studi in una continua attività di sensibilizzazione e di monitoraggio, per accrescere la consapevolezza degli studenti rispetto alla importanza della compilazione dei questionari e per svolgere il monitoraggio in itinere del numero di questionari compilati. I problemi e le criticità rilevate vengono condivise e discusse nel GAQ CdS, con i docenti degli insegnamenti, con il Direttore di Dipartimento e in sedute dedicate del Consiglio di Dipartimento. Per l'a.a. 2024-2025, il numero complessivo di questionari relativi agli insegnamenti svolti nel I e nel II semestre, è risultato pari a 141. L'esame riferito alla sintesi della valutazione del corso di studi e sede ha fatto registrare 113 questionari per gli studenti frequentanti, e 28 questionari per gli studenti non frequentanti. Dalle opinioni degli studenti emerge un quadro complessivo soddisfacente evidenziato da un indice complessivo di valutazione media del CdS pari a 3,68 per gli studenti frequentanti e pari a 3,83 per gli studenti non frequentanti; le valutazioni medie risultano essere in crescita rispetto alla precedente valutazione (3,42 e 3,63 valutazione media del totale questionario per gli studenti frequentanti e non frequentanti, rispettivamente, per l'anno 2023-24). Si registrano incrementi delle risposte positive sul totale in tutte le sezioni del questionario degli studenti frequentanti rispetto alla rilevazione dell'anno precedente: in particolare, per la sezione Insegnamento la percentuale delle risposte positive è passata dal 81,85%, registrate nel 2023-24, al 94,51% delle risposte positive; per la sezione Docenza si passa da 87,35% al 96,76%; per la sezione Interesse la percentuale passa da 89,81% a 93,81%; infine per la sezione Organizzazione la percentuale registrata è del 93,81% rispetto al 81,48% dell'a.a. 2023-24. Nell'ambito di ciascuna sezione, nessuna domanda ha fatto registrare un valore medio al di sotto di 3,25. In particolare la maggiore soddisfazione viene registrata per la chiarezza con cui sono definite le modalità di esame (96,46% di risposte positive) e l'organizzazione complessiva (orario, eventuali verifiche intermedie, esami finali) dei singoli insegnamenti (96,46 % di risposte positive) nell'ambito della sezione Insegnamento. Per la sezione Docenza, una percentuale elevata dei frequentanti ha dichiarato soddisfazione rispetto alle variabili attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori etc) (98,23% di risposte positive), svolgimento in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito WEB del corso (98,23% di risposte positive), facile reperibilità dei singoli docenti per spiegazioni e chiarimenti (98,23% di risposte positive su totali). Nella sezione Interesse si registra un miglioramento della soddisfazione complessiva rispetto agli insegnamenti (con un valore che passa da 87,04% nell'a.a. 2023-24 a 93,81% nel 2024-25) ed una stabilità della valutazione dell'interesse rispetto agli argomenti trattati. Nella sezione Lezioni svolte in presenza è interessante notare che la valutazione dei locali e delle attrezzature per attività integrative passa da una percentuale di risposte positive del 64,81% nel 2023-24 (con un punteggio d'attenzione pari a 3,02) al 86,73% (pari ad un valore medio di 3,49) nell'anno accademico in corso. Il miglioramento dei risultati relativi a questa domanda è riconducibile al cambiamento della sede di svolgimento delle lezioni, seppure il dato necessita di un consolidamento nel tempo (a.a. 2023-24 le lezioni si sono tenute presso la sede distaccata, mentre nell'a.a. 2024-25 tutte

le attività didattiche si sono svolte presso la sede principale del Dipartimento DAFNE). Inoltre, gli studenti hanno la possibilità di svolgere alcune esercitazioni presso laboratori attrezzati presso enti del territorio a seguito della sottoscrizione di convenzioni (come riportato nelle Consultazioni successive -SUA CdL 2024). Al contrario, si osserva una leggera flessione della valutazione media attribuita alla adeguatezza delle aule in cui si svolgono le lezioni; da una verifica condotta dal coordinatore, si evidenzia che gli insegnamenti che hanno ricevuto valutazioni più basse sono stati svolti nell'aula campus one, pertanto sarebbe opportuno considerare una turnazione o valutare la disponibilità di spazi più confortevoli per lo svolgimento delle attività didattiche.

