



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE BIOTECNOLOGICHE, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA (<i>IdSua:1616372</i>)
Nome del corso in inglese	BIOTECHNOLOGICAL, FOOD AND HUMAN NUTRITION SCIENCES
Classe	LM-9 R - Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche & LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
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-magistrali/scienze-biotecnologiche-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana
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	VISCECCHIA Rosaria
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.	ALBENZIO	Marzia		PO	1	

2.	CAPORIZZI	Rossella	RD	1
3.	CILIBERTI	Mariagiovanna	RD	1
4.	FLAGELLA	Zina	PO	1
5.	GIANCASPRO	Angelica	RD	1
6.	RACIOPPO	Angela	RD	1
7.	SPANO	Giuseppe	PO	1
8.	VISCECCHIA	Rosaria	PO	1

Rappresentanti Studenti

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

Gruppo di gestione AQ

FEDERICA (studente) ALBANESE
 MARZIA ALBENZIO
 ROSSELLA CAPORIZZI
 ANNA (ufficio didattico) DE DEVITIIS
 ANNALaura (studente) DI BARI
 ZINA FLAGELLA
 VALERIA (manager didattico) GENTILE
 LUIGIA (tecnico amministrativo) GIUZIO
 OLGA LAMACCHIA
 MARIA GRAZIA MORGESE
 DONATELLA NARDIELLO
 GIUSEPPE SPANO
 ROSARIA (coordinatore) VISCECCHIA

Tutor

Marzia ALBENZIO
 Rosaria VISCECCHIA
 ANNA LISANTI
 PAOLA MARINO
 NICOLA GERARDO TROMBETTA
 GIUSEPPE ROSIELLO



Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana si fonda sull'esperienza del Corso di Laurea Magistrale LM-61 in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana attivato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente nell'Anno Accademico 2008/09. Il corso di Laurea è una magistrale interclasse, riconducibile alle classi di laurea LM-09 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche e LM-61 Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, così da rispondere alla domanda di formazione specialistica legata al mondo delle biotecnologie, dell'alimentazione e della nutrizione umana. Il nuovo corso di laurea unisce, infatti, le competenze specifiche della classe LM-09, legate a una preparazione approfondita nelle discipline di base applicate alle biotecnologie, alle discipline biotecnologiche comuni, della medicina di laboratorio e diagnostica, medico-chirurgiche e della riproduzione umana, farmaceutiche, all'area delle scienze umane e politiche pubbliche, e quelle della classe LM-61, legate a una specializzazione nelle discipline biomediche, della nutrizione umana, della caratterizzazione degli alimenti e gestione del settore agro-alimentare.

Il corso di laurea, pertanto, ha l'obiettivo di formare due profili professionali a cui sono associate due distinte figure professionali: le principali figure professionali associate al profilo formato nella LM09 sono quelle del Biotecnologo e Biochimico, mentre le principali figure professionali associate alla LM61 sono quelle del biologo nutrizionista, tecnico laureato e ricercatore nelle scienze biologiche.

Il corso di laurea soddisfa, contestualmente, i requisiti minimi delle due classi di laurea (LM-09 e LM-61). Lo studente potrà scegliere, al momento dell'immatricolazione, la classe di laurea entro cui intende conseguire il titolo di studio (scelta che potrà essere modificata sino al momento dell'iscrizione al secondo anno). Ciascuno studente acquisirà, in ogni caso, tutti i crediti formativi minimi settoriali previsti da entrambe le classi di laurea.

Link: <https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-biotecnologiche-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana>



QUADRO A1.a

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

15/01/2020

Le consultazioni, effettuate all'interno del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, tramite studi di settore e rilevazione delle opinioni delle parti interessate, hanno evidenziato una domanda di formazione specialistica legata al mondo delle biotecnologie, dell'alimentazione e della nutrizione umana.

Con riferimento alla letteratura disponibile sugli Studi di Settore, si è fatto riferimento al Sistema informativo 'Excelsior' di Unioncamere - Ministero del Lavoro e al Sistema nazionale di osservazione permanente delle professioni e dei relativi fabbisogni progettato e realizzato da ISFOL su incarico del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Entrambi i database forniscono dati sia in riferimento al contesto nazionale sia disaggregati a livello regionale, rielaborando peraltro nelle proiezioni di medio termine i dati dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE).

Sono stati inoltre consultati l'indagine sulla professione del biologo, curata dal Centro Studi dell'Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi – Enpab, effettuata nel 2015 ed il rapporto sulle imprese di biotecnologie in Italia del 2017, realizzato da Assobiotech – Associazione nazionale per lo sviluppo delle biotecnologie facente capo a Federchimica ed ENEA - Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile.

La consultazione diretta delle organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, di livello regionale, nazionale e internazionale, è stata condotta seguendo le linee guida elaborate dal Presidio di Qualità dell'Ateneo. Gli interlocutori esterni sono stati consultati telematicamente mediante l'invio di un questionario e di una sintesi del progetto formativo. Nello specifico le consultazioni sono state effettuate a livello territoriale, nazionale ed internazionale invitando i seguenti stakeholders a valutare il progetto formativo proposto: Farmalabor (nella persona del Direttore Centro Studi), Bonassisa BLab (nella persona dell'amministratore), Federazione italiana biotecnologi (nella persona del presidente), Assobiotech (nella persona del presidente), AIDP Associazione Italiana Direttori del Personale (nella persona del vice-presidente), IRCCS materno infantile Burlo Garofalo (nella persona del dirigente biologo di citologia molecolare e bioinformatica). Le consultazioni internazionali sono state condotte invitando i seguenti stakeholder ad esprimersi in merito alla nuova istituzione: GI Group International Employment Agency (nella persona della dott.ssa Barbara Bruno, Global Temp&Perm Senior Director), Oxford University (nella persona della dott.ssa Felicia Tucci ricercatrice del Wellcome Trust Centre for Human Genetics), Teagasc - The Agriculture and Food Development Authority di Cork in Irlanda (nella persona della dott.ssa Simona Bavaro, research officer in Biochemistry). Dai questionari compilati è emerso che le conoscenze e le capacità che il corso di studio si propone di raggiungere nelle diverse aree tematiche sono rispondenti alle competenze che il mondo produttivo richiede per le figure professionali previste e che i fabbisogni espressi dal mondo del lavoro, sono coerenti con i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze ad essi associate nel Corso di Studio.

Infine, è stato costituito il 'Comitato di indirizzo' rappresentativo delle parti sociali del Corso di Laurea in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana. Il comitato è composto, oltre che dal coordinatore del Corso stesso, da sei docenti del CdS, da un rappresentante degli studenti e dalla seguente componente esterna: Ordine nazionale dei Biologi, Associazione Nazionale Biotecnologi, Ordine dei Tecnologi Alimentari Puglia, ASL S.I.A.N. Foggia (Azienda Sanitaria Locale Servizio Igiene degli Alimenti e Della Nutrizione), BioGem di Ariano Irpino (Centro di ricerca di Biologia e genetica molecolare), Farmalabor di Canosa di Puglia (azienda dedita alla produzione e commercializzazione di materie prime ad uso farmaceutico, cosmetico e alimentare), Ladisa S.r.l. di Bari (Azienda di Ristorazione Collettiva), Mediterranea Biotecnologie di Termoli (azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di colture starter e probiotiche), University of Reading. UK (Centre for Food Security), Future Food Institute (organismo internazionale impegnato nello sviluppo e diffusione dell'alimentazione sostenibile) e dal Teagasc di Oak Park, Carlow Irlanda (Agriculture and Food Development Authority).



QUADRO A1.b

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

20/06/2025

Con riferimento all'analisi dei fabbisogni occupazionali, si è fatto riferimento sia ai dati pubblicati dal Sistema informativo "Excelsior" di Unioncamere - Ministero del Lavoro e al Sistema nazionale di osservazione permanente delle professioni e dei relativi fabbisogni progettato e realizzato da ISFOL su incarico del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, sia alle valutazioni emerse dal Comitato di Indirizzo.

I database consultati, riferiti al contesto nazionale e disaggregati a livello regionale, forniscono un quadro positivo, sull'occupazione tendenziale e sulla domanda totale di lavoro relativa alle categorie professionali di riferimento del Corso di Laurea Magistrale in "Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana": Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1), Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1), Biochimici (2.3.1.1.2), Biotecnologi - (2.3.1.1.4) (fonte ISFOL-Unioncamere). Con riferimento all'indagine "Excelsior 2020", il fabbisogno complessivo di occupati nelle professioni tecniche e specialistiche previsto nel periodo 2021-2025 si aggira intorno al 35% della domanda complessiva nazionale. La previsione di assunzione di neo-laureati nell'ambito del settore biotecnologico è di 29.300 unità, mentre nell'ambito del settore agro-alimentare è di 14.800.

Dal Rapporto Excelsior Unioncamere 2021-25, si stima che tra il 2021 e il 2025 l'incremento complessivo dello stock per effetto dell'espansione economica potrà variare tra 933mila e quasi 1 milione e 300mila occupati a seconda dello scenario. La crisi innescata dalla pandemia ha messo in luce l'urgenza di riqualificare il sistema sanitario e con esso l'intera filiera della "salute" dove le figure professionali formate dal Corso di laurea Magistrale possono trovare la giusta collocazione. Il rilevante peso del fabbisogno del settore pubblico (in cui i laureati coprono oltre il 60% del fabbisogno totale) tende ad innalzare il peso dei laureati richiesti sul totale, che giunge potenzialmente nel periodo considerato sino al 32-33%.

Con riferimento all'ammontare medio annuo del fabbisogno di laureati tra il 2021 e il 2025, l'indirizzo medico-sanitario con un fabbisogno stimato tra 33-35mila laureati in media annua. I dati a livello regionale confermano buone prospettive occupazionali per i laureati all'interno dell'industria agro-alimentare (2,6%), nel settore chimico-farmaceutico (10,2%), nei servizi sanitari (44,2) e nell'attività libero-professionale (27,9%).

Le banche dati consultate non consentono, però, di dettagliare il fabbisogno occupazionale per la categoria specifica del Biologo Nutrizionista; pertanto è stata consultata l'indagine sulla professione, curata dal Centro Studi dell'Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi - Enpab

L'86% degli iscritti all'Ente svolge la libera professione. Tra questi emerge il 41% dei nutrizionisti, seguito da un 17% impiegato in altri campi, il 13% di biologi patologi in strutture private, il 6% di biologi ambientali, il 4% di biologi patologi in strutture pubbliche, il 3% di biologi genetisti, l'1% nel settore farmaceutico e lo 0,50% dedicato alla cosmesi. La professione più rappresentativa è costituita dai biologi nutrizionisti per i quali si assiste ad una crescita consistente del numero di iscritti.

Negli anni successivi all'attivazione, è stato convocato annualmente dal coordinatore il Comitato di Indirizzo che, a partire dall'a.a. 2024/25 è stato ampliato essendo congiunto con il corso di laurea triennale in Biotecnologie.

Il Comitato di Indirizzo, consultato in data 19 Aprile 2022, ha valutato molto positivamente le figure professionali formate considerandole attuali e di rilevante interesse per l'attuale contesto socio-economico. Da parte della componente esterna, rappresentata dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari, è emersa un'ottima valutazione degli sbocchi occupazionali che potrebbero essere incrementati potenziando le conoscenze in ambito normativo relativamente alla produzione e commercializzazione di nuovi alimenti e allo sviluppo di prodotti salutistici.

Dalla consultazione è emerso che un ulteriore sbocco occupazionale può essere rappresentato dalla figura di ricercatore presso l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) che richiederebbe l'acquisizione di maggiori competenze nell'ambito della sicurezza alimentare e relativa legislazione; anche il profilo biotecnologico potrebbe beneficiare di tali competenze. Inoltre è emerso un limitato tasso di occupazione della figura del Biologo Nutrizionista presso l'Azienda Ospedaliera locale che potrebbe affiancare in modo molto efficace diversi specialisti nei reparti e negli ambulatori.

Infine è stata evidenziata l'opportunità di un maggior coinvolgimento tra il Corso di Laurea, l'Ordine dei Biologi e l'Ordine

dei Tecnologi Alimentari per intraprendere azioni congiunte rivolte a studenti e neo-laureati.

In data 19 Aprile 2022, è stato inoltre inviato a tutti i componenti del Comitato di Indirizzo un questionario di consultazione sull'andamento del corso di laurea reperibile al link

<https://forms.gle/hX3fKbHgkQvhkRne8> a cui hanno risposto 4 componenti interni e, come componente esterno, il rappresentante della Sezione agroalimentare di Confindustria di Foggia. Tutti i questionari compilati hanno evidenziato che le figure professionali formate dal corso di studi sono attuali. Nel contesto di lavoro le principali funzioni connesse alla figura professionale di Esperto in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana e alla figura professionale di Biotecnologo Medico e Farmaceutico descritte nel Regolamento didattico del corso di studio sono state considerate adeguate. L'elenco degli sbocchi occupazionali per la figura di Esperto in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana indicati nel Regolamento didattico del corso di studio in cui le figure professionali formate potranno trovare occupazioni lavorative è esaustivo tranne che per l'opportunità rappresentata dalla figura di ricercatore presso l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) non presente tra quelle indicate. L'elenco degli sbocchi occupazionali per la figura di Biotecnologo Medico e Farmaceutico indicati nel Regolamento didattico del corso di studio in cui le figure professionali formate potranno trovare occupazioni lavorative è esaustivo. I principali risultati di apprendimento, che il laureato in entrambi i curricula dovrebbe possedere al termine del Corso di Studio, elencati nel Regolamento didattico del corso di studio, sono considerati esaustivi. Non sono stati indicati ulteriori punti di forza e di debolezza dell'attuale offerta formativa considerando anche l'applicazione delle competenze su mercati differenti rispetto a quello locale. Una recente consultazione del Comitato di Indirizzo si è svolta in data 09 Novembre 2022 per acquisire pareri in merito all'ampliamento dell'offerta formativa del Dipartimento DAFNE con l'istituzione del Corso di Laurea in Biotecnologie, illustrando gli obiettivi formativi specifici della classe di laurea L-02, le motivazioni che hanno portato alla proposta di istituzione del corso e le figure professionali in uscita. I rappresentanti della componente esterna, Ordine dei Tecnologi Alimentari, Future Food Institute, l'Istituto Notarangelo di Foggia e una biologa nutrizionista, hanno espresso pieno apprezzamento al percorso formativo proposto, sottolineando la necessità di introdurre metodologie didattiche innovative e di evitare eventuali sovrapposizioni con altre competenze formative già erogate dal dipartimento. In generale il progetto di completamento dell'offerta formativa con l'istituzione del corso di laurea triennale in Biotecnologie è stato ampiamente condiviso da tutti i componenti del Comitato di Indirizzo.

In data 28 Novembre 2023 il Comitato di Indirizzo è stato convocato per una valutazione complessiva dell'andamento del corso di laurea ed in generale per una condivisione dell'ampliamento dell'offerta formativa del Dipartimento. I principali suggerimenti emersi durante la riunione riguardano l'importanza di potenziare le attività pratiche e laboratoriali sfruttando anche la collaborazione delle aziende partner per consentire l'acquisizione di tecnologie avanzate. Inoltre la necessità di acquisire conoscenze avanzate in ambito statistico/informatico e linguistico oltre che acquisire abilità nell'ambito delle Soft Skills. Infine la collaborazione attraverso convenzioni con aziende ed enti del settore del settore microbiologico, farmaceutico ed agrario per lo svolgimento di stage e tirocini consentirebbe maggiori opportunità per l'inserimento nel mondo del lavoro.

In data 15 aprile 2025 il Comitato di indirizzo è stato convocato per un aggiornamento sull'andamento del corso di laurea; sono stati discussi i punti di forza e le criticità del Corso di Laurea e sono state individuate alcune azioni correttive; sono stati discussi i punti di forza e le criticità del Corso di Laurea e sono state individuate alcune azioni correttive. Nello specifico, è emerso il suggerimento di indagare il livello di soddisfazione da parte degli studenti mediante strumenti alternativi al questionario di rilevazione e di ipotizzare l'introduzione delle biotecnologie ambientali ed il potenziamento delle biotecnologie mediche.

Link: <https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/ag-didattica/consultazione-con-le-parti-sociali> (Verbalì del Comitato d'indirizzo)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Analisi domanda di formazione



funzione in un contesto di lavoro:

Le principali figure professionali associate a questo profilo sono quelle del biologo nutrizionista, tecnico laureato e ricercatore nelle scienze biologiche.

Per le figure professionali si prevedono le seguenti funzioni:

- attività di consulenza nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana;
- funzione operative di livello superiore nell'ambito dello sviluppo dei prodotti alimentari salutistici;
- funzione operativa di livello superiore nel settore della ristorazione collettiva, anche ospedaliera, e della grande distribuzione;
- funzione dirigenziale nell'ambito dell'industria farmaceutica per la progettazione di integratori per specifiche esigenze in ambito metabolico e nutrizionale;
- funzione gestionali in imprese di consulenza e società nel settore dell'alimentazione umana;
- funzione gestionale in laboratori pubblici e privati destinati all'analisi di alimenti;
- funzione di indirizzo, progettazione coordinamento di servizi di nutrizione e programmi di sorveglianza nutrizionale nella sanità pubblica e privata;
- funzione di verifica e controllo della patologia nutrizionale in organi regionali, Università ed Enti di ricerca.

competenze associate alla funzione:

Il profilo professionale di "Esperto in scienze degli alimenti e nutrizione umana" formerà figure professionali flessibili e multidisciplinari, dotate di competenze associate alle seguenti funzioni:

- valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici;
- progettazione e formulazione di nuovi prodotti funzionali e farmaceutici, con competenze nella valutazione della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi;
- attività di informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- applicazione di tecniche di rilevamento dei consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione;
- applicazione della legislazione e delle politiche alimentari e sanitarie nazionali ed europee;
- individuazione dei principali processi decisionali alla base delle scelte alimentari.

sbocchi occupazionali:

I principali sbocchi occupazionali per la figura professionale di "Esperto in scienze degli alimenti e nutrizione umana" sono rappresentati da attività libero-professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita, (2.3.1.1.1 - Biologi e professioni assimilate). I laureati potranno iscriversi all'albo dei biologi nutrizionisti previo superamento dell'esame di stato. Le industrie agro-alimentari, della distribuzione e della ristorazione collettiva, nonché le industrie farmaceutiche ed i laboratori di analisi e società di mercato costituiscono potenziali sbocchi lavorativi nel settore privato. A questi si associano sbocchi occupazionali nel settore pubblico: strutture sanitarie, organi regionali e provinciali, Università e Centri di ricerca. Infine, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca (2.6.2.2.1 - Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche). I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori potranno, come previsto dalla legislazione vigente, accedere ai concorsi per l'insegnamento secondario nelle seguenti classi di insegnamento: Codice A-15 - Discipline sanitarie, Codice A-28 - Matematica e Scienze, Codice A-31 Scienze degli alimenti, Codice A-50 - Scienze naturali, chimica e geografia, microbiologia. L'accesso ad organismi anche internazionali può essere regolato da specifiche procedure.

