



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>IdSua:1616371</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 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-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BEVILACQUA Antonio
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.	BEVILACQUA	Antonio		PO	1	

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

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	
	PRUSSIONO NICOLA	
	ROSIELLO GIUSEPPE	
Gruppo di gestione AQ	MARIA LUISA AMODIO	
	ANTONIETTA BAIANO	
	ANTONIO (coordinatore) BEVILACQUA	
	ANNA (ufficio didattico) DEVITIIS	
	LAURA FRABBONI	
	VALERIA (manager didattico) GENTILE	
	DARIO (studente) LA PIETRA	
	SANDRA PATI	
	BARBARA SPERANZA	
	ANTONIO STASI	
	TERESA de PILLI	
Tutor	Antonietta BAIANO	
	ANNA LISANTI	
	Laura FRABBONI	
	NICOLA GERARDO TROMBETTA	
	PAOLA MARINO	
	GIUSEPPE ROSIELLO	



Il CdLM si inserisce nel solco del primo corso di laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, istituito a Foggia nel 1990/91 come sede distaccata dell'Università di Bari, e come tale rappresenta ancora un percorso strategico per la formazione universitaria nell'Ateneo Foggiano. L'attuale CdLM ha sostituito il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (78/S - Scienze e Tecnologie Agroalimentari) ed è stato riprogettato grazie ai suggerimenti delle aziende del settore agro-alimentare, con una modifica di ordinamento attiva dall'a.a. 2019/20 e alcune modifiche di regolamento attive dall'a.a. 2024/25, che vengono incontro agli studenti con esigenze personali o di lavoro specifiche o fuorisede, consentendo la scelta tra insegnamenti erogati in modalità convenzionale e blended, oltre a dare maggiore autonomia e responsabilità nella personalizzazione del piano di studi, pur nel rispetto del dettato normativo, con la possibilità di scegliere per tre insegnamenti in presenza due opzioni differenti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



QUADRO A1.a

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

03/04/2019

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo del 10 luglio 2007



QUADRO A1.b

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

19/06/2025

Le consultazioni con le parti sociali per il 2024/25 sono state effettuate con un incontro in sincrono e la consultazione di studi di settore.

Nel corso di un incontro in sincrono con le parti sociali con componenti non appartenenti al Comitato di Indirizzo (11 aprile 2025), l'Università ha avviato un momento di confronto con diversi stakeholder (presidente Ordine Tecnologi Alimentari Regione Puglia, Azienda Agro-alimentare del territorio, tecnologo operante in un laboratorio di analisi degli alimenti, funzionario della Regione Puglia operante nel campo del controllo ufficiale) per valutare la coerenza tra i percorsi formativi dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e le competenze richieste dal mondo del lavoro. L'iniziativa si è rivelata un'occasione di riflessione condivisa sulla necessità di rendere i programmi didattici più funzionali alla formazione di figure professionali preparate e versatili (<https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/aq-didattica/consultazione-con-le-parti-sociali>).

I rappresentanti del mondo professionale hanno posto l'accento su alcune criticità rilevate nei laureati, in particolare la carenza di preparazione normativa, la limitata conoscenza dei processi di accreditamento laboratoristico e della regolamentazione comunitaria in tema di controlli ufficiali (Reg. UE 625/2017), nonché la gestione del rischio alimentare. È stato inoltre evidenziato il bisogno di rafforzare l'esperienza pratica e l'approccio operativo già a partire dalla laurea triennale, anche mediante l'introduzione di un tirocinio pre-esame di Stato. Da parte accademica, è stato presentato

l'inserimento dell'insegnamento di "Analisi del rischio", sviluppato secondo i modelli FAO/OMS e UE, che affronta in modo integrato aspetti microbiologici, chimici e gestionali. Tuttavia, sono stati segnalati limiti oggettivi nell'ampliamento dell'offerta didattica, con particolare riguardo alla normativa alimentare, a causa di vincoli ministeriali.

Ulteriori proposte emerse riguardano l'istituzione di un albo "junior" per i laureati triennali, finalizzato al riconoscimento del loro profilo professionale, e la creazione di percorsi post-laurea specialistici per approfondire competenze non trattate nei corsi di base.

A valle della consultazione, è stato condiviso un insieme di proposte concrete: il rafforzamento dei contenuti normativi e regolatori, la valorizzazione dell'analisi del rischio come competenza trasversale, l'inserimento di esperienze professionalizzanti strutturate, l'ampliamento dell'offerta opzionale (es. master brevi), il riconoscimento istituzionale della figura del tecnologo alimentare e la costruzione di reti stabili tra università e mondo produttivo.

A supporto delle proposte emerse, sono stati esaminati anche recenti studi di settore. Un'indagine pubblicata nel 2024 su npj Science of Food ha evidenziato il ruolo sempre più centrale delle soft skills – come pensiero critico, problem-solving, capacità di lavorare in team – che risultano carenti nella formazione universitaria tradizionale. Inoltre, l'analisi dei corsi italiani ha mostrato una crescente attenzione verso l'integrazione tra tecnologia e nutrizione, come testimoniano le recenti riforme curriculari presso l'Università di Milano e il Campus Bio-Medico di Roma.

È stata infine rilevata la necessità di una maggiore digitalizzazione della formazione, con riferimento a strumenti ICT, gestione dei dati e automazione, e il potenziamento della collaborazione tra università e imprese, attraverso progetti di co-sviluppo e tirocini applicativi, che tuttavia risultano ancora disomogenei nella loro attuazione.