Per le risposte relative agli studenti non frequentanti, tutte le sezioni – Insegnamento, Docenza, Interesse e Organizzazione evidenziano punteggi positivi. In particolare nella sezione Insegnamento si registra un aumento delle risposte positive relative alla percezione che il carico di studi sia proporzionale ai crediti assegnati (valore medio 3,93 nel 2024-25 e 3,13 nel 2023-24) ed alla chiarezza nella definizione delle modalità d'esame (valore medio 3,79 nel 2024-25 e 3,25 nel 2023-24); tuttavia, la disponibilità e adeguatezza del materiale didattico, fanno registrare una riduzione del valore medio da 4 nel 2023-24 a 3,68 nel 2024-25, evidenziando una risposta negativa, che non è possibile approfondire ulteriormente dai dati a disposizione.

Il monitoraggio degli insegnamenti fondamentali del CdS del primo anno e del secondo anno evidenzia un numero insufficiente di questionari raccolti ai fini della valutazione degli insegnamenti Marketing scientifico gastronomico e analisi dei dati, Trasformazioni e preparazioni alimentari, Viticoltura e colture arboree tipiche e sostenibili, tutti insegnamenti del secondo anno di corso. È opportuno, tuttavia segnalare che l'elaborazione dei questionari è stata svolta prima della chiusura della finestra per la compilazione degli stessi. Sono disponibili i questionari relativi al CI Produzioni erbacee tipiche di qualità (Moduli Specie ortive tradizionali ed innovative e Produzioni vegetali tradizionali ed innovative), Biodiversità microbica e sostenibilità ambientale, CI Economia e marketing dei prodotti agro-alimentari (Moduli Economia di mercato dei prodotti alimentari ed Economia aziendale e marketing dei prodotti alimentari), Lingua Inglese, Geografia gastronomica, Gastronomia molecolare, Produzioni animali sostenibili, Arti audiovisive per la enogastronomia, Cultura del vino e delle bevande alcoliche, Food styling, Storia e cultura dell'alimentazione e della cucina.

Sulla scorta del dato complessivo, è possibile desumere che le opinioni degli studenti frequentanti iscritti al corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sono positive ed incoraggianti. Tuttavia è necessario consolidare i dati con le future rilevazioni e proseguire con un lavoro capillare di sensibilizzazione degli studenti rispetto al valore di questo strumento e, in generale, del contributo della componente studentesca nella crescita e nel miglioramento del CdS.

Per gli insegnamenti del primo anno Produzioni erbacee tradizionali ed innovative, Produzioni animali sostenibili e del secondo anno Food styling, Arti audiovisive per l'enogastronomia si evidenzia un valore al di sotto della soglia di 3,25 per l'adeguatezza delle aule, probabilmente dovuto allo svolgimento delle lezioni nell'aula campus one. Per gli insegnamenti del primo anno di corso ed in particolare per entrambi i moduli del corso integrato Produzioni erbacee tipiche di qualità si evidenzia un valore di poco al di sotto della soglia di 3,25 per il carico di studi complessivo degli insegnamenti previsti nel semestre. Questa valutazione però non trova riscontro nelle opinioni espresse per la stessa domanda relativa agli altri insegnamenti del semestre, pertanto il dato andrà monitorato nella prossima valutazione. Ulteriori elementi di riflessione, per l'insegnamento Produzioni erbacee tradizionali ed innovative, riguardano la motivazione verso la disciplina, la chiarezza dell'esposizione, e la soddisfazione per lo svolgimento dell'insegnamento che riportano al di sotto del valore medio di 3,25 ma comunque sempre al di sopra della soglia di criticità pari a 2,50. Per gli insegnamenti del secondo anno si rilevano valori medi degni di attenzione per gli insegnamenti Food styling e Arti audiovisive per la enogastronomia relativamente alla adeguatezza delle aule e dei locali ed attrezzature per le attività integrative: in particolare si registrano valori pari a 2,80 e 2,60 per Food styling e di 2,20 e 2 per Arti audiovisive per la enogastronomia. Da un confronto con i docenti dei due insegnamenti è emerso che le attrezzature (PC, programmi) a disposizione nelle aule campus one risultano essere non adeguati alle esigenze didattiche, pertanto il coordinatore ha avviato un confronto con il Direttore ed il manager didattico per individuare attrezzature e locali idonei. La difficoltà evidenziata può aver influito sulla percezione degli studenti relativamente alla sezione Insegnamento, Interesse ed Organizzazione per l'insegnamento di Arti audiovisive che ha fatto registrare valutazioni medie comprese nella soglia di attenzione (2,96, 3,20 e 3,10 rispettivamente), tuttavia valori molto positivi si sono registrati per la sezione docenza con valori medi di 3,63 e valori di 4 relativi alla disponibilità del docente per chiarimenti e spiegazioni.