Biotechnologo medico e farmaceutico

funzione in un contesto di lavoro:

Il biotechnologo medico applica le conoscenze biotecnologiche per il progresso delle scienze mediche; il suo ruolo prevede la partecipazione allo sviluppo di dispositivi diagnostici e terapeutici mediante procedimenti biotecnologici e

alla produzione di prodotti derivanti dalla manipolazione di cellule e tessuti.

Il Biotecnologo medico può svolgere le seguenti funzioni di elevata responsabilità:

- sperimentazione e coordinamento di attività e progetti di ricerca in campo biomedico, in particolare può partecipare alla sperimentazione di farmaci innovativi, farmaci per terapie avanzate nei campi della terapia genica, terapia cellulare e ingegneria tissutale;
- partecipazione, in un team multidisciplinare, alla pianificazione e definizione di interventi di prevenzione e diagnosi, attraverso la gestione delle tecnologie di analisi molecolare e delle tecnologie biomediche;
- partecipazione ad interventi di valutazione di terapie mirate sul singolo individuo in base a test genetici e farmacogenomica;
- partecipazione ad approcci terapeutici, con particolare riguardo allo sviluppo e alla sperimentazione di medicinali o sistemi biotecnologici innovativi (inclusa la terapia genica e la medicina rigenerativa) da applicare alle patologie umane;
- sviluppo di brevetti e valutazione della relativa applicazione industriale in campo biomedico;
- funzioni di monitoraggio degli studi clinici per diverse aree terapeutiche in conformità con le procedure di riferimento;
- ruoli dirigenziali, manageriali o di consulenza strategica nel settore delle biotecnologie facendosi così portatore della cultura dell'innovazione e del trasferimento tecnologico al mondo del lavoro e delle imprese.

Il biotecnologo medico, allo scopo di ottenere maggiore autonomia e maggiori livelli di responsabilità può acquisire ulteriori competenze mediante Master di II livello in ambito gestionale e manageriale di impresa o con accesso a Scuole di Dottorato finalizzate alla preparazione alla ricerca biotecnologica nell'ambito della medicina traslazionale. Può, inoltre, accedere a quelle Scuole di Specialità dell'area sanitaria aperte ai Laureati in Biotecnologie Mediche, dove approfondisce ulteriormente il profilo clinico in sinergia con la componente medica.

competenze associate alla funzione:

Il profilo professionale di "Biotecnologo medico e farmaceutico" svolge le funzioni di cui sopra grazie:

- ad una elevata padronanza delle tecnologie oggi disponibili per lo studio e l'analisi di prodotti biologici. Tale padronanza deriva dall'approfondimento delle conoscenze acquisite nel primo ciclo di studi e dall'apprendimento di nuove conoscenze, particolarmente rivolte alla capacità di utilizzare gli strumenti biotecnologici più innovativi, comprendenti le nanotecnologie, le tecnologie cellulari e le piattaforme tipiche dell'ingegneria genetica, della trascrittomica e della proteomica. A tal fine risultano di fondamentale importanza gli insegnamenti relativi ai settori scientifici-disciplinari dell'ambito delle discipline biotecnologiche comuni;
- ad una elevata conoscenza delle basi molecolari e cellulari degli eucarioti superiori; solide conoscenze su specifiche funzioni cellulari dell'organismo umano e ottime competenze riguardanti i fondamenti fisiopatologici dei processi patologici a livello molecolare, cellulare e d'organo, con particolare riferimento alle patologie di interesse medico nelle quali sia possibile intervenire con approccio biotecnologico. Il raggiungimento di questi obiettivi è facilitato dall'intervento nella didattica di docenti dell'area biomedica e diagnostica, che vanno quindi a completare ed integrare le competenze presenti nei diversi settori delle scienze di base;
- ad una elevata familiarità con i principi del disegno sperimentale su sistemi biologici;
- buona capacità di produrre modelli in vitro e in vivo, per lo sviluppo di nuovi approcci diagnostici e terapeutici; Fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi è la sinergia tra gli insegnamenti proposti e il cospicuo spazio lasciato al laureando per lo svolgimento della tesi sperimentale di laurea, in laboratori impegnati in qualificanti ricerche in campo biomedico;
- a delle buone basi culturali relativamente ai principi della terapia molecolare, cellulare e genica, grazie alle quali il laureato magistrale in biotecnologie mediche sa progettare e applicare, d'intesa con gli specialisti dell'ambito sanitario, strategie terapeutiche utilizzando le principali metodologie biotecnologiche molecolari e cellulari;
- alla capacità di utilizzare le principali metodologie diagnostiche biotecnologiche.

Il biotecnologo medico, allo scopo di ottenere maggiore autonomia e maggiori livelli di responsabilità può acquisire ulteriori competenze mediante Master di II livello in ambito gestionale e manageriale di impresa o con accesso a Scuole di Dottorato finalizzate alla preparazione alla ricerca biotecnologica nell'ambito della medicina traslazionale. Può, inoltre, accedere a quelle Scuole di Specialità dell'area sanitaria aperte ai Laureati in Biotecnologie Mediche, dove approfondisce ulteriormente il profilo clinico in sinergia con la componente medica.

sbocchi occupazionali:

I principali sbocchi occupazionali per il profilo professionale "Biotecnologo medico e farmaceutico" sono rappresentati da attività in laboratori di ricerca e di servizi pubblici o privati, nel sistema sanitario nazionale e in strutture analoghe

dell'Unione Europea, in settori industriali finalizzati alla produzione di prodotti biosanitari, farmaceutici e diagnostici, attività commerciali o informative nel campo dell'industria farmaceutica e diagnostica, in strutture operanti nella diagnostica biotecnologica (laboratori analisi), in strutture che svolgono attività complementari alle biotecnologie, quali trasferimento tecnologico, editoria scientifica, laboratori forensi.

Il biotecnologo medico accede a concorsi nei reparti Investigativi Speciali dei Carabinieri e della Polizia di Stato, che prevedano detta figura professionale, e ai concorsi per la classe d'insegnamento: Codice A-50- Scienze naturali, chimica e geografia, microbiologia.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche - (2.6.2.2.1)
3. Biochimici - (2.3.1.1.2)
4. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

19/02/2020

L'ammissione al corso di laurea magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana è subordinata al possesso di una laurea (o di diploma universitario di durata triennale) o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero.

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti specifici requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione individuale.

Relativamente ai requisiti curriculari, questi si ritengono soddisfatti se il candidato è in possesso di un diploma di laurea in Medicina e Chirurgia a ciclo unico (classe LM-41), nelle classi Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), Scienze e Tecnologie Agrarie (L-25), Biotecnologie (L-2), Scienze Biologiche (L-13), Scienze e Tecnologie Chimiche (L-27), Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (L-29), Scienze delle Attività Motorie e Sportive (L-22), nelle classi di laurea Scienze delle professioni sanitarie tecniche (L/SNT3), nonché nelle classi di laurea equipollenti dei previgenti ordinamenti o relative a titoli di studio equipollenti conseguiti all'estero.

A tutti i candidati, indipendentemente dal titolo di laurea già conseguito, è inoltre richiesto il possesso di adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1, verificabili come indicato nel Regolamento Didattico. La preparazione individuale di tutti i candidati sarà accertata mediante una prova di accesso svolta secondo modalità definite nel Regolamento Didattico.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Requisiti Curriculari per l'Accesso



29/05/2025

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti Risorse Naturali e Ingegneria programma e rende note le date di svolgimento della prova di accesso, di norma in numero di due o tre per anno accademico.

Le domande di ammissione al Corso di Laurea (pre-immatricolazioni) dovranno essere presentate almeno una settimana prima della data di svolgimento di ciascuna prova, corredate della documentazione, prodotta dal candidato, finalizzata all'accertamento dei requisiti curricolari. Il candidato, che sia in possesso di laurea di I livello o che sia in debito della sola prova finale, può sostenere il test di accesso al corso di laurea magistrale.

Una Commissione esaminatrice procede alla valutazione delle richieste di ammissione ed all'espletamento delle prove d'ingresso.

La preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, sarà infatti accertata mediante una prova specifica. A tal fine, la Commissione esaminatrice predisporrà un questionario scritto con domande a risposta multipla incentrate sulle conoscenze richieste per l'accesso. Se il candidato risponderà ad almeno l'80% delle domande sarà considerato ammesso, se invece risponderà a meno del 50% delle domande sarà considerato non idoneo. Tutti gli altri candidati saranno successivamente sottoposti ad una prova orale per valutarne l'ammissibilità. In caso di valutazione negativa da parte della Commissione, il candidato può partecipare alla successiva prova di accesso programmata per il medesimo anno accademico.

Nel caso in cui non si superi la prova d'accesso non è possibile procedere all'immatricolazione nell'anno accademico di riferimento.

La stessa Commissione provvederà a verificare che il laureato in ingresso possieda adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1.

Link: https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2025-04/Regolamento_SBANU_2025-26_0.pdf



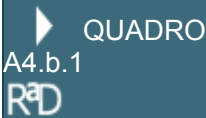
19/02/2020

Il Corso di laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana propone una formazione altamente qualificata incentrata sui contenuti culturali propri della classe di laurea LM-61 Scienze della nutrizione umana e della classe LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche. Questo corso di laurea magistrale ha la specificità di progettare profili professionali di carattere innovativo e interdisciplinare tra vari ambiti, ossia quello biologico, quello alimentare-nutrizionale e quello biomedico, profili la cui formazione necessita, per sua stessa natura, di intersecarsi in un 'contenitore culturale' unico. Esso intende innovare ed espandere l'offerta formativa utilizzando attività afferenti in gran parte ai settori scientifico-disciplinari comuni alle due classi di laurea. Gli obiettivi formativi rispondono alla duplice esigenza di rafforzare e modernizzare la formazione del biologo nutrizionista arricchendola di competenze biomolecolari, oggi notoriamente oggetto di crescente interesse tanto per gli aspetti culturali che per le ricadute professionali e lavorative, nonché di formare al contempo un biotecnologo del campo medico provvisto di competenze nel settore alimentare e nutrizionale, settore oggi sempre più considerato cardine del benessere, del potenziamento e della protezione a lungo termine della salute umana. I recenti sviluppi della Medicina molecolare applicata alla nutrizione per la prevenzione, la terapia personalizzata, la qualità della vita impongono una formazione trasversale che avvicini le biotecnologie alla nutrizione. I connotati culturali delle classi LM-09 e LM-61 consentono la realizzazione di un corso interclasse in cui 80-90% delle attività formative caratterizzanti vertono su settori scientifico-disciplinari comuni. I laureati di entrambe le classi di questo corso di laurea magistrale potranno accedere all'esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo.

Biologi nutrizionisti e biotecnologi sono di fatto accomunati da molteplici interessi scientifici rivolti al funzionamento di sistemi complessi, con il fine ultimo di migliorare le performance e il benessere degli esseri viventi. Le scienze biotecnologiche permettono infatti di analizzare strutture e sistemi biologici, progettarli e modificarli a livello molecolare, utilizzando tecnologie che agiscono sulla costituzione chimica della materia vivente, per produrre sostanze, accrescere le prestazioni e migliorare le condizioni di vita di uomini e animali. Tra i numerosi settori applicativi vi sono industria farmaceutica e di nutraceutici, industria alimentare, nutrizione, produzione di vaccini e sieri, genetica, riproduzione e allevamento, bioingegneria, difesa dell'ambiente. Le scienze della nutrizione permettono di seguire e guidare sotto il profilo alimentare individui in condizioni fisiologiche normali e individui gravati da condizioni patologiche (purché sotto controllo medico). I settori applicativi includono l'analisi della biodisponibilità dei nutrienti presenti in alimenti e integratori alimentari, la valutazione della rispettiva sicurezza e idoneità al consumo, la valutazione degli effetti da essi generati, anche dopo modificazioni indotte da processi tecnologici e biotecnologici. La formazione universitaria avanzata nel comparto delle scienze della nutrizione e in quello delle biotecnologie vede obiettivi comuni, quali il possesso di approfondite conoscenze di aspetti biochimici e fisiologici dei processi e dei sistemi biologici oggetto di studio, lo sviluppo di competenze relative a produzione, igiene, sicurezza e qualità degli alimenti e dei loro prodotti trasformati con processi biologici o biotecnologici, l'acquisizione di conoscenze sulle tecniche applicate alla progettazione e preparazione industriale di prodotti destinati ad alimentazioni e/o a terapie particolari e innovative, l'acquisizione di conoscenze sull'organizzazione di imprese dedite alle attività oggetto di studio. D'altra parte, le scienze della nutrizione hanno la specificità di approfondire lo studio delle proprietà dei nutrienti e dei loro processi di digestione e assorbimento, dell'influenza degli alimenti sul benessere umano, della valutazione dello stato nutrizionale, della legislazione alimentare e di quella sanitaria connessa, delle tecniche di rilevamento e delle strategie di sorveglianza dei consumi alimentari. Le scienze biotecnologiche volte al settore umano sviluppano invece altre specificità, tra cui lo studio approfondito delle macromolecole e dei processi cellulari, dei processi patogenetici cellulari e molecolari, delle metodologie molecolari applicabili in campi sperimentali clinici, farmacologici e delle scienze omiche (quali la proteomica, la genomica, la lipidomica, la trascrittomica, la metabolomica e la nutrigenomica), delle normative relative alla bioetica e alla sicurezza nell'uso di organismi trasformati. Il presente Corso di laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana si rivolge a laureati che hanno acquisito saperi e abilità in settori biologici, biomolecolari e agro-alimentari e che sono interessati a sviluppare elevate competenze negli ambiti delle scienze della nutrizione umana, con particolare attenzione alle discipline biomediche, della nutrizione, della caratterizzazione degli alimenti e gestione del settore agro-alimentare, nonché negli ambiti delle biotecnologie mediche, con particolare attenzione alle discipline di base applicate alle biotecnologie, alle discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana, alle discipline farmaceutiche, alla medicina di laboratorio e diagnostica, nonché alle discipline delle scienze umane e politiche pubbliche.

Il laureato magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana dovrà essere in grado di acquisire e integrare conoscenze riferite a diversi ambiti culturali, collaborare con svariate figure delle professioni mediche, tecnologiche, farmaceutiche, economiche, giuridiche, affrontare e risolvere problemi di natura interdisciplinare allo scopo di: gestire le complesse relazioni tra dieta e stato di salute, utilizzare le nuove tecnologie applicate alla nutrizione umana per valutare e migliorare qualità e sicurezza degli alimenti, nonché progettare, sviluppare e gestire attività biotecnologiche, a carattere sia scientifico sia produttivo, finalizzate ad applicazioni nei campi biomedici, della sanità e della nutrizione. I laureati dovranno essere in grado di svolgere attività lavorative altamente qualificate nel campo dell'alimentazione e delle biotecnologie mediche, con particolare riguardo ai settori rivolti all'analisi degli alimenti, alla progettazione di prodotti salutistici e di specifici integratori alimentari, alla guida alla nutrizione nella ristorazione collettiva, ai servizi di sorveglianza, verifica e controllo nutrizionale, alla ricerca nei settori connessi dell'alimentazione, alle biotecnologie molecolari e cellulari, alle nanotecnologie per veicolare composti bioattivi isolati da alimenti, alla progettazione e produzione di biofarmaci, diagnostici e vaccini, all'identificazione di biomarcatori per il benessere animale, allo sviluppo di saggi biologici, alla terapia genica e cellulare. Il percorso formativo eroga attività formative caratterizzanti per l'acquisizione di conoscenze avanzate in aree di apprendimento delle biotecnologie, dell'alimentazione e della nutrizione umana: area delle discipline biomediche, area della nutrizione umana, area della caratterizzazione, gestione e trasformazione degli alimenti, area delle biotecnologie, area delle discipline medico-chirurgiche, farmacologiche e di laboratorio, area delle scienze umane e politiche. Il Corso di laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana propone discipline caratterizzanti, o che ampliano le competenze in entrambe le classi come nel caso della valutazione della valenza nutrizionale delle produzioni vegetali ed animali in relazione alle variabili ambientali, al genotipo ed al processo produttivo. Gli iscritti al Corso di laurea magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana avranno inoltre a disposizione un'ampia offerta di insegnamenti da scegliere autonomamente per l'acquisizione di conoscenze e competenze di particolare importanza ai fini l'esercizio dell'attività professionale, dalla dietetica della collettività, alle strategie di sorveglianza nutrizionale e alla psicologia dei disturbi alimentari, nonché dalla partecipazione allo sviluppo di dispositivi diagnostici e terapeutici mediante procedimenti biotecnologici alla produzione di prodotti

derivanti dalla manipolazione di cellule e tessuti. Il Corso di laurea magistrale in Scienze Biotechologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana comprende attività formative per l'ulteriore conoscenza della lingua inglese, per tirocini formativi e di orientamento, nonché per la prova finale. Queste ultime prevedono attività da svolgersi presso laboratori didattici o di ricerca del Dipartimento o dell'Ateneo, o presso altri enti di ricerca, pubblici o privati, o aziende pubbliche o private convenzionate che operino nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana e delle biotecnologie mediche. La prova finale richiede la stesura di una tesi di laurea come prodotto originale realizzato sotto la guida di un relatore.

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

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato in Scienze Biotechologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana dovrà acquisire elevate conoscenze e sviluppare notevoli capacità di comprendere e applicare i saperi disciplinari e interdisciplinari acquisiti nei campi avanzati delle biotecnologie, degli alimenti e della nutrizione. In particolare egli dovrà conoscere e comprendere quanto di seguito specificato con relativi settori scientifico-disciplinari di riferimento: - la struttura molecolare delle cellule e delle relative funzioni (BIO/10, BIO/11, BIO/13); - le basi molecolari e cellulari del fenotipo umano normale e patologico, effettuata anche mediante lo studio delle scienze -omiche (BIO/10, BIO 11, BIO/13, CHIM/01); - la regolazione trascrizionale e post-trascrizionale, con particolare riguardo al reprogramming molecolare delle cellule staminali e al controllo epigenetico (BIO/11); - le basi biochimiche di disfunzioni cellulari associate a stati patologici (BIO/10); - le interrelazioni metaboliche e la biochimica degli ormoni (BIO/10); - le relazioni ospite-parassita, risposta immunitaria e vaccini (MED/42, VET/06); - aspetti molecolari relativi ai meccanismi di patogenicità microbica e alla resistenza agli antibiotici (AGR/16); - la biochimica e l'enzimologia clinica e degli alimenti, le funzioni biologiche a livello molecolare delle macromolecole informative, il significato nutrizionale della dieta e i meccanismi alla base della digestione e dell'assorbimento degli alimenti (BIO/09, BIO/10, MED/12, MED/13); - gli effetti delle principali classi di additivi alimentari sulla salute umana, l'epidemiologia nutrizionale e le applicazioni di nutrizione e dietetica, il significato della malnutrizione per difetto e per eccesso, l'igiene degli alimenti e della nutrizione (BIO/14, MED/38, MED/42, MED/49); - l'importanza degli alimenti funzionali e delle modifiche delle fasi produttive in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life, le principali tecniche analitiche per la sicurezza e la qualità degli alimenti, il sistema agroalimentare, le politiche e gli strumenti per la qualità e la legislazione alimentare (AGR/15, AGR/16, VET/04, VET/06, CHIM/01, CHIM/10, AGR/01, SECS-P/08, SECS-P/13); - le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale ed aspetti di biochimica dei vegetali, i parametri di valutazione della qualità nutrizionale dei principali	
--	--	--

prodotti derivati di origine animale, compresi gli aspetti connessi alle patologie generali ed oncologiche (AGR/02, AGR/13, AGR/19, BIO/04, MED/04, MED/06, MED/09, MED/14);

- il significato socio-culturale dell'alimentazione, i meccanismi alla base dei consumi alimentari e le implicazioni di natura etica e di tutela della sanità pubblica derivanti dalle produzioni agro-alimentari (M-PSI/01, M-FIL/03, SECS-P/06).

Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno acquisite attraverso metodologie didattiche sia tradizionali ('passive') che innovative ('attive'), ovvero con la frequentazione di lezioni frontali, esercitazioni, seminari e verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento. Tale obiettivo è perseguito mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali, ovvero sia sulla valutazione della conoscenza e della comprensione dei contenuti dei programmi oggetto di studio, sia sulla valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale deve essere in grado di:

- applicare le conoscenze di biochimica e di biologia molecolare nello sviluppo di dispositivi diagnostici e terapeutici mediante procedimenti biotecnologici, nonché nella progettazione di alimenti salutistici (CHIM 01, BIO/10, BIO/11, BIO/13, AGR/15/, AGR/16);
- utilizzare piattaforme tipiche delle scienze omiche e applicare le principali tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico (BIO/09, BIO/11, MED/49);
- partecipare allo sviluppo di farmaci innovativi per terapie geniche, cellulari e tissutali, partecipare alla valutazione di terapie individuali basate su test biomolecolari, valutare il rischio nell'assunzione di sostanze veicolate dalla dieta, gli effetti dell'uso degli integratori alimentari, elaborare idonei profili nutrizionali in diverse condizioni fisiologiche/psico-fisiche, adottare idonee strategie per prevenire l'insorgenza delle malattie cronico-degenerative (BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/14, MED/12, MED/13, MED/49);
- partecipare a team interdisciplinari di pianificazione di azioni di prevenzione e diagnosi di patologie mediante approcci biotecnologici e biomedici, acquisire competenze terapeutiche nella cura delle malattie attraverso l'impiego di presidi dietetico-alimentari ed uso dei probiotici, fornire gli strumenti per imparare ad utilizzare le strategie di sorveglianza nutrizionale (BIO/09, MED/12, MED/13, MED/49, MED/42, AGR/01, VET/04, VET/06);
- prendere parte allo sviluppo e applicazione di brevetti in campo biomedico, nonché ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale, progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale, valutare gli aspetti microbiologici degli alimenti funzionali (BIO/10, AGR/01, AGR/02, AGR/15, AGR/16, AGR/19);
- applicare le metodologie di indagine proprie di sistemi sperimentali biologici e del campo agro-alimentare, nonché i principali riferimenti normativi relativi agli studi e ai prodotti biotecnologici e agli alimenti salutistici (BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/14, AGR/01, CHIM/01, CHIM/10, AGR/02, AGR/15, AGR/16, AGR/19);

VET/04; VET/06);

- collaborare ad approcci terapeutici richiedenti l'intervento di farmaci o sistemi biotecnologici innovativi, sviluppare strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di alimenti di origine vegetale ed animale di elevata qualità, considerando anche gli aspetti di bioetica e gli effetti sulla salute umana, applicare strumenti e procedure di valutazione qualitativa e controllo dei prodotti di origine animale e vegetale (CHIM/01, CHIM/10, AGR/02, AGR/13, AGR/19, BIO/04, BIO/11, MED/04, MED/06, MED/09, MED/14, MED/38, M-FIL/03, SECS-P/06);

- utilizzare le principali metodologie diagnostiche biotecnologiche in campo biomedico e applicare i principali modelli psicologici alla base dei consumi alimentari al fine di valutare l'influenza del contesto socio-culturale sul livello di benessere legato all'alimentazione (BIO/10, BIO/11, MED/42, M-PSI/01).

Il corso si propone di insegnare agli studenti ad applicare con professionalità le conoscenze acquisite, al fine di risolvere problemi connessi ad aspetti scientifici e tecnici delle biotecnologie, anche su tematiche nuove o non familiari, inserite in contesti interdisciplinari.

I risultati attesi verranno conseguiti utilizzando metodologie didattiche sia passive che attive, ovvero:

- metodologie tradizionali (allievo recettivo), basate sulla didattica frontale, caratterizzate dal vantaggio della rapidità semplicità della programmazione, dalla facilità nel proporre concetti nuovi in contesti scientifico-tecnici, dall'ottimale controllo ed utilizzo del tempo;

- metodologie innovative (allievo interattivo) che comprendono:

- la didattica laboratoriale basata sull'apprendimento esperienziale, utile anche a sviluppare abilità operative;

- l'apprendimento cooperativo basato sul miglioramento reciproco dell'apprendimento, utile anche a sviluppare capacità relazionali;

- la didattica interdisciplinare basata su apporti culturali integrati tra diversi settori, utilissima a sviluppare la capacità di soluzione dei problemi complessi.

Gli strumenti didattici utilizzati comprendono: lezioni ex cathedra con l'ausilio di videoproiezioni, seminari di approfondimento tenuti da esperti, seminari di approfondimento tenuti da studenti particolarmente attivi, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche in laboratorio, esercitazioni in aula, visite guidate, secondo quanto specificato per ciascun insegnamento. Gli strumenti didattici comprenderanno inoltre: tirocinio presso laboratori, aziende e studi professionali, stesura di report/tesine, elaborazione della tesi di laurea.

Attraverso gli stessi strumenti didattici il corso porterà gli studenti a possedere capacità di gestione delle tecnologie esistenti e ad essere in grado di apprendere quelle derivanti dall'innovazione scientifica nel settore della biologia applicata allo studio di sistemi cellulari e animali in condizioni fisiologiche e patologiche con particolare riferimento alla progettazione e l'impiego di farmaci, di biomateriali e tecniche di ingegneria di cellule e tessuti, di metodiche analitiche, biochimiche e microbiologiche, nonché di controllo biologico-sanitario a fini diagnostici e preventivi. Il conseguimento della capacità di applicare le conoscenze e comprensione saranno valutati sia con verifiche in itinere associate alle esercitazioni di laboratorio dei vari corsi, sia, durante il tirocinio di tesi, dal relatore e dal controrelatore.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento. Tale obiettivo è perseguito mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali, ovvero sia sulla valutazione della conoscenza e della comprensione dei

contenuti dei programmi oggetto di studio, sia sulla valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

▶ QUADRO A4.b.2

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

DISCIPLINE CHIMICHE, BIOTECNOLOGICHE E BIOMEDICHE

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- le nozioni di base della chimica analitica;
- i principi di funzionamento delle principali strumentazioni analitiche di un laboratorio chimico-clinico e le loro applicazioni;
- la struttura, funzioni ed analisi delle macromolecole biologiche e dei processi cellulari nelle quali esse intervengono;
- gli aspetti biochimici delle cellule dei procarioti ed eucarioti e delle tecniche di colture cellulari, anche su larga scala;
- le interrelazioni metaboliche e la biochimica degli ormoni;
- basi molecolari e cellulari del fenotipo umano normale e patologico;
- la capacità di analisi molecolare e cellulare mediante lo studio delle Omiche.
- le tematiche relative alla regolazione trascrizionale e post-trascrizionale, con particolare riguardo al reprogramming molecolare delle cellule staminali e al controllo epigenetico riferito soprattutto a patologie legate alla malnutrizione;
- comprensione e specifiche competenze su alcune particolari categorie cellulari, quali cellule staminali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve essere in grado di:

- gestire, per quanto riguarda le funzionalità essenziali, le attrezzature di base di un laboratorio di chimica analitica
- applicare le principali metodologie per l'analisi della funzione dei geni e proteine in vitro e in vivo
- applicare tecniche di proteomica e metabolomica a scopo diagnostico e di ricerca nelle patologie da malnutrizione;
- applicare le principali metodologie per l'analisi dei geni in organismi superiori quali la tecnologia del DNA Ricombinante;
- applicare tecniche di terapia genica;
- applicare tecniche di terapia cellulare;
- applicare metodologie molecolari per ottenere animali knock-out, knock-in, metodologia CRISPR_Cas 9.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA [url](#)

BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (*modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA*) [url](#)

BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (*modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA*) [url](#)

BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA [url](#)

CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE [url](#)

FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA [url](#)

DISCIPLINE FARMACEUTICHE, MEDICHE E DELLA NUTRIZIONE

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- elementi di tossicologia, caratteristiche ed effetti degli integratori alimentari;
- i meccanismi cellulari e molecolari che determinano l'azione dei farmaci;
- le principali classi di farmaci, i loro meccanismi d'azione, effetti terapeutici e collaterali;
- fattori che sottendono lo sviluppo di farmaci e integratori alimentari, quali l'analisi strutturale, la determinazione del profilo di azione, lo screening degli effetti;
- le principali metodologie che caratterizzano le biotecnologie molecolari e cellulari ai fini della progettazione e ottenimento di diagnostici, vaccini e prodotti a scopo sanitario e nutrizionale;
- i meccanismi di risposta immunitaria e vaccini;
- la metodologia epidemiologica
- la relazione tra dieta e stato di salute.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve essere in grado di:

- applicare le principali metodologie che caratterizzano le biotecnologie molecolari e cellulari ai fini della progettazione e produzione di biofarmaci e sostanze da impiegare a scopo sanitario e dietetico-nutrizionale;
- effettuare una valutazione di efficacia di uno studio sperimentale;
- disegnare uno studio epidemiologico (studi descrittivi, analitici, sperimentali);
- preparare vaccini e sostanze per l'alimentazione umana con tecniche tradizionali e biotecnologiche
- applicare i principi della dietetica a condizioni fisiologiche e patologiche.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (*modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE*) [url](#)

IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (*modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE*) [url](#)

TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI [url](#)

DISCIPLINE PER LA QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI E LA GESTIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- le proprietà nutrizionali e i parametri di valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti di origine vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali delle produzioni primarie;
- l'importanza degli alimenti funzionali e delle modificazioni delle fasi del ciclo di produzione in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life;
- il sistema agroalimentare, le politiche per la qualità e la legislazione alimentare;
- il significato socio-culturale dell'alimentazione, i meccanismi alla base dei consumi alimentari e le implicazioni di natura etica e di tutela della sanità pubblica derivanti dalle produzioni agro alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve essere in grado di:

- valutare il ruolo degli alimenti vegetali nella nutrizione umana in relazione alla qualità del prodotto, al contesto produttivo e alla tracciabilità e certificazione;

- saper come utilizzare strumenti e procedure di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale;
- riconoscere, monitorare e controllare i microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti "funzionali";
- sviluppare strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di alimenti di origine vegetale ed animale ad elevata qualità igienica e nutrizionale;
- valutare criticamente i risultati sperimentali ed i dati generalmente utilizzati nel settore della qualità e sicurezza alimentare;
- ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale;
- progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale;
- acquisire competenze in merito agli aspetti politico-economici e legislativi del settore agro-alimentare;
- acquisire competenze in merito ai meccanismi che sottendono i processi decisionali e le preferenze alimentari ed applicare principali costrutti psicologici riguardanti il significato socio-culturale dell'alimentazione.

I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni impartite durante il corso di studio, alla partecipazione a seminari di approfondimento e alle visite guidate.

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

Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento. Questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (*modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE*) [url](#)

ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITA' BLENDED) (*modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)*) [url](#)

PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (*modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE*) [url](#)

PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (*modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)*) [url](#)

QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (*modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI*) [url](#)

QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (*modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)*) [url](#)

QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE (*modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA*) [url](#)

TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (*modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI*) [url](#)

TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) (*modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)*) [url](#)

VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA*) [url](#)

DISCIPLINE PER LE BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- tematiche, problematiche e attività dell'approccio biotecnologico alle produzioni primarie vegetali ed animali;

- le applicazioni biotecnologiche salienti del settore alimentare, con particolare riguardo alle biotecnologie microbiche ed alle tecniche bio-molecolari utilizzate nella trasformazione degli alimenti;
- gli aspetti economici e legislativi delle attività biotecnologiche scientifiche e produttive nel settore agro-alimentare;
- gli aspetti socio-culturali, psicologici ed etici connessi ai consumi di prodotti biotecnologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve essere in grado di:

- conoscere gli approcci biotecnologici utilizzabili nelle produzioni primarie e il loro impatto sull'ottenimento di prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale;
- saper utilizzare le tecniche bio-molecolari nei processi di produzione degli alimenti di origine animale e vegetale, nell'identificazione e nel monitoraggio di microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti "funzionali";
- sviluppare strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di alimenti di origine vegetale ed animale ad elevata qualità igienica e nutrizionale;
- valutare criticamente i risultati sperimentali ed i dati generalmente utilizzati nel settore delle biotecnologie applicate alla qualità e sicurezza alimentare;
- acquisire competenze in merito agli aspetti politico-economici e legislativi dell'impiego delle biotecnologie in campo agro-alimentare;
- acquisire competenze in merito agli aspetti etici, ai meccanismi psicologici e socio-culturali che intervengono nell'atteggiamento dei consumatori verso i prodotti di consumo e l'uso delle biotecnologie.

I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni impartite durante il corso di studio, alla partecipazione a seminari di approfondimento e alle visite guidate.

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

Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento. Questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali, ovvero sia sulla valutazione della conoscenza e della comprensione dei contenuti dei programmi oggetto di studio, sia sulla valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ASPETTI BIOTECNOLOGICI NEL SETTORE ALIMENTARE (*modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI*) [url](#)

BIOMOLECOLE VEGETALI (*modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA*) [url](#)

BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE (*modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA*) [url](#)

BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (*modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI*) [url](#)

ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (*modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE*) [url](#)

ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (*modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED)*) [url](#)

PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (*modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED)*) [url](#)

PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (*modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE*) [url](#)

ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

Il corso intende facilitare il raggiungimento di un elevato grado di comprensione del linguaggio tecnico del settore. E' atteso che gli studenti maturino un livello elevato di indipendenza nell'uso dell'inglese scritto e parlato. Inoltre, è atteso che gli studenti leggano e comprendano testi scientifici oltre a saper fare delle brevi presentazioni in lingua inglese.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di riflessione critica sui meccanismi di funzionamento della lingua. Abilità nello sviluppo di strategie idonee per gestire le quattro abilità linguistiche di base.

Il laureato deve essere in grado di:

- sviluppare la capacità d'uso della lingua inglese e migliorare le quattro abilità (leggere, scrivere, ascoltare e parlare);
- migliorare la comprensione e l'uso dei principali aspetti grammaticali e lessicali dell'inglese;
- acquisire la capacità d'uso del linguaggio nel settore delle biotecnologie, alimenti e nutrizione umana e sviluppare la comprensione e analisi di testi del settore;
- sviluppare l'abilità di usare la lingua inglese in contesti delle biotecnologie, degli alimenti e nutrizione umana e professionali;
- incoraggiare gli studenti a studiare in modo autonomo.

La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso dialoghi e discussioni in aula, finalizzati anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. La capacità di apprendimento sarà anche stimolata da supporti didattici (testi e ascolti autentici) integrativi in modo da sviluppare le capacità applicative.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE II [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il laureato magistrale dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi relativi alle applicazioni biotecnologiche, agli alimenti e alla nutrizione ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali.

Dovranno essere, inoltre, in grado di interagire con un pubblico vasto e diversificato per contrastare scorrette tendenze alimentari che spesso sono causa di malattia e gli atteggiamenti culturali scorretti nei riguardi delle biotecnologie, aumentando invece la trasparenza dell'informazione e, quindi, la comprensione.

Il laureato magistrale nel percorso formativo acquisirà un metodo di studio autonomo indispensabile sia per affrontare l'aggiornamento continuo delle conoscenze e delle abilità necessarie alla professione, sia per accedere al terzo livello della formazione universitaria.

Il laureato magistrale svilupperà la capacità di valutare e risolvere problematiche complesse e di elaborare procedure per la soluzione dei casi presentino nell'attività professionale.

Il laureato magistrale sarà sensibilizzato verso la consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato.

I Dottori Magistrali, in base alle conoscenze interdisciplinari che verranno loro fornite, acquisiranno la capacità di valutare e risolvere problematiche anche complesse e di elaborare procedure anche non standardizzate da applicare nella soluzione di problemi che si presentino nell'ambito dell'attività professionale.

Il laureato magistrale sarà sensibilizzato a focalizzare la propria attenzione verso la consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato ed in particolare delle responsabilità professionali.

L'acquisizione di queste abilità sarà favorita dallo svolgimento, in modo coordinato, di tutte le attività didattiche e seminariali. Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di autonomia di giudizio avverrà nel corso di colloqui tutoriali, relazioni a consuntivo di seminari e visite guidate, verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.

Abilità comunicative

I laureati magistrali in Scienze Biotechologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana dovranno essere in grado di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi relativi all'uso delle biotecnologie, all'alimentazione e nutrizione umana ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali. Devono essere, inoltre, in grado di interagire con un pubblico vasto e diversificato di cittadini per contrastare le errate informazioni in campo biotecnologico e le errate scelte alimentari incrementando la chiarezza e correttezza dell'informazione, la comprensione delle problematiche e delle relative soluzioni. Essi devono essere in grado di comunicare in maniera chiara le direttive emanate in ambito Nazionale ed Europeo, le informazioni e i corretti protocolli biotecnologici e alimentari. Hanno, infatti, acquisito le competenze comunicative e relazionali per poter operare in gruppo, saper gestire o coordinare altre persone nell'ambito di processi decisionali e di negoziazione.

L'acquisizione di tali abilità sarà favorita attraverso lo svolgimento di specifici seminari e sostenuta con la realizzazione di apposite relazioni durante lo svolgimento degli insegnamenti più professionalizzanti. Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di capacità comunicativa avverrà mediante seminari singoli e/o di gruppo affidati agli studenti ed esposizione di tesine su specifici argomenti oltre che nel corso delle verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.

