



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>IdSua:1613560</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	DE PALMA	Laura		PO	1	
2.	DEROSSÌ	Antonio		PA	1	

3.	GATTA	Giuseppe	PA	1
4.	LAMACCHIA	Carmela	PA	1
5.	NARDIELLO	Donatella	PA	1
6.	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	PO	1
7.	RAIMONDO	Marialuisa	PA	1
8.	ROMANIELLO	Roberto	PA	1
9.	SOCCIO	Mario	PA	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

VERONICA (studente) CIFFO
 ANTONIO DEROSI
 GIUSEPPE GATTA
 VALERIA (manager didattico) GENTILE
 CEPHORA (studente) MALONGA
 FILOMENA (ufficio didattico) PIPOLI
 MAURIZIO QUINTO
 MARIA LUISA RAIMONDO
 ROBERTO (coordinatore) ROMANIELLO
 MARIO SOCCIO
 LAURA de PALMA

Tutor

Maurizio QUINTO
 Barbara LA GATTA
 PAOLA MARINO
 NICOLA GERARDO TROMBETTA
 GIUSEPPE ROSIELLO



Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26 si connota per la sua inclinazione a formare laureati con elevate competenze tecniche nel campo dei processi e delle tecnologie tradizionali e innovative nel settore alimentare, nel controllo di qualità degli alimenti e della sicurezza alimentare.

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

fornire un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, che siano in grado di formare un laureato che sappia recepire e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, i laureati di questo corso di laurea potranno trovare adeguati sbocchi occupazionali come Tecnici dei prodotti alimentari (3.2.2.3.2 – Tecnici dei prodotti alimentari). In tutti i casi sono da considerarsi come livelli accessibili delle professioni di cui sopra quelli coerenti con la preparazione universitaria fornita a laureati triennali della classe L-26.

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato/a:

- la conduzione, consulenza e gestione di aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari degli alimenti;
- la gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore;
- l'impiego nei laboratori di analisi degli alimenti;
- la gestione dell'innovazione nel settore dell'industria alimentare;
- l'impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica;
- la conduzione, consulenza e gestione della ristorazione collettiva e della grande distribuzione.

L'accesso al corso di laurea è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente conseguito all'estero e alla partecipazione al concorso di ammissione che consta di una prova non selettiva, ma finalizzata ad evidenziare eventuali lacune formative che verranno recuperate nel corso del primo anno.

Allo studente che intende affrontare le prove non selettive in ingresso sono richieste conoscenze negli ambiti disciplinari di Biologia, Fisica, Chimica e Matematica. Nel primo anno di corso, sono impartite discipline di base relative alla Matematica, alla Chimica, alla Fisica, all'Economia, alla Microbiologia e alla Lingua Inglese; in seguito lo studente seguirà un percorso formativo finalizzato all'acquisizione di competenze e abilità specifiche. Le attività didattiche previste nel corso di studio, articolate in semestri, sono distinte in attività frontali, esercitazioni di laboratorio e visite guidate presso stabilimenti di produzione di alimenti di origine vegetale e animale. La frequenza delle attività didattiche è fortemente raccomandata. Per il conseguimento del titolo di dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve sostenere 20 esami e acquisire un minimo di 180 CFU.

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

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

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

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



QUADRO A1.a

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

22/11/2018

Il Consiglio di Dipartimento ha individuato e contattato membri e rappresentanti di associazioni di produttori, ordini delle professioni, categorie del settore, mondo del lavoro ed enti di ricerca per costituire un gruppo di lavoro misto Università/esterni denominato Comitato d'Indirizzo, comune ai Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. In particolare, sono rappresentati:

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

Il Comitato di Indirizzo del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, che si riunisce con scadenza annuale, individua fabbisogni formativi relativi a specifiche conoscenze in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese, delle filiere agroalimentari e delle imprese di consulenza. La consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni avviene tramite convocazione di riunioni del Comitato di Indirizzo per opera dei Coordinatori dei CdS, pertanto le organizzazioni sono consultate direttamente.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Comitato d'indirizzo



QUADRO A1.b

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

20/06/2025

Le consultazioni con le parti sociali per il 2025 sono state effettuate in modalità on-line, il giorno 11 aprile, con la presenza della presidentessa dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia, della dirigente e responsabile del laboratorio BIOS-77 (San Giovanni Rotondo), del dirigente in servizio presso il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione Preventiva della Sezione Promozione del Benessere della Regione Puglia, e del rappresentante dell'azienda Cericola Emilia Società Agricola s.r.l. che si occupa di estrazione olearia.

Durante la riunione sono scaturiti spunti di riflessione su come poter migliorare il Corso di Studi, tra i quali la necessità di integrare o potenziare nei piani di studio nozioni fondamentali relative all'accreditamento dei laboratori (Accredia), alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (Regolamento UE 625/2017), e alla valutazione e gestione del rischio. Inoltre, è stata messa in luce l'opportunità di rafforzare il riconoscimento formale della figura del tecnologo alimentare, proponendo l'istituzione di un 'albo junior' riservato ai laureati triennali, previa definizione di criteri chiari e selettivi. Sono state richiamate all'attenzione alcune competenze ritenute imprescindibili, quali le tecnologie del condizionamento, l'impiego di additivi ed enzimi, la redazione dei piani di autocontrollo e la conoscenza approfondita delle MTA (Malattie a Trasmissione Alimentare). Inoltre, è emersa l'opportunità di rafforzare l'insegnamento dell'igiene degli alimenti e di integrare nei percorsi formativi elementi di diritto amministrativo e legislazione alimentare. Altro aspetto è stato il suggerimento della creazione di percorsi post-laurea di specializzazione, per colmare le lacune legate alla compressione

temporale del modello 3+2 e potenziare la preparazione dei laureati nelle aree più strategiche per l'inserimento professionale.

I partecipanti prendono atto del percorso già avviato dai due CdS e delle modifiche già in atto, come l'introduzione dell'insegnamento di Analisi del Rischio, che incorpora alcuni contenuti in tema di controllo ufficiale, il potenziamento di alcune competenze (impiantistica, condizionamento, ecc.) e i rapporti stretti con il mondo delle professioni.

In calce alla riunione, i partecipanti concordano su alcuni punti chiave da tenere in considerazione per il futuro:

- Rafforzare l'asse normativo e regolatorio nella formazione universitaria;
- Valorizzare l'analisi del rischio come competenza trasversale e strategica;
- Introdurre esperienze professionalizzanti più strutturate, tra cui un tirocinio pre-esame di Stato;
- Ampliare l'offerta formativa mediante insegnamenti opzionali o short master in diritto agroalimentare;
- Promuovere il riconoscimento istituzionale della figura del tecnologo alimentare, anche attraverso strumenti come l'albo 'junior';
- Favorire la costituzione di una rete stabile di collaborazione tra università, ordine professionale e mondo del lavoro.

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Profilo Generico

funzione in un contesto di lavoro:

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

1) Consulente per:

- 1.a) Pianificazione e implementazione di un piano di autocontrollo aziendale
- 1.b) Implementazione di un sistema di gestione della qualità
- 1.c) Pianificazione e implementazione di strutture per la ristorazione collettiva, istituzionale, edonistica e commerciale
- 1.d) Implementazione di sistemi di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

- 1.e) Progettazione di corsi di formazione per il personale dell'industria alimentare
- 1.f) Progettazione di operazioni di marketing, distribuzione e approvvigionamento di materie prime e additivi alimentari
- 1.g) Lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti
- 1.h) Lo studio, la progettazione, la costruzione, la sorveglianza e il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti;
- 1.g) Le analisi dei prodotti alimentari; l'accertamento e il controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari; la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

Tali attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche;

2) Responsabile di produzione

3) Responsabile di qualità

4) Funzioni nel contesto pubblico

Elenco delle competenze associate alle funzioni.

1) Consulenza.

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

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

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

1.d) Conoscenza della normativa nazionale e comunitaria sull'etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e sui relativi sistemi

1.e) Conoscenza di principi di legislazione alimentare, delle procedure di igiene della manipolazione degli alimenti e di igiene del personale, dei principali rischi legati al consumo di alimenti

1.f) conoscenza dei principi di economia aziendale e marketing

2) Responsabile di produzione

Conoscenza dei processi di produzione, conservazione, trasformazione, confezionamento e logistica distributiva degli alimenti; conoscenza dei sistemi di controllo dei processi.

3) Responsabile di qualità

Valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti; conoscenza del concetto di qualità globale di filiera anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità degli alimenti e di certificazione di prodotto e di processo

4) Funzioni nel contesto pubblico

Conoscenza delle principali tematiche di nutrizione umana finalizzata al miglioramento della salute; delle principali metodiche di analisi quali-quantitativa degli alimenti e delle procedure di definizione di capitolati. Conoscenze relative alle funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle specifiche competenze.

competenze associate alla funzione:

Rientrano nelle competenze del laureato in STA:

1) La conduzione e ottimizzazione di processi di aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione e conservazione dei prodotti alimentari

2) La consulenza nella valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari dei prodotti finiti

3) La gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore

4) L'impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica

5) La conduzione, consulenza e gestione della ristorazione collettiva e della grande distribuzione

6) La valutazione analitica degli aspetti chimici, microbiologici, nutrizionali e qualitativi degli alimenti presso laboratori pubblici e privati

7) L'elaborazione, implementazione e monitoraggio di sistemi per la prevenzione del rischio igienico-sanitario (manuali HACCP, certificazioni BRC/IFS, ISO 22000), per la qualità, nell'ambito della certificazione ISO 9001, per la gestione dell'impatto ambientale (ISO 14000), e nell'ambito dei disciplinari di produzione per la certificazione di prodotto (marchi DOP, IGP, STG, prodotti biologici, ecc.)

8) L'impiego mediante concorso nell'Amministrazione pubblica.

sbocchi occupazionali:

Il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari prepara alla professione di Tecnici dei prodotti alimentari (codifica ISTAT 3.2.2.3.2) e consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

- agronomo e forestale junior
- agrotecnico laureato
- perito agrario laureato
- perito industriale laureato.

I laureati in STA potranno svolgere attività professionali nei comparti agroalimentari, in ambito pubblico e privato.

Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, i laureati di questo corso di studi potranno trovare adeguati sbocchi occupazionali nelle "Professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita" (3.2) e, in particolare, come "Tecnici del controllo della qualità industriale" (3.1.5.2), come "Tecnici biochimici e assimilati" (3.2.2.3) e come "Tecnici del marketing"(3.3.3.5); inoltre "Imprenditore, gestore, responsabile di piccole imprese" (1.3) e, in particolare, come "Responsabile, gestore di piccola azienda manifatturiera " (1.3.1.2).

**QUADRO A2.b****Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)****1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)****QUADRO A3.a****Conoscenze richieste per l'accesso****22/11/2018**

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



28/05/2025

L'accesso al corso di studio di laurea in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore oppure di un titolo di studio equipollente conseguito all'estero.

L'accesso al corso è libero.

La verifica del possesso delle conoscenze iniziali, ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04, viene effettuata mediante un test di valutazione non selettivo, somministrato agli studenti prima del perfezionamento della domanda di immatricolazione al CdS.

Il test di valutazione è volto ad accertare le conoscenze iniziali dello studente nelle materie di base quali matematica, chimica, fisica e biologia e ad individuare la presenza di eventuali lacune formative (OFA) da colmare entro il primo anno di corso.

Le conoscenze e le competenze richieste sono verificate attraverso un test articolato in quesiti a risposta multipla. Ciascun quesito viene elaborato predisponendo un'unica domanda con 3 possibili risposte, delle quali una sola è esatta. Ad ogni risposta corretta verrà attribuito punteggio pari a 1, ad ogni risposta errata o non data verrà attribuito punteggio pari a 0. La prova si intenderà superata con un punteggio maggiore o uguale alla metà del numero dei quesiti. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito web del Dipartimento, www.agraria.unifg.it.

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

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

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

Il recupero delle lacune formative deve avvenire entro il primo anno di Corso, il loro superamento sarà accertato secondo le modalità indicate sul sito di Dipartimento. Nel caso in cui dette lacune non vengano colmate, allo studente è preclusa la possibilità di sostenere gli esami curriculari relativi alle suddette aree disciplinari e quelli a cui detti esami risultano propedeutici.

Link: https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2025-04/Regolamento%20STA_L-26_2025-2026_0.pdf (Regolamenti sulla didattica)



22/11/2018

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

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

Questi obiettivi si raggiungono facendo acquisire allo studente conoscenze di base in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza

degli alimenti, alla gestione delle imprese e delle filiere agroalimentari. Queste conoscenze sono finalizzate sia all'ingresso nel mondo del lavoro e delle professioni, sia alla prosecuzione della formazione universitaria presso corsi di studi che conferiscono lauree magistrali.

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

Il percorso di studio contempla le seguenti attività formative:

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

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

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

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato deve possedere adeguate conoscenze e comprensione dei contenuti disciplinari degli ambiti delle materie di base, di produzioni primarie e trasformazioni alimentari, di sicurezza e analisi degli alimenti, oltre che l'inglese tecnico. Per l'ambito di formazione fondamentale vi sono le materie riguardanti la matematica, fisica, chimica generale, chimica organica, biochimica e microbiologie. Riguardo l'ambito di produzioni primarie e tecnologie alimentari, il laureato deve acquisire conoscenze e comprensione di contenuti riguardanti la produzione primaria, la funzionalità delle macchine dell'industria alimentare, le operazioni tecnologiche di trasformazione dei prodotti alimentari, la gestione e	
--	--	--

	certificazione della qualità alimentare, la caratterizzazione del prodotto alimentare sotto l'aspetto qualitativo merceologico e sensoriale, gli strumenti per prevedere, monitorare e correggere lo sviluppo di microrganismi, la microbiologia industriale alimentare. A riguardo dell'ambito inerente alla sicurezza e analisi degli alimenti, il laureato deve acquisire conoscenze e comprensione di contenuti riguardanti la garanzia della qualità delle materie prime e della sicurezza igienica e sanitaria lungo la filiera dalla trasformazione, in ottemperanza alle normative igienico-sanitarie vigenti, i principi della chimica analitica che si applicano alla soluzione dei problemi che si incontrano nei laboratori di tecnologia e analisi dei prodotti alimentari. L'inglese tecnico, invece, deve essere incentrato sugli ambiti specifici delle scienze e tecnologie alimentari. L'avvenuta acquisizione delle competenze sarà verificata mediante prove in itinere, test di verifica, prove d'esame scritte ed orali. Tali prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo verrà raggiunto mediante la somministrazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il laureato deve saper applicare i contenuti formativi appresi per poter gestire i processi alla base della produzione e del controllo degli alimenti, dei variegati aspetti legate alle tecnologie degli alimenti e deve saper assolvere alla soluzione dei problemi tecnici rilevabili durante la produzione e trasformazione degli alimenti. Deve, inoltre, essere in grado di risolvere eventuali criticità nell'ambito della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti mediante l'applicazione di protocolli analitici. Il laureato deve essere in grado di assolvere alle su esposte funzioni anche in lingua inglese e in forma scritta e orale. Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti, realizzate in modo da pesare il livello della conoscenza e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline nonché le capacità critiche sviluppate. Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno potenziate attraverso le lezioni frontali, il tirocinio curriculare, le attività seminariali, le esercitazioni di laboratorio, le visite guidate, la risoluzione di casi studio e progetti guidati. Tali capacità saranno verificate attraverso esami scritti ed orali, discussioni guidate di elaborati e di progetti degli studenti.	