È stato, inoltre, esaminato il report relativo alla seconda annualità dell'azione di sistema "POT 10 Best Practice" del Piano Orientamento e tutorato SISSA3EFG (Sistema integrato per gli studenti di Scienze Agrarie, Alimentari, Animali, Enologiche, Forestali e Gastronomiche) relativi all'a.a. 2024/25. Il progetto mira a creare un sistema di orientamento in itinere che consenta agli studenti un proficuo inserimento nella vita universitaria al fine di minimizzare i tassi di abbandono. A tal fine, nell'anno accademico di riferimento, è stato realizzato un incontro in aula con gli studenti (23 maggio 2025) durante il quale sono stati presentati le finalità del progetto ed i risultati relativi ai questionari della prima annualità ed è stato somministrato un questionario per indagare i fattori associati al successo accademico. Gli studenti hanno ricevuto un

output contenente i punteggi ottenuti, accompagnati da una breve spiegazione degli ambiti indagati. In sintesi, il questionario ha indagato le seguenti dimensioni: Caratteristiche e risorse personali (motivazione intrinseca, motivazione estrinseca, motivazione identificata, autoefficacia accademica, consapevolezza del proprio apprendimento, rispetto delle scadenze, benessere percepito); Caratteristiche e risorse di contesto (interesse del corpo docente per la crescita e l'apprendimento, interazione tra pari, impegno verso gli obiettivi universitari, isolamento sociale, genitori elicottero); Gestione della carriera (ripensamento sul percorso universitario, consapevolezza dei propri interessi professionali, chiarezza degli obiettivi professionali, ricerca di informazioni sul futuro professionale).

Il questionario è stato compilato da 11 studenti iscritti il primo anno con una età media di 24,7 ed il 45% degli intervistati dichiarano lo status di lavoratore; per i due parametri, i valori risultano più elevati rispetto ai dati medi dei corsi di laurea inclusi nel progetto POT. Inoltre, tra gli studenti, il 45,5% si dichiara pendolare e il 18,2% di risiedere fuori della sede universitaria. A completamento dei dati relativi alle caratteristiche della popolazione studentesca, indagini interne al CdL evidenziano che la maggior parte degli studenti-lavoratori è impiegata in settori riconducibili alla enogastronomia e desidera ampliare e rafforzare le proprie competenze attraverso il percorso universitario. Questi dati sono particolarmente interessanti e necessitano di ulteriore monitoraggio negli anni futuri; il corso di laurea, infatti, prevede l'erogazione in modalità mista (didattica in presenza e didattica a distanza erogata attraverso la piattaforma gestita dal Centro e-learning di Ateneo). Tra le finalità di questa scelta vi è l'inclusione nel processo formativo di una parte della popolazione studentesca rappresentata da studenti-lavoratori, studenti-fuori sede e studenti con disabilità.

La popolazione studentesca del primo anno ha fatto registrare punteggi normalizzati e standardizzati che rientrano nella media per le competenze (collaborazione, gestire ansia, autoregolazione, metacognizione, dare senso e prospettiva), ad eccezione della percezione della propria competenza che ha registrato un punteggio superiore alla media. Il report dei risultati della compilazione del questionario degli studenti e delle studentesse iscritti al secondo anno coinvolge 8 studenti con una età media di 20,8 anni; il 75% degli studenti dichiara di essere pendolare ed il 13% lavoratore. Alcuni elementi emersi, in particolare la consapevolezza delle opportunità professionali che si vogliono perseguire, collegato al dato relativo alla motivazione identificata risultano essere degni di particolare riflessione da parte del CdS al fine di progettare attività di orientamento in ingresso e in itinere che favoriscano la consapevolezza delle scelte e delle opportunità da parte degli studenti. Il punteggio che valuta la soddisfazione del percorso intrapreso è positivo (7,8) ed è più elevato della media dei CdS valutati, tuttavia esso risulta essere inferiore rispetto a quello riportato nell'anno precedente (8,29). In relazione alla didattica, il questionario ha rilevato gli insegnamenti in cui si riscontrano maggiori difficoltà risultano essere afferenti alle materie agronomiche, materie chimiche e materie economiche. Infine le maggiori barriere al proseguimento degli studi risultano essere associate a problemi economici, il sentirsi fuori luogo all'università e la mancanza di supporto da parte dei docenti, il non sentirsi abbastanza preparato, non saper studiare in modo efficace e dover lavorare mentre si studia. Al fine di migliorare questi aspetti, il CdL si propone di pubblicizzare, con incontri in aula, le attività, i servizi e le figure a disposizione degli studenti per rimuovere le barriere al proseguimento degli studi e promuovere il benessere nella vita universitaria.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione degli studenti



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il corso di laurea è stato istituito nell'a.a. 2023-24 per cui non ci sono studenti laureati.