Coinvolgendo gli studenti in attività seminariali durante le lezioni, in modo che essi siano stimolati a esporre argomenti che abbiano autonomamente preparato, ci si propone di insegnare loro a sapere comunicare, in modo chiaro risultati, idee, conclusioni e soluzioni a problemi su tematiche biotechologiche essendo in grado di commisurare il linguaggio all'interlocutore, specialista o non specialista.

La fase di tirocinio di laboratorio permetterà inoltre di mettere gli studenti nelle condizioni di comunicare informazioni e impartire efficacemente istruzioni a personale tecnico cui si troveranno in contatto, fornendo tutte le informazioni necessarie per dirigerne produttivamente il lavoro. L'efficacia delle abilità comunicative saranno valutate durante gli esami di profitto e in particolar modo durante la stesura della tesi e la sua presentazione. In tali occasioni lo studente dovrà mostrare di essere in grado di redigere un rapporto scientifico con competenza e professionalità e di presentarlo in modo appropriato. Le capacità di comunicazione comprenderanno la conoscenza della lingua inglese in modo

adeguato a permettere l'esposizione con sicurezza dei propri risultati in ambienti scientifici quali congressi internazionali.

Capacità di apprendimento

I Laureati magistrali in Scienze Biotechologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana acquisiranno, nell'ambito del percorso formativo, un metodo di studio autonomo indispensabile sia per affrontare l'aggiornamento continuo delle conoscenze e delle abilità necessarie alla professione, sia per accedere al terzo livello della formazione universitaria nell'ambito di settori specifici dell'alimentazione e della nutrizione.

L'acquisizione di tali abilità ed il loro monitoraggio avverrà in particolare durante il periodo di realizzazione dell'elaborato relativo alla prova finale. Alla verifica delle stesse concorrono anche i risultati delle prove in itinere e degli esami di profitto. Coinvolgendo gli studenti in attività seminariali durante le lezioni, in modo che essi siano stimolati a esporre argomenti che abbiano autonomamente preparato, ci si propone di insegnare loro a sapere comunicare, in modo chiaro risultati, idee, conclusioni e soluzioni a problemi su tematiche biotechologiche essendo in grado di commisurare il linguaggio all'interlocutore, specialista o non specialista. La fase di tirocinio di laboratorio permetterà inoltre di mettere gli studenti nelle condizioni di comunicare informazioni e impartire efficacemente istruzioni a personale tecnico cui si troveranno in contatto, fornendo tutte le informazioni necessarie per dirigerne produttivamente il lavoro. L'efficacia delle abilità comunicative saranno valutate durante gli esami di profitto e in particolar modo durante la stesura della tesi e la sua presentazione. In tali occasioni lo studente dovrà mostrare di essere in grado di redigere un rapporto scientifico con competenza e professionalità e di presentarlo in modo appropriato. Le capacità di comunicazione comprenderanno la conoscenza della lingua inglese in modo adeguato a permettere l'esposizione con sicurezza dei propri risultati in ambienti scientifici quali congressi internazionali.

Il laureato magistrale svilupperà la capacità di valutare e risolvere problematiche complesse e di elaborare procedure per la soluzione dei casi presentino nell'attività professionale.

Il laureato magistrale sarà sensibilizzato verso la consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato.

Il laureato magistrale dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi relativi agli alimenti, alla nutrizione e alle applicazioni biotechologiche ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali.

Dovranno essere, inoltre, in grado di interagire con un pubblico vasto e diversificato per contrastare scorrette tendenze alimentari che spesso sono causa di malattia e gli atteggiamenti culturali scorretti nei riguardi delle biotechologie, aumentando invece la trasparenza dell'informazione e, quindi, la comprensione.

Il laureato magistrale nel percorso formativo acquisirà un metodo di studio autonomo indispensabile sia per affrontare l'aggiornamento continuo delle conoscenze e delle abilità necessarie alla professione, sia per accedere al terzo livello della formazione universitaria.

L'utilizzo di lezioni interattive e di attività seminariali in cui gli studenti giocheranno la parte attiva, stimoleranno gli studenti ad apprendere autonomamente concetti a partire dalla letteratura primaria e permetteranno agli studenti di mettere alla prova le proprie capacità di apprendimento insegnando

loro ad utilizzare con naturalezza e competenza la letteratura primaria e le banche dati, essendo in grado di valutarne l'attendibilità. Apposite valutazioni in itinere e gli esami di profitto saranno usati per verificare che lo studente abbia sviluppato le capacità di apprendimento che consentono di continuare in modo diretto e autonomo la propria formazione. Strumenti didattici: lezioni frontali, seminari e attività pratiche. Modalità di verifica: esami, valutazione di relazioni scritte e/o orali e discussione da parte dello studente di progetti di ricerca.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

18/11/2024

Il Corso di laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana oltre alle discipline caratterizzanti propone attività che ampliano le competenze in entrambe le classi come nel caso della valutazione della valenza nutrizionale delle produzioni vegetali ed animali in relazione alle variabili ambientali, al genotipo ed al processo produttivo. L'ambito disciplinare dell'ordinamento che riguarda le attività affini e integrative è costituito da un intervallo di CFU compreso tra 16 e 25 destinati a fornire conoscenze e competenze teoriche e metodologiche avanzate delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e la gestione del sistema agroalimentare e delle discipline medico-chirurgiche.

In particolare lo studente dovrà conoscere e comprendere:

- l'importanza degli alimenti funzionali e delle modifiche delle fasi produttive in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life, le principali tecniche analitiche per la sicurezza e la qualità degli alimenti, il sistema agroalimentare, le politiche e gli strumenti per la qualità e la legislazione alimentare;
- le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale ed aspetti di biochimica dei vegetali, i parametri di valutazione della qualità nutrizionale dei principali prodotti derivati di origine animale, compresi gli aspetti connessi alle patologie generali ed oncologiche;
- il significato socio-culturale dell'alimentazione e le implicazioni di natura etica derivanti dalle produzioni agro-alimentari.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

13/01/2020

La prova finale (esame di laurea magistrale), consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato scritto, preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale svolta presso Università, Centri di Ricerca, Ospedali, ASL o altre strutture convenzionate. La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio nell'ambito delle tematiche relative alle scienze biotecnologiche, degli alimenti e della nutrizione umana.



29/05/2025

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di una tesi di laurea, risultato di un lavoro di ricerca originale e sperimentale del laureando su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio, sotto la guida di un docente relatore e di un controrelatore appositamente nominato dal Coordinatore del CdS, in conformità con le norme per il conseguimento della laurea magistrale deliberate dal Senato Accademico e consultabili sul sito web del Dipartimento di Ateneo (<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli>).

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

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

Alla prova finale sono assegnati 14 CFU e la commissione può attribuire al massimo 10 punti così ripartiti:

- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal relatore, tenuto conto della tipologia dello studio condotto, dell'impegno mostrato dal laureando e della qualità della tesi;
- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal controrelatore;
- fino ad un massimo di 6 punti, attribuibili dalla commissione di laurea, escluso il relatore eventualmente presente in commissione.

Ulteriori 4 punti sono attribuiti sulla base degli elementi curriculari del candidato (conseguimento del titolo entro la durata legale del CdS, media ponderata di ammissione, tirocini extracurricolari, Erasmus, virtual-mobility, etc..)

La votazione finale sarà espressa in centodecimali.

Link: <https://www.unifg.it/sites/default/files/normative/2022-11/regolamento-prova-finale-corsi-magistrali-nov2022-sito.pdf> (Prova Finale - Corsi di Laurea Magistrale e Magistrale a Ciclo Unico)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco delle tesi assegnate



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico del corso di studio e Matrice di Tuning

▶ 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/10 BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA link	PAVENTI GIANLUCA CV		6	48	
2.	BIO/13	Anno	BIOLOGIA CELLULARE E DELLO	GIANCASPRO	RD	6	48	

	BIO/13	di corso 1	SVILUPPO (<i>modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA</i>) link	ANGELICA CV				
3.	BIO/11 BIO/11	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (<i>modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA</i>) link	GIANCASPRO ANGELICA CV	RD	6	50	
4.	BIO/13 BIO/13 BIO/11 BIO/11	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA link			12		
5.	CHIM/01 CHIM/01	Anno di corso 1	CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE link	NARDIELLO DONATELLA CV	PA	6	60	
6.	MED/13 MED/13 MED/49 MED/49	Anno di corso 1	ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link			11		
7.	BIO/09 BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA link	MELELEO DANIELA ADDOLORATA CV	RU	6	48	
8.	MED/13 MED/13	Anno di corso 1	FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (<i>modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</i>) link			5	40	
9.	MED/42 MED/42	Anno di corso 1	IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE link	NORMANNO GIOVANNI GIUSEPPE CV	PO	6	28	
10.	L-LIN/12 L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE II link			4		
11.	MED/04 MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIE MOLECOLARE E RIGENERATIVA link	MORMONE ELISABETTA CV		6	48	
12.	MED/49 MED/49	Anno di corso 1	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (<i>modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</i>) link			6	56	
13.	BIO/14 BIO/14	Anno di	TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI link			6	48	

		corso 1						
14.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	ASPETTI BIOTECNOLOGI NEL SETTORE ALIMENTARE (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI</i>) link		5			
15.	AGR/16 AGR/16 AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI link		10			
16.	AGR/16 AGR/16 AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) link		10			
17.	AGR/02 AGR/02	Anno di corso 2	BIOMOLECOLE VEGETALI (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link		5			
18.	AGR/19 AGR/19	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link		5			
19.	AGR/19 AGR/19 AGR/02 AGR/02	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA link		10			
20.	AGR/16 AGR/16 AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI link		10			
21.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI</i>) link		5			
22.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (<i>modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE</i>) link		5			
23.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (<i>modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED)</i>) link		5			
24.	M- PSI/01	Anno di	ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE link		10			

	M- PSI/01 AGR/01 AGR/01	corso 2					
25.	M- PSI/01 M- PSI/01 AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED) link		10		
26.	M- PSI/01 M- PSI/01 AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE link		10		
27.	M- PSI/01 M- PSI/01 AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED) link		10		
28.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE) link		5		
29.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITA' BLENDED) (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)) link		5		
30.	M- PSI/01 M- PSI/01	Anno di corso 2	PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE) link		5		
31.	M- PSI/01 M- PSI/01	Anno di corso 2	PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)) link		5		
32.	M- PSI/01 M- PSI/01	Anno di corso 2	PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED)) link		5		
33.	M-	Anno	PSICOLOGIA GENERALE E		5		

	PSI/01 M- PSI/01	di corso 2	CONSUMO ETICO (<i>modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE</i>) link				
34.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (<i>modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)</i>) link	5			
35.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (<i>modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI</i>) link	5			
36.	AGR/19 AGR/19 AGR/02 AGR/02	Anno di corso 2	QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA link	10			
37.	AGR/02 AGR/02	Anno di corso 2	QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE (<i>modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link	5			
38.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (<i>modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI</i>) link	5			
39.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) (<i>modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)</i>) link	5			
40.	AGR/19 AGR/19	Anno di corso 2	VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (<i>modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link	5			



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione Laboratori e Aule Informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle sale studio



QUADRO B4

Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle biblioteche



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'Area Orientamento e Placement con il supporto del Career Development Center si è proposta di offrire servizi in entrata, ^{20/06/2025} in itinere e in uscita rivolti 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/unifg-la-fiera-del-lavoro-itinerante>

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

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

Inoltre, specificatamente per il corso di studio, è stata organizzata una giornata di orientamento in data 25 luglio 2023 in cui è stato registrato il podcast di presentazione del corso di studio; la coordinatrice del corso di studio è stata affiancata da una rappresentante degli studenti che ha illustrato i motivi alla base della scelta di iscriversi al corso di laurea.

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

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

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

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

Nel precedente anno scolastico 2022/2023, i target assegnati all'Università di Foggia, pari a 2.556 alunni, n. 128 corsi e n.16 accordi con le scuole, sono stati ampiamente superati. Sono stati censiti infatti n. 2742 studenti, di cui 2421 hanno conseguito l'attestato per aver raggiunto il 70 % delle presenze e sono stati sottoscritti n. 21 accordi con le Scuole.

Con D.D.G. n. 1321 del 09/08/2023, il Ministero ha proceduto all'assegnazione definitiva dei target e delle risorse attribuibili per l'anno scolastico 23/24 prevedendo per l'Università di Foggia un target di 3.095 studenti, n. 155 corsi da erogare (con la sottoscrizione di almeno n. 19 accordi con gli IISS).

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

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

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

In sintesi sono stati organizzati nel corso del 2023:

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

<https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/tutorato/w3.adisupuglia.it/portale-studenti/>;

- dal 3 al 12/05/2023 - Open Week: l'Università di Foggia apre le sue porte a tutti gli studenti in occasione degli Open Day

2023 – svolti c/o i Dipartimenti UNIFG; in maniera specifica il DAFNE ha aperto le sue porte l'11 maggio 2023 - <https://www.unifg.it/it/openweek2023>;

- 28/09/2023 - Talent Space for School: un nuovo format Unifg pensato per tempi e attività per gli studenti delle quinte classi degli IISS, dedicato al futuro del lavoro, alla promozione dell'occupabilità e all'orientamento formativo e di educazione alla scelta – c/o sede del Dipartimento di Economia (via Caggese n. 1 - Foggia) - <https://mag.unifg.it/it/agenda/talent-space-school>;

- dal 10 al 12/10/2023 - Orienta Puglia 2023_ ASTER: fiera, giunta alla sua VIII edizione, per l'Orientamento Scolastico Universitario e Professionale della Puglia - "Orienta Puglia", realizzata dall'Associazione ASTER, dedicata agli studenti delle ultime classi delle scuole superiori provenienti da tutta la Puglia. – c/o Quartiere Fieristico di Foggia - <https://mag.unifg.it/it/agenda/orienta-puglia-2023>;

- dal 9 al 14/10/2023 - Fiera del Lavoro itinerante/Progetto Punti Cardinali: in collaborazione con il Bilancio di Competenze, per favorire momenti di orientamento per la formazione e per l'inserimento lavorativo di giovani, disoccupati, inoccupati, persone in fragilità. Inoltre, stand informativi per presentare l'offerta formativa e i servizi dell'Università di Foggia.- c/o le sedi di Cerignola, Candela e San Giovanni Rotondo - <https://mag.unifg.it/it/unifg-la-fiera-del-lavoro-itinerante>;

- dal 22 al 25/11/2023 - Salone Job & Orienta Verona 2023: giunto alla 32a edizione, è dedicato all'orientamento, alla scuola, alla formazione e al lavoro. – c/o padiglioni di Veronafiere - <https://mag.unifg.it/it/agenda/salone-job-orienta-2023>;

- dal 5 al 7/12/2023 - Campus Orienta 2023_Salone dello studente: evento, dedicato agli studenti delle ultime classi delle scuole superiori, con la partecipazione delle Università pugliesi e del territorio nazionale. – c/o Fiera del Levante_ Bari - <https://mag.unifg.it/it/agenda/campus-orienta-2023>.

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

Particolarmente testate sono ormai le strategie di orientamento in ingresso scelte dall'Ateneo per avviare i PCTO. I percorsi sono stati sviluppati, coerentemente con gli indirizzi di studio, attraverso una interazione fra la scuola, il tessuto socioeconomico del territorio e il contesto aziendale. L'obiettivo è la diffusione di una nuova modalità di apprendimento che offre l'opportunità di avvicinare i giovani alla cultura del lavoro e al mondo delle imprese e, da un lato, consente lo sviluppo e lo stimolo di competenze trasversali specifiche e, dall'altro, rappresenta un'ottima occasione di orientamento anche volto a favorire una scelta più consapevole del percorso universitario. In tal senso, le numerosissime esperienze di PCTO che sono state organizzate per gli studenti delle scuole secondarie superiori interessati all'ambito degli studi relativi alle scienze dell'educazione hanno inteso presentare i profili professionali in uscita dei laureati della triennale e, in prospettiva, della laurea magistrale. E' stata prevista, altresì, la possibilità di riconoscere dei CFU per gli studenti che abbiano frequentato determinati percorsi e che formalizzeranno l'iscrizione presso l'Università di Foggia. L'Area Orientamento e Placement ha raccolto le disponibilità dai Dipartimenti dell'Ateneo ed ha proposto i progetti formativi riportati nel link di seguito indicato:

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

Per l'a.a. 2024/2025 sono state programmate le seguenti attività:

dal 27 al 30/11/2024 Job Orienta Verona_ c/o Veronafiere: anche quest'anno l'Università di Foggia ha partecipato alla trentatreesima edizione del salone dedicato a Orientamento, Scuola, Formazione e Lavoro;

dal 4 al 6/12/2024 Salone dello Studente Bari_ c/o Fiera del Levante : l'Università di Foggia come di consueto ha partecipato al salone di orientamento dedicato agli studenti delle ultime classi delle scuole superiori, organizzato da Campus Orienta <https://mag.unifg.it/it/agenda/salone-dello-studente-di-bari-e-di-chieti-pescara>;

dall'11 al 12/12/2024 Salone dello Studente Chieti-Pescara_ c/o Dromediar Live Campus: l'Università di Foggia ha partecipato anche ad un'altra tappa del salone per l'orientamento scolastico e professionale organizzato da campus Orienta, dedicato agli studenti delle ultime classi delle scuole superiori <https://mag.unifg.it/it/agenda/salone-dello-studente-di-bari-e-di-chieti-pescara>;

10/12/2024 Open Day c/o dipartimento di economia di Via Caggese- L'Università di Foggia apre le porte alle studentesse

e agli studenti delle Scuole Secondarie di II grado. Il consueto evento che ha permesso di conoscere l'offerta formativa dell'Università di Foggia per il nuovo anno accademico, i numerosi servizi a supporto del percorso universitario, le strutture dipartimentali, il sistema bibliotecario, ma anche le opportunità di studio all'estero nell'ambito dei programmi di mobilità internazionale e le attività socio culturali promosse dall'Ateneo, allo scopo di rendere più appassionante l'esperienza di vita e di studio universitaria <https://mag.unifg.it/it/fotoracconto/open-day-unifg-2024>

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/>

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di orientamento



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

29/05/2025

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 sciolte 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.

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 on-line.

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

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

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

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

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

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

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

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

Servizio di Peer Career Advising

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

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

Considerate le numerose richieste da parte degli studenti e al fine di offrire un servizio completo a tutti gli studenti appartenenti all'Ateneo, a partire dall' a.a. 2022/2023, il servizio è stato ampliato anche agli studenti iscritti alla laurea 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;
- consulenza psicologica personalizzata (su richiesta);
- supporto nella progettazione del lavoro di tesi.

Tali attività hanno l'obiettivo di influire positivamente prevenendo e riducendo il dropout; in particolare, attraverso l'accompagnamento nel gestire efficacemente e autonomamente il proprio percorso universitario, nel fronteggiare eventuali problematiche legate al contesto di studi, nel conoscere meglio se stessi (interessi, vocazioni, competenze, interessi professionali) e gli sbocchi occupazionali, a utilizzare consapevolmente i principali strumenti di self marketing, ma

soprattutto a sviluppare quelle competenze trasversali o soft (come le career management skills) indispensabili per adattarsi flessibilmente al cambiamento continuo del mercato del lavoro e, contemporaneamente, costruire un efficace progetto di sviluppo personale (formativo, professionale, di vita).