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

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

I risultati di apprendimento possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, attraverso lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile dai docenti, nonché attraverso l'attività tutoria offerta.

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

Le prove di verifica sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite. Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti i contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve saper applicare i contenuti formativi appresi per poter gestire i processi alla base della produzione e del controllo degli alimenti, con particolare riferimento a:

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

Questi risultati sono conseguiti:

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA [url](#)

BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FISICA [url](#)

MATEMATICA (*modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA*) [url](#)

STATISTICA APPLICATA (*modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA*) [url](#)

PRODUZIONI PRIMARIE E TRASFORMAZIONI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve possedere profonda conoscenza e capacità di comprensione dei contenuti culturali dell'ambito disciplinare delle tecnologie alimentari che va dalla produzione primaria, alla funzionalità delle macchine dell'industria alimentare, alle specifiche operazioni tecnologiche di trasformazione dei prodotti alimentari, alla gestione e certificazione della qualità alimentare, alla caratterizzazione del prodotto alimentare sotto l'aspetto qualitativo merceologico e sensoriale, agli strumenti per prevedere, monitorare e correggere lo sviluppo di microrganismi, nonché alla microbiologia industriale alimentare, con particolare riferimento a:

- fattori ambientali e agronomici che influiscono sulla qualità e produttività delle principali specie vegetali alimentari;
- caratteristiche bio-morfologiche, merceologiche e tecnologiche degli organi eduli;
- attitudine produttiva e parametri tecnico-gestionali degli animali d'interesse zootecnico, influenza delle principali tecniche di allevamento sulla qualità nutrizionale dei prodotti di origine animale;
- funzionamento e gestione delle macchine dell'industria alimentare atte alla trasformazione delle materie prime e loro riflessi sugli aspetti quantitativi e qualitativi del prodotto finale;
- bilanci di materia ed energetici alla base delle principali operazioni unitarie per la trasformazione degli alimenti;
- processi tecnologici per l'ottenimento dei prodotti dell'industria olearia, enologica, lattiero-casearia e cerealicola;
- gestione delle biodiversità microbica e riflessi sulla sanità dei prodotti;
- caratteristiche microbiologiche peculiari delle specie microbiche di interesse industriale e principali metodologie per la produzione di biomasse microbiche e metaboliti nei processi di fermentazione industriale;
- conoscenza e capacità di comprensione dei contenuti formativi inerenti all'economia e alla gestione delle imprese alimentari, con particolare riferimento alla conoscenza degli elementi basilari della natura giuridica e della gestione economico-finanziaria delle imprese alimentari.

I risultati attesi possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni impartite durante il corso di studio, la partecipazione alle visite guidate e ai seminari di approfondimento, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.

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

Le prove di verifica sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento delle discipline dell'area e realizzate in modo da apprezzare il livello delle conoscenze, e della loro comprensione, raggiunto nell'ambito delle singole discipline.

Questo obiettivo è conseguito formulando quesiti inerenti ai principali contenuti del programma d'insegnamento e proponendo problemi che consentano di analizzare le capacità critiche sviluppate dallo studente. Pertanto, la verifica finale è basata sia sul criterio di valutazione delle conoscenze apprese, sia sul criterio di valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti disciplinari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve saper utilizzare i contenuti formativi delle discipline delle Tecnologie alimentari applicandoli alla soluzione dei problemi tecnici che si pongono nell'ambito della produzione e/o trasformazione degli alimenti di origine vegetale e animale, con particolare riferimento a:

- ambienti colturali, tecniche agronomiche e loro riflessi sulle caratteristiche qualitative e tecnologiche dei prodotti di colture erbacee, valutazione del grado di maturità e qualità della frutta mediante l'applicazione di indici idonei, nonché dell'idoneità del frutto alle diverse utilizzazioni alimentari;

- problemi riscontrabili nella produzione di alimenti di origine animale lungo la filiera casearia, carnea e ittica;
- aspetti critici legati alla scelta delle macchine alimentari in funzione delle prestazioni quantitative e qualitative attese;
- gestione e ottimizzazione delle principali variabili di processo che governano le operazioni unitarie applicate ai processi di trasformazione degli alimenti;
- scelta delle condizioni tecnologiche da applicare alle diverse fasi di trasformazione degli alimenti al fine di ottimizzare il processo e garantire una qualità elevata (organolettica, nutrizionale, funzionale e sanitaria) del prodotto finito;
- definizione di protocolli di campionamento degli alimenti per prevedere lo sviluppo di specie microbiche in funzione dei parametri intrinseci, estrinseci ed impliciti e valutarne la qualità microbiologica;
- gestione delle risorse microbiche nei principali processi fermentativi e nella produzione di alimenti funzionali;
- utilizzo delle metodiche disciplinari di indagine con capacità di utilizzare le conoscenze apprese nell'area economica e loro applicazione per la soluzione di problemi economici e gestionali di pertinenza delle imprese agroalimentari.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite può essere sviluppata partecipando attivamente alle attività pratiche (esercitazioni in aula e in laboratorio, visite tecniche guidate) alle attività di tirocinio curriculare (se svolto in quest'area), nonché attraverso la discussione di casi di studio e la riflessione individuale sui contenuti delle specifiche attività formative.

I risultati d'apprendimento sono verificati:

- durante le prove d'esame, valutando la risposta a quesiti che richiedono la soluzione di problemi riscontrabili nell'esperienza professionale;
- attraverso il monitoraggio degli esiti delle esercitazioni;
- con la valutazione della relazione di tirocinio curriculare (se svolto in quest'area).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI [url](#)

MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI [url](#)

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE [url](#)

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

PRODUZIONI ERBACEE (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI*) [url](#)

PRODUZIONI FRUTTICOLE (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI*) [url](#)

SICUREZZA E ANALISI DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Al laureato sono richieste precise competenze pertinenti ai settori della sicurezza e della valutazione della qualità degli alimenti. Esse riguardano la garanzia della qualità delle materie prime e della sicurezza igienico-sanitaria lungo la filiera dalla trasformazione, in ottemperanza alle normative igienico-sanitarie vigenti, nonché familiarità con i principi della chimica analitica che si applicano come soluzione ai problemi che si incontrano nei laboratori di tecnologia e analisi dei prodotti alimentari, con particolare riferimento a:

- individuazione e soluzione delle problematiche fitosanitarie, identificazione delle specie infestanti i prodotti alimentari negli ambienti di produzione, conservazione, vendita, e relativi rischi per la salute umana, nonché metodi di prevenzione e lotta disponibili;
- principali problematiche legate alla gestione igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale, norme per la produzione igienica degli alimenti ed i relativi controlli;
- legislazione nazionale e comunitaria inerente i principali gruppi alimentari, ingredienti, additivi ed etichettatura, prodotti tipici, accreditamento e certificazione di sistema e di prodotto;
- equilibri chimici nelle reazioni, metodiche analitiche idonee a campioni alimentari, tecniche di base della moderna chimica analitica strumentale;
- metodi d'analisi dei principi nutritivi negli alimenti e principi dell'analisi organolettica eseguita da esperti assaggiatori;
- conoscenza della composizione nutrizionale dei principali alimenti e valore biologico dei singoli nutrienti;

- comprensione dei processi fisiologici alla base della digestione degli alimenti di origine animale e vegetale. I risultati attesi possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni pratiche svolte nell'ambito dei singoli insegnamenti, la partecipazione alle visite tecniche, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile dal docente.

Il conseguimento dei risultati d'apprendimento è controllato attraverso le apposite prove di verifica, svolte in forma scritta e orale. Le prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento raggiunto nelle discipline dell'area e sono realizzate in modo da apprezzare il livello delle conoscenze, della loro comprensione e del grado di maturità complessiva raggiunto dallo studente nell'ambito delle singole discipline. Questo obiettivo è perseguito formulando quesiti inerenti i principali contenuti del programma d'insegnamento e proponendo problemi che consentano di analizzare le capacità critiche sviluppate dallo studente. Pertanto, la verifica finale è basata sia sul criterio di valutazione delle conoscenze apprese, sia sul criterio di valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti disciplinari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato, utilizzando le metodiche di indagine dei settori disciplinari, deve saper applicare le conoscenze acquisite dimostrando di comprendere le problematiche che possono emergere nell'ambito della valutazione igienico-sanitaria degli alimenti di origine vegetale e animale e della loro analisi, ipotizzando interventi tecnici in grado di risolvere eventuali criticità. In particolare, dovrà essere in grado di:

- prevedere i punti critici dei processi produttivi in cui possono verificarsi contaminazioni fungine e infestazioni da artropodi, predisponendo adeguati piani di monitoraggio e individuando le azioni di prevenzione e i mezzi di difesa più opportuni in un'ottica di controllo sostenibile;
- comprendere le problematiche legate alla valutazione igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale e saper applicare il quadro normativo nazionale e comunitario relativo all'igiene degli alimenti;
- gestire i processi di trasformazione e stabilizzazione per l'ottenimento di prodotti alimentari, tradizionali e innovativi, di elevata qualità;
- scegliere la tecnica analitica più idonea in funzione delle caratteristiche dell'analita e della matrice, nonché valutare criticamente i risultati analitici ottenuti per fornire corretti dati qualitativi e quantitativi relativi ai campioni analizzati;
- valutare l'influenza dei processi tecnologici sulla composizione degli alimenti e sulle caratteristiche sensoriali.

Questa capacità può essere sviluppata principalmente partecipando attivamente alle esercitazioni di laboratorio, alle visite tecniche guidate ed alle attività di tirocinio curriculare (se svolto in quest'area d'apprendimento), nonché mediante lo studio individuale da parte dello studente.

I risultati d'apprendimento sono verificati:

- durante le prove d'esame valutando le risposte a quesiti che richiedono la soluzione di problemi riscontrabili nell'esperienza professionale;
- attraverso il monitoraggio degli esiti delle esercitazioni;
- con la valutazione della relazione di tirocinio curriculare (se svolto in quest'area d'apprendimento).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (*modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA*) [url](#)

ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA ANALITICA [url](#)

ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (*modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI*) [url](#)

GESTIONE DELLA QUALITÀ E PROCESSI INNOVATIVI [url](#)

IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA*) [url](#)

PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI (*modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI*) [url](#)

ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

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

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

Abilità comunicative

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

	attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico e ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio. La verifica delle abilità comunicative sarà ottenuta mediante la valutazione della complessità, della chiarezza espositiva e dell'articolazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame orale e/o scritto e mediante la valutazione dell'esposizione del contenuto dell'elaborato scritto che costituisce la prova finale. Link inserito: http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari/1701/	
Capacità di apprendimento	I laureati devono aver sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi successivi di livello superiore. I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico, ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio. La verifica del livello della capacità di apprendimento sarà ottenuta mediante la valutazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame, mediante la valutazione della partecipazione dello studente nel corso delle esercitazioni pratiche e di laboratorio e mediante la valutazione dell'elaborato scritto derivante dalle attività curriculari di tirocinio pratico. Link inserito: http://www.agraria.unifg.it/Aggiornamento-sito/Corsi-di-Studio/Corsi-di-Laurea/Scienze-e-Tecnologie-Alimentari/1701/	

QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

08/11/2024

Le attività affini e integrative sono divise nelle seguenti due aree disciplinari: tecnologia alimentare; produzione agro-alimentare. Gli insegnamenti sono utili al completamento della formazione offerta dalle attività di base e caratterizzanti, grazie ai loro contenuti specialistici a valenza metodologica e funzionale agli obiettivi formativi del corso di laurea, citati nel quadro A4.a, e alla conoscenza e comprensione, citati nel quadro A4.b2, quali l'acquisizione delle conoscenze e competenze su: microbiologia di base, alimentare e industriale; produzioni vegetali e animali e al loro controllo di qualità; tecnologie alimentari tradizionali e innovative, sui processi di produzione degli alimenti e sulla relativa impiantistica. Le attività affini e integrative rispondono altresì alle esigenze di completamento delle conoscenze utili alla formazione dei profili professionali citati nel quadro A2.a.

QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

Di fronte ad una Commissione, viene presentato e discusso un elaborato scritto (relazione di tirocinio) che approfondisce tematiche pratiche, applicative o progettuali affrontate nell'ambito di un tirocinio curriculare svolto presso aziende, enti o laboratori.

La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco relazioni di tirocinio



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

28/05/2025

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

(<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi>) e con il Regolamento di Ateneo per le tesi di laurea (<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli>). L'elaborato finale può essere redatto anche in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente in inglese) e la stesura della tesi di laurea avviene secondo quanto riportato nelle linee guida di Dipartimento

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

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico del corso di studio definitivo e matrice delle competenze di Tuning

Link: https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2025-04/Regolamento%20STA_L-26_2025-2026%20%281%29.pdf

**QUADRO B2.a****Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

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

**QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**

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

**QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**

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

**QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/16	Anno di	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI link	ALTIERI CLELIA CV	PA	8	72	

		corso 1					
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE link			8	68
3.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	LUCHETTI LUCIANA CV	PA	6	52
4.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI link	STASI ANTONIO CV	PA	8	70
5.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA link	DI RUZZA BENEDETTO CV	RD	6	60
6.	MAT/06	Anno di corso 1	MATEMATICA (<i>modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA</i>) link	CASTELLANO SERGIO CV	PA	5	48
7.	MAT/06 SECS- S/01	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA link			8	
8.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI link	ALBENZIO MARZIA CV	PO	8	108
9.	SECS- S/01	Anno di corso 1	STATISTICA APPLICATA (<i>modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA</i>) link	GATTA GIUSEPPE CV	PA	3	32
10.	BIO/04	Anno di corso 2	BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA link			8	
11.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA link			9	
12.	AGR/12 AGR/11	Anno di corso 2	DIFESA DELLE DERRATE AGRO- ALIMENTARI link			10	

13.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI</i>) link	4				
14.	L-LIN/12	Anno di corso 2	LINGUA INGLESE link	6				
15.	AGR/09	Anno di corso 2	MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI link	7				
16.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE link	7				
17.	AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE link	7				
18.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (<i>modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI</i>) link	6				
19.	AGR/02	Anno di corso 2	PRODUZIONI ERBACEE (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI</i>) link	6				
20.	AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI FRUTTICOLE (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI</i>) link	4				
21.	AGR/03 AGR/02	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI link	10				
22.	BIO/09	Anno di corso 3	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (<i>modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA</i>) link	4				
23.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link	6				
24.	AGR/15	Anno di	GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI link	7				

		corso 3					
25.	VET/04 BIO/09	Anno di corso 3	IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA link		10		
26.	VET/04	Anno di corso 3	IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (<i>modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA</i>) link		6		
27.	AGR/16	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE link		6		
28.	AGR/15	Anno di corso 3	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link		9		



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio



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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche



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

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

Per tutti i corsi di studi attivati presso il nostro Ateneo gli studenti degli II.SS. usufruiscono di un pacchetto di mini corsi 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 al superamento di eventuali debiti formativi (<http://elearning.unifg.it>).