09/09/2025



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il corso di laurea in “Cultura e sostenibilità della enogastronomia” appartiene alla classe L-GASTR - “Classificata in Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia” ed è stato attivato nell’anno accademico 2023-24 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali ed Ingegneria dell’Università di Foggia. I dati utilizzati per l’analisi provengono dalle schede di indicatori per il monitoraggio annuale dei corsi di studio fornite da ANVUR, aggiornate al 25 maggio 2025. Per i dati di ingresso sono disponibili gli indicatori ic00a-ic00f. In relazione ai dati di numerosità, si evidenzia un numero di avvisi di carriera al primo anno (ic00a) pari a 19 nel 2024 e 17 nel 2023, e gli iscritti (ic00d) risultano essere 31 nel 2024 e 18 nel 2023. Inoltre, gli iscritti regolari ai fini del CSTD (ic00e) sono 28 nel 2024 e 15 nel 2023. Gli indicatori ic00a-ic00f per il corso di studi risultano essere inferiori ai $\frac{1}{4}$ dei corrispondenti relativi alla stessa Classe dell’area macro-regionale ed a livello nazionale. In generale, si rileva che l’area macro-regionale su cui il CdL insiste, ha fatto registrare una decisa flessione degli indicatori degli stessi indicatori ic00a-ic00f passando dal 2023 al 2024; al contrario il dato nazionale fa registrare un generale, seppure contenuto, incremento. In questo contesto, il Dipartimento ed il CdL pongono in essere numerose attività finalizzate a potenziare l’orientamento in ingresso (riportate nel quadro B5 della SUA) per il miglioramento degli indicatori relativi agli avvisi di carriera.

Per gli indicatori del Gruppo A - Indicatori Didattica (DM 987/2016, allegato E) sono disponibili i dati relativi a ic01 Percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell’a.s. che risulta in linea con i dati dell’area macro-regionale e nazionali. Per l’indicatore ic03, non risultano studenti iscritti al primo anno provenienti da altre Regioni, tuttavia dal monitoraggio interno al CdS si conferma che risultano essere numerosi gli studenti iscritti provenienti dalle altre province pugliesi.

Il rapporto studenti regolari/docenti (professori a tempo indeterminato, ricercatori a tempo indeterminato, ricercatori di tipo a e tipo b), indicatore ic05, risulta essere più basso i dati dell’area macro-regionale e nazionali a seguito del numero di avvisi di carriera al primo anno.

Gli indicatori di internazionalizzazione -Gruppo B fanno registrare valori inferiori rispetto ai dati dell’area di riferimento e nazionali. In questo ambito, il CdL, di concerto con i delegati alla internazionalizzazione e Erasmus del Dipartimento, è al lavoro per redigere dei Learning agreement con università straniere per facilitare e sostenere il processo di internazionalizzazione del corso.

Particolarmente incoraggianti risultano essere i dati relativi agli ulteriori indicatori disponibili per la valutazione della didattica ic13- ic16bis e ic19- ic19ter, che fanno registrare valori più elevati o in linea con il dato dell’area geografica Sud e isole e nazionale. In particolare ic13 Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU (63,9%) da conseguire risultano più elevati dei dati riferiti all’area geografica 48,6% e al dato nazionale 59,4%, così come gli indicatori ic15 Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno 72,7% vs 58,2% e 70,9% e ic16 Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno 63,6% vs 38,6% e 51,6%. Inoltre, sono in fase di acquisizione i dati relativi agli esami del primo anno di corso, in particolare il numero degli studenti che hanno conseguito l’esame nelle sessioni relative all’anno accademico in corso e la votazione media sia per gli studenti italiani che per gli studenti erasmus.

Infine, il rapporto studenti/docenti (pesato per le ore di docenza) complessivo (ic27) e riferiti al primo anno (ic28) presenta, come atteso, un valore più basso (4,1) rispetto a quello dell’area “Sud e Isole” (12,3 e 13,3) e nazionale (13,8 e 12,4).

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

09/09/2025 

Il corso di laurea è stato istituito nell'a.a. 2023-24 per cui non ci sono dati disponibili.

▶ QUADRO C3

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

09/09/2025 

Il corso di laurea è stato istituito nell'a.a. 2023-24 per cui non ci sono dati disponibili.



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

09/05/2025

Come dichiarato nello Statuto, l'Università di Foggia promuovere l'alta qualità delle proprie attività, sia nella didattica che nella ricerca scientifica, e persegue questo obiettivo valutandone il conseguimento.