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

A partire dal mese di gennaio 2023 fino ad ottobre 2023, hanno svolto il servizio di Peer Career Advising 4 unità, selezionate tramite bando, che hanno svolto 150 ore cadauno di cui 30 ore di formazione obbligatoria (realizzate in 12 mesi), nell'ambito dei quali hanno accompagnato e supportato gli studenti che hanno aderito al progetto, attraverso colloqui individuali, attività laboratoriali di gruppo e specifici servizi di orientamento personalizzati (durante gli anni del corso di laurea). Il servizio è totalmente gratuito ed è possibile aderire inviando una mail all'indirizzo pca@unifg.it.

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

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

Nell' A.A. 2023/2024 sono stati selezionati n. 20 Peer Career Advisors, tramite bando di selezione, rivolto a studenti iscritti all'ultimo anno dei corsi di laurea Triennale, al primo anno e al secondo anno dei corsi di laurea Magistrale, dal terzo anno in poi di un Cdl Magistrale a ciclo unico, o ad un Corso di Dottorato dell'Università di Foggia, con alcune figure dedicate specificatamente al DAFNE.

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

I Peer Career Advisor, selezionati per l'a.a. 2023/2024, devono svolgere 200 ore cadauno (da realizzarsi in 12 mesi), per le attività precedentemente elencate e per accompagnare gli studenti nell'inserimento nel mondo del lavoro, per 6 mesi dalla data di conseguimento del titolo.

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

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

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

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

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



QUADRO B5

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

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

29/05/2025

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 extracurricolari

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In particolare:

fornisce informazioni e chiarimenti agli studenti indicando i riferimenti procedurali da seguire, dall'attivazione del tirocinio curricolare alla conclusione di tutte le attività;

agevola l'utilizzazione delle procedure di gestione tirocini (esse3 Tsp, web) sia in base alle esigenze degli studenti che a quelle delle aziende/enti;

fornisce assistenza allo studente ed alle aziende per l'utilizzo del gestionale esse3 – Modulo Tsp;

promuove le opportunità di tirocinio proposte dall'Ateneo e dalle Aziende/Enti esterni;

agevola lo studente per la scelta di tirocinio più congeniale al percorso di studi agendo da tramite tra la domanda e l'offerta;

gestisce la documentazione dell'iter amministrativo per l'attivazione delle convenzioni Quadro – accreditamento azienda – redazione Convenzione – approvazione Convenzione presso gli organi di Ateneo – protocollazione ed archiviazione esse3 – Tsp;

cura i rapporti con gli enti ed aziende esterne;

fornisce assistenza allo studente in caso di problematiche o particolari esigenze non contemplate nel contratto formativo;

fornisce supporto e assistenza ai tutor aziendali;

fornisce assistenza tecnico-amministrativa al docente Coordinatore di tirocinio e tutor universitari

Nell'anno 2024 sono stati attivati n. 2 tutor informativi della durata di n. 210 ore cadauno.

Descrizione link: Regolamento attività di tirocinio

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



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report Annuale Internazionalizzazione della didattica per il Dipartimento DAFNE

L'Università di Foggia conta circa 1000 accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione dello studente), inviano ai nostri studenti, tramite email, un pacchetto di informazioni relativo all'offerta formativa, alla procedura di iscrizione, all'accommodation (se offerta), e al mentor messo a disposizione. All'arrivo, dopo la fase di registrazione, gli studenti possono iniziare le loro attività. Durante la fase di permanenza l'Area Relazioni Internazionali continua ad interagire con gli studenti principalmente tramite email. Il grado di soddisfazione degli studenti, relativamente all'accoglienza e alla permanenza nell'università ospitante, è ottimo. Alla fine della mobilità, le Università estere rilasciano il Transcript of records in tempi brevi, consentendo il pieno riconoscimento dei risultati ottenuti. Prima e dopo l'emanazione del bando di selezione, fino alla scadenza, il Servizio Relazioni Internazionali organizza una serie di giornate informative sulla mobilità Erasmus (Info Day Erasmus), presso ciascun Dipartimento, oppure, come in questo periodo caratterizzato dall'emergenza sanitaria, in modalità on line. Le giornate informative raccolgono sempre un'ampia partecipazione degli studenti che saranno i futuri candidati al bando di mobilità. Dopo la selezione, lo studente prende contatti con il Delegato Erasmus del Dipartimento a cui afferisce per la formulazione del Learning Agreement (piano di studio da svolgere all'estero). A tutti gli studenti è garantito il pieno riconoscimento delle attività concordate prima della partenza. I Delegati di Dipartimento, tramite appuntamenti dedicati, supportano gli studenti nella scelta degli esami da sostenere all'estero. Piccole differenze di programma ed ECTS tra i corsi italiani ed i corsi offerti dalle università partner, sono tollerate, consentendo agli studenti una più ampia scelta relativamente all'offerta formativa dell'università ospitante. Lo studente, una volta completato il Learning Agreement, è convocato dal Servizio Relazioni Internazionali per l'iscrizione all'università estera (application form). L'Area gestisce tutte le fasi della mobilità assistendo lo studente e riducendo così il rischio di errore da parte dello stesso. Prima della partenza tutti gli studenti vengono convocati per la firma del contratto studente/istituto. L'università liquida il 100% della borsa a tutti gli studenti prima della partenza. L'Università di Foggia organizza tramite il proprio Centro Linguistico di Ateneo numerosi corsi di lingua (inglese, francese, tedesco, spagnolo) che gli studenti, selezionati per la mobilità Erasmus, potrebbero frequentare prima della partenza. Durante le giornate informative organizzate prima della partenza, gli studenti hanno la possibilità di incontrare i colleghi studenti che hanno già svolto l'Erasmus ed avere consigli sui piani di studio, accommodation, trasporti etc. delle sedi ospitanti.

Per i tirocini all'estero, prima della partenza, e di concerto con i beneficiari, si procede all'organizzazione degli aspetti logistici della mobilità. La gestione amministrativa e finanziaria interessa la definizione del piano di lavoro, la determinazione delle scadenze, la pianificazione delle attività e modalità di realizzazione delle stesse, il coordinamento del partenariato nazionale ed internazionale, la predisposizione dei contratti, il Learning Agreement for Traineeships, i

pagamenti, il controllo sul buon andamento e sulla realizzazione delle attività progettuali. Ogni iniziativa è quotidianamente monitorata e gestita tramite contatti telefonici e telematici. Per quanto riguarda l'organizzazione del viaggio e la ricerca dell'alloggio, la maggior parte dei beneficiari preferisce scegliere autonomamente in base alle proprie esigenze. Inoltre, al fine di facilitare l'integrazione nel paese di destinazione, sono state create delle piattaforme di comunicazione tra i tirocinanti già presenti in quel paese e i ragazzi in partenza per la stessa località. L'Ateneo provvede alla copertura assicurativa dei propri beneficiari.

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

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

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

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

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 internazionali e di scambio in entrata: assistenza alla consultazione dell'offerta formativa;
- supporto nella compilazione del piano di studio, all'uso dei servizi di Ateneo, all'inserimento nella vita universitaria.

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

Attualmente il numero degli studenti 'in uscita' e in "entrata" è in costante incremento. 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.

Virtual Mobility

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

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

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

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

BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes

Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ 2021-2027 l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus Blended Intensive Programmes in uscita.

Per l'anno 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.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2025-01/Allegato%201_prot.pdf

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	Agraren Universitet - Plovdiv	BG PLOVDIV01	01/10/2021	solo italiano
2	Bulgaria	University Of Plovdiv Paisii Hilendarski	BG PLOVDIV04	01/10/2021	solo italiano
3	Croazia	Sveuciliste U Zagrebu	HR ZAGREB01	01/10/2021	solo italiano
4	Francia	AGROSUP DIJON		01/10/2021	solo italiano

5	Francia	ETABLISSEMENT NATIONAL D' ENSEIGNEMENT SUPERIEUR AGRONOMIQUE DE DIJON (ENESAD)	01/10/2021	solo italiano
6	Grecia	AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS	01/10/2021	solo italiano
7	Spagna	ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA DE BARCELONA	01/10/2021	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

29/05/2025

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

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

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

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

Studenti/laureati

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

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

Imprese

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

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

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

Placement informativo: accoglienza ed erogazione di informazioni

Il personale del Servizio Placement e Tirocini extracurriculari è a disposizione degli utenti per attività informative. Gli utenti possono richiedere informazioni negli orari di apertura recandosi direttamente presso gli uffici o telefonicamente. Nel periodo di emergenza sanitaria, tali servizi sono stati erogati quando possibile con incontri frontali, in alternativa attraverso canali di messaggistica, social, ma soprattutto assistenza telefonica. Molti servizi continuano oggi in modalità a distanza attraverso i canali di messaggistica legati ai social quali FACEBOOK, LINKEDIN e INSTAGRAM. D'altronde il servizio è sempre stato garantito in via telematica anche in periodi di normale attività per gli utenti che lo desideravano. Il Servizio si pone come obiettivo primario quello di garantire l'assistenza e il supporto necessario agli studenti durante la fase di passaggio dall'Università al mondo del lavoro. Nello specifico, i servizi offerti fanno riferimento agli strumenti per la ricerca attiva del lavoro, opportunità occupazionali, possibili sbocchi lavorativi, incontri, programmi di sostegno e finanziamento su iniziative di autoimprenditorialità; la valutazione di proposte di lavoro, la trasmissione di candidature, la consultazione della bacheca delle offerte e dei siti internet utili per l'intermediazione, corsi formativi su tematiche di interesse, colloqui individuali; attivazione di tirocini extracurriculari, visite aziendali, definizione del profilo personale e professionale, individuazione di eventuali fabbisogni formativi, la redazione del curriculum vitae e della lettera motivazionale da presentare alle aziende, lo sviluppo di un piano d'azione per la ricerca di un lavoro.

Career Day, Recruiting day, eventi di settore

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

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

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

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

Servizi placement su piattaforma Almalaurea

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

Servizi placement su piattaforma UNIPLACEMENT

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

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

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

Progetti in collaborazione con Enti e Istituzioni

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

Attivazione di tirocini extracurricolari

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

Attivazione di tirocini di adattamento

Il Servizio Placement nel 2023 ha supportato l'area medica nella gestione ed attivazione di tirocini di adattamento di studenti stranieri che hanno conseguito titoli accademici in area medica all'estero, sulla base di una convenzione siglata con il Ministero della Salute. Al momento la convenzione è scaduta.

Servizi web, mailing, social network, materiale informativo

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

lavoro ed accompagnare studenti e laureati alla consultazione costante delle offerte di stage e lavoro.

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

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

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

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

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

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

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

Presentazioni e/o visite aziendali

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

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

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

Partnership con le imprese

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

Link utili relative alle attività di placement

<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/aziende>
<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/studenti-laureati>
<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/iniziative-ed-eventi>
<https://www.facebook.com/ufficiostageplacementunifg/>
[linkedin.com/in/area-placement-unifg-job-placement-unifg](https://www.linkedin.com/in/area-placement-unifg-job-placement-unifg)
<https://www.instagram.com/unifgplacement>
<https://uniplacement.unifg.it/>
<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/offerte-di-lavoro>
<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/stage>
<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/tirocini>
<https://t4c.unifg.it/> (link edizione 2020)
<https://talentspace.unifg.it/> (link edizione 2023)

Piano programmatico di attività/iniziative di placement

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

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

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

Organizzazione di percorsi mirati:

- Career Labs: Jump Into Job! un percorso di orientamento formativo (2CFU) sul tema della Ricerca Attiva del Lavoro, volto a fornire agli studenti conoscenze e competenze di base sui principali strumenti e canali utilizzabili per meglio presentarsi e posizionarsi nel mondo del lavoro. Alla prima edizione hanno partecipato 195 studenti. Il numero degli studenti coinvolti sale a 213 nella seconda edizione, 371 nella terza edizione e 400 studenti nella quarta.
- Uploading Career Skills: Il corso (12 CFU) ha l'obiettivo di colmare il divario tra istruzione superiore e mondo del lavoro e porre le fondamenta per preparare gli studenti universitari a intercettare con successo le opportunità che il mercato del lavoro offre. Alla prima edizione hanno partecipato n. 70 studenti e n. 44 alla seconda edizione.

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

Uploading Career Skills (totale frequentanti 635):

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

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

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

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

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

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

e 520 nella seconda.

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

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

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

In particolare per l'a.a. 2024/25 sono state organizzate le seguenti attività:

Career Labs - V edizione Progettiamo il lavoro futuro 4/11/2024

Happiness labs IV edizione - Sono felice? Promuovere la felicità in università come metacompetenza generativa 11/11/2024

Career Labs: Jump into Job! – V edizione LinkedIn e social: come costruire reti professionali 12/11/2024

Career Labs: Jump into Job! – V edizione Auto-imprenditorialità e Start-up: dall'idea alla creazione d'impresa 19/11/2024

Happiness Labs IV edizione : Come faccio a personalizzare lo studio e a superare gli esami con efficacia? 21/11/2024

Happiness Labs: Scelte e passaggi importanti della vita. Come li ho gestiti? 28/11/2024

Career Labs - V edizione: il Curriculum Vitae 03/12/2024

Happiness Labs: Paure e preoccupazioni legate alla transizione e agli esami. Come fronteggiarle? 05/12/2024

Happiness Labs: Come le emozioni guidano il nostro comportamento, l'apprendimento e il successo accademico 12/12/2024

Happiness Labs: Pianificare futuri possibili. 19/12/2024

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 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 particolare, il Dipartimento DAFNE per l'a.a. 2024/25 ha promosso 6 percorsi (Agricoltura, Alimenti, Biotecnologie, Ingegneria, La scienza e la cultura del cibo, Introduzione alla programmazione e al pensiero computazionale con Python). Ciascun percorso prevede 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 con la presentazione dei lavori migliori di ciascun percorso.

I percorsi in totale hanno intercettato 15 classi di 7 istituti differenti, per un totale di 252 studenti.

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

- Centro Universitario Sportivo (CUS-Foggia). Link: <http://www.cusfoggia.com/>

12/06/2025

- Centro Universitario Teatrale (CUT-Foggia). Link: <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.

Oltre a queste iniziative di carattere generale e trasversali a tutti i corsi di studio del DAFNE.



QUADRO B6

Opinioni studenti

11/09/2025

I dati analizzati sono stati desunti dalla piattaforma Pentaho di Cineca, che riporta le opinioni sia per gli studenti frequentanti che per i non frequentanti. In totale per l'a.a. 2024/25 il numero di questionari compilati dagli studenti che si sono dichiarati frequentanti sono 230 (12 per la sezione e-learning), mentre il numero di questionari disponibili per gli studenti non frequentanti è pari a 151.

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

Relativamente alle opinioni degli studenti frequentanti, dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS (Report 001-sintesi e valutazione corso di studi, studenti frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 3,25, tranne il quesito relativo all'adeguatezza delle aule. La sezione che ha mostrato il più alto indice di gradimento è stata la sezione "Docenza" con un indice di sintesi pari a 3,49, Insegnamento pari a 3,42 e Interesse pari a 3,41, mentre la sezione Organizzazione pari a 3,35.

I più alti livelli di soddisfazione sono stati rilevati per il rispetto dell'orario di svolgimento delle lezioni (3,62), la disponibilità del personale docente a fornire chiarimenti e spiegazioni (3,61), le modalità d'esame definite in modo chiaro (3,61), la coerenza con quanto riportato sul sito web e l'utilità della didattica integrativa (3,56), l'organizzazione complessiva (3,53), l'interesse per gli argomenti trattati (3,48), la chiarezza espositiva (3,43). Per la maggior parte degli indicatori si sono registrati valori confrontabili o in aumento rispetto alla valutazione dell'anno precedente.

Dall'esame di ogni singolo insegnamento (Report 005 – valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti frequentanti) è importante sottolineare che il numero dei questionari compilati risulta essere diversificato (da 5 a 23), mentre non risultano questionari compilati per 9 insegnamenti: Qualità microbiologica degli alimenti (blended), Tecnologie degli alimenti funzionali, Tecnologie degli alimenti funzionali (blended), Biomolecole vegetali, Biotecnologie della produzione animale, Biotecnologie per la trasformazione degli alimenti, Aspetti biotecnologici nel settore alimentare, Economia e legislazione per le biotecnologie, Psicologia generale e consumo etico. Analizzando i singoli insegnamenti si evince che per la sezione Insegnamento 9 insegnamenti raggiungono una valutazione superiore all'indice di sintesi 3,25; 5 insegnamenti una valutazione positiva superiore all'indice 2,5. Valori inferiori a 2,5 si riscontrano per la sezione Insegnamento di Processi decisionali nelle scelte alimentari (2,20) e Scienze tecniche dietetiche applicate (1,95). Quest'ultimo insegnamento mostra valori inferiori a 2,5 anche per le sezioni Docenza e Organizzazione. Per questi due insegnamenti continuano a perdurare le criticità emerse negli scorsi anni pertanto il Coordinatore del CdS e il GAQ individueranno azioni urgenti da implementare a partire dal prossimo anno accademico.

L'analisi dei dati ha portato ad identificare i seguenti problemi e criticità evidenziate dagli studenti: Assenza di valutazioni per nove insegnamenti (nessun questionario compilato), Questionari compilati in un range da 5 a 23 studenti per gli altri insegnamenti, Valori critici per due insegnamenti.

Relativamente alle opinioni degli studenti non frequentanti, dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS (Report 002-sintesi e valutazione corso di studi, studenti non frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 3,25 tranne il quesito se le conoscenze preliminari sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame con un indice di sintesi pari 3,09 e se il carico di studio è coerente con il numero di crediti (3,09), il carico complessivo degli insegnamenti ufficialmente

previsti nel semestre in cui è stato svolto questo insegnamento è accettabile con un indice di sintesi pari a 3,09, e il materiale didattico adeguato (3,13).