Con riferimento al 2024, sono state realizzate diverse attività/iniziative di orientamento con i seguenti incontri con gli IISS (si precisa che sono stati svolti 25 incontri in presenza e soltanto 4 incontri si sono tenuti on line, con l'utilizzo della piattaforma ZOOM – Unifg):

- 25 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/>;
- 18/04/2024 Open DAY Nell'ambito dell'orientamento in entrata, l'Università di Foggia propone 'Interconnessioni. I colori della scelta', una serie di eventi progettati per guidare gli studenti nel processo decisionale riguardo alle loro future carriere accademiche e professionali; c/o Via Caggese- Dip. Economia
<https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/orientamento/eventi-e-iniziative/incontri-di-orientamento-2024>;
- dal 6 al 13/05/2024 Open Week: l'Università di Foggia apre le sue porte a tutti gli studenti in occasione degli Open Day 2024. c/o i Dipartimenti UNIFG <https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/orientamento/eventi-e-iniziative/incontri-di-orientamento-2024>;
- 16/05/2024 HACKATHON: Attraverso sessioni interattive, workshop e presentazioni, gli studenti possono esplorare le diverse opzioni di studio e carriera disponibili, comprendere le interconnessioni tra le discipline e acquisire informazioni utili per prendere decisioni informate. c/o Via Caggese - Dipartimento di Economia e Piazza Umberto Giordano
<https://www.unifg.it/it/studiare/orientamento/orientamento/eventi-e-iniziative/incontri-di-orientamento-2024>;
- dal 08 al 10/10/2024 Orienta Puglia 2024_ ASTER: fiera, giunta alla sua IX 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. Quartiere Fieristico di Foggia
<https://mag.unifg.it/it/agenda/orienta-puglia>;
- 15/10/2024 Apulia Village: dall'11 al 15 ottobre, la Regione Puglia ha organizzato un Tour di Orientamento itinerante alla scelta universitaria, rivolto agli studenti degli Istituti di Istruzione superiore, famiglie, docenti e dirigenti delle scuole superiori di secondo grado. Di seguito le tappe dell'Apulia University Village: · 11 Ottobre Taranto; 12 Ottobre Gallipoli; 13

Ottobre Santa Maria di Leuca;14 Ottobre Brindisi;15 Ottobre Manfredonia. In concomitanza è previsto un tour della Puglia in Barca a Vela, riservato a studenti del V anno degli Istituti Superiori Pugliesi. In particolare il 15 mattina tra le 9 e le 13 partirà da Manfredonia la regata degli studenti che hanno scelto di partecipare con l'Università di Foggia, alla presenza dell'assessore Leo e di altri rappresentanti delle istituzioni.' Manfredonia- Porto turistico

<https://fieradidacta.indire.it/programma-didacta-italia-puglia-2024/>

- dal 16 al 18/10/2024 DIDACTA - Edizione Puglia: l'Università di Foggia è partner di "Didacta Italia. Edizione Puglia 2024" organizzata da Firenze Fiera con la partecipazione della Regione Puglia. L'evento si svolgerà a Bari e verrà ospitato negli spazi del quartiere fieristico del capoluogo pugliese su un'area di oltre 12.000 metri quadrati dal 16 al 18 ottobre 2024.

Bari- c/o Fiera del Levante [https://mag.unifg.it/it/agenda/didacta-italia-edizione-puglia-2024](https://mag.unifg.it/it/agenda/didacta-italia-edizione-puglia-2024;);

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](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 Dromedian 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](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/>

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 2023/2024, i target assegnati all'Università di Foggia, pari a 4.337 alunni, n. 122 corsi e n. 19 accordi con le scuole, sono stati quasi raggiunti del tutto. Sono stati censiti, infatti, n. 3101 studenti, di cui 2918 hanno conseguito l'attestato per aver raggiunto il 70 % delle presenze e sono stati sottoscritti n. 33 accordi con le Scuole, erogando ben 173 corsi.

I tre corsi, della durata di 15 ore ciascuno, hanno avuto in comune uno slot (modulo on line in forma asincrona, ma fruito 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, sono stati riproposti i seguenti percorsi, che si sono svolti tutti 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

Il D.M. n. 762 del 29.05.2024, a parziale modifica e integrazione del D.M. n. 934/2022, ha esteso la misura dell'investimento a tutti gli studenti iscritti alla scuola superiore di secondo grado (non più soltanto agli studenti iscritti al triennio) e ha compreso, tra gli obiettivi dei corsi di formazione, l'opportunità di conoscere le aree disciplinari relative alle materie scientifiche, tecnologiche, ingegneristiche e matematiche (STEM).

Inoltre, con il D.D.G. n. 1254 del 03.09.2024 il Ministero ha proceduto all'assegnazione dei target e delle risorse attribuibili per le annualità 2024/2025 e 2025/2026 (con scadenza il 30 aprile 2026) prevedendo per

l'Università di Foggia un target di n. 5380 alunni, di n. 269 corsi da erogare, e di n.32 accordi con le scuole, per un finanziamento complessivo pari a euro 1.345.000.

Per l'anno accademico corrente, sono stati previsti quattro distinti modelli di corso (con l'aggiunta del percorso dal titolo "Se impari a studiare studi di meno" esclusivamente rivolto al biennio) che saranno replicati n. volte rispetto alle richieste delle scuole in linea con gli obiettivi formativi del decreto.

Al 31/10/2024 risultano le seguenti iscrizioni: 9957 studenti/ 530 classi/ 25 scuole (situate, per la maggior parte, tra Foggia e provincia, che sono in procinto di sottoscrivere un Accordo con l'Università di Foggia, il cui schema è già stato previsto dal Ministero).

Nello specifico si tratta di:

- 268 licei pari al 51,6%
- 165 istituti tecnici pari al 31,8%
- 86 istituti professionali pari al 16,6%

Per quanto riguarda i percorsi scelti:

- percorso n. 1 Educare alla scelta: 148 classi pari al 28,5%
- percorso n. 2 Autoimprenditorialità e futuro del lavoro: 134 classi pari al 25,8%
- percorso n. 3 STEM: 83 classi pari al 16%
- percorso n. 4 Se impari a studiare studi di meno: 154 classi pari al 29,7%.

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

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/studiare/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Iniziative di orientamento



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

30/05/2025

Tutor, sostegno all'apprendimento e servizio SOS esami

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

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

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

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

corso) e di un colloquio. L'attività dei tutor informativi è finalizzata a:

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

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

Nell'anno 2024 per il DAFNE sono stati selezionati 2 tutor informativi e 2 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 del 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 per l'Ateneo di Foggia, 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. Le unità destinate al DAFNE sono 2.

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 del 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>) che consente di realizzare e inviare

attività agli studenti e di interagire in modalità sincronica attraverso le meet Google presenti su tale piattaforma. I Peer Career Advisors hanno a disposizione un'aula all'interno dei singoli Dipartimenti per svolgere i colloqui individuali o di gruppo con gli studenti a loro assegnati. Inoltre, all'interno della piattaforma e-learning UNIFG, è stata creata una virtual room preposta per le attività svolte dai PCA: <https://elearning.unifg.it/course/view.php?id=2387> Il numero degli studenti che hanno aderito al progetto, all'interno dei singoli Dipartimenti, fino alla data del 30/10/2024, è stato di 1458 per tutto l'Ateneo e di 182 per il Dipartimento DAFNE. Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi>



QUADRO B5

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

28/05/2025

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 250 ore (10 CFU); sedi del tirocinio possono essere imprese, enti pubblici e privati, ordini professionali, o strutture interne all'Università. I rapporti con le strutture extra-universitarie sede del tirocinio sono regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata durante tutto l'anno ad esclusione del mese di agosto.

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

<https://www.agraria.unifg.it/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 delle 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 delle convenzioni Quadro con l'Ateneo, e all'acquisizione di crediti formativi universitari previsti nei piani didattici dei corsi di studio.

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

In particolare:

- fornisce informazioni e chiarimenti agli studenti indicando i riferimenti procedurali da seguire, dall'attivazione del tirocinio curriculare alla conclusione di tutte le attività;
- agevola l'utilizzazione delle procedure di gestione tirocini (Esse3 Tsp, web) sia in base alle esigenze degli studenti che a quelle delle aziende/enti;
- fornisce assistenza allo studente ed alle aziende per l'utilizzo del gestionale Esse3 – Modulo Tsp;
- promuove le opportunità di tirocinio proposte dall'Ateneo e dalle Aziende/Enti esterni;
- agevola lo studente per la scelta di tirocinio più congeniale al percorso di studi agendo da tramite tra la domanda e l'offerta;
- gestisce la documentazione dell'iter amministrativo per l'attivazione delle convenzioni Quadro – accreditamento azienda – redazione Convenzione – approvazione Convenzione presso gli organi di Ateneo – protocollazione ed archiviazione Esse3 – Tsp;
- cura i rapporti con gli enti ed aziende esterne;
- fornisce assistenza allo studente in caso di problematiche o particolari esigenze non contemplate nel contratto formativo;
- fornisce supporto e assistenza ai tutor aziendali; fornisce assistenza tecnico-amministrativa al docente Coordinatore di tirocinio e tutor universitari.

Descrizione link: Regolamento attività di tirocinio

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



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

L'Università di Foggia conta circa 1100 accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione dello 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. 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 Erasmus/internazionali e di scambio in entrata: assistenza alla consultazione

dell'offerta formativa;

- supporto nella compilazione del piano di studio, all'uso dei servizi di Ateneo, all'inserimento nella vita universitaria.

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

Il numero degli studenti 'in uscita' e in "entrata" si mantiene stabile, attestandosi su 17 studenti in uscita nell'ultimo triennio e un numero comparabile per quelli in ingresso, estrapolando il dato dal totale studenti in ingresso al Dipartimento, sempre nell'ultimo triennio.

Si evidenzia un crescente interesse, a prescindere dal programma Erasmus+, nel Corso di Studi da parte di studenti stranieri. Infatti, nell'ultimo triennio si è osservata una crescita esponenziale delle iscrizioni al Corso di Studi da parte di studenti stranieri: 2 nell'A.A. 2021/2022, 2 nell'A.A. 2022/2023 e 12 nell'A.A. 2023/2024.

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

LINK ACCORDI BILATERALI

link accordi bilaterali Erasmus:

<https://www.unifg.it/it/internazionale/parti-con-unifg/studio-outgoing/bandi-mobilita-studentesca/mobilita-studentesca-ai-fini-di-studio-aa-2024-2025>

LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING

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

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

Borse Extra EU

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

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

BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes

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

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

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

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

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

Maggiori dettagli al seguente link

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

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

BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes

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

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

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

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

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

Maggiori dettagli al seguente link

- <https://www.unifg.it/it/internazionale/parti-con-unifg/blended-intensive-programmes> Link inserito:

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	University Of National And World Economy	81915-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
2	Francia	Centre International d'Études supérieures en sciences agronomiques		01/10/2021	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		01/10/2021	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		01/10/2021	solo italiano
5	Francia	Université de Bretagne Occidentale (UBO)		01/10/2021	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universität		01/10/2021	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/10/2021	solo italiano
8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		01/10/2021	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		01/10/2021	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyższa Szkoła Zawodowa Im.	221350-EPP-1-2014-	01/10/2021	solo

		Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego W Kaliszu	1-PL-EPPKA3-ECHE		italiano
11	Polonia	Poznan University		01/10/2021	solo italiano
12	Polonia	Unwersytet Technologiczno		01/10/2021	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu - Poznań University of Life Sciences		01/10/2021	solo italiano
14	Portogallo	Universidade Nova de Lisboa (UNL)		01/10/2021	solo italiano
15	Portogallo	Universidade Técnica de Lisboa (UTL)		01/10/2021	solo italiano
16	Portogallo	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro		01/10/2021	solo italiano
17	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V		01/10/2021	solo italiano
18	Romania	Universitatea		01/10/2021	solo italiano
19	Romania	Universitatea De Medicina Si Farmacie Iuliu Hatieganu Cluj-Napoca	43538-EPP-1-2014-1- RO-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
20	Romania	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine		01/10/2021	solo italiano
21	Spagna	European University Miguel De Cervantes		01/10/2021	solo italiano
22	Spagna	Universidad Catolica Santa Teresa De Jesus De Avila	98579-EPP-1-2014-1- ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
23	Spagna	Universidad De Burgos	29614-EPP-1-2014-1- ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
24	Spagna	Universidad De Extremadura	29523-EPP-1-2014-1- ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
25	Spagna	Universidad De La Rioja	28599-EPP-1-2014-1- ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
26	Spagna	Universidad De Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1- ES-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
27	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		01/10/2021	solo italiano
28	Spagna	Universidad Politécnica		01/10/2021	solo italiano
29	Spagna	Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia		01/10/2021	solo italiano

30	Spagna	Universidad de C�rdoba		01/10/2021	solo italiano
31	Spagna	Universidad de Le�n		01/10/2021	solo italiano
32	Turchia	Adnan Menderes Universitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
33	Turchia	Ankara �niversitesi		01/10/2021	solo italiano
34	Turchia	Cukurova University		01/10/2021	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/10/2021	solo italiano
36	Turchia	Erciyes Universitesi	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
37	Turchia	Okan Universitesi	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata University	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
39	Turchia	Sakarya �niversitesi		01/10/2021	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi Tudom�nyegyetem		01/10/2021	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

20/06/2025

L'Universit  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 difficolt  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 disponibilit  e il loro patrimonio di conoscenze e abilit .

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

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

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

Studenti/laureati

- Supportarli nell'analisi delle proprie abilit  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

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

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

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

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

Studenti/laureati

- Supportarli nell'analisi delle proprie abilità e competenze al fine di elaborare un progetto professionale in linea non solo con il percorso di studio intrapreso ma anche in relazione alle passioni e aspettative personali.
- 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 2024 e fino al 31/10/2024, a cui si affiancano le attività ordinarie di cui sopra, incontri o contatti con i referenti delle Aziende di Foggia, finalizzati alla sottoscrizione di convenzioni/accordi di partnership, attivazione di tirocini 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. Tali servizi sono erogati su richiesta con incontri frontali, in alternativa attraverso canali di messaggistica, social, ma soprattutto con assistenza telefonica. La modalità a distanza ossia attraverso i canali di messaggistica sono legati ai social quali FACEBOOK, LINKEDIN e INSTAGRAM. Il servizio è sempre garantito in via telematica per gli utenti che lo desiderano. 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" nel 2023, con l'obiettivo di incentivare e innovare l'incontro tra Università e mondo del lavoro attraverso attività di gamification, inspirational speech, challenge e aperitivi di lavoro insieme ai più tradizionali colloqui one-to-one. Per il 2024 il progetto "Talent Space" è al vaglio di rivisitazione ed è in programma per il 2025.

Nell'anno 2024, per il Dipartimento DAFNE sono stati organizzati i seguenti eventi:

Career DAY con Teach for Italy, su piattaforma Zoom; Career Day – Programma UIPP – Biogem su Piattaforma Zoom; Recruiting day con HUMANGEST HOLDING SPA; Recruiting Day con le aziende Bonassisa Lab, Pastificio Casa Principe, ROSSOGARGANO S.C.A.P.A., Molino Campanaro srl, Antonio Mascolo;

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

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 2024 e fino al 31/12/2024 hanno aderito 45 nuove aziende. Sono presenti ad oggi in piattaforma n. 281 aziende in totale.