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

27/05/2025

Il CdS in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, struttura di afferenza, si impegna a svolgere la propria attività sulla base delle esigenze formative, espresse e implicite, cercando di prevenire o individuare tempestivamente eventuali carenze nei processi di gestione, nonché adottando azioni correttive in tutte le fasi dell'attività, in conformità con le fonti normative che regolano il processo di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento delle attività didattiche programmate (D.M. 1154/2021 e le linee guida per l'autovalutazione e la valutazione del sistema di assicurazione della qualità degli atenei, approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n. 3 del 12 gennaio 2023, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR in coerenza con le ESG ENQUA 2015).

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: La struttura organizzativa per l'AQ del Corso di Laurea in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

27/05/2025

La programmazione delle attività del CdS riguarda, in particolare, il monitoraggio della domanda di formazione, dell'attualità della figura professionale, dei requisiti richiesti per l'ingresso, degli obiettivi e dei risultati d'apprendimento attesi, l'armonizzazione ed il controllo della congruità dei programmi d'insegnamento, l'organizzazione dell'erogazione delle attività didattiche e dei servizi di contesto, l'elaborazione dei dati relativi al percorso formativo, le attività di autovalutazione e la stesura delle relazioni, l'individuazione delle criticità e delle azioni di miglioramento da intraprendere, la realizzazione delle stesse.

La programmazione dei lavori distingue gli attori principali delle diverse tipologie di attività.

I lavori e le scadenze principali sono attuati in accordo con il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo.

Ciascuna commissione si riunisce periodicamente per monitorare l'andamento del Corso di Studio, valutare le richieste degli studenti e delle rappresentanze studentesche, esaminare e approvare specifiche richieste e pratiche. Il gruppo GAQ si riunisce anche sulla base delle scadenze legate alla predisposizione della scheda SUA, della scheda di monitoraggio e del Riesame Ciclico.

Più in particolare, salvo situazioni eccezionali che richiedono convocazioni straordinarie, le attività del Gruppo di Assicurazione di Qualità sono programmate nell'ambito di riunioni con cadenza bimestrale. Le convocazioni avvengono tramite posta elettronica e sono a cura della segreteria didattica, che si occupa anche di fornire in anticipo, ove necessario, la relativa documentazione. La composizione del gruppo GAQ è nella maggior parte dei casi allargata a tutti i docenti di riferimento del CdS e a coloro che svolgono un insegnamento.

Per quanto riguarda la scadenza di attuazione delle iniziative, durante l'anno accademico il gruppo GAQ pianifica le seguenti attività:

- 1) settembre: pianificazione delle attività di orientamento e organizzazione delle attività didattiche del primo semestre. Le riunioni sono sempre allargate a tutti i docenti del CdS.
- 2) ottobre-gennaio: stesura rapporto di riesame e scheda di monitoraggio annuale.
- 3) gennaio-marzo: definizione del manifesto degli studi;
- 4) febbraio: pianificazione e organizzazione delle attività didattiche del secondo semestre. Le riunioni sono sempre allargate a tutti i docenti del CdS;
- 5) novembre-marzo: attività di orientamento. Le attività sono svolte da tutti i docenti del CdS;
- 6) febbraio-maggio e settembre: stesura della scheda SUA-CdS. Tali attività, a parte le riunioni operative in composizione ristretta, coinvolgono tutti i docenti del CdS e gli enti e le associazioni territoriali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle attività di AQ

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

27/05/2025

Il Coordinatore del CdS, coadiuvato dal Gruppo di Assicurazione della Qualità presiederà le attività per la redazione della scheda di monitoraggio annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico in cui verranno illustrati gli interventi correttivi adottati durante l'anno accademico, gli effetti delle azioni correttive adottate sulla base delle criticità emerse nel corso dell'a.a. e delle proposte di eventuali modifiche al Corso di Studio.

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità potrà essere integrato da docenti non afferenti al Dipartimento, titolari di insegnamenti del Corso di Studi.

Il Coordinatore si assicurerà che la bozza della Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico venga inviata al Presidio di Qualità di Ateneo per le verifiche previste dal sistema di assicurazione della qualità di Ateneo nei tempi e nei modi indicati dal Presidio di Qualità di Ateneo.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del corso di studio

▶ QUADRO D6

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

▶ QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA ENOGASTRONOMIA
Nome del corso in inglese	CULTURE AND SUSTAINABILITY OF ENOGASTRONOMY
Classe	L/GASTR R - Scienze, culture e politiche della gastronomia
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/cultura-e-sostenibilita-della-enogastronomia
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista



Corsi interateneo

R&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

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SANTILLO Antonella
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.		BONASIA	Anna	AGR/04	07/B1	PA	1	
2.		DE PILLI	Teresa	AGR/15	07/F1	PA	1	
3.		DISCIGLIO	Grazia	AGR/02	07/B1	RU	1	
4.		LA GATTA	Barbara	AGR/15	07/F1	PA	1	
5.		MELELEO	Daniela Addolorata	BIO/09	05/D1	RU	1	
6.		PATI	Sandra	AGR/15	07/F1	PA	1	
7.		SANTILLO	Antonella	AGR/19	07/G1	PA	1	
8.		SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	AGR/16	07/I1	PO	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA ENOGASTRONOMIA