Dall'esame di ogni singolo insegnamento (Report 006 – valutazione modulo, corso e dipartimento, studenti non frequentanti) il numero dei questionari compilati oscilla tra 5 e 13, mentre non risultano compilati i questionari per gli insegnamenti Qualità microbiologica degli alimenti, Tecnologie degli alimenti funzionali, Biomolecole vegetali, Biotecnologie per la produzione degli alimenti; Aspetti biotecnologici nel settore alimentare, Fisiopatologia del metabolismo, Biotecnologie della produzione della produzione animale, Economia e legislazione alimentare, Processi decisionali nelle scelte alimentari, Psicologia generale e consumo etico, Economia e legislazione per le biotecnologie. Analizzando i singoli insegnamenti l'indice di sintesi è superiore a 3,35 per tutte le sezioni tranne che per Biochimica che ha riportato il valore di 2,5 per la sezione Insegnamento, 3,19 per la sezione Interesse, 1,86 per la sezione Organizzazione. Cinque insegnamenti riportano valori nella soglia di attenzione per diverse sezioni mentre l'insegnamento di Scienze e tecniche Dietetiche Applicate riporta valori inferiori a 2,5 per tutte le sezioni tranne Interesse pari a 3,23. La principale criticità indicata dagli studenti non frequentanti, in particolare lavoratori e fuori sede, riguarda la difficoltà di colmare le lacune in ingresso. A tal proposito è stata individuata come azione correttiva l'organizzazione di corsi intensivi di preparazione al test di valutazione da svolgere settembre per agevolare la preparazione in ingresso rafforzando la comunicazione su tali attività per promuoverne la partecipazione. Anche la reperibilità o la completezza del materiale didattico costituisce un problema da affrontare dal GAQ, che per il tramite del coordinatore, propone un incontro con tutti i docenti del corso di laurea.

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: Opinioni studenti



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

11/09/2025

I dati utilizzati fanno riferimento all'indagine svolta da Almalaurea che fa riferimento ai laureati del 2024.

Il numero di intervistati è 41 su 59 laureati complessivi, con un tasso di compilazione di 69.5% e età media di chi ha partecipato alla rilevazione di 28.3 anni.

Il campione intervistato (86.4% donne e 13.6% uomini) è rappresentato da studenti provenienti dalla provincia della sede degli studi per l'69.5%, da altra provincia della stessa regione per il 20.3% e da altra regione per il 10.2%. Il voto medio della maturità è 84/100 e per il 40.7 % proviene da un liceo scientifico.

Dai dati emerge che il 39% degli intervistati ha dichiarato di aver frequentato regolarmente gli insegnamenti previsti (oltre il 75%). Il 4.9% ha partecipato ad un programma Erasmus. Il 90.2% ha svolto tirocini formativi curriculari o lavori riconosciuti dal corso di laurea magistrale. Il tempo impiegato per la tesi/prova finale (medie, in mesi) è di 3.5 mesi. Il 75.6% ha svolto esperienze lavorative durante il corso di laurea.

L'83% degli intervistati è complessivamente soddisfatto degli studi magistrali. Il 92.7% è soddisfatto dei rapporti con gli altri studenti e l'85.4% degli intervistati è soddisfatto dei rapporti con i docenti. Il 70.7% ha utilizzato i servizi di biblioteca e 87.8% i laboratori risultando complessivamente soddisfatti. Il 100% degli intervistati ha utilizzato le aule mentre l'80.5% le postazioni informatiche messe a disposizione dal Dipartimento e la maggior parte è soddisfatta del servizio offerto.

L'80.5% ha ritenuto l'organizzazione degli esami soddisfacente (sempre o quasi sempre o comunque pre più di metà degli esami). La maggior parte degli intervistati (più del 75%) ritiene adeguati il carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso e le aule messe a disposizione dal Dipartimento.

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

Il 65.9% degli intervistati dichiara che si riscriverebbe allo stesso corso.

Il 63.4% intende proseguire gli studi dopo il conseguimento del titolo per conseguire il dottorato di ricerca (7.3%) o un

master universitario (12.2%) o scuola di specializzazione post-laurea (14.6%). Tuttavia, è stato sottolineato un 30% di studenti che non si riscriverebbe al corso, evidenziando aree di miglioramento da individuare.

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 C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il corso di laurea in “Scienze Biotechnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana”, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia (DAFNE), appartiene alla classe LM-09 'Biotechnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche', interclasse LM-61 'Scienze della nutrizione umana' e si articola in due anni, per un numero complessivo di 120 crediti formativi universitari (CFU) (dati: <https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-biotechnologiche-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana>). I dati di seguito analizzati esprimono un confronto degli indici qualitativi del CdS dell'Ateneo di Foggia, rispetto alla media dell'Area Geografica di Riferimento di Atenei non telematici ed alla media degli Atenei nazionali non telematici.

Con riferimento al Quadro C1, i dati di ingresso, di percorso e di uscita, utilizzati per l'analisi provengono dalle schede di indicatori per il monitoraggio annuale dei corsi di studio fornite dall' ANVUR ed aggiornati al 26/05/2025. In questa sezione, per maggiore chiarezza, opportunità di confronto ed analisi dei dati, si è scelto di suddividere la relazione in due paragrafi distinti per la classe di laurea LM-09 e all'interclasse LM-61.

1. Dati di Ingresso, di percorso e di uscita per la classe LM-09

Inizialmente si vuole analizzare il confronto della numerosità di altri CdS della classe LM-09, rispetto a quello del nostro Ateneo. Per quanto riguarda il 2023, dato disponibile più recente, nell'area geografica di riferimento si sono rilevati n.19 CdS nel 2023 con un lieve aumento rispetto al totale di n.16 CdS rilevati nel 2019 e solo un nuovo CdS rispetto al 2022. Per l'andamento nazionale, invece, si sono rilevati n. 63 CdS nel 2023 afferenti alla stessa classe, anche in questo caso con un aumento rispetto al totale di n. 51 CdS del 2019 e 2 CdS in più rispetto al 2022.

Considerando i dati degli avvisi di carriera al primo anno (indicatore iC00a), mentre dall'anno 2020 all'anno 2023 è stata osservata una progressiva diminuzione del CdS dell'ateneo di Foggia fino ad un valore di 12, nell'anno 2024 il valore risulta in aumento con un valore pari a 20, mostrando un significativo miglioramento di quest'indice. Tuttavia, il valore è inferiore ai $\frac{3}{4}$ rispetto ai valori dell'anno 2024 sia dell'area geografica di riferimento che del territorio nazionale. Infatti, i valori relativi all'area geografica di riferimento ed al territorio nazionale, a seguito di un calo dall'anno 2020 all'anno 2022, sono risultati essere in leggero aumento per negli anni 2023 e 2024. Specificatamente, risultano valori pari a 36,9 e 37,3 per l'area geografica di riferimento, e pari a 44,1 e 47,7 sul territorio nazionale, rispettivamente per gli anni 2023 e 2024. Gli iscritti per la prima volta alla laurea magistrale, LM-09, (indicatore iC00c), risultano anch'essi essere in aumento con valori che tra il 2023 ed il 2024 sono passati da 10 a 20.

Se si analizza il numero di iscritti (indice iC00d), l'indice risulta essere stabile rispetto al 2023, con un valore pari a 54, sebbene con un andamento decrescente a partire dall'anno 2021. In particolare, negli anni 2023 e 2024 e a differenza degli anni precedenti, i valori dell'ateneo di Foggia sono inferiori ai $\frac{3}{4}$ di quelli del Sud-Isole e di tutto il territorio nazionale. Si ricorda come il valore di $\frac{3}{4}$ può essere considerato come un riferimento per il confronto dei dati tra le differenti aree geografiche ed il singolo ateneo di interesse.

Anche per quanto riguarda gli iscritti regolari (indicatore IC00e) - che descrivono un totale anni di iscrizione inferiore o uguale alla normale durata del corso – è stato rilevato un valore pari a 34 nel 2024, inferiore rispetto ai valori dell'area geografica di riferimento e del territorio nazionale, rispettivamente pari a 67,9 e 86,2. Anche in questo caso, quindi, i valori rilevati nel nostro ateneo sono risultati inferiori al riferimento di $\frac{3}{4}$ del dato di confronto. Inoltre, quest'indice risulta essere stabile rispetto all'anno 2023 ma in calo se si considera l'andamento a partire dall'anno 2021, in cui si era raggiunto un valore pari a 86.

Il numero di laureati entro la durata normale del corso di studi (indice iC00g) sono risultati, nel 2024, pari a 17, in aumento rispetto all'anno 2023 (12) e coerente con i valori rilevati per l'area geografica di riferimento nel 2024 (16,9).

Infine, il numero globale di laureati nel 2024 (indice iC00h), pari a 26, risulta comparabile rispetto all'area geografica di riferimento (26,5), ma inferiore rispetto a tutto il territorio nazionale (39,7).

Indicatori della Didattica – Gruppo A DM 987/2016, allegato E

La frazione percentuale di studenti iscritti entro la durata del normale CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indice iC01), pari al 40,0% nel 2023 (ultimo dato disponibile), risulta essere in significativo aumento rispetto all'anno 2022, in cui erano stato riscontrati valori pari al 28,3%. I dati dell'ateneo di Foggia riferiti all'anno 2023 sono comunque inferiori rispetto ai valori dell'area geografica di riferimento e ai valori del territorio nazionale, rispettivamente pari a 52,8% e 58,9%.

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (indice iC02) è diminuita notevolmente negli ultimi due anni, passando da un valore del 100% nel 2022 al 65,4% nel 2024. Il dato è però in linea con i valori rilevati per il Sud-Isole (63,7%), e leggermente inferiore rispetto al territorio nazionale (71,0%).

Per ciò che riguarda gli avvisi di carriera al primo anno con almeno un titolo di studio di accesso da altro Ateneo anche estero – indice iC04 –, l'Ateneo di Foggia, nel 2024, ha fatto registrare un significativo aumento rispetto al precedente 2023 con valori rispettivamente di 40,0% e 16,7%. Si rileva, per quest'indice, un dato molto superiore rispetto all'area geografica di riferimento, con un valore pari a 27,1%, ma inferiore rispetto al territorio nazionale, che presenta un dato pari a 53,7%. Il rapporto tra studenti regolari/docenti (indice iC05) nel 2023 (ultimo dato disponibile) è stato pari a 1,7 con, in particolare, 35 studenti regolari e 21 docenti. I valori di confronto rilevano un rapporto di 3,0 sia per l'area geografica di riferimento che per il territorio nazionale.

I valori degli indici iC07, iC07BIS, iC07TER non possono essere analizzati in quanto non disponibili.

L'indice iC08 che definisce la percentuale dei docenti di ruolo appartenenti a settori SSD di base e caratterizzanti il corso di studi, mostra nel 2024 un valore pari al 75%, in aumento rispetto al dato rilevato nel 2023 (62,5%). Il valore è comunque inferiore a quanto rilevato per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale, che presentano valori pari, rispettivamente, al 97,3% e 97,8%.

Si vuole analizzare, inoltre, l'indicatore di Qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali (indice iC09) che, come riportato dai dati ANVUR, ha un valore di riferimento di 1,0 nel 2023, ultimo dato disponibile. Il dato rilevato per il CdS dell'Ateneo di Foggia, pressoché costante dal 2020, risulta essere in linea con l'area geografica di riferimento e del territorio nazionale (entrambi con valori pari a 1,0 nell'anno 2023).

Indicatori di internazionalizzazione – GRUPPO B – DM 987/2016, allegato E

Per quanto riguarda l'internazionalizzazione, con particolare riferimento alla percentuale di CFU conseguiti all'estero sul totale di CFU conseguiti entro la durata normale del corso (indice iC10), si è assistito ad un netto incremento negli anni 2021, 2022 e 2023, quest'ultimo con valori pari a 110,7‰. I risultati dell'ateneo di Foggia, inoltre, sono sensibilmente superiori rispetto a quelli registrati per il Sud ed Isole (6,5 ‰) e per il territorio nazionale (26,6 ‰).

Significativamente positivi sono anche i valori dell'indice iC10BIS – percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli iscritti sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti – con valore molto elevato pari a 98,9‰ per l'ateneo di Foggia nel 2022, ulteriormente in aumento rispetto al dato rilevato per l'anno 2023, e di gran lunga superiore rispetto ai valori di 7,2‰ e 27,1‰ per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale.

A conferma delle buone performance dell'ateneo di Foggia per l'internazionalizzazione il valore di laureati entro la data normale del corso che hanno conseguito almeno 12 CFU all'estero (indice iC11) è stato pari al 117,6 ‰ significativamente superiore rispetto ai valori del Sud e Isole (46,7‰) e simile al valore riportato per il territorio nazionale (117,3‰).

Ulteriori indicatori per la valutazione della didattica - GRUPPO E – DM 987/2016, Allegato E

Per gli studenti dell'ateneo di Foggia, la percentuale di CFU conseguiti al primo anno sul totale di CFU da conseguire (indice iC13) è stata pari, nel 2023, al 54,2%. Il risultato ottenuto è leggermente inferiore rispetto a quello rilevato nell'area geografica di riferimento (61,0%) e a quello nazionale (70,1%), ma comunque maggiore, in entrambi i casi, del limite di 3/4.

Considerando, invece, la percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (indice iC14), se nel 2022 si era osservato un lieve calo rispetto all'anno precedente, dal 96,3% all'88,9, nel 2023 (ultimo dato disponibile) il dato è stato ampiamente positivo raggiungendo un valore per quest'indice pari al 100%. Questo risultato è oltretutto superiore alla rilevazione effettuata nel Sud e Isole (95%) e sul territorio nazionale (96,2%).

Significativamente elevato è anche l'indice iC15 definito come la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno. Il valore rilevato nel 2023 per l'ateneo di Foggia è stato pari al 90,0%, significativamente in aumento rispetto al 2022 (77,8%), e superiore ai dati rilevati per l'area geografica di riferimento e a tutto il territorio nazionale, con valori pari a 81,4% e 87,1%. Anche questo dato, quindi, rileva un andamento che può essere considerato più che positivo per gli indicatori della didattica per questo CdS dell'ateneo di Foggia.

Se si considera, invece, la percentuale di studenti che prosegue al II anno dopo aver acquisito almeno 40 CFU al I anno, indice iC16, si sono rilevati nel 2023 valori di 20,0% per il nostro ateneo, in calo rispetto agli anni precedenti e inferiori rispetto al limite dei ¼ considerando i dati dell'area geografica di riferimento (44,5%) e del territorio nazionale (59,0).

Considerando l'erogazione delle ore di docenza, si può osservare come una percentuale molto elevata, pari a 84,8% è riferita alle ore erogate da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo B sul totale delle ore di docenza erogata (indice iC19BIS). Tale valore è in aumento rispetto al 2023 (79,1%) e risulta essere in linea con i dati rilevati nell'area geografica di riferimento e sul territorio nazionale con valori rispettivamente pari a 84,5% e 82,1%.

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

La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) è risultata, nel 2023, pari al 100,0% per l'ateneo di Foggia e pari a 95,9% e 97,0% per l'area geografica di riferimento e per il territorio

nazionale.

La percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata del corso (indice iC22) è pari al 14,7% per l'anno 2022, ultimo dato disponibile, molto inferiore rispetto all'area geografica di riferimento (51,2%) e al territorio nazionale (64,0%)

Per quanto riguarda l'indice iC23, nessun immatricolato ha proseguito la carriera al secondo anno in un differente CdS dell'Ateneo, dato invariato rispetto agli anni precedenti e in linea con l'area geografica di riferimento. Invece per quanto riguarda la percentuale di abbandoni dopo N+1 anni, indice iC24, l'ultimo dato disponibile relativo all'anno 2023 mostra un netto calo rispetto all'anno 2022, passando da un 18,4% al 7,4%. Il dato risulta però essere in linea ai valori riportati per l'area geografica di riferimento (7,1%) e leggermente superiore rispetto al territorio nazionale (5,4%).

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

Un indice di riferimento per quanto riguarda la consistenza e qualificazione del corpo docente è rappresentato dall'indice iC27 – rapporto studenti iscritti/docenti complessivi. Il valore riferito al 2023 per l'ateneo di Foggia è pari 17,5 mentre valori più bassi sono stati rilevati per la media dell'area geografica (11,1) e per il territorio nazionale (12,7).

1. Dati di Ingresso, di percorso e di uscita per la classe LM61

Il confronto della numerosità di altri CdS attivi in atenei dell'area geografica di riferimento ha mostrato come questi siano progressivamente aumentati con valori compresi da 8 a 11, dal 2019 al 2023. Stessa considerazione si può effettuare per il numero di altri CdS della stessa classe considerando però tutto il panorama nazionale con valori pari a 15 nel 2019 e 24 nel 2023.

Considerando i dati degli avvisi di carriera al primo anno (indicatore iC00a), si osserva una progressiva riduzione del CdS da un valore di 78 per l'anno 2020 al valore di 39 per l'anno 2023 (per questa classe di laurea non sono disponibili i dati riferiti all'anno 2024). I valori relativi all'area geografica di riferimento ed al territorio nazionale hanno anch'essi mostrato una significativa riduzione con dati compresi tra 58,6 – 42,3 e 86,6 – 60,9 per gli stessi anni di riferimento.

Gli iscritti per la prima volta alla laurea magistrale, LM61, (indicatore iC00c), risultano essere in riduzione con valori che tra il 2022 ed il 2023 sono stati di 34 e 36. Anche per quest'indice non sono disponibili i dati riferiti all'anno 2024. Il dato è comunque in linea con l'area geografica di riferimento (35,1), e inferiore rispetto al territorio nazionale (51,3).

Se si analizza il numero di iscritti (indice iC00d) si è osservato un significativo e progressivo aumento con valori pari a 76 nel 2020 e 128 nel 2023, a cui è seguita una diminuzione nel 2024 con un numero di iscritti pari a 78. Questo dato risulta inferiore del ¼ rispetto ai valori rilevati sia per l'area geografica (100,5) che per il territorio nazionale (146,7) nell'anno 2024.

Per quanto riguarda gli iscritti regolari (indicatore iC00e) - che descrivono un totale anni di iscrizione inferiore o uguale alla normale durata del corso, nel 2024 è stato rilevato un netto calo rispetto all'anno 2023, dal valore di 85 a 32. Il valore del 2023 risulta inoltre essere molto inferiore rispetto all'area geografica di riferimento (73,3) e al contesto nazionale (111,2).

Il numero di laureati entro la durata normale del corso di studi (indice iC00g) sono risultati, nel 2024, pari a 29, in aumento rispetto al dato rilevato nel 2023 (22). Il dato risulta essere superiore all'area geografica, che presenta un valore pari a 22,9, ma inferiore rispetto alla media del territorio nazionale (37,0).

Infine, il numero globale di laureati (indice iC00h) è risultato superiore all'indice iC00g per il nostro Ateneo, con un valore pari a 44, superiore al dato rilevato nell'anno 2023 (35) e al dato del Sud-Isole nel 2024 (35,5), mentre risulta essere inferiore se confrontato al territorio nazionale sempre nel 2024 (54,7).

Indicatori della Didattica – Gruppo A DM 987/2016, allegato E

Si vuole considerare la frazione percentuale di studenti iscritti entro la durata del normale CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indice iC01). I valori del nostro ateneo hanno mostrato un netto aumento dal 36,5% al 40,0% dal 2021 al 2023 (ultimo dato disponibile), sebbene il dato riferito all'anno 2023 risulta inferiore rispetto all'area geografica di riferimento e per tutto il territorio nazionale, rispettivamente con valori di 52,9 e 57,1 per lo stesso anno. La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (indice iC02) nel 2024 è pari al 65,9% per il nostro ateneo, in linea ai valori rilevati per il Sud e Isole (64,5%) e per il territorio nazionale (67,7%).