Il numero dei laureati/studenti iscritti in piattaforma nel 2024 ammonta a circa 566. In totale sono presenti in piattaforma circa 4366 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.

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://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/stage-e-placement/placement/iniziative-ed-eventi/talentspace-fordep>
(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. A novembre 2024 è partita la quinta edizione del corso.

- 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)

Nel 2024 il corso non è stato attivato.

- 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, circa 450 nella seconda e 526 nella terza edizione. A novembre 2024 è partita la quinta edizione del corso.

- 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, 520 nella seconda e 447 nella terza.

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

Realizzazione di seminari di formazione e di workshop delle professioni con la partecipazione di esperti finalizzati alla

presentazione degli sbocchi lavorativi di ogni corso di laurea e alla effettiva possibilità di collocamento nel mondo del lavoro dei laureati da realizzarsi periodicamente negli spazi unifg.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di placement



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

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

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

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

Per il Corso di Studi è stato istituito 1 percorsi ordinario di PCTO (il tecnologo alimentare) La durata totale del percorso è 25 ore (12 ore di frequenza presso il Dipartimento, 11 ore di project work a scuola, 2 ore di evento finale).

Il percorso è legato al CdS per favorire un orientamento consapevole e del tipo learning by doing e prevedeva attività di didattica frontale, project work, visite guidate in azienda e attività pratiche, per una durata complessiva di 50 ore. È stata prevista, altresì, la possibilità di riconoscere di 2 CFU per ciascun percorso per gli studenti che formalizzeranno l'iscrizione presso l'Università di Foggia, previo superamento di una prova di accertamento delle conoscenze a fine percorso PCTO. Le attività di PCTO erogate dal Dipartimento DAFNE hanno previsto il coinvolgimento di 9 istituti di Foggia e provincia e Barletta.

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

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

- Centro Universitario Sportivo (CUS-Foggia). Link: <http://www.cusfoggia.com/>
- Centro Universitario Teatrale (CUT-Foggia). Link: <http://www.unifg.it/unifg-comunica/arte-sport-e-tempo-libero/cut-centro-universitario-teatrale>
- CLA (Centro Linguistico di Ateneo) <http://www.unifg.it/didattica/corsi-di-lingua-e-ecdl/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.



QUADRO B6

Opinioni studenti

La rilevazione dell'opinione degli studenti è effettuata mediante il contributo di Dipartimento e del CdS di studi con l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti rispetto all'importanza della compilazione dei questionari e, successivamente, di monitorare la qualità del CdS e per accrescere la qualità delle attività didattiche del CdS. Le eventuali criticità rilevate sono oggetto di discussione durante le riunioni periodiche del GAQ CdS, con i docenti degli insegnamenti, con il Direttore di Dipartimento e in sedute dedicate del Consiglio di Dipartimento. Per l'a.a. 2024-2025, il numero complessivo di questionari relativi agli insegnamenti svolti nel I e nel II semestre, è risultato pari a 367 per i frequentanti e di 48 per i non frequentanti. Si vuole inizialmente analizzare la valutazione degli studenti frequentati riguardo il CdS nel suo complesso. Su un totale di 367 questionari collezionati, la valutazione complessiva delle domande relative alla sezione sulla qualità della docenza ha rilevato una percentuale di risposte positive (decisamente Sì e più Sì che no) pari all'88,50% con un punteggio pari 3,57 significativamente superiore rispetto al limite di attenzione considerato di 2,50. Per ciò che riguarda il totale della valutazione relativo alla sezione della Docenza e dell'Interesse sono stati rilevati punteggi di 3,66 (91,24% risposte positive) e 3,56 (88,01% risposte positive). Positivi sono stati anche i valori relativi alle sezioni Organizzazione e Lezioni svolte in presenza con valori rispettivamente pari a 3,58 (88,79%) e 3,73 (94,55% risposte positive). Il complessivo punteggio attribuito dagli studenti al questionario è pari a 3,62 un valore significativamente superiore rispetto ai limiti di attenzione attestando, quindi, un generale apprezzamento degli studenti del CdS di Laurea in STA I.

Per quanto riguarda la valutazione degli studenti non frequentanti, si sono rilevati valori inferiori a quelli assegnati dagli studenti frequentanti ed anche inferiori al limite di riferimento pari a 3,25. In particolare, il totale relativo alla sezione Insegnamento ha rilevato un valore di 3,08 mentre per la sezione Docenza si è rilevato un valore di 3,31 e la sezione Interesse ha ottenuto un valore di 3,06. Infine, per la sezione Organizzazione si è registrato un valore medio di 3,17 con il 79,17% di risposte positive ed il 3,80% di risposte negative. In questo caso, quindi, risulta necessario mettere in atto azioni che possano mitigare azioni per mitigare i problemi rilevati dagli studenti.

Si vogliono analizzare, inoltre, i singoli insegnamenti in modo da evidenziare, rispetto alla precedente valutazione complessiva, eventuali margini di miglioramento su singoli insegnamenti e progettare misure di correzioni riguardo potenziali punti di debolezza.

L'Insegnamento di Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali degli Alimenti, ha ottenuto valori sempre superiori al limite di riferimento pari a 3,25, confermando un'elevata qualità percepita dagli studenti. Il punteggio per la sezione Insegnamento è 3,92, superiore al CdS di laurea (3.56) e al Dipartimento (3.58), indice di un'esperienza didattica chiara e ben organizzata. Anche per quanto riguarda la sezione Docenza (3.87) e nell'Interesse (3,875), l'insegnamento supera i valori del CdS e del dipartimento, mostrando la capacità del docente di stimolare la partecipazione degli studenti. La Organizzazione raggiunge il massimo (4.0), evidenziando un'eccellente gestione delle attività e delle modalità di esame. Infine, per le Lezioni in presenza, il valore è 3.87, superiore al CdS di laurea (3.733) e nettamente sopra al valore registrato per il Dipartimento (3.43).

L'insegnamento di Agronomia e Coltivazioni Erbacee ha ricevuto valutazioni complessivamente positive, con punteggi superiori a quelli del CdS di Laurea e del Dipartimento per qualità dell'insegnamento (3.75), per la docenza (3.77) e per la gestione delle lezioni in presenza (3.94), confermando un buon livello di soddisfazione da parte degli studenti. Valori più che positivi sono stati ottenuti anche per la sezione Interesse (3.41) ed Organizzazione percepita (3.41) i quali sono risultati, comunque, leggermente inferiori alle medie del CdS e del Dipartimento. Il valore complessivo della valutazione dell'insegnamento ha ottenuto un valore di 3,70 superiore al CdS (3.39) e al Dipartimento (3.37), confermando una valutazione più che positiva dell'esperienza formativa offerta dall'insegnamento.

Il CdS di Alimentazione e Nutrizione Umana evidenzia una percezione complessivamente positiva, con valori che si collocano stabilmente sopra del valore di 3.25 e superiori alle medie del CdS di laurea e del Dipartimento, confermando la qualità dell'esperienza formativa offerta. In dettaglio, il totale della sezione Insegnamento ha registrato un valore pari a 3.83, superiore al CdS (3.56) e al Dipartimento (3.58). Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3.69, confermando un apprezzamento per la chiarezza espositiva, la disponibilità e le competenze del docente. Il totale della sezione Interesse ha rilevato un valore pari a 3.91 superiore alle medie di CdS (3.55) e Dipartimento (3.57), indicando che l'insegnamento è in grado di stimolare l'interesse degli studenti in modo soddisfacente. Il totale sezione organizzazione dell'insegnamento ha ottenuto 3.83 ben al di sopra delle valutazioni del CdS di laurea (3.58) e al Dipartimento (3.55), dimostrando una buona percezione dell'organizzazione dell'insegnamento in termini di orari, comunicazioni e gestione delle attività didattiche. Infine, il valore rilevato come totale della sezione 'Lezioni in Presenza' ha registrato il valore più elevato, 3.5, superiore al CdS (3.73) e nettamente al Dipartimento (3.43), evidenziando la forza dell'insegnamento nella gestione delle attività in presenza, percepite in modo estremamente positivo dagli studenti. Infine, il valore riassuntivo del totale questionario si attesta a 3.75, superiore al CdS di Laurea (3.39) e al Dipartimento (3.37), consolidando la percezione di un'esperienza formativa di qualità e ben organizzata.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Biochimica evidenzia un andamento del tutto positivo. Il totale della valutazione per la sezione Insegnamento ha riportato un valore di 3.39, leggermente inferiore ai valori del CdS (3.56) e del Dipartimento (3.58). Il totale della sezione docenza ha rilevato un valore pari a 3.65, in linea con il CdS (3.65) e il Dipartimento (3.67), mantenendosi ben al di sopra dei valori limite inferiore di riferimento mostrando una percezione positiva delle competenze didattiche e della disponibilità del docente. Valori positivi si sono anche attestati per il totale della sezione Interesse con un valore rilevato di 3.59, superiore al valore rilevato per il CdS (3.55) e il Dipartimento (3.57), indicando una buona capacità dell'insegnamento di mantenere il coinvolgimento degli studenti. Infine, il totale sezione Lezioni in Presenza ha mostrato un valore di 3.71, superiore al limite minimo e vicino ai dati del CdS (3.73) e superiore al Dipartimento (3.43), segnalando una percezione positiva della didattica in presenza. In sintesi, l'insegnamento di Biochimica presenta valori positivi per tutti gli indici analizzati.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Biologia dei Microrganismi evidenzia un quadro complessivamente molto positivo, con tutti i valori sempre superiori a 3,5 e mediamente superiori ai valori del CdS e del Dipartimento. I valori totali delle sezioni Insegnamento e Docenza sono risultati essere pari a 3,84 e 3,90, superiori, in entrambi i casi, ai dati rilevati per il CdS e per il Dipartimento. Molto positivo è anche il valore relativo all'Interesse con un valore pari a 3,92, segnalando una capacità dell'insegnamento di stimolare l'interesse e il coinvolgimento degli studenti. Valori positivi sono stati anche rilevati per la sezione Organizzazione e Lezioni in Presenza con valori rispettivamente pari a 3,79 e 3,94. Infine, il totale questionario ha ottenuto una valutazione altamente positiva pari a 3,88, superiori al CdS (3,39) ed al Dipartimento (3,37), consolidando una percezione complessivamente molto positiva dell'esperienza formativa offerta dall'insegnamento. In sintesi, l'insegnamento di Biologia dei Microrganismi si colloca ben al di sopra degli standard minimi di accettabilità, superando costantemente i valori medi di CdS e Dipartimento in tutte le voci analizzate.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Chimica Analitica evidenzia un andamento sostanzialmente positivo. Il totale della sezione Insegnamento, ad esempio, ha mostrato un valore di 3,25 – considerato sufficiente – ma inferiore ai valori del CdS (3.56) e del Dipartimento (3.58). Il totale relativo alla sezione Organizzazione, invece, ha rilevato un valore pari a 3,09, inferiore al limite di riferimento pari a 3,25 ed anche inferiore ai valori totali rilevati per il CdS (3.58) e del Dipartimento (3.55), indicando un'esigenza di miglioramento nell'organizzazione percepita delle attività didattiche (orari, informazioni, chiarezza delle comunicazioni). Il totale relativo alla sezione Interesse si è attestato a 3,36 più che sufficiente ma comunque inferiore ai valori del CdS di Laurea (3.55) e del Dipartimento (3.57). Il totale sezione Docenza ha ottenuto un positivo 3.55 leggermente inferiore al CdS (3.65) e al Dipartimento (3.67), indicando una buona percezione della docenza. Più che positivo, inoltre, è stata la valutazione della sezione lezioni in presenza con un punteggio di 3,64. Infine, il totale del punteggio ottenuto dall'intero questionario è stato pari a 3,39 più che positivo ed in linea con i valori del CdS e del Dipartimento.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Chimica Generale evidenzia un quadro complessivamente positivo, con valori che si collocano generalmente al di sopra del limite di 3,25. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3.39, in linea con i valori rilevati dal CdS (3.56) e dal Dipartimento (3.58). Il totale sezione Docenza ha ottenuto un punteggio di 3,63 indicando una percezione più che positiva degli studenti mentre il totale della sezione Interesse ha riportato un punteggio di 3,57 del tutto in accordo con i valori rilevati dal CdS e del Dipartimento indicando, quindi, una buona capacità dell'insegnamento di stimolare l'interesse e il coinvolgimento degli studenti. Infine, il totale della sezione Lezioni in Presenza con un punteggio di 3.78 indica, anche in questo caso, un punto di forza dell'insegnamento, con una percezione positiva delle lezioni in presenza da parte degli studenti. Il totale questionario per l'insegnamento di Chimica Generale ha ottenuto un valore di 3.55, molto superiore al limite minimo accettabile di 3.25, e risulta superiore sia al valore medio del CdS (3.39) sia al valore del Dipartimento (3.37).

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Chimica Organica merita una maggiore attenzione, con valori sistematicamente inferiori al limite di 3,25. Il totale sezione Insegnamento, ad esempio, ha registrato 2.92 significativamente inferiore al punteggio medio rilevato dal CdS (3,56) e dal Dipartimento (3,58) segnalando una percezione non sufficiente da parte degli studenti sull'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha ricevuto un valore di 2,85 indicando una percezione non soddisfacente delle modalità di insegnamento e della disponibilità del docente. Valori simili sono stati rilevati per il totale sezione Interesse (2,80) e per la sezione Organizzazione (2,70) segnalando criticità nella gestione organizzativa del CdS percepita dagli studenti. Il totale sezione Lezioni in Presenza, invece, con un punteggio di 3,50 risulta essere più che sufficiente ed in linea con i valori del CdS e del Dipartimento, indicando che le lezioni in presenza risultano più apprezzate rispetto ad altri aspetti dell'insegnamento. Per quanto riguarda il totale Questionario che ha riportato un valore di 3.06, conferma che l'esperienza formativa complessiva percepita dagli studenti risulta non sufficiente e non in linea con quanto rilevato dal CdS. In sintesi, l'insegnamento di Chimica Organica presenta criticità trasversali su tutti gli indicatori analizzati, con valori inferiori al limite minimo di accettabilità e alle medie di CdS e Dipartimento, ad eccezione delle lezioni in presenza che risultano percepite con maggiore positività. Si evidenzia quindi la necessità di interventi di miglioramento volti a rafforzare la qualità della didattica, la gestione organizzativa e la capacità di