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	[REDACTED]
ALBANESE	FEDERICA	f[REDACTED]	[REDACTED]
CAPAIUOLO	INGRID	[REDACTED]	[REDACTED]
CHIEPPA	FRANCESCO PIO	[REDACTED]	[REDACTED]
CIARMOLI	CINZIA	[REDACTED]	[REDACTED]
CIFFO	VERONICA	[REDACTED]	[REDACTED]
GESUALDO	GIULIANA	[REDACTED]	[REDACTED]
LA PIETRA	DARIO	[REDACTED]	[REDACTED]
LOMUSCIO	ALESSANDRO	[REDACTED]	[REDACTED]
LUPARELLI	FEDERICA	[REDACTED]	[REDACTED]
MONTAGNA	CHIARA	[REDACTED]	[REDACTED]
MOREA	SARA	[REDACTED]	[REDACTED]
PAOLICELLI	DAMIANO	[REDACTED]	[REDACTED]
PLACENTINO	BIANCA	[REDACTED]	[REDACTED]
PRUSSIANO	NICOLA	[REDACTED]	[REDACTED]
ROSIELLO	GIUSEPPE	[REDACTED]	[REDACTED]



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BRIANO	FEDERICO (studente)
DE DEVITIIS	ANNA (ufficio didattico)

DE DEVITIIS	BIAGIA
DE PILLI	TERESA
DEROSSO	ANTONIO
DISCIGLIO	GRAZIA
GENTILE	VALERIA (manager didattico)
LAGATTA	BARBARA
LOMUSCIO	ALESSANDRO (studente)
SANTILLO	ANTONELLA (coordinatore)

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
MARINO	PAOLA	paola_marino.560396@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
DE PILLI	Teresa		Docente di ruolo
ROSIELLO	GIUSEPPE	giuseppe.rosiello@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
LAGATTA	Barbara		Docente di ruolo
TROMBETTA	NICOLA GERARDO	nicola.trombetta@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
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

▶ Sede del Corso

Sede: 071024 - FOGGIA

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2025
Studenti previsti	200



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
LA GATTA	Barbara	[REDACTED]	FOGGIA
MELELEO	Daniela Addolorata	[REDACTED]	FOGGIA
BONASIA	Anna	[REDACTED]	FOGGIA
STASI	Antonio	[REDACTED]	FOGGIA
SANTILLO	Antonella	[REDACTED]	FOGGIA
PATI	Sandra	[REDACTED]	FOGGIA
SINIGAGLIA	Milena Grazia Rita	[REDACTED]	FOGGIA
DISCIGLIO	Grazia	[REDACTED]	FOGGIA
DE PILLI	Teresa	[REDACTED]	FOGGIA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

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

MARINO	PAOLA	FOGGIA
DE PILLI	Teresa	FOGGIA
ROSIELLO	GIUSEPPE	FOGGIA
LAGATTA	Barbara	FOGGIA
TROMBETTA	NICOLA GERARDO	FOGGIA
LISANTI	ANNA	FOGGIA



Altre Informazioni

R^{ad}



Codice interno all'ateneo del corso	1253^170^071024	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12	max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Numero del gruppo di affinità 1



Date delibere di riferimento

R^{ad}



Data di approvazione della struttura didattica	22/10/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	27/11/2024
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	04/05/2020 - 08/04/2021
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	11/01/2023



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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

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

Linee guida ANVUR

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

Il NVA esprime parere favorevole all'istituzione del cds in Cultura e sostenibilità della enogastronomia valutando positivamente le motivazioni alla base della sua istituzione.

Il nuovo corso di studio si propone di fornire adeguate conoscenze sulle materie prime dei prodotti alimentari, sui valori sensoriali, funzionali e nutrizionali degli alimenti, sulla loro storia, sulle problematiche antropologiche della nutrizione, sulla sua sostenibilità ambientale ed economica, sulla gestione della comunicazione gastronomica e territoriale. In linea con questa esigenza, il Corso di laurea persegue un progetto educativo finalizzato allo sviluppo di elevate competenze in merito ai prodotti alimentari, alla storia e alle tradizioni (eno)gastronomiche, alla tutela e valorizzazione dei prodotti tipici e delle ricette culinarie, alla comunicazione e promozione del territorio a livello locale, regionale e nazionale.