Per ciò che riguarda gli avvisi di carriera al primo anno con almeno un titolo di studio di accesso da altro Ateneo anche estero – indice iC04 -, l'Ateneo di Foggia per il CdS LM-61, nel 2023, ha fatto registrare una diminuzione rispetto al 2022 con valori pari a 23,1% e 39,3% rispettivamente per il 2023 e 2022. Non sono disponibili dati per l'anno 2024.

L'andamento decrescente è in linea all'area geografica di riferimento, in cui si è osservata una progressiva diminuzione dall'anno 2021 al 2023. Il dato riferito all'anno 2023, inoltre, risulta essere inferiore al valore del territorio nazionale (52,6%) sebbene anche in quest'ultimo caso si rileva un trend in diminuzione rispetto al 2021 (65,6%).

Gli indici da iC05 a iC09 non sono differenziati tra le due classi LM9 ed LM61. Si riporta, quindi, lo stesso commento effettuato nel paragrafo relativo ai dati della classe LM9.

Il rapporto tra studenti regolari/docenti (indice iC05) nel 2023 (ultimo dato disponibile) è stato pari a 1,7 con, in particolare, 35 studenti regolari e 21 docenti. I valori di confronto rilevano un rapporto di 3,0 sia per l'area geografica di riferimento che

per il territorio nazionale.

I valori degli indici iC07, iC07BIS, iC07TER non possono essere analizzati in quanto non disponibili.

L'indice iC08 che definisce la percentuale dei docenti di ruolo appartenenti a settori SSD di base e caratterizzanti il corso di studi, mostra nel 2024 un valore pari al 75%, in aumento rispetto al dato rilevato nel 2023 (62,5%). Il valore è comunque inferiore a quanto rilevato per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale, che presentano valori pari, rispettivamente, al 97,3% e 97,8%.

Si vuole analizzare, inoltre, l'indicatore di Qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali (indice iC09) che, come riportato dai dati ANVUR, ha un valore di riferimento di 1,0 nel 2023, ultimo dato disponibile. Il dato rilevato per il CdS dell'Ateneo di Foggia, pressoché costante dal 2020, risulta essere in linea con l'area geografica di riferimento e del territorio nazionale (entrambi con valori pari a 1,0 nell'anno 2023).

Indicatori di internazionalizzazione – GRUPPO B – DM 987/2016, allegato E

Per quanto riguarda l'internazionalizzazione, con particolare riferimento alla percentuale di CFU conseguiti all'estero sul totale di CFU conseguiti entro la durata normale del corso (indice iC10), si è assistito ad un netto incremento con valori pari a 2,3‰ del 2020 a 80,7‰ nel 2023. I risultati dell'ateneo di Foggia, inoltre, sono sensibilmente superiori rispetto a quelli registrati per il Sud-Isole (10,4‰ nel 2023) e per il territorio nazionale (8,7‰ nel 2023).

Significativamente positivi sono anche i valori dell'indice iC10BIS – percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli iscritti sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti – con valori di 77,1‰ per l'ateneo di Foggia e valori di 9,5‰ e 8,8‰ per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale, nell'anno 2023.

A conferma delle buone performance dell'ateneo di Foggia per ciò che riguarda l'internazionalizzazione il valore di laureati entro la data normale del corso che hanno conseguito almeno 12 CFU all'estero (indice iC11) è stato pari al 103,4‰ nel 2024, significativamente superiore rispetto ai valori del Sud e Isole (11,9‰) e del territorio nazionale (20,2‰), sebbene il dato sia in calo rispetto all'anno 2023 (181,8‰).

Ulteriori indicatori per la valutazione della didattica - GRUPPO E – DM 987/2016, Allegato E

Per gli studenti dell'ateneo di Foggia, la percentuale di CFU conseguiti al primo anno su totale di CFU da conseguire (indice iC13) è stata pari, nel 2023, al 50,4%, in diminuzione rispetto al 2022 (64,9%). Il risultato ottenuto, inoltre, è inferiore con quanto rilevato nell'area geografica di riferimento (64,1%) e nel territorio nazionale (68,8%). Considerando, invece, la percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (indice iC14), si è osservato un calo dal 2022 al 2023 (ultimo dato disponibile), con valori rispettivamente pari a 94,1% e 83,3%, sebbene il dato risulti essere comunque elevato. Questo risultato è però inferiore con quanto rilevato, nel 2023, nell'area geografica di riferimento (92,6%) e sul territorio nazionale (95,2%).

L'indice iC15, definito come la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso avendo acquisito almeno 20 CFU, è in diminuzione nel 2023 (66,7%) rispetto a quanto rilevato nell'anno 2022 (79,4). Inoltre il dato è significativamente inferiore confrontando i dati con il Sud-Isole (83,8%) e con il contesto nazionale (84,2%).

Se si considerano, inoltre, la percentuale di studenti che prosegue al II anno dopo aver acquisito almeno 40 CFU (indice iC16) si sono rilevati valori, nel 2023, di 36,1% per il nostro ateneo. Anche quest'indice mostra un andamento decrescente negli anni ed è inferiore ai $\frac{1}{4}$ del valore rilevato sia nell'area geografica di riferimento che nel territorio nazionale.

Considerando l'erogazione delle ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo B sul totale delle ore di docenza (indice iC19BIS), si riportano i valori già discussi per la classe LM9, pari a 84,8%, in quanto i dati consultati non contraddistinguono valori per le due classi LM9 e LM61. Tale valore è in aumento rispetto al 2023 (79,1%) e risulta essere in linea con i dati rilevati nell'area geografica di riferimento e sul territorio nazionale con valori rispettivamente pari a 84,5% e 82,1%.

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

La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) è risultata, nel 2023, pari al 94,4% per l'ateneo di Foggia e pari a 94,3% e 96,0% per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale. Il risultato, più che positivo, può quindi essere considerato in linea con il l'andamento nazionale.

La percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdsS, entro la durata del corso (indice iC22) è pari al 34,0% per l'anno 2022 (ultimo dato disponibile), in aumento rispetto al 2021 (28,3%), ma inferiore rispetto a valori in media pari al 48,9% per Sud-Isole e 58,8% per il territorio nazionale.

La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera al secondo anno in un differente CdS dell'Ateneo (indice iC23) è risultata essere molto bassa, con un valore dell'8,3% nel 2023. Anche per quanto riguarda la percentuale di abbandoni dopo N+1 anni, indice iC24, il valore nel 2023 è risultato molto basso, pari al 7,5%, con un netto decremento rispetto al 2022, in cui si era rilevato un valore del 20,8%. Il dato, inoltre, è inferiore rispetto all'area geografica di riferimento, il cui dato per quest'indice è pari all'8,5%.

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

Non avendo dati differenziati tra le due classi LM9 ed LM61 rispetto a questo gruppo di indicatori, si riporta il commento

già effettuato nel precedente paragrafo per la classe LM9.

Un indice di riferimento per quanto riguarda la consistenza e qualificazione del corpo docente è rappresentato dall'indice iC27 – rapporto studenti iscritti/docenti complessivi. Il valore riferito al 2023 per l'ateneo di Foggia è pari 17,5 mentre valori più bassi sono stati rilevati per la media dell'area geografica (11,1) e per il territorio nazionale (12,7).

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

In questo quadro, vengono presentate le statistiche di ingresso dei laureati nel mondo del lavoro; per la sua consultazione sono stati utilizzati i dati presenti nel sito di AlmaLaurea:

<http://www.almalaurea.it/universita/occupazione>.

Il numero dei laureati 2024 ad un anno dalla laurea che ha risposto al questionario è pari a 52 unità su 72 laureati complessivi. Si riporta quanto emerso dall'elaborazione dei questionari compilati:

Il voto medio degli esami sostenuti è stato pari a 27,3, l'età media alla laurea è di 28,5 anni con un voto di laurea medio di 110; il 55% dei laureati ha conseguito il titolo nella durata normale, 11% ad un anno fuori corso, il 33% a due anni fuori corso.

Il 92,3% dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione, il 76,9 ha svolto attività lavorativa.

L'85% dei laureati ha dichiarato di essere soddisfatto dell'esperienza universitaria.

Il 63,5% degli intervistati ha dichiarato di voler continuare il percorso di studi dopo la laurea prediligendo scuola di specializzazione e master al dottorato di ricerca.

Nella ricerca del lavoro l'84,6% è interessato ad acquisire professionalità e possibilità di carriera mentre il 67,3% ritiene che la coerenza dell'attività lavorativa con gli studi svolti è un fattore rilevante.

Il 73,1% è interessato a lavorare nel settore pubblico e il 55,8% nel settore privato, compreso l'avvio di un'attività autonoma.

I dati sulla conduzione occupazionale ad 1 anno dalla laurea sono riferiti a 38 intervistati su 48 laureati nel 2023. Il 52,6% ha partecipato ad un'attività di formazione post laurea, il 10,5% non lavora ma ha lavorato dopo la laurea, il 23,7% non ha mai lavorato dopo la laurea. Il 67% lavora nel settore privato il 36% nel settore pubblico. Il 92% ritiene il percorso di studio efficace nel lavoro svolto.

Non sono disponibili dati sulla condizione occupazionale a 3 anni e 5 anni dalla laurea.

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 C3

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

Gli studenti iscritti al CdLM in Scienze Biotechologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana devono svolgere

anno di corso un tirocinio curriculare formativo e di orientamento della durata di 100 ore (4 CFU) presso imprese, enti pubblici e privati, ordini professionali, laboratori convenzionati, oppure presso i laboratori di ricerca e le strutture dei vari Dipartimenti dell'Università di Foggia. In questo quadro sono presentate le valutazioni dei questionari relativi alle opinioni dei tutor aziendali dei laureandi per le attività svolte nell'a.a. 2023-2024, per le quali sono stati valutati 41 questionari totali così suddivisi tra le quattro sedute di Laurea: 12 per la sessione estiva di luglio 2024, 14 per la sessione autunnale di novembre 2024, 8 per la sessione invernale di febbraio 2025 e 7 per la sessione straordinaria di maggio 2024. Il maggior numero dei tirocini formativi è stato svolto presso i laboratori e le strutture del DAFNE, seguiti da studi di nutrizione, laboratori di analisi cliniche, e strutture ospedaliere. L'analisi dei questionari ha evidenziato un elevato grado di soddisfazione da parte di tutte le strutture ospitanti, dimostrato dagli elevati indici di valutazione assegnati agli 11 quesiti.

Di questi ultimi, una percentuale compresa tra il 75 e il 90% ha ricevuto la valutazione massima (4, decisamente sì) in un range 1-4, il 2-17% ha ricevuto la valutazione 3 (più sì che no), e solo lo 0-5% è stato valutato con 2 (più no che sì); nessun aspetto sottoposto a valutazione ha ricevuto la valutazione minima corrispondente ad 1 (decisamente no). In particolare, a conferma dei dati dell'anno accademico 2022-2023, gli enti ospitanti hanno valutato in maniera particolarmente positiva i seguenti aspetti dell'attività di tirocinio, che quindi ne rappresentano i principali punti di forza: la formazione ricevuta dagli studenti rispetto alla figura professionale e alle competenze richieste nel mondo lavorativo di pertinenza, le interazioni e lo scambio di conoscenze tra le strutture ospitanti e l'Università, l'integrazione del tirocinante nell'ambiente di lavoro e l'efficacia del tirocinio in termini di raggiungimento degli obiettivi prefissati dal progetto formativo. Dai questionari emerge, inoltre, che i tirocinanti hanno conseguito risultati molto soddisfacenti anche in termini di miglioramento delle loro skills operative utili allo svolgimento della futura professione, e della capacità di operare in gruppo. Valutazioni pienamente positive, ma suscettibili di miglioramento ai fini di una più adeguata preparazione dello studente, si evidenziano relativamente all'utilità delle nozioni tecniche in possesso dello studente e alla capacità di problem solving. Solo nel 75% dei casi i tutor hanno espresso un parere pienamente positivo circa la possibilità di collaborazione con lo studente dopo il periodo di tirocinio.

Relativamente alla durata del tirocinio (100 ore, 4CFU), i tempi dedicati all'attività formativa e di orientamento sono stati considerati adeguati dalla maggior parte dei tutor (88%), suscettibili di miglioramento in un numero minore di casi (10%), e inadeguati solo in pochissime eccezioni (2%) in cui si consiglia di aumentare le ore dedicate a tale attività. Nella quasi totalità dei casi (93%) i tutor aziendali non hanno ritenuto necessario fornire dei suggerimenti per rendere più efficace e funzionale l'attività di tirocinio; nel rimanente numero di casi il suggerimento riguarda l'incremento della durata del tirocinio. Analogamente, sono stati valutati i questionari relativi alle opinioni degli studenti che hanno svolto le attività di tirocinio nei vari enti ospitanti per l'anno accademico 2023-2024. Il giudizio espresso è stato pienamente positivo soprattutto in riferimento allo scambio di informazioni e conoscenze tra ente ospitante e l'Università, alla qualità dei servizi professionalizzanti messi a disposizione dagli enti ospitanti e alla qualità del rapporto umano riscontrato negli ambienti di lavoro in cui sono state svolte le attività di tirocinio. Valutazioni positive ma con margini di miglioramento sono state espresse relativamente al concreto arricchimento delle conoscenze, all'acquisizione di nuove professionalità e sviluppo di competenze operative utili per la futura professione. Gli studenti tirocinanti hanno auspicato miglioramenti anche dell'attività svolta dalla segreteria tirocini del Dipartimento, soprattutto in riferimento all'aspetto logistico-organizzativo (orari di apertura al pubblico e disponibilità del personale tecnico-amministrativo).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni dei tutor aziendali



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

29/05/2025

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

29/05/2025

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

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilità della AQ del corso di studio



29/05/2025

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.

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

Le convocazioni avvengono tramite posta elettronica e sono a cura della segreteria didattica, che si occupa anche di fornire in anticipo, ove necessario, la relativa documentazione; le riunioni avvengono in presenza, salvo per urgenze o tematiche particolari, in cui per gli incontri si utilizza la piattaforma GoogleMeet.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle attività di AQ



20/06/2025

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

Il Coordinatore, coadiuvato dal Manager Didattico e dal Segreteria Didattica del Dipartimento, si assicura che la bozza della Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico venga inviata al Presidio di Qualità di Ateneo per le verifiche previste dal sistema di assicurazione della qualità di Ateneo nei tempi e nei modi indicati dal Presidio di Qualità di Ateneo, impegnandosi altresì a recepire eventuali richieste di revisione da parte degli organi di Ateneo competenti.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D5

Progettazione del CdS

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	SCIENZE BIOTECNOLOGICHE, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA
Nome del corso in inglese	BIOTECHNOLOGICAL, FOOD AND HUMAN NUTRITION SCIENCES
Classe	LM-9 R - Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche & LM-61 R - Scienze della nutrizione umana
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-magistrali/scienze-biotecnologiche-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana
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^{AD}



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	VISCECCHIA Rosaria
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.		ALBENZIO	Marzia	AGR/19	07/G1	PO	1	
2.		CAPORIZZI	Rossella	AGR/15	07/F1	RD	1	
3.		CILIBERTI	Mariagiovanna	AGR/19	07/G1	RD	1	
4.		FLAGELLA	Zina	AGR/02	07/B1	PO	1	
5.		GIANCASPRO	Angelica	AGR/07	07/E1	RD	1	
6.		RACIOPPO	Angela	AGR/16	07/I1	RD	1	
7.		SPANO	Giuseppe	AGR/16	07/I1	PO	1	
8.		VISCECCHIA	Rosaria	AGR/01	07/A1	PO	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE BIOTECNOLOGICHE, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA



Rappresentanti Studenti

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



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ALBANESE	FEDERICA (studente)
ALBENZIO	MARZIA
CAPORIZZI	ROSSELLA
DE DEVITIIS	ANNA (ufficio didattico)
DI BARI	ANNALAURA (studente)
FLAGELLA	ZINA
GENTILE	VALERIA (manager didattico)
GIUZIO	LUIGIA (tecnico amministrativo)
LAMACCHIA	OLGA

MORGESE	MARIA GRAZIA
NARDIELLO	DONATELLA
SPANO	GIUSEPPE
VISCECCHIA	ROSARIA (coordinatore)

► Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
MARINO	PAOLA	paola_marino.560396@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
ALBENZIO	Marzia		Docente di ruolo
LISANTI	ANNA	anna_lisanti.563048@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
TROMBETTA	NICOLA GERARDO	nicola.trombetta@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
VISCECCHIA	Rosaria		Docente di ruolo
ROSIELLO	GIUSEPPE	giuseppe.rosiello@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 Via Napoli, n. 25 CAP 71122	
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2025
Studenti previsti	65



Eventuali Curriculum



ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

1254^105^071024

BIOTECNOLOGIE

1254^106^071024



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
ALBENZIO	Marzia		FOGGIA
FLAGELLA	Zina		FOGGIA
GIANCASPRO	Angelica		FOGGIA
SPANO	Giuseppe		FOGGIA
CILIBERTI	Mariagiovanna		FOGGIA
RACIOPPO	Angela		FOGGIA
CAPORIZZI	Rossella		FOGGIA
VISCECCHIA	Rosaria		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
ALBENZIO	Marzia	FOGGIA
LISANTI	ANNA	FOGGIA
TROMBETTA	NICOLA GERARDO	FOGGIA
VISCECCHIA	Rosaria	FOGGIA
ROSIELLO	GIUSEPPE	FOGGIA



Altre Informazioni



R^{ad}

Codice interno all'ateneo del corso	1254^170^071024	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12	max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024



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	19/12/2019 - 08/01/2020
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	21/01/2020



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 'Scienze Biotechologiche, degli Alimenti e della Nutrizione umana', valutando positivamente le motivazioni alla base dell'istituzione del CdS che viene proposto sia con l'obiettivo di offrire ai laureati delle Lauree triennali del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente ma anche del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Biomolecolari, l'opportunità di completare la formazione con un percorso di secondo livello, che per rispondere all'esigenza, rilevata attraverso le consultazioni e l'esame degli studi di settore, di aggiornare la proposta formativa adeguandola all'evoluzione dei fabbisogni espressi dal mercato del lavoro, progettando un percorso che accomuna le figure dei Biologi nutrizionisti e dei biotecnologi.

L'analisi della domanda formativa e la progettazione appaiono adeguate.

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 merito all'esperienza dello studente, il NVA osserva che la descrizione delle attività col-legiali dedicate al monitoraggio dell'andamento del CdS e delle modalità previste per il coordinamento tra i diversi insegnamenti è sufficiente e coerente con il Sistema di Assicurazione della Qualità della Didattica di Ateneo e con le indicazioni e le linee Guida del Presidio di Qualità di Ateneo.