stimolare interesse e partecipazione da parte degli studenti, in coerenza con gli obiettivi formativi e qualitativi del CdS. L'analisi dei dati per l'insegnamento di Economia e gestione delle imprese evidenzia un quadro complessivamente molto positivo, con valori che si collocano sempre molto al di sopra del limite minimo di accettabilità (3,25) e superiori ai valori medi rilevati sia a livello di CdS sia di Dipartimento. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,85, superiore al valore medio del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,58), confermando una percezione favorevole da parte degli studenti sull'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha ottenuto un punteggio di 3,98, nettamente superiore rispetto al CdS (3,65) e al Dipartimento (3,67), segnalando un elevato apprezzamento per le modalità di insegnamento, la chiarezza espositiva e la disponibilità del docente. Il totale sezione Interesse ha riportato un punteggio di 3,97, superiore ai valori rilevati dal CdS (3,55) e dal Dipartimento (3,57), indicando una capacità dell'insegnamento di stimolare un interesse elevato e di mantenere un buon livello di coinvolgimento da parte degli studenti. Il totale sezione Organizzazione ha registrato un valore di 3,95, anch'esso superiore al CdS (3,58) e al Dipartimento (3,55), segnalando una percezione positiva dell'organizzazione del CdS in termini di orari, comunicazione e gestione delle informazioni. Il totale sezione Lezioni in Presenza, con un punteggio di 3,87, risulta superiore al valore medio del CdS (3,73) e del Dipartimento (3,43), confermando una percezione positiva da parte degli studenti relativamente alla qualità e all'efficacia delle lezioni in presenza. Infine, il totale questionario ha riportato un valore di 3,92, ampiamente superiore al limite minimo accettabile di 3,50 e superiore ai valori medi del CdS (3,39) e del Dipartimento (3,37), confermando una percezione globale estremamente positiva sull'esperienza formativa complessiva offerta dall'insegnamento. In sintesi, l'insegnamento di Economia e gestione delle imprese presenta punteggi molto positivi su tutti gli indicatori analizzati, superando sistematicamente sia il limite minimo di accettabilità sia le medie del CdS e del Dipartimento. Questi dati evidenziano un insegnamento in grado di garantire elevata qualità didattica, un'efficace gestione organizzativa e una significativa capacità di stimolare interesse e partecipazione, in coerenza con gli obiettivi formativi e qualitativi del CdS di Studi, rappresentando un punto di forza per l'offerta formativa complessiva.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Entomologia delle derrate evidenzia un quadro positivo con alcuni margini di miglioramento, pur risultando complessivamente in linea con il limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e presentando punti positivi su specifici indicatori. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,40, superiore al limite minimo di accettabilità (3,25) ma inferiore al valore medio del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,58), indicando una percezione sufficiente. Il totale della sezione Docenza ha riportato un punteggio di 3,46, anch'esso superiore al limite minimo di 3,25. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,18, lievemente al di sotto del limite minimo di accettabilità e inferiore ai valori medi del CdS (3,55) e del Dipartimento (3,57), evidenziando un potenziale miglioramento riguardo l'interesse e il coinvolgimento degli studenti durante le attività didattiche. Il totale sezione Organizzazione ha riportato un valore di 3,29, superiore al limite minimo di 3,25. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha registrato un punteggio di 3,64, ampiamente superiore al limite minimo, vicino al valore medio del CdS (3,73) e superiore al valore medio del Dipartimento (3,43), confermando un punto di forza dell'insegnamento, con una percezione positiva da parte degli studenti relativamente alla qualità e all'efficacia delle lezioni in presenza. Il totale del punteggio dell'insegnamento è risultato pari a 3,41 del tutto superiore al limite considerato di riferimento ed in linea con i valori del CdS e del Dipartimento. In sintesi, l'insegnamento di Entomologia delle derrate presenta una valutazione complessiva più che sufficiente ma con margini di miglioramento relativi all'interesse e all'organizzazione.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Fisica evidenzia un quadro eterogeneo, con valori che si collocano in parte al di sotto delle medie rilevate a livello di CdS e di Dipartimento, pur risultando in linea o superiori al limite minimo di accettabilità fissato a 3,25. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,40, superiore al limite minimo di accettabilità (3,25) ma inferiore al valore medio del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,58), indicando una percezione sufficiente ma con possibilità di miglioramento per l'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha riportato un punteggio di 3,30, anch'esso superiore al limite minimo, ma inferiore ai valori medi del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), segnalando la necessità di potenziare la chiarezza espositiva, l'interazione in aula e la disponibilità percepita del docente. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,25, pari al limite minimo di accettabilità ma inferiore ai valori medi del CdS (3,55) e del Dipartimento (3,57), evidenziando la necessità di rafforzare le strategie di coinvolgimento per stimolare maggiormente l'interesse e la partecipazione degli studenti durante le attività didattiche. Il totale sezione Organizzazione ha riportato un valore di 3,70, superiore al limite minimo e ai valori medi del CdS (3,58) e del Dipartimento (3,55), rappresentando un punto di forza dell'insegnamento, con una percezione positiva da parte degli studenti rispetto all'organizzazione complessiva, alla chiarezza delle informazioni e alla gestione degli orari. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha registrato un punteggio di 3,90, ampiamente superiore al limite minimo, al valore medio del CdS (3,73) e al Dipartimento (3,43), confermando un punto di forza dell'insegnamento con una percezione molto positiva da parte degli studenti relativamente alla qualità e all'efficacia delle lezioni in presenza. Il totale questionario ha riportato un valore di 3,45, superiore al limite minimo di accettabilità e ai valori medi del CdS (3,39) e del Dipartimento (3,37), indicando che l'esperienza formativa complessiva percepita dagli studenti si colloca positivamente nel complesso del CdS.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Gestione della qualità evidenzia un quadro complessivamente molto positivo, con valori che si collocano al di sopra del limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e superiori alle medie rilevate sia a livello di CdS sia di Dipartimento, confermando un elevato gradimento da parte degli studenti. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,76, superiore al limite minimo di accettabilità, al valore medio del CdS di Laurea (3,56) e del Dipartimento (3,58), confermando una percezione favorevole sull'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha riportato un punteggio di 3,87, superiore al valore medio del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), segnalando un apprezzamento da parte degli studenti per le competenze didattiche, la chiarezza espositiva e la disponibilità del docente. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,83, ampiamente superiore al limite minimo e ai valori medi del CdS di Laurea (3,55) e del Dipartimento (3,57), indicando la capacità dell'insegnamento di stimolare interesse e garantire un buon livello di partecipazione attiva degli studenti. Il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,94, superiore al limite minimo e ai valori medi del CdS (3,58) e del Dipartimento (3,55), evidenziando un elevato gradimento per la gestione organizzativa del CdS in termini di chiarezza delle informazioni, comunicazioni e gestione degli orari. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,89, superiore al limite minimo, al valore medio del CdS (3,73) e del Dipartimento (3,43), confermando una percezione positiva da parte degli studenti sulla qualità e l'efficacia delle lezioni in presenza, che rappresentano un punto di forza dell'insegnamento. Il totale questionario ha registrato un punteggio di 3,84, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità (3,25) e superiore ai valori medi del CdS (3,39) e del Dipartimento (3,37), confermando una percezione complessivamente molto positiva da parte degli studenti sull'esperienza formativa complessiva offerta dall'insegnamento di Gestione della qualità. In sintesi, l'insegnamento di Gestione della qualità presenta un quadro fortemente positivo su tutti gli indicatori analizzati, con punteggi elevati e superiori sia al limite minimo di accettabilità sia alle medie del CdS e del Dipartimento. I dati confermano la capacità dell'insegnamento di garantire elevata qualità didattica, una gestione organizzativa efficace e una significativa capacità di stimolare l'interesse e la partecipazione degli studenti, in coerenza con gli obiettivi formativi e qualitativi del CdS di Studi, rappresentando un punto di forza per l'offerta formativa complessiva.

Sulla base dell'analisi della didattica di igiene, sicurezza e controllo, c'è uno scenario generalmente positivo, con la maggior parte dei valori superiori alla soglia minima di 3,25 e che superano le medie riportate a livello di CdS di Studio e di Dipartimento, sebbene ci sia un'area da migliorare. Il totale per la sezione Didattica ha ottenuto un punteggio di 3,42, che è superiore alla soglia minima ma inferiore alla media del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,58). Ciò indica un'area di preoccupazione riguardo alla percezione generale della didattica, che è tuttavia vicina ai valori di riferimento. Il totale per la sezione Docenza ha riportato 3,88 come risultato, che è superiore alla soglia minima e alla media del CdS (3,65) e del dipartimento (3,67). Questo mostra un significativo apprezzamento da parte degli studenti riguardo alle competenze, alla chiarezza e alla disponibilità del docente. Il totale per la sezione Interesse si distingue a 3,85, ben al di sopra della soglia minima e della media del CdS (3,55) e del Dipartimento (3,57). Questo dimostra un forte rendimento nel stimolare interesse e garantire un coinvolgimento attivo da parte degli studenti. Il totale questionario ha registrato un punteggio di 3,71, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità e superiore ai valori medi del CdS (3,39) e del Dipartimento (3,37), confermando che l'esperienza formativa complessiva offerta dall'insegnamento viene percepita in modo positivo dagli studenti, riflettendo l'efficacia complessiva dell'attività didattica e la qualità dell'insegnamento.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Matematica evidenzia un quadro con ampi margini di miglioramento, con diversi indicatori che si collocano al di sotto del limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e inferiori alle medie rilevate a livello di CdS e di Dipartimento, pur presentando punti di forza utili per impostare azioni di consolidamento. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,20, lievemente inferiore al limite minimo di accettabilità, nonché al valore medio del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,58), segnalando la necessità di attenzione e potenziamento per migliorare la percezione complessiva dell'efficacia dell'insegnamento da parte degli studenti. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,36, superiore al limite minimo di accettabilità ma inferiore ai valori medi del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), indicando la necessità di rafforzare la chiarezza espositiva, la disponibilità e le modalità didattiche del docente. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,11, inferiore al limite minimo di accettabilità e ai valori medi del CdS di Laurea (3,55) e del Dipartimento (3,57), evidenziando la necessità di implementare strategie per aumentare il coinvolgimento e stimolare maggiormente l'interesse degli studenti durante le attività didattiche. Il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,39, superiore al limite minimo di 3,25 ma inferiore al valore medio del CdS (3,58) e del Dipartimento (3,55), segnalando un'organizzazione complessivamente sufficiente, ma con possibilità di miglioramento nella gestione degli orari, nella comunicazione e nella chiarezza delle informazioni fornite agli studenti. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,78, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità, superiore al valore medio del CdS (3,73) e del Dipartimento (3,43), confermando un punto di forza dell'insegnamento nella qualità e nell'efficacia percepita delle lezioni in presenza, apprezzate dagli studenti. Il totale questionario ha registrato un punteggio di 3,33, superiore al limite minimo di accettabilità e in linea con i valori medi del CdS (3,39) e del Dipartimento (3,37), evidenziando una percezione complessivamente sufficiente da parte degli studenti rispetto all'esperienza formativa complessiva offerta

dall'insegnamento.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Microbiologia Alimentare evidenzia un quadro molto positivo, con tutti gli indicatori che si collocano al di sopra del limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e superiori alle medie rilevate a livello di CdS e di Dipartimento. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,86, superiore al limite minimo di accettabilità e ai valori medi del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,58), confermando una percezione positiva da parte degli studenti sull'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,98, segnalando un elevato apprezzamento da parte degli studenti per le competenze didattiche, la chiarezza espositiva e la disponibilità del docente. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,98, anch'esso ampiamente superiore al limite minimo di riferimento, evidenziando la capacità dell'insegnamento di stimolare interesse e garantire un coinvolgimento attivo degli studenti durante le attività didattiche. Il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,80 confermando una percezione positiva da parte degli studenti in merito all'organizzazione complessiva del CdS, alla chiarezza delle informazioni e alla gestione degli orari. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,80, attestando un punto di forza dell'insegnamento nella qualità e nell'efficacia percepita delle lezioni in presenza. Il totale questionario ha registrato un punteggio di 3,90, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità (3,25) e ai valori medi del CdS (3,39) e del Dipartimento (3,37), evidenziando come l'esperienza formativa complessiva offerta dall'insegnamento viene percepita in modo eccellente dagli studenti, riflettendo l'efficacia dell'attività didattica e la qualità complessiva dell'insegnamento.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Microbiologia industriale evidenzia un quadro che necessita maggiore attenzione. I valori assegnati dagli studenti, infatti, si collocano sistematicamente al di sotto del limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e inferiori alle medie rilevate a livello di CdS e di Dipartimento, ad eccezione dell'indicatore relativo alle lezioni in presenza. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 2,71, nettamente inferiore al limite minimo di accettabilità e ai valori medi del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,58). Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 2,71, anch'esso inferiore al limite minimo e ai valori medi del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), segnalando criticità nella percezione della chiarezza espositiva, dell'interazione in aula e della disponibilità del docente. Il totale sezione Interesse si attesta a 2,79, al di sotto del limite minimo di accettabilità e dei valori medi del CdS (3,55) e del Dipartimento (3,57), indicando la necessità di implementare strategie didattiche finalizzate a stimolare l'interesse e il coinvolgimento attivo degli studenti. Il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 2,93, anch'esso inferiore ai valori medi del CdS (3,58) e del Dipartimento (3,55), segnalando criticità percepite dagli studenti in merito alla gestione organizzativa del CdS, alla chiarezza delle informazioni fornite e alla comunicazione. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,57, superiore al limite minimo di accettabilità, in linea con il valore medio del CdS (3,73) e superiore a quello del Dipartimento (3,43), confermando un punto di forza dell'insegnamento nella qualità e nell'efficacia percepita delle lezioni in presenza, apprezzate dagli studenti. Il totale questionario risulta inferiore al limite minimo di accettabilità (3,25) evidenziando una percezione complessiva dell'esperienza formativa che richiede interventi di miglioramento mirati. In sintesi, l'insegnamento di Microbiologia industriale presenta criticità trasversali sugli indicatori relativi all'insegnamento complessivo, alla docenza, all'interesse e all'organizzazione. Si conferma tuttavia un punto di forza nelle lezioni in presenza, che risultano apprezzate dagli studenti. Si raccomanda l'attivazione di un piano di miglioramento mirato, volto a potenziare la qualità didattica, la gestione organizzativa del CdS e la capacità di coinvolgimento degli studenti, al fine di riallineare l'insegnamento agli standard qualitativi attesi dal CdS di Studi.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Operazioni Unitarie evidenzia un quadro complessivamente positivo, con valori che si collocano prossimi o superiori al limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 ed allineati alle medie rilevate a livello di CdS e di Dipartimento. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,53, superiore al limite minimo di accettabilità indicando una percezione generalmente positiva da parte degli studenti sull'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,46, superiore al limite minimo di 3,25 ma inferiore ai valori medi del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67). Il totale sezione Interesse si attesta a 3,41, superiore al limite minimo ma inferiore ai valori medi del CdS di Laurea (3,55) e del Dipartimento (3,57), segnalando l'opportunità di potenziare le strategie didattiche finalizzate a stimolare un maggiore interesse e coinvolgimento degli studenti durante le lezioni. Il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,65, superiore al limite minimo di accettabilità, al valore medio del CdS (3,58) e del Dipartimento (3,55), indicando una percezione positiva da parte degli studenti rispetto alla gestione organizzativa del CdS, alla chiarezza delle informazioni e alla gestione degli orari. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,50 confermando una percezione positiva da parte degli studenti sulla qualità e sull'efficacia delle lezioni in presenza. I dati confermano che l'insegnamento riesce a garantire un'esperienza formativa adeguata e apprezzata.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Patologia dei prodotti e delle derrate evidenzia un quadro con criticità trasversali, con valori che si collocano al di sotto del limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e inferiori alle medie rilevate a livello di CdS di Laurea e di Dipartimento, pur mostrando un punto di forza relativo nelle lezioni in presenza. Il totale sezione

Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,15. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,00. Il totale sezione Interesse si attesta a 2,89, significativamente inferiore al limite minimo di accettabilità evidenziando la necessità di potenziare le strategie didattiche per stimolare l'interesse e il coinvolgimento attivo degli studenti durante le attività didattiche. Il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,10 mentre il totale punteggio attribuito alla sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,37. In sintesi, l'insegnamento di Patologia dei prodotti e delle derrate presenta criticità in tutte le dimensioni analizzate, con punteggi inferiori al limite minimo di accettabilità e alle medie del CdS di Laurea e del Dipartimento, ad eccezione delle lezioni in presenza che rappresentano un elemento relativamente più positivo. Si raccomanda l'attivazione di interventi mirati al miglioramento, finalizzati a potenziare la qualità didattica, l'organizzazione del CdS e le strategie per stimolare interesse e partecipazione, al fine di riallineare l'insegnamento agli standard qualitativi attesi dal CdS di Studi e alle aspettative degli studenti.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Processi evidenzia un quadro complessivamente molto positivo, con tutti i valori che si collocano al di sopra del limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e costantemente superiori alle medie rilevate a livello di CdS di Laurea e di Dipartimento, confermando un elevato gradimento da parte degli studenti. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,75, superiore al limite minimo di accettabilità, al valore medio del CdS di Laurea (3,56) e del Dipartimento (3,58), confermando una percezione positiva sull'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,85, superiore al limite minimo e ai valori medi del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), segnalando l'apprezzamento da parte degli studenti per la chiarezza espositiva, le competenze didattiche e la disponibilità del docente. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,88, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità, al valore medio del CdS di Laurea (3,55) e del Dipartimento (3,57), evidenziando una forte capacità dell'insegnamento di stimolare l'interesse e garantire il coinvolgimento attivo degli studenti. Il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,88, superiore al limite minimo, al valore medio del CdS (3,58) e del Dipartimento (3,55), confermando una percezione positiva da parte degli studenti in merito alla gestione organizzativa del CdS, alla chiarezza delle informazioni e alla gestione degli orari. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,81, superiore al limite minimo di accettabilità, al valore medio del CdS di Laurea (3,73) e nettamente superiore a quello del Dipartimento (3,43), consolidando il punto di forza rappresentato dalla qualità e dall'efficacia percepita delle lezioni in presenza. In sintesi, l'insegnamento di Processi presenta punteggi elevati su tutti gli indicatori analizzati, con valori superiori sia al limite minimo di accettabilità sia alle medie del CdS di Laurea e del Dipartimento, confermando un insegnamento di qualità, capace di garantire una didattica efficace e apprezzata, stimolare l'interesse e il coinvolgimento degli studenti e fornire un'esperienza formativa in linea con gli obiettivi qualitativi e formativi del CdS di Studi.

Per quanto riguarda l'insegnamento di Macchine ed Impianti si rivela una valutazione positiva per tutti gli indici di riferimento. Per le sezioni Insegnamento e Docenza gli studenti hanno assegnato un valore complessivo di 3,68, e 3,71 rispettivamente i quali risultano significativamente superiori al valore inferiore di riferimento e rispetto ai punteggi rilevati per il CdS di Studi e per il Dipartimento. Per le sezioni Interesse ed Organizzazione dell'insegnamento si sono rilevati valori di 3,44 del tutto in linea con quelli ottenuti dal CdS di Studi e dal Dipartimento. Infine la valutazione complessiva dell'insegnamento da parte degli studenti ha permesso di ottenere un punteggio pari a 3,63 superiore ai valori medi del CdS di Studio (3,39) e del Dipartimento (3,37).

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Produzioni animali evidenzia un quadro di eccellenza. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,89, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità e ai valori medi del CdS di Laurea (3,56) e del Dipartimento (3,58), confermando una percezione estremamente positiva da parte degli studenti sull'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,88, superiore al limite minimo, al valore medio del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), segnalando l'apprezzamento degli studenti per le competenze didattiche, la chiarezza espositiva e la disponibilità del docente. Alla luce dei dati riportati per le diverse sezioni, si conferma che l'esperienza formativa complessiva offerta dall'insegnamento viene percepita in modo eccellente dagli studenti, consolidando l'insegnamento come un punto di forza per il CdS di Studi e pienamente coerente con gli obiettivi formativi e le aspettative degli studenti. In sintesi, l'insegnamento di Produzioni animali presenta punteggi elevati e superiori agli standard di riferimento, evidenziando punti di forza nella qualità della didattica, nella chiarezza espositiva e nella capacità del docente di mantenere alta l'attenzione e l'interesse degli studenti. Questi risultati confermano l'efficacia dell'insegnamento, in coerenza con gli standard qualitativi e formativi previsti dal CdS di Studi.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Produzioni animali 2 evidenzia un quadro di eccellenza, con tutti i valori che si collocano al di sopra del limite minimo di accettabilità. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,96. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,98, superiore al limite minimo, al valore medio del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), segnalando un elevato apprezzamento da parte degli studenti per la chiarezza espositiva, la disponibilità e le competenze didattiche del docente. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,92, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità, al valore medio del CdS di Laurea (3,55) e del Dipartimento (3,56), evidenziando la capacità dell'insegnamento di stimolare interesse e garantire un elevato livello di coinvolgimento attivo degli studenti. Il totale

sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,94, superiore al valore medio del CdS (3,58) e del Dipartimento (3,55). Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,58. Questo dato conferma una percezione positiva da parte degli studenti rispetto alla qualità delle lezioni in presenza, evidenziando comunque un possibile margine di miglioramento. Il totale questionario ha registrato un punteggio di 3,91, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità (3,25), alla media del CdS di Laurea (3,39) e a quella del Dipartimento (3,37), confermando che l'esperienza formativa complessiva offerta dall'insegnamento è percepita in modo eccellente dagli studenti.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Produzioni frutticole evidenzia un quadro con margini di miglioramento, con valori che si collocano in parte al di sotto del limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e inferiori alle medie rilevate a livello di CdS di Laurea e di Dipartimento, pur mostrando punti di forza nella docenza e nelle lezioni in presenza. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,40, superiore al limite minimo di accettabilità ma inferiore al valore medio del CdS di Laurea (3,56) e del Dipartimento (3,58), indicando una percezione dell'efficacia complessiva dell'insegnamento che necessita di attenzione e consolidamento. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,56, superiore al limite minimo, seppur leggermente inferiore ai valori medi del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), segnalando una percezione positiva da parte degli studenti rispetto alla chiarezza espositiva, alla disponibilità e alle competenze didattiche del docente, con margini di rafforzamento. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,15, inferiore al limite minimo di accettabilità e ai valori medi del CdS di Laurea (3,55) e del Dipartimento (3,56). Il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,41. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,88, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità, confermando un punto di forza dell'insegnamento nella qualità e nell'efficacia percepita delle lezioni in presenza, apprezzate dagli studenti. Il totale questionario ha registrato un punteggio di 3,48, superiore al limite minimo di accettabilità e alle medie del CdS (3,39) e del Dipartimento (3,37), evidenziando che l'esperienza formativa complessiva offerta dall'insegnamento viene percepita in modo sostanzialmente positivo dagli studenti.

L'analisi dei dati per l'insegnamento di Statistica applicata evidenzia un quadro molto positivo, con tutti i valori che si collocano al di sopra del limite minimo di accettabilità fissato a 3,25 e superiori alle medie rilevate a livello di CdS di Laurea e di Dipartimento in quasi tutte le sezioni. Il totale sezione Insegnamento ha registrato un punteggio di 3,72 indicando una percezione positiva da parte degli studenti sull'efficacia complessiva dell'insegnamento. Il totale della sezione Docenza ha riportato un valore di 3,84, nettamente superiore al valore medio del CdS (3,65) e del Dipartimento (3,67), segnalando un apprezzamento significativo per la chiarezza espositiva, le competenze didattiche e la disponibilità del docente. Il totale sezione Interesse si attesta a 3,74 mentre il totale sezione Organizzazione ha registrato un punteggio di 3,88. Il totale sezione Lezioni in Presenza ha riportato un valore di 3,62. Infine, il totale questionario ha registrato un punteggio di 3,78, ampiamente superiore al limite minimo di accettabilità (3,25), alla media del CdS di Laurea (3,39) e a quella del Dipartimento (3,37).

Sono stati analizzati, inoltre, i risultati dei questionari compilati dagli studenti non frequentanti. Per la maggior parte degli insegnamenti individuali non è stato possibile effettuare alcuna analisi e valutazione dei risultati per mancanza di un sufficiente numero di questionari compilati per 21 insegnamenti su un totale di 24. Per quanto riguarda gli insegnamenti di Alimentazione e Nutrizione Umana, Chimica Organica e Fisica sono stati osservati risultati del tutto simili a quelli ottenuti dai questionari compilati dagli studenti frequentanti. Tra questi il totale punteggio per Alimentazione e Nutrizione Umana è stato positivo e pari a 3,57, mentre Chimica Organica e Fisica hanno rilevato valori medi complessivi di 2,74 e 3,15 attestando la necessità di attivare azioni per il miglioramento della qualità della Docenza, Interesse, Organizzazione.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni studenti



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati Almalaurea, disponibili alla data odierna, fanno riferimento a un numero di Laureati pari a 19 di cui 17 intervistati. Tuttavia, per una migliore documentazione della documentazione, sono riportati i dati relativi ai soli laureati che si sono

09/09/2025

iscritti al corso di laurea in anni recenti, ovvero dal 2020. A questa coorte appartengono 10 unità di cui 9 esaminate. Il numero è chiaramente esiguo per trarre una statistica significativa, sebbene possa delineare un andamento di massima.

Punto 1. Frequenza regolare dei corsi.

La maggior parte degli intervistati (55.6%) riferisce di aver frequentato più del 75% dei corsi previsti (55.1% il dato di Ateneo); il 22.2% dichiara di aver frequentato tra il 50 e il 75% dei corsi previsti (24.9% il dato di Ateneo); solo l'11% dichiara di aver frequentato tra il 25 e il 50% dei corsi previsti (10.5% il dato di Ateneo). Per il CdS, nessuno ha frequentato meno del 25% dei corsi previsti (5.2% il dato di Ateneo). Il dato mostra che la frequenza dei corsi è gradita e che la didattica erogata, dunque, stimola la frequenza.

Punto 2. Carico di studi degli insegnamenti.

Il 100% degli intervistati ha risposto decisamente sì (44.4%) e più sì che no (55.6%), evidenziando un dato molto positivo. Rispetto al dato generale di Ateneo, dove le rispettive percentuali sono invertite, il CdS non presenta risposte negative, al contrario di quanto mostrano i dati di Ateneo.

Punto 3. Organizzazione degli esami.

Il 100% degli intervistati ha dato risposte positive, con il 77.8% per il "decisamente sì" e il 22.2% per il "più sì che no". Il dato di Ateneo è complessivamente più basso, includendo piccole percentuali di risposte negative.

Punto 4. Rapporti con i docenti.

Il 100% ha dato risposte positive, con il 55.6% e 44.4% per il "decisamente sì" e il "più sì che no". Rispetto al dato di Ateneo il risultato è migliore in quanto non presenta valutazioni negative.

Punto 5. Grado di soddisfazione del corso di Laurea.

Il dato è in linea con i quesiti precedenti. Il 100% delle risposte sono ripartite tra le positive. Questo è segno anche della consistenza delle risposte, dato che i punti precedenti ricalcano la soddisfazione generale del corso di Laurea.

Punto 6. Valutazione delle aule

Le aule universitarie a disposizione degli studenti sono attrezzate e capienti. Ciò traspare dalle valutazioni, positive. Il 33,3% del campione intervistato dichiara che le aule sono "sempre o quasi sempre adeguate" e il 66,7% dichiara che sono "spesso adeguate". In sostanza, il dato del CdS è superiore alla media di Ateneo.

Punto 7. Valutazione delle postazioni informatiche

Questo aspetto richiede attenzione: le postazioni informatiche fisse sono in numero inferiore al numero di iscritti. La valutazione è stata per lo più negativa con la risposta "in numero inadeguato" (75%), contro la risposta positiva "in numero adeguato" 25%. La dotazione di un'aula informatica ai giorni d'oggi ricopre un'importanza secondaria, con la possibilità da parte delle studentesse e degli studenti di usufruire di proprio hardware (portatili, tablet). La risposta a questa carenza è controbilanciata con rete wi-fi fruibile dalla coorte studentesca e le numerose postazioni di ricarica posti nelle aule e nei corridoi. Dato migliore della media di Ateneo.

Punto 8. Valutazione delle attrezzature per le attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ...)

La coorte studentesca ha apprezzato positivamente le dotazioni per le attività didattiche e pratiche. Le aule, i laboratori dove eseguono esercitazioni pratiche sono state percepite come idonee. Il risultato dell'indagine è stato positivo, con il 33,3% di risposte alla valutazione "sempre o quasi sempre adeguate" e 66,7% "spesso adeguate". Il dato è migliore della media di Ateneo.

Punto 9. Valutazione dei servizi di biblioteca

Valutazioni positive per i servizi biblioteca; 37,5% "decisamente positiva" e 62,5% "abbastanza positiva". Le valutazioni lasciano trasparire come in generale i servizi, ovvero prestiti/consultazioni, orario di apertura, risultino soddisfacenti, senza particolari disagi. Il dato del CdS risulta migliore del dato medio di Ateneo.

Punto 10. Si iscriverebbero di nuovo all'Università?

Questo quesito ha prodotto un risultato importante. L'88,9% si iscriverebbe allo stesso corso dell'Ateneo; L'11,1% ad un altro corso dello stesso Ateneo. Il dato mostra un apprezzamento positivo dell'Ateneo e in particolare del CdS, facendo prospettare alla propensione di voler continuare gli studi scegliendo, per la maggior parte, il CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

CRITICITÀ: Nessuna.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

L'ammissione al CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, a partire dal 2021, non è a numero programmato ~~09/09/2025~~ alcuna programmazione locale.

Gli avvisi di carriera al primo anno (indicatore iC00a) mostrano un'evoluzione in calo rispetto al dato registrato nell'a.a. 2019/20 (100): scendono a 83 nel 2020/21, a 70 nel 2021/22 e toccano il minimo di 44 nel 2022/23. Nel 2023/24 si osserva un parziale recupero a 91, ma nell'a.a. 2024/25 il valore si riduce nuovamente a 73. Nonostante la leggera flessione, il risultato rimane comunque superiore sia alla media dell'area geografica (45.3) sia a quella degli altri atenei (58.8), anch'esse in diminuzione rispetto all'anno precedente (57.2 e 62.2, rispettivamente).

Nel 2024, il numero di immatricolati puri (iC00b) si è attestato a 65, registrando un calo del 15% circa rispetto al 2023. L'andamento dal 2019 al 2022 evidenzia un trend complessivamente decrescente, passando da 72 immatricolati nel 2019 a un minimo di 34 immatricolati nel 2022. A questa fase di contrazione ha fatto seguito una ripresa nel 2023 (76), seguita da una nuova flessione osservata nell'ultimo anno.