La nuova figura professionale saprà dunque promuovere e comunicare la vera conoscenza del cibo, l'interesse per le tradizioni alimentari, il consumo di alimenti legati ai territori ed alla loro storia. Ciò potrà stimolare, nel pubblico, anche l'interesse per le altre peculiarità culturali e ambientali che arricchiscono i territori stessi.

Il NVA rileva, quindi, che la proposta risponde alle esigenze del territorio e del mercato del lavoro e che l'analisi della domanda formativa appare adeguata.

Le competenze corrispondenti ai profili culturali e professionali proposti e alle funzioni lavorative ad essi associate sono descritte in modo adeguato, come pure i risultati di apprendimento attesi e la loro coerenza con le attività formative programmate.

In accordo con quanto previsto dal D.M. 1154 del 14/10/2021 relativamente all'accREDITAMENTO iniziale dei CdS da parte dell'ANVUR, il NVA ha verificato il possesso dei requisiti di accREDITAMENTO previsti dall'allegato A dello stesso D.M. e di seguito riportati:

- a) Requisiti di Trasparenza;
- b) Requisiti di Docenza;
- c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei CdS;
- d) Risorse strutturali;
- e) Requisiti per l'Assicurazione della Qualità dei corsi di studio.

a) Requisiti di Trasparenza

Il NVA ha verificato e accerta la presenza e la completezza delle informazioni riconducibili all'Ordinamento didattico del Corso di Studio e previste dall'allegato A, lettera a), del DM 1154/2021, il NVA rileva che risulta soddisfatto il requisito di trasparenza.

b) Requisiti di Docenza

In base a quanto dichiarato dal Dipartimento ed esaminato dal servizio Programmazione didattica emerge che i docenti di riferimento individuati per l'istituendo Corso di Studi risultano sufficienti; il NVA rileva, pertanto, che risulta soddisfatto il requisito di docenza.

b) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio

In base alla documentazione analizzata, in particolare, dall'analisi della SUA-CdS si evince che l'istituendo CdS presenta un'offerta formativa caratterizzata da insegnamenti e altre attività formative di base e caratterizzanti corrispondenti a 6 o più CFU.

Il NVA rileva, quindi, che risulta soddisfatto il limite alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei Corsi di Studio.

d) Risorse strutturali

La dotazione di organico prevista per il Corso di Laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia risponde ai requisiti di qualità richiesti per la didattica. Il NVA constata una sostanziale adeguatezza delle strutture al buon funzionamento della didattica

e) Requisiti per l'Assicurazione della Qualità

Risulta documentata la presenza di un sistema di Assicurazione della Qualità e di una struttura organizzativa e di responsabilità a livello di Ateneo e di CdS.

Il NVA rileva che risultano soddisfatti i requisiti di AQ del Corso di Studio.

In conclusione, dall'analisi della documentazione prodotta e valutata positivamente, il NVA ritiene che il Corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia sia conforme a quanto previsto dalla normativa e dalle linee guida vigenti per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio e esprime il proprio parere favorevole sull'istituzione del Corso di Studio.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Nucleo di Valutazione



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}

Il giorno 11 gennaio 2023, alle ore 18.00, si e' riunito il Comitato Regionale di Coordinamento Universitario per la Puglia, costituito ai sensi dell'art. 3, D.P.R. n. 25 del 27 gennaio 1998, per l'approvazione dell'Offerta Formativa del Sistema Universitario Pugliese.

Il Comitato Universitario di Coordinamento per la Puglia delibera di esprimere parere favorevole in merito all'istituzione del seguente corso di studio: Corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia, classe L/GASTR, dell'Università di Foggia.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale del Comitato Regionale di Coordinamento



Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

R^{AD}

Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2023	C92500221	ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Teresa DE PILLI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	60
2		2023	C92500222	ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Lorenzo D'ORSI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	M-DEA/01	70
3		2024	C92501331	ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA <i>semestrale</i>	L-ART/06	Docente non specificato		76
4		2025	C92501948	BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE <i>semestrale</i>	BIO/19	Mariagiovanna FRAGASSO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	20
5		2024	C92501332	CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Barbara LA GATTA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	28
6		2025	C92501949	ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/01	Biagia DE DEVITIIS CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	54
7		2025	C92501951	ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/01	Biagia DE DEVITIIS CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	52
8		2023	C92500223	FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Daniela Addolorata	BIO/09	48