Il CdS, è sostenuto da adeguate risorse di docenza e di strutture e risponde ai requisiti previsti dall'all. A del DM n. 6/2019 con le seguenti considerazioni:

- a) Trasparenza: risulta sostanzialmente soddisfatto in quanto le informazioni riconducibili alla parte ordinamentale della SUA-CdS, in scadenza alla data di questa relazione, sono presenti.
- b) Docenza: in base a quanto dichiarato dal Dipartimento proponente, i docenti di riferimento individuati per l'istituendo Corso di Studi risultano sufficienti.
- c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio: risulta soddisfatto sulla base di quanto dichiarato dal Dipartimento proponente in quanto il piano didattico contemplerà insegnamenti, anche articolati in moduli, in maggioranza con non meno di 6 CFU ed è stato autorizzato a prevedere l'articolazione in 5 CFU per alcuni degli insegnamenti/moduli disciplinari legata al carattere fortemente interdisciplinare del corso di studio appartenente a due classi di laurea.
- d) Risorse strutturali: risultano sostanzialmente adeguate tenuto conto anche del fatto che il CdS di nuova istituzione, sostituendo il CdLM in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana, non richiede ulteriori risorse rispetto a quelle che attualmente sostengono l'offerta formativa del Dipartimento.
- e) Requisiti per l'Assicurazione della Qualità: risultano, al momento, potenzialmente soddisfatti, sulla base dell'analisi compiuta dal NVA sulla SUA-CdS, sulla documentazione presentata dal Dipartimento nonché sulla scorta delle seguenti considerazioni:
 - il CdS, come tutti i CdS di Ateneo, dovrà attenersi a quanto previsto dal Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo e alle indicazioni fornite dal Presidio della Qualità, tramite apposite Linee Guida, anche in merito alla compilazione annuale della SUA-CdS, della Scheda di Monitoraggio annuale e del Rapporto di

Riesame;

- il processo di rilevazione online dell'opinione degli studenti è attivo per tutti i CdS di Ateneo e sarà applicato anche all'istituendo CdS, così come avviene per la rilevazione Alma-laurea.

In aggiunta agli aspetti appena considerati, e ai fini dell'accreditamento del CdS di nuova istituzione, il NVA ha effettuato ulteriori verifiche della documentazione disponibile seguendo i criteri valutativi indicati dalle già citate Linee guida ANVUR, e analizzando i seguenti aspetti:

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;
5. Risorse previste;
6. Assicurazione della Qualità.

Alla luce di tali verifiche il Nucleo ritiene che vi possano essere le condizioni per la sussistenza di tutti i requisiti e gli indicatori di accreditamento iniziale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione NVA CdS di nuova istituzione 2020_2021

Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

R^{AD}

Il corso di Laurea proposto è una magistrale interclasse, riconducibile alle classi di laurea LM-09 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche e LM-61 Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, così da rispondere alla domanda di formazione specialistica legata al mondo delle biotecnologie, dell'alimentazione e della nutrizione umana. Il nuovo corso di laurea unisce, infatti, le competenze specifiche della classe LM-09, legate a una preparazione approfondita nelle discipline di base applicate alle biotecnologie, alle discipline biotecnologiche comuni, della medicina di laboratorio e diagnostica, medico-chirurgiche e della riproduzione umana, farmaceutiche, all'area delle scienze umane e politiche pubbliche, e quelle della classe LM-61, legate a una specializzazione nelle discipline biomediche, della nutrizione umana, della caratterizzazione degli alimenti e gestione del settore agro-alimentare.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}

Il giorno 21 gennaio 2020, alle ore 12.00, si è 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 magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli alimenti e della nutrizione umana, classi LM-9/LM-61, dell'Università di Foggia.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: VERBALE DELLA RIUNIONE DEL COMITATO REGIONALE DI COORDINAMENTO



Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

R^{ad}D



Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2024	C92501319	ASPETTI BIOTECNOLOGI NEL SETTORE ALIMENTARE (modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Angela RACIOPPO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	44
2		2025	C92501959	BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA <i>semestrale</i>	BIO/10	Gianluca PAVENTI CV		48
3		2025	C92501960	BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA) <i>semestrale</i>	BIO/13	Docente di riferimento Angelica GIANCASPRO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/07	48
4		2025	C92501962	BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA) <i>semestrale</i>	BIO/11	Docente di riferimento Angelica GIANCASPRO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/07	50
5		2024	C92501321	BIOMOLECOLE VEGETALI (modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/02	Angela LIBUTTI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	44
6		2024	C92501323	BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE (modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Mariagiovanna CILIBERTI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/19	46
7		2024	C92501324	BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Rossella CAPORIZZI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/15	44

8	2025	C92501963	CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE <i>semestrale</i>	CHIM/01	Donatella NARDIELLO CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/01	60
9	2024	C92501325	ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Francesco BIMBO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	AGR/01	44
10	2024	C92501327	ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED)) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Rosaria VISCECCHIA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/01	44
11	2024	C92501308	ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Rosaria VISCECCHIA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/01	44
12	2024	C92501309	ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITÀ BLENDED) (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITÀ BLENDED)) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Rosaria VISCECCHIA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/01	44
13	2025	C92501965	FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA <i>semestrale</i>	BIO/09	Daniela Addolorata MELELEO CV Ricercatore confermato	BIO/09	48
14	2025	C92501966	FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	MED/13	Docente non specificato		40
15	2025	C92501967	IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE <i>semestrale</i>	MED/42	Giovanni Giuseppe NORMANNO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	VET/04	28
16	2025	C92501969	PATOLOGIE	MED/04	Elisabetta		48

			MOLECOLARE E RIGENERATIVA <i>semestrale</i>			MORMONE CV		
17	2024	C92501310	PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)) <i>semestrale</i>	M-PSI/01	Lucia MONACIS CV Professore Ordinario (L. 240/10)	M- PSI/01	44	
18	2024	C92501330	PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED)) <i>semestrale</i>	M-PSI/01	Docente di riferimento Rosaria VISCECCHIA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/01	44	
19	2024	C92501313	QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Giuseppe SPANO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	44	
20	2024	C92501315	QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE (modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Zina FLAGELLA CV Professore Ordinario	AGR/02	44	
21	2025	C92501970	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	MED/49	Docente non specificato		56	
22	2024	C92501316	TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Rossella CAPORIZZI CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/15	44	
23	2024	C92501317	TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI)	AGR/15	Docente di riferimento Rossella CAPORIZZI CV Ricercatore a t.d. - t.pieno	AGR/15	28	

			FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)) semestrale	(art. 24 c.3-a L. 240/10)			
24	2025	C92501971	TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI semestrale	BIO/14	Docente non specificato		48
25	2024	C92501318	VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) semestrale	AGR/19	Docente di riferimento Marzia ALBENZIO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/19	52
						ore totali	1128

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE			



Curriculum: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

Attività caratterizzanti

LM-9 R Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie	CHIM/01 Chimica analitica <i>CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6 - 6
Discipline biotecnologiche comuni	BIO/09 Fisiologia <i>FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	30	30 - 30
	BIO/10 Biochimica <i>BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 30
	BIO/11 Biologia molecolare <i>BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl		

LM-61 R Scienze della nutrizione umana

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline biologiche e biomediche	BIO/09 Fisiologia <i>FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	24	24 - 36
	BIO/10 Biochimica <i>BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	BIO/11 Biologia molecolare <i>BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	BIO/13 Biologia applicata <i>BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia <i>TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	28	28 - 33

	BIO/13 Biologia applicata <i>BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <i>BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	MED/04 Patologia generale <i>PATOLOGIE MOLECOLARE E RIGENERATIVA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Medicina di laboratorio e diagnostica	MED/42 Igiene generale e applicata <i>IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6 - 12
Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	MED/13 Endocrinologia <i>FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	11	11 - 21
Discipline veterinarie e della riproduzione animale		0	0 - 5
Discipline farmaceutiche	BIO/14 Farmacologia <i>TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6 - 6
Scienze	M-PSI/01 Psicologia	5	5 -

	M-PSI/01 Psicologia generale <i>PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU - semestrale</i> <i>PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU - semestrale</i>		
	MED/13 Endocrinologia <i>FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> <i>ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>		
	MED/42 Igiene generale e applicata <i>IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <i>ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITA' BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale</i> <i>ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (2</i>	21	21 - 26

umane,
economiche,
giuridiche e
politiche
pubbliche

generale

10

*PROCESSI
DECISIONALI
NELLE SCELTE
ALIMENTARI (2
anno) - 5 CFU -
semestrale
PROCESSI
DECISIONALI
NELLE SCELTE
ALIMENTARI (2
anno) - 5 CFU -
semestrale*

**AA Minimo di crediti riservati
dall'ateneo: - minimo da D.M. 48**

Totale per la classe

64

64 -
90

*anno) - 5 CFU -
semestrale*

AGR/15 Scienze e
tecnologie alimentari

*TECNOLOGIE PER
LA PRODUZIONE
DI ALIMENTI
FUNZIONALI (2
anno) - 5 CFU -
semestrale
TECNOLOGIE PER
LA PRODUZIONE
DI ALIMENTI
FUNZIONALI
(MODALITA'
BLENDED) (2 anno)
- 5 CFU -
semestrale*

AGR/16 Microbiologia
agraria

*QUALITA'
MICROBIOLOGICA
DI ALIMENTI
FUNZIONALI (2
anno) - 5 CFU -
semestrale
QUALITA'
MICROBIOLOGICA
DI ALIMENTI
FUNZIONALI (2
anno) - 5 CFU -
semestrale*

CHIM/01 Chimica
analitica

*CHIMICA
ANALITICA
STRUMENTALE (1
anno) - 6 CFU -
semestrale - obbl*

**Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -
minimo da D.M. 45**

Totale per la classe

73

73 -
95

LM-9 R Biotecnologie mediche, veterinarie e
farmaceutiche

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Attività formative affini o integrative 	AGR/01 - Economia ed estimo rurale <i>ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (2 anno) -</i>	25	25 - 36 cfu min 12

LM-61 R Scienze della nutrizione umana

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Attività formative affini o integrative 	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee <i>QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE</i>	16	16 - 31 cfu min 12

5 CFU - *semestrale*
ECONOMIA, POLITICA
E LEGISLAZIONE
ALIMENTARE
(MODALITA' BLENDED)
(2 anno) - 5 CFU -
semestrale

AGR/02 - Agronomia e
coltivazioni erbacee

QUALITA'
NUTRIZIONALE E
SALUTISTICA DELLA
PRODUZIONE
VEGETALE (2 anno) - 5
CFU - semestrale - obbl

AGR/15 - Scienze e
tecnologie alimentari

TECNOLOGIE PER LA
PRODUZIONE DI
ALIMENTI FUNZIONALI
(2 anno) - 5 CFU -
semestrale
TECNOLOGIE PER LA
PRODUZIONE DI
ALIMENTI FUNZIONALI
(MODALITA' BLENDED)
(2 anno) - 5 CFU -
semestrale

AGR/16 - Microbiologia
agraria

QUALITA'
MICROBIOLOGICA DI
ALIMENTI FUNZIONALI
(2 anno) - 5 CFU -
semestrale
QUALITA'
MICROBIOLOGICA DI
ALIMENTI FUNZIONALI
(2 anno) - 5 CFU -
semestrale

AGR/19 - Zootecnia
speciale

VALUTAZIONE E
CONTROLLO DELLE
PROPRIETA'
NUTRIZIONALI DEGLI
ALIMENTI DI ORIGINE
ANIMALE (2 anno) - 5
CFU - semestrale - obbl

Totale attività Affini

25

25 -
36

VEGETALE (2 anno) - 5
CFU - semestrale - obbl

AGR/19 - Zootecnia
speciale

VALUTAZIONE E
CONTROLLO DELLE
PROPRIETA'
NUTRIZIONALI DEGLI
ALIMENTI DI ORIGINE
ANIMALE (2 anno) - 5
CFU - semestrale - obbl

MED/04 - Patologia
generale

PATOLOGIE
MOLECOLARE E
RIGENERATIVA (1
anno) - 6 CFU -
semestrale - obbl

Totale attività Affini

16

16 -
31

Altre attività

CFU

CFU Rad

A scelta dello studente

8

8 - 8

Per la prova finale

14

14 - 14

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4 - 4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		31	31 - 31

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE

Curriculum: BIOTECNOLOGIE

Attività caratterizzanti

LM-9 R Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche				LM-61 R Scienze della nutrizione umana			
ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie	CHIM/01 Chimica analitica	6	6 - 6	Discipline biologiche e biomediche	BIO/09 Fisiologia	24	24 - 36
	<i>CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				<i>FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline biotecnologiche comuni	BIO/09 Fisiologia	30	30 - 30 cfu min 30		BIO/10 Biochimica		
	<i>FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				<i>BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	BIO/10 Biochimica				BIO/11 Biologia molecolare		
	<i>BIOCHIMICA SISTEMATICA</i>				<i>BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		

Discipline veterinarie e della riproduzione animale		0	0 - 5	sistema agroalimentare	BIOTECNOLOGIE (2 anno) - 5 CFU - semestrale ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale
Discipline farmaceutiche	BIO/14 Farmacologia TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	6	6 - 6	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl
Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	M-PSI/01 Psicologia generale PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (2 anno) - 5 CFU - semestrale PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (2 anno) - 5 CFU - semestrale	5	5 - 10	AGR/16 Microbiologia agraria	ASPETTI BIOTECNOLOGICI NEL SETTORE ALIMENTARE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl
AA Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 48				CHIM/01 Chimica analitica	CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl
Totale per la classe		64	64 - 90	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 45	
				Totale per la classe	73 73 - 95

LM-9 R Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche				LM-61 R Scienze della nutrizione umana			
ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Attività formative affini o integrative 	AGR/01 - Economia ed estimo rurale ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (2	25	25 - 36 cfu min 12	Attività formative affini o integrative 	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee BIOMOLECOLE VEGETALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl	16	16 - 31 cfu min 12
					AGR/19 - Zootecnia speciale BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE		

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		14	14 - 14
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4 - 4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		31	31 - 31

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE



Riepilogo settori / CFU

Gruppo	Settori	CFU	LM-9 R	LM-61 R
			Attività - ambito	Attività - ambito
4	AGR/01 , AGR/15 , AGR/16	15-15	Attività formative affini o integrative	<i>Carat</i> Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare
9	MED/42	6-6	<i>Carat</i> Medicina di laboratorio e diagnostica	<i>Carat</i> Discipline della nutrizione umana
8	M-PSI/01	5-5	<i>Carat</i> Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	<i>Carat</i> Discipline della nutrizione umana
13	MED/38	0-5	<i>Carat</i> Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	<i>Carat</i> Discipline della nutrizione umana
11	VET/04	0-5	<i>Carat</i> Discipline veterinarie e della riproduzione animale	Attività formative affini o integrative
19	BIO/04	0-6	Attività formative affini o integrative	<i>Carat</i> Discipline biologiche e biomediche
20	AGR/02 , AGR/19	10-10	Attività formative affini o integrative	Attività formative affini o integrative
14	AGR/13 , CHIM/10	0-5	Attività formative affini o integrative	<i>Carat</i> Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare
2	MED/04	6-6	<i>Carat</i> Discipline biotecnologiche comuni	Attività formative affini o integrative
5	CHIM/01	6-6	<i>Carat</i> Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie	<i>Carat</i> Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare
12	M-FIL/03	0-5	<i>Carat</i> Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	Attività formative affini o integrative
17	BIO/12	0-6	<i>Carat</i> Medicina di laboratorio e diagnostica	<i>Carat</i> Discipline biologiche e biomediche
1	BIO/09 , BIO/10 , BIO/11 , BIO/13	24-24	<i>Carat</i> Discipline biotecnologiche comuni	<i>Carat</i> Discipline biologiche e biomediche
10	MED/06 , MED/14	0-5	<i>Carat</i> Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	Attività formative affini o integrative
7	MED/09 , MED/12 , MED/13 , MED/49	11-11	<i>Carat</i> Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	<i>Carat</i> Discipline della nutrizione umana
6	BIO/14	6-6	<i>Carat</i> Discipline farmaceutiche	<i>Carat</i> Discipline della nutrizione umana
Totale crediti		89 - 126		

LM-9 R Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche

Attività	Ambito	Crediti	
Carat	Abilità linguistiche, informatiche e della comunicazione		
Carat	Discipline biotecnologiche comuni	30	30
Carat	Discipline farmaceutiche	6	6
Carat	Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie	6	6
Carat	Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	11	21
Carat	Discipline veterinarie e della riproduzione animale	0	5
Carat	Medicina di laboratorio e diagnostica	6	12
Carat	Morfologia, funzione e patologia delle cellule e degli organismi complessi		
Carat	Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	5	10
Attività formative affini o integrative		25	36
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti 48 Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti 64			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini 12 Somma crediti minimi ambiti affini 25			
Totale		89	126

LM-61 R Scienze della nutrizione umana

Attività	Ambito	Crediti	
Carat	Discipline biologiche e biomediche	24	36
Carat	Discipline della nutrizione umana	28	33
Carat	Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	21	26
Attività formative affini o integrative		16	31
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti 45 Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti 73			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini 12 Somma crediti minimi ambiti affini 16			
Totale		89	126



Attività caratterizzanti
R^aD

LM-9 R Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche LM-61 R Scienze della nutrizione umana



ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie	CHIM/01 Chimica analitica	6 - 6
Morfologia, funzione e patologia delle cellule e degli organismi complessi		-
Discipline biotecnologiche comuni	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/13 Biologia applicata MED/04 Patologia generale	30 - 30 cfu min 30
Medicina di laboratorio e diagnostica	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica MED/42 Igiene generale e applicata	6 - 12
Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	MED/06 Oncologia medica MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	11 - 21
Discipline veterinarie e della riproduzione animale	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	0 - 5
Discipline farmaceutiche	BIO/14 Farmacologia	6 - 6
Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	M-FIL/03 Filosofia morale M-PSI/01 Psicologia generale	5 - 10
Abilità linguistiche, informatiche e della comunicazione		-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 48)		
Totale per la classe		64 - 90

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline biologiche e biomediche	BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIO/13 Biologia applicata	24 - 36
Discipline della nutrizione umana	BIO/14 Farmacologia M-PSI/01 Psicologia generale MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	28 - 33
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/01 Chimica analitica CHIM/10 Chimica degli alimenti	21 - 26
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45)		
Totale per la classe		73 - 95



Attività affini R^aD

LM-9 R Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche

LM-61 R Scienze della nutrizione umana

ambito disciplinare	CFU		ambito disciplinare	CFU	
	min	max		min	max
Attività formative affini o integrative	25	36	Attività formative affini o integrative	16	31



Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		14	14
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		31 - 31	



Riepilogo CFU R^aD

LM-9 R Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche: CFU totali del corso 120 - 157

Segnalazione: il totale (min) di 120 crediti è pari ai crediti per il conseguimento del titolo

LM-61 R Scienze della nutrizione umana: CFU totali del corso 120 - 157

Segnalazione: il totale (min) di 120 crediti è pari ai crediti per il conseguimento del titolo



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