Nell'area geografica di riferimento, il dato del 2024 (37.1) ha segnato una diminuzione del 18% circa rispetto all'anno precedente (44.9), mentre a livello nazionale il valore si è mantenuto pressoché stabile, attestandosi a 48 immatricolati puri per ateneo. Tuttavia, per entrambe le dimensioni territoriali il trend risulta complessivamente in calo rispetto al 2019. Nel 2024, il numero totale di iscritti (iC00d) si è attestato a 203, rimanendo pressoché stabile rispetto al 2023 e al 2022, quando gli iscritti erano 216 e 200, rispettivamente. Il dato è comunque in forte calo (-40%) se confrontato con quello del 2019 (344).

Questo calo rispecchia una dinamica analoga a quella osservata negli atenei dell'area geografica di riferimento e negli altri atenei italiani, dove il trend discendente risulta confermato anche nel 2024, con un numero di iscritti medio che si è attestato a 150.8 e 186.5, rispettivamente.

Nel 2024 si contano 125 iscritti regolari (iC00e), sostanzialmente in linea con il parziale recupero del 2023 (132). Il dato conferma l'inversione di tendenza rispetto al quadriennio 2019-2022, quando l'indicatore era sceso da 192 a 100. Per il 2024 l'indicatore è risultato più alto se confrontato con la media degli atenei dell'area geografica di riferimento (109.7) e inferiore, seppur di poco, rispetto alla media degli altri atenei italiani (132.7), che evidenziano a loro volta un trend decrescente rispetto al 2019.

Indicatori relativi alla didattica (Gruppo A)

La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (iC01) ha mostrato un andamento altalenante nel periodo 2019-2023. Si è passati da un iniziale 21.9% nel 2019 a un minimo del 11,5% nel 2020, per poi risalire progressivamente fino al 32% nel 2022. Nel 2023, tuttavia, si è registrata una nuova piccola flessione, con una percentuale pari a circa il 26%, valore che rimane inferiore alla media dell'area geografica di riferimento (40.1%) e a quella degli altri atenei italiani (42.2%), entrambe pressoché stabili rispetto all'anno precedente.

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (iC02) ha registrato forti oscillazioni fra il 2019 e il 2023, toccando un picco del 55.2% nel 2022 e precipitando al 10% nel 2023; nel 2024 è risalita al 38.9%, quasi quadruplicando il valore dell'anno precedente. Il dato risulta, in linea ai valori medi riferiti all'area geografica (38.2%) e di poco inferiore agli altri atenei (43.7%).

La percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altre regioni (iC03) è cresciuta dal 3% nel 2019 al 7.1% nel 2021, raggiungendo il valore più alto degli ultimi 6 anni, per poi assestarsi al 4.5 % nel 2022 e risalire al 6.6% nel 2023. Tuttavia, nel 2024 si registra un brusco calo al 2.7%. A confronto, la media dell'area geografica è pari al 10.1% e quella nazionale al 17.1%, anch'esse leggermente in calo rispetto all'anno precedente.

Il rapporto studenti regolari/docenti (iC05) nel quinquennio 2019/2023 si è ridotto passando da 9.6 a 6.0, ma risulta in crescita rispetto all'anno precedente (5.0). Il dato risulta superiore sia a quello di area geografica (4.5) sia a quello degli altri atenei (4.9), entrambi caratterizzati da un trend decrescente.

La percentuale di laureati occupati a un anno dal conseguimento del titolo (iC06) è rimasta pressoché stabile nel periodo 2019-2022, passando dal 19.6% al 20%. Nel 2023 si registra un significativo incremento, con un valore pari al 26.7%, segnando un netto miglioramento rispetto agli anni precedenti.

Tale risultato colloca il CdS al di sopra della media di area geografica, pari al 21.7%, ma ancora al di sotto della media

nazionale, che nel 2023 raggiunge il 37.8%.

La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa regolamentata da un contratto o di partecipare a un'attività di formazione retribuita (iC06BIS) ha mostrato un andamento altalenante nel periodo 2019-2023. Dopo una flessione dal 17.6% del 2019 all'11.8% del 2022, nel 2023 registra un sensibile miglioramento, con il dato che raggiunge il 26.7%.

Questa ripresa colloca i CdS al di sopra della media di area geografica (19.9%) e in avvicinamento alla media nazionale, che nel 2023 si attesta al 34.9%.

La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo e non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (iC06TER) nel 2022 ha subito un forte calo (30.8%) sia rispetto al dato del 2019 (75.0%) sia rispetto al dato del 2021 (61.1%). Tuttavia, nel 2024 si osserva un forte miglioramento con l'indicatore che risale all'80%, superando sia la media degli atenei della stessa area geografica (67%) sia quella nazionale (73.4%).

La percentuale dei docenti di ruolo che appartengono a SSD di base e caratterizzanti (iC08) di cui sono docenti di riferimento è pari al 100%, dato costante dal 2017 che risulta più elevato nel confronto con gli atenei di area geografica di riferimento (91.6%) e di altri atenei (95.5%).

Indicatori relativi all'internazionalizzazione (Gruppo B)

La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU ottenuti entro la durata normale del corso (iC10), ha mostrato un andamento altalenante nel periodo 2019-2023. Nel 2019 il CdS registrava un valore molto elevato (88.5‰), seguito da una brusca flessione nel 2020 (16.6‰), probabilmente legata all'impatto della pandemia. Nel 2022 si è osservato un importante recupero (85.4‰), ma il dato è nuovamente sceso nel 2023, fermandosi a 33.1‰. Nonostante quest'ultima diminuzione, il CdS si mantiene su livelli decisamente superiori rispetto ai valori medi della stessa area geografica (4.9‰) e alla media nazionale (9.8‰). Anche nei quattro anni precedenti, le medie territoriali e nazionali sono sempre rimaste molto più basse.

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

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (iC11) ha registrato un netto e progressivo calo nel periodo 2019-2024, passando da 363.6‰ nel 2019 a 0‰ sia nel 2023 che nel 2024, mentre i valori medi dell'area geografica e degli altri atenei si attestano a (11.6‰) e (38.3‰), rispettivamente.

Le criticità emerse dall'analisi degli indicatori dei Gruppi A e B riguardano in particolare i seguenti aspetti:

- iC01 – Scostamento persistente rispetto alle medie territoriali e nazionali: nel quinquennio 2019-2023, il CdS ha registrato costantemente un valore inferiore di oltre 10 punti rispetto alle medie dell'area geografica di riferimento e a quelle nazionali.
- iC03 – Capacità di attrazione interregionale: il CdS mostra una capacità di attrazione da altre regioni molto bassa.
- iC05 – Carico didattico per docente: risulta più elevato rispetto alla media sia dell'area geografica sia a quella nazionale.
- iC11 – Mobilità internazionale: si rileva un drastico calo nel numero di laureati che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero.

AZIONI CORRETTIVE:

Ulteriori Indicatori relativi alla valutazione della didattica (Gruppo E)

La percentuale di CFU conseguiti al primo anno sul totale dei CFU previsti (iC13) ha mostrato un lieve calo nel quadriennio 2019-2023, passando dal 35.6% del 2019 al 30.7% del 2023. Dopo aver toccato un minimo nel 2021 (25.5%), il dato ha registrato un recupero nel 2022 (30.9%) e si è mantenuto sostanzialmente stabile nel 2023. Nonostante il parziale miglioramento rispetto al periodo più critico, la performance del CdS rimane inferiore sia alla media dell'area geografica (44.7%) sia alla media nazionale (45.0%).

La percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio (iC14) si è mantenuta sostanzialmente stabile rispetto al 2019 (45.8%), registrando nel 2022 un lieve incremento (47.1%) rispetto al minimo del 2021 (35.6%). Tuttavia, nel 2023 si osserva una nuova piccola flessione, con un valore pari al 40.8%.

Il dato resta significativamente inferiore rispetto sia alla media dell'area geografica (67.5%) sia alla media nazionale (68.8%).

La quota di studenti che, dopo aver conseguito almeno 20 CFU nel primo anno, si iscrivono regolarmente al secondo anno dello stesso corso di studio (iC15) è rimasta pressoché stabile tra il 2019 (33.3%) e il 2021 (27.1%). Nel 2022 si è registrato un deciso incremento, con l'indicatore salito al 41.2%; tuttavia, il miglioramento non si è consolidato e nel 2023 la percentuale è tornata a scendere, fermandosi al 32.9%.

Il risultato del 2023 resta ben al di sotto sia della media di area geografica (55.6%) sia di quella nazionale (55.7%).

La percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno un terzo

dei CFU previsti al primo anno (iC15bis) si è attestata al 41.2% nel 2022, segnando un netto miglioramento rispetto al 27.1% del 2021. Tuttavia, nel 2023 si è registrata una nuova flessione, con un valore pari al 32.9%.

Il dato rimane sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (55.6%) sia a quella nazionale (56.8%).

La percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU nel primo anno (iC16) ha registrato un incremento nel 2022, attestandosi al 29.4%, dopo il calo osservato nel triennio 2019-2021. Tale risultato si avvicinava alla media dell'area geografica (33.9%) e risultava di poco inferiore alla media nazionale (35.1%), entrambe in leggero aumento. Nel 2023, tuttavia, si osserva una marcata flessione, con la percentuale che scende al 17.1%, collocandosi ben al di sotto sia della media dell'area geografica (34.1%) sia di quella nazionale (31.9%).

La percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno due terzi dei CFU previsti al primo anno (iC16BIS) ha mostrato un andamento altalenante nell'ultimo quinquennio. Dopo un calo fino all'11.8% nel 2020, il dato è salito progressivamente, raggiungendo il 29.4% nel 2022, valore superiore rispetto al 2019 (23.6%) e al 2021 (16.9%). Nel 2022, il dato era leggermente al di sotto della media degli atenei dell'area geografica (34.5%) e della media nazionale (36.5%).

Nel 2023, tuttavia, si è registrata una nuova flessione, con la percentuale scesa al 18.4%, nettamente inferiore sia alla media dell'area geografica (34.2%) sia a quella nazionale (34.5%).

La percentuale di immatricolati che conseguono il titolo entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio (iC17) ha evidenziato un andamento decrescente nel triennio 2020–2022. Dopo un picco nel 2020 (32%, in aumento rispetto al 26.7% del 2019), il dato ha subito un brusco calo nel 2021, attestandosi all'11.4%, e ha registrato un leggero recupero nel 2022, salendo al 18.1%.

Il valore del 2022 rimane comunque significativamente inferiore sia alla media dell'area geografica (25.9%) sia alla media nazionale (35.1%).

La percentuale di laureati che si iscriverebbero nuovamente allo stesso corso di studio (iC18) ha registrato nel tempo un andamento variabile, ma complessivamente positivo. Dopo il 66.7% del 2019 e il lieve incremento nel 2020 (68.4%), il dato ha subito un calo nel 2021, attestandosi al 57.1%, per poi risalire al 61.1% nel 2022. Nel 2023 si osserva un netto miglioramento, con una percentuale pari al 73.7%, la più alta del quinquennio. Questo risultato è in linea sia con la media dell'area geografica (73.6%) sia con quella nazionale registrata nel 2022 (72.8%).

La percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (iC19) mostra nel tempo un andamento complessivamente positivo. Dopo aver toccato l'81.6% nel 2020, il dato ha registrato una lieve flessione nel 2021 (77.5%) e si è mantenuto stabile nel 2022 (78.0%). Nel 2023, la percentuale è aumentata al 84.2%, per poi crescere ulteriormente nel 2024, raggiungendo il 91.4%, il valore più alto dal 2019. Il dato del 2024 risulta nettamente superiore sia alla media dell'area geografica (70.2%) sia alla media nazionale (72.4%).

La percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo B sul totale delle ore di docenza erogata (iC19BIS) ha mantenuto un trend di crescita costante: dall'88.0 % del 2019 è salita al 96.6 % nel 2023 e ha raggiunto il 100 % nel 2024.

Il risultato 2024 colloca il CdS ben al di sopra sia della media degli atenei della stessa area geografica (79.8 %) sia della media nazionale (80.9 %).

Nel Corso di Studio, la percentuale di ore di didattica erogate da docenti a tempo indeterminato e da ricercatori a tempo determinato di tipo A e B (indicatore iC19TER) si conferma elevata. Nel 2024 il dato ha raggiunto il 100 %, dato che risultata significativamente superiore sia alla media degli atenei della stessa area geografica (88.1 %) sia alla media nazionale (88.4 %).

Le criticità emerse dall'analisi degli indicatori del Gruppo E riguardano in particolare i seguenti aspetti:

- iC13: la percentuale di CFU conseguiti nel primo anno è costantemente inferiore alle medie di area geografica e nazionale, con uno scostamento di circa 15 punti percentuali nel 2023;
- iC14 – Prosecuzione al secondo anno: il tasso di studenti che proseguono nel CdS al secondo anno è stabilmente inferiore alle medie di area geografica e nazionali;
- iC15/iC15BIS – Prosecuzione con almeno 20 CFU o 1/3 dei CFU: la percentuale di studenti che proseguono acquisendo un minimo di CFU nel primo anno è significativamente inferiore alle medie nazionali e di area, con un divario di oltre 20 punti percentuali nel 2023;
- iC16/iC16BIS – Prosecuzione con almeno 40 CFU o 2/3 dei CFU: nel 2023 si registra una marcata flessione, rispetto ai riferimenti territoriali.
- iC17 – Conseguimento del titolo entro N+1 anni: il dato relativo al 2022 è inferiore rispetto alla media di area e alla media nazionale, confermando un ritardo diffuso nel completamento del percorso.

AZIONI CORRETTIVE

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

Nel quinquennio 2019–2023, la percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (iC21) è passata dal 72.2% nel 2019 a un minimo del 50.0% nel 2022. Tuttavia, nel 2023 si è osservato un netto miglioramento, con un valore pari al 76.3%, che riporta il CdS in linea con le medie di riferimento dell'area geografica (79.9%) e di quella nazionale (78.5%).

La percentuale di immatricolati che si laureano nel corso di studi entro la durata normale del corso (iC22) è stata, nel 2021, del 13.9%, in crescita rispetto al 7.6% registrato l'anno precedente. Tuttavia, nel 2022 si osserva un forte calo, con un valore che scende al 4.4%, significativamente inferiore sia alla media dell'area geografica (13.5%) sia a quella nazionale (23.2%).

La percentuale di immatricolati che hanno proseguito la carriera universitaria al secondo anno in un diverso corso di studi dello stesso Ateneo (iC23) è stata nel 2022 del 2.9%, il valore più basso dell'ultimo quadriennio e in netto calo rispetto al 18.6% del 2021, dato risultava in linea con le medie dell'area geografica (3.6%) e nazionale (4.4%). Nel 2023, si registra, invece, un incremento molto significativo, con un valore pari al 30.3%, nettamente superiore sia alla media dell'area geografica (7.3%) sia a quella nazionale (5.1%).

Nel periodo 2019–2022, la percentuale di abbandoni del Corso di Studi dopo N+1 anni (iC24) è aumentata progressivamente, passando dal 50.5% al 59.7%. Nel 2023 si registra un ulteriore peggioramento, con un valore pari al 63.2%, che accentua la distanza rispetto alla media dell'area geografica (52.9%) e a quella nazionale (46.7%).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del Corso di Studi (iC25) nel 2022 era pari all'86.1%, dato sostanzialmente stabile dal 2019 e in linea con le medie dell'area geografica e nazionale. Nel 2023 si registra un netto miglioramento, con un livello di soddisfazione che raggiunge il 100%, superando le medie dell'area geografica (92.4%) e nazionale (91.9%).