					MELELEO CV Ricercatore confermato		
9	2024	C92501333	FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Daniela Addolorata MELELEO CV Ricercatore confermato	BIO/09	48
10	2024	C92501334	FOOD STYLING <i>semestrale</i>	ICAR/16	Valeria PROCACCINI		80
11	2025	C92501952	GASTRONOMIA MOLECOLARE <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Sandra PATI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	36
12	2025	C92501953	GEOGRAFIA GASTRONOMICA <i>semestrale</i>	M-GGR/02	Isabella VARRASO CV Professore Ordinario	M- GGR/02	52
13	2024	C92501335	MARKETING SCIENTIFICO GASTRONOMICO E ANALISI DATI <i>semestrale</i>	SECS-S/01	Docente di riferimento Antonio STASI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	76
14	2023	C92500224	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Milena Grazia Rita SINIGAGLIA CV Professore Ordinario	AGR/16	60
15	2025	C92501955	PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Antonella SANTILLO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/19	78
16	2025	C92501957	PRODUZIONI ERBACEE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA') <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Grazia DISCIGLIO CV Ricercatore confermato	AGR/02	50
17	2025	C92501958	PRODUZIONI ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (modulo di PRODUZIONI ERBACEE TIPICHE DI QUALITA') <i>semestrale</i>	AGR/04	Docente di riferimento Anna BONASIA CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/04	55
18	2024	C92501336	PROGETTAZIONE E	AGR/15	Antonio	AGR/15	62

			SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE <i>semestrale</i>		DEROSSÌ CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>		
19	2024	C92501337	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA <i>semestrale</i>	M-STO/02	Valentina Pia PIETROCOLA CV	52	
20	2024	C92501338	VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI <i>semestrale</i>	AGR/03	Laura DE PALMA CV <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03 48	
						ore totali	1105

Navigatore Repliche		
Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>GASTRONOMIA MOLECOLARE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	16	16	12 - 18
	SECS-S/01 Statistica ↳ <i>MARKETING SCIENTIFICO GASTRONOMICO E ANALISI DATI (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze del territorio e discipline storiche	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche ↳ <i>ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	14	14	12 - 18
	M-GGR/02 Geografia economico-politica ↳ <i>GEOGRAFIA GASTRONOMICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze della bioversità	BIO/19 Microbiologia ↳ <i>BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	6 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			38	30 - 48

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ <i>PRODUZIONI ERBACEE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	62	62	60 - 70

	<p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <hr/> <p>↳ <i>VITICOLTURA E COLTURE ARBOREE TIPICHE E SOSTENIBILI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/04 Orticoltura e floricoltura</p> <hr/> <p>↳ <i>PRODUZIONI ORTIVE TRADIZIONALI ED INNOVATIVE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>CULTURA DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ANALISI SENSORIALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>QUALITÀ E PRINCIPI NORMATIVI NEL SETTORE GASTRONOMICO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/19 Zootecnia speciale</p> <hr/> <p>↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale</p> <hr/> <p>↳ <i>ANALISI DEL RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	<p>M-STO/02 Storia moderna</p> <hr/> <p>↳ <i>STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	6	6	6 - 6
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	<p>L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione</p> <hr/> <p>↳ <i>ARTI AUDIOVISIVE PER LA ENOGASTRONOMIA (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	8	8	8 - 8
Scienze biomediche,	<p>BIO/09 Fisiologia</p>	6	6	6 - 6

psicologiche e della nutrizione	↳ <i>FISIOLOGIA DEL CONSUMO ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			82	80 - 90

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale	20	20	18 - 24 min 18
	↳ <i>ECONOMIA AZIENDALE E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>ECONOMIA DI MERCATO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	ICAR/16 Architettura degli interni e allestimento			
	↳ <i>FOOD STYLING (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			20	18 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività

40

40 -
40

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

168 - 202

Navigatore Repliche

	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
--	-------------	------------------	---------------------------------

PRINCIPALE



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze matematiche, statistiche e chimiche	CHIM/06 Chimica organica SECS-S/01 Statistica	12	18	6
Scienze del territorio e discipline storiche	M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche M-GGR/02 Geografia economico-politica	12	18	6
Scienze della biodiversità	BIO/19 Microbiologia	6	12	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		
Totale Attività di Base		30 - 48		



Attività caratterizzanti R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito

		min	max	
Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	60	70	-
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Scienze storiche, filosofiche e linguistiche	M-STO/02 Storia moderna	6	6	-
Scienze artistiche, della comunicazione e del design	L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione	8	8	-
Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione	BIO/09 Fisiologia	6	6	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		
Totale Attività Caratterizzanti			80 - 90	

▶ **Attività affini**
R^{AD}

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	24	18
Totale Attività Affini			18 - 24



Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	-
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		40 - 40	



Riepilogo CFU R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	168 - 202



Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^{ad}



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe
R^{ad}



Note relative alle attività di base
R^{ad}



Note relative alle attività caratterizzanti
R^{ad}



Note relative alle altre attività
R^{ad}