Le criticità emerse dall'analisi degli indicatori di questo gruppo riguardano in particolare i seguenti aspetti:

- iC22 – Conclusione degli studi entro la durata normale: il valore del 2022 (4.4%) risulta drasticamente inferiore rispetto alla media dell'area geografica e nazionale, segnalando gravi difficoltà nel rispetto dei tempi ordinari di completamento del corso di studi;
- iC23 – Passaggi a un altro CdS dell'Ateneo: il dato 2023 è estremamente elevato rispetto ai valori medi dell'area e nazionale;
- iC24 – Abbandoni dopo N+1 anni: la percentuale di abbandoni ha mostrato un incremento nel periodo 2019-2023.

AZIONI CORRETTIVE

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

Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza) (iC27) è significativamente calato da 30.3 nel 2019 a 18.6 nel 2023 (valore stabile rispetto al 2022), ma risulta superiore alla media di area geografica (15.5) e alla media di altri atenei (17.3).

Il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza) (iC28) è risalito a 23.5 nel 2023, dopo un significativo calo nel 2022 (13.1), tornando in linea con i valori del 2019 (22.1). Questo dato è superiore alla media dell'area geografica (13.9) e alla media di altri atenei nazionali (16.5).

Le criticità emerse dall'analisi degli indicatori di questo gruppo riguardano in particolare i seguenti aspetti:

- iC28 – Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti del primo anno (pesato per ore di docenza): il dato, in crescita nel 2023, supera nettamente le medie territoriali e nazionali

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

Il collettivo di laureati nel 2024, intervistati ad un anno dalla laurea, è stato di 16 su 23 ed è riferito a 20 intervistati, 25 sono laureati e che non lavoravano al momento della laurea (indagine 2024 aggiornamento ad aprile 2025). Il tasso di occupazione del corso risulta del 25.0 %, mentre quello della classe degli atenei a livello del sud e isole e a livello nazionale risulta essere pari al 19.3%, e al 28.9 %, rispettivamente. Dei laureati oggetto dell'indagine l'87,5 % è attualmente iscritto ad un corso di laurea magistrale, con percentuali più elevate rispetto ai valori della classe totale degli atenei del sud e isole che risulta essere pari al 78,3 % e della classe totale degli atenei a livello nazionale che risulta

09/09/2025



essere pari a 70,3 %. Il 25% degli occupati, nel lavoro utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea mentre, per gli atenei a livello nazionale risulta essere pari al 50,6% e per gli atenei del sud e delle isole è pari al 44,7%. La retribuzione netta mensile per i laureati del corso risulta leggermente ridotta rispetto all'anno precedente ovvero 1.144 euro (contro i 1.276 della rilevazione precedente) mentre è pressoché simile alla retribuzione per la classe di atenei del sud e isole (1.165euro) e leggermente più bassa di quella a livello nazionale (1.270 euro). La soddisfazione media per il lavoro svolto (scala 1 – 10) risulta essere in decremento per il corso rispetto all'anno precedente ovvero 5,5 di quest'anno contro 7,3 dell'anno precedente ed è risultata essere più bassa sia di quella della classe degli atenei a livello del sud e isole 7,4 che a livello nazionale, che si è attestata su 7,6. La premessa indispensabile al commento dei dati sopra riportati è che al Sud le possibilità di occupazione dei laureati sono decisamente più scarse per l'assenza di un assetto industriale ampio e radicato nel territorio; tuttavia, per mitigare le criticità relative alle ridotte possibilità di ingresso nel mondo del lavoro, verranno incentivate le azioni di orientamento attraverso attività a sostegno dell'ingresso dei laureandi nel mondo del lavoro tramite Career day ed eventi simili e attraverso seminari di orientamento al lavoro.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



QUADRO C3

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

L'analisi delle opinioni espresse dai tutor aziendali evidenzia che, in generale, gli studenti risultano adeguatamente preparati e possiedono competenze coerenti con quanto previsto dal Corso di Studio (CdS). Il parere dei tutor è stato raccolto mediante la somministrazione di 25 questionari, ciascuno composto da 10 quesiti, alcuni dei quali articolati in ulteriori sottosezioni. Rispetto all'anno precedente, si è registrato un incremento del 47% nel numero di questionari restituiti da parte delle aziende.

Le valutazioni fornite dai tutor aziendali mostrano un giudizio complessivamente molto positivo in merito allo sviluppo delle conoscenze teoriche e delle competenze operative da parte dei tirocinanti, con un chiaro arricchimento delle loro capacità professionali. È opportuno segnalare che una delle aziende coinvolte ha sottolineato l'utilità di rafforzare la collaborazione tra università e aziende ospitanti, suggerendo l'organizzazione di incontri dedicati.

Il punteggio medio complessivo dei questionari è risultato pari a 3,96, in aumento rispetto all'anno accademico precedente (3,85). Particolarmente significativo è il miglioramento riscontrato nella voce relativa alla capacità di lavorare in gruppo, il cui punteggio è passato da 3,69 a 3,93. Tale progresso potrebbe essere correlato all'introduzione di attività mirate allo sviluppo delle soft skills durante il percorso formativo.

La Tabella 1 riporta nel dettaglio il quadro statistico delle risposte fornite. I valori medi ottenuti per i singoli quesiti e per le relative sottosezioni variano da un minimo di 3,89 (relativo all'integrazione/inserimento nell'ambiente di lavoro) a un massimo di 4,0. Questo dato conferma il giudizio ampiamente positivo da parte dei tutor aziendali.

In conclusione, dalle opinioni raccolte presso le aziende ospitanti non emergono criticità rilevanti: tutti i tutor aziendali hanno espresso valutazioni molto favorevoli sia riguardo all'organizzazione del tirocinio, sia in merito alla preparazione degli studenti coinvolti.

CRITICITÀ: Nessuna.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni dei tutor aziendali

09/09/2025





QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

20/06/2025

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

28/05/2025

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

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



28/05/2025

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



28/05/2025

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'Area Didattica e Alta Formazione di Ateneo entro la data di scadenza indicata dal MIUR per l'inserimento nella Scheda SUA CdS.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R²D



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

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

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	██████████	DE PALMA	Laura	AGR/03	07/B2	PO	1	
2.	██████████	DEROSSÌ	Antonio	AGR/15	07/F1	PA	1	
3.	██████████	GATTA	Giuseppe	AGR/02	07/B1	PA	1	
4.	██████████	LAMACCHIA	Carmela	AGR/15	07/F1	PA	1	
5.	██████████	NARDIELLO	Donatella	CHIM/01	03/A1	PA	1	
6.	██████████	NORMANNO	Giovanni Giuseppe	VET/04	07/H2	PO	1	
7.	██████████	RAIMONDO	Marialuisa	AGR/12	07/D1	PA	1	
8.	██████████	ROMANIELLO	Roberto	AGR/09	07/C1	PA	1	
9.	██████████	SOCCIO	Mario	BIO/04	05/A2	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
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
CIFFO	VERONICA (studente)
DEROSSI	ANTONIO
GATTA	GIUSEPPE
GENTILE	VALERIA (manager didattico)

MALONGA	CEPHORA (studente)
PIPOLI	FILOMENA (ufficio didattico)
QUINTO	MAURIZIO
RAIMONDO	MARIA LUISA
ROMANIELLO	ROBERTO (coordinatore)
SOCCIO	MARIO
de PALMA	LAURA

► Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
LA GATTA	Barbara		Docente di ruolo
ROSIELLO	GIUSEPPE	giuseppe.rosiello@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
TROMBETTA	NICOLA GERARDO	nicola.trombetta@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
MARINO	PAOLA	paola_marino.560396@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
QUINTO	Maurizio		Docente di ruolo

► 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



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
DE PALMA	Laura		FOGGIA
NARDIELLO	Donatella		FOGGIA
NORMANNO	Giovanni Giuseppe		FOGGIA
GATTA	Giuseppe		FOGGIA
LAMACCHIA	Carmela		FOGGIA
DEROSSÌ	Antonio		FOGGIA
SOCCIO	Mario		FOGGIA
ROMANIELLO	Roberto		FOGGIA
RAIMONDO	Marialuisa		FOGGIA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
LA GATTA	Barbara	FOGGIA
ROSIELLO	GIUSEPPE	FOGGIA

TROMBETTA	NICOLA GERARDO	FOGGIA
MARINO	PAOLA	FOGGIA
QUINTO	Maurizio	FOGGIA



Altre Informazioni



RaD

Codice interno all'ateneo del corso	1252^170^071024	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12	max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Numero del gruppo di affinità 1



Date delibere di riferimento



RaD

Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico	15/06/2015
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	03/03/2014 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	30/01/2014



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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



- la corretta progettazione della proposta, che è stata modificata con l'obiettivo di integrare la formazione del laureato attraverso l'ampliamento delle attività caratterizzanti presenti nel precedente assetto e l'inserimento, nell'ambito delle attività affini, di alcuni SSD considerati caratterizzanti dal decreto. Ciò è motivato dall'esigenza di considerare taluni contenuti come integrativi rispetto agli obiettivi formativi del Corso di Laurea, da sempre sorretto da una consistente domanda di formazione e da buoni risultati in campo occupazionale;
- l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurate dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà;
- la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa,

in considerazione del fatto che la trasformazione del corso è stata dettata dall'esigenza di intervenire ulteriormente su alcuni aspetti tesi a migliorare l'assetto didattico, procedendo anche alla ulteriore riduzione del numero di CFU extrauniversitari riconoscibili.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

Linee guida ANVUR

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

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

- la corretta progettazione della proposta, che è stata modificata con l'obiettivo di integrare la formazione del laureato attraverso l'ampliamento delle attività caratterizzanti presenti nel precedente assetto e l'inserimento, nell'ambito delle attività affini, di alcuni SSD considerati caratterizzanti dal decreto. Ciò è motivato dall'esigenza di considerare taluni contenuti come integrativi rispetto agli obiettivi formativi del Corso di Laurea, da sempre sorretto da una consistente domanda di formazione e da buoni risultati in campo occupazionale;
- l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurate dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà;
- la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, in considerazione del fatto che la trasformazione del corso è stata dettata dall'esigenza di intervenire ulteriormente su alcuni aspetti tesi a migliorare l'assetto didattico, procedendo anche alla ulteriore riduzione del numero di CFU extrauniversitari riconoscibili.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{ad}D



Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]
R^aD



Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2024	C92501286	AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Giuseppe GATTA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	52
2		2023	C92500344	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) <i>semestrale</i>	BIO/09	Daniela Addolorata MELELEO CV <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/09	32
3		2023	C92500346	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Carmela LAMACCHIA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	56
4		2024	C92501288	BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Mario SOCCIO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	66
5		2025	C92501939	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI <i>semestrale</i>	AGR/16	Clelia ALTIERI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	72
6		2024	C92501290	CHIMICA DELLE SOLUZIONI ACQUOSE E DELL'ANALISI QUANTITATIVA CLASSICA (modulo di CHIMICA ANALITICA) <i>semestrale</i>	CHIM/01	Maurizio QUINTO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	84
7		2025	C92501940	CHIMICA GENERALE <i>semestrale</i>	CHIM/03	Docente non specificato		68
8		2025	C92501941	CHIMICA ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Luciana LUCHETTI CV <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/06	52
9		2025	C92501942	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonio STASI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	70

10	2024	C92501292	ELEMENTI DI CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE (modulo di CHIMICA ANALITICA) <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Donatella NARDIELLO CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/01	36
11	2024	C92501293	ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/11	Giacinto Salvatore GERMINARA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/11	38
12	2025	C92501943	FISICA <i>semestrale</i>	FIS/01	Benedetto DI RUZZA CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	FIS/01	60
13	2023	C92500347	GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI <i>semestrale</i>	AGR/15	Barbara LA GATTA CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	64
14	2023	C92500348	IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) <i>semestrale</i>	VET/04	Docente di riferimento Giovanni Giuseppe NORMANNO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	VET/04	54
15	2024	C92501295	MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/09	Docente di riferimento Roberto ROMANIELLO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/09	70
16	2025	C92501944	MATEMATICA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	MAT/06	Sergio CASTELLANO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/10	48
17	2024	C92501296	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/16	Antonio BEVILACQUA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	64
18	2023	C92500349	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE <i>semestrale</i>	AGR/16	Giuseppe SPANO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	48
19	2024	C92501297	OPERAZIONI UNITARIE	AGR/15	Docente di	AGR/15	52

			<i>semestrale</i>		riferimento Antonio DEROSSÌ CV Professore Associato (L. 240/10)		
20	2024	C92501298	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO- ALIMENTARE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Marialuisa RAIMONDO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/12	52
21	2023	C92500350	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonietta BAIANO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	78
22	2025	C92501946	PRODUZIONI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/19	Marzia ALBENZIO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/19	108
23	2024	C92501299	PRODUZIONI FRUTTICOLE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Laura DE PALMA CV Professore Ordinario	AGR/03	35
24	2025	C92501947	STATISTICA APPLICATA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) <i>semestrale</i>	SECS-S/01	Docente di riferimento Giuseppe GATTA CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/02	32
						ore totali	1391

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale ↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	14	14	14 - 14
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica ↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	SECS-S/01 Statistica ↳ <i>STATISTICA APPLICATA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	14	14	14 - 14
	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ <i>BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			36	36 - 36

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	35	35	25 - 50

	↳ ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl ↳ PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl AGR/16 Microbiologia agraria ↳ MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl ↳ MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ PRODUZIONI ERBACEE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl AGR/09 Meccanica agraria ↳ MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl AGR/19 Zootecnia speciale ↳ PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl	21	21	20 - 30
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata ↳ ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl AGR/12 Patologia vegetale ↳ PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl BIO/09 Fisiologia ↳ ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl CHIM/01 Chimica analitica ↳ CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl	29	29	15 - 30

	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale  <i>IGIENE, SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale  <i>ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	5 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			93	65 - 118

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	19	19	18 - 26 min 18
	↳ PRODUZIONI FRUTTICOLE (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			
Totale attività Affini			19	18 - 26

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	

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

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

151 - 212

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R^{ad}

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

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

-

Totale Attività di Base

36 - 36



Attività caratterizzanti
R^aD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	25	50	20
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/09 Meccanica agraria	20	30	5
	AGR/19 Zootecnia speciale			
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale	15	30	15
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
		5	8	5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		65 - 118		



Attività affini R^aD

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



Altre attività R^aD

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

**Riepilogo CFU**
R^aD**CFU totali per il conseguimento del titolo****180**

Range CFU totali del corso

151 - 212

**Comunicazioni dell'ateneo al CUN**
R^aD**Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**
R^aD**Note relative alle attività di base**
R^aD

Per le attività formative di base riguardanti le Fisiche e le Matematiche sono indicati tutti i settori scientifico-disciplinari da FIS/01 a FIS/08 e da MAT/01 a MAT/09. Nella classe di laurea L-26, infatti essi sono indistinguibili dal punto di vista delle relative competenze didattiche, come indicato dalle declaratorie dei settori stessi.

**Note relative alle attività caratterizzanti**
R^aD



Note relative alle altre attività
R&D