La sintesi complessiva conferma un ampio consenso sull'urgenza di innovare i percorsi formativi per rispondere in modo efficace alle sfide scientifiche, normative e tecnologiche del settore alimentare contemporaneo.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Analisi della domanda di Formazione



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnologo alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

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

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

competenze associate alla funzione:

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

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

- gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo di processi di lavorazione di alimenti ivi compresi i

processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;

- gestione degli impianti di produzione e dei sistemi di controllo dei processi;
- sviluppo di metodi e procedure per il controllo della qualità e la caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica dei prodotti agroalimentari;
- gestione di laboratori di controllo anche in relazione a problemi di armonizzazione delle norme e di quanto previsto dalla libera circolazione delle merci;
- sviluppo e progettazione di procedure di assicurazione della qualità e certificazione di prodotto e processo.

sbocchi occupazionali:

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

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- la gestione di PMI che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e di prodotti biologici, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- lo studio, la progettazione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo per i lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione;
- controllo della qualità e caratterizzazione della tipicità dei prodotti agroalimentari.

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

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

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

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

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

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

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

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

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

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

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

29/05/2025

L'adeguatezza della preparazione personale e delle conoscenze richieste in ingresso, come riportato nella sezione A3a, viene verificata da una commissione nominata dal Consiglio di Dipartimento e composta da almeno quattro docenti tramite l'analisi della documentazione degli studi pregressi dello studente e attraverso un colloquio orale, fissato di norma tre volte l'anno (settembre, ottobre e febbraio). Per i laureati della classe L-26 e della preesistente classe 20, i requisiti di un'adeguata preparazione personale si ritengono pienamente soddisfatti, se i suddetti laureati hanno ottenuto un voto di laurea non inferiore a 100/110 e certifichino la conoscenza della lingua inglese (Livello B1 o certificazione equivalente). Per i laureati in classi diverse da L-26 (o preesistente classe 20), il soddisfacimento dei requisiti curriculari è dato dal possesso di almeno 40 CFU certificati nei Settori Scientifico-Disciplinari di cui all'Allegato 1 del Regolamento del Corso di Studio. L'adeguatezza della preparazione personale tiene conto sia delle conoscenze acquisite che della capacità di utilizzarle correttamente e si svolge attraverso un colloquio atto a valutare anche la capacità di prospettare la risoluzione di problemi tecnici. È, inoltre, necessario che il laureato in ingresso possieda adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1, da verificare attraverso una prova di lettura, traduzione e comprensione di un testo scientifico attinente alle scienze e tecnologie alimentari. La prova viene svolta contestualmente al colloquio anzidetto.



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

30/11/2018

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

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

Il percorso formativo prevede differenti aree di apprendimento:

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

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

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

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

Conoscenza e capacità di comprensione	La formazione nelle diverse discipline caratterizzanti e affini si avvarrà di libri di testo di livello avanzato, pubblicazioni scientifiche, report tecnici degli operatori del settore, materiali didattici preparati ad hoc, materiali multimediali, esperienze di ricerca dei docenti e professionali degli operatori del settore alimentare. Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari deve conoscere e comprendere: - la chimica dei costituenti degli alimenti al fine di comprenderne il ruolo nell'alimentazione - le norme nazionali e comunitarie nonché gli standard di certificazione nella filiera agro- alimentare - le problematiche e le strategie di gestione delle imprese agroalimentari - il ruolo dei microrganismi industriali e l'importanza della biodiversità microbica per gestire correttamente le fermentazioni spontanee e controllate - gli aspetti principali, teorici e pratici delle Operazioni Unitarie applicati ai processi di produzione degli alimenti, nonché quelli delle varie fasi di produzione dei processi tecnologici in campo alimentare - le tecniche innovative e gestionali per la qualità delle colture vegetali e della produzione zootecnica - il funzionamento delle macchine e degli impianti tecnologici utilizzati nella produzione degli alimenti al fine di stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico e per effettuare un'analisi costi-benefici - le tecniche analitiche strumentali più moderne ed avanzate - le tecnologie del condizionamento, del packaging e della distribuzione dei prodotti agroalimentari. L'acquisizione delle competenze nelle discipline si avvarrà di lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, simulazione di casi-studio, applicazione di metodi di calcolo, visite tecniche in azienda o impianti pilota, seminari di approfondimento e comprenderà attività come tirocini e attività sperimentali. L'avvenuta acquisizione delle competenze sarà verificata mediante prove in itinere, test di verifica, prove d'esame scritte ed orali. Tali prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo verrà raggiunto mediante la somministrazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato sulla valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio e della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.	
Capacità di		

applicare conoscenza e comprensione	Il laureato deve essere in grado di: - riconoscere i composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti sul consumatore; - applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità; - risolvere problemi di organizzazione della struttura dell'impresa agroalimentare e definire strategie gestionali; - affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare; - prevedere, controllare e correggere i rischi microbiologici connessi con le materie prime e sui prodotti trasformati; - prevedere e correggere le contaminazioni ex-ante e ex-post nei vari prodotti alimentari; - valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati; - scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare; - progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life microbica; - prevedere le cinetiche di decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante, anche con l'ausilio di modelli matematici predittivi; - valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi; - valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati. Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti, realizzate in modo da pesare il livello della conoscenza e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline nonché le capacità critiche sviluppate. Tale obiettivo è perseguito formulando quesiti in grado di verificare sia la conoscenza dei contenuti culturali degli insegnamenti, sia le capacità trasversali sviluppate dallo studente, quali la capacità di team working e di comunicazione sia scritta che orale. Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno potenziate attraverso le lezioni frontali, il tirocinio curriculare, le attività seminariali, le esercitazioni di laboratorio, le visite guidate, la risoluzione di casi studio e progetti guidati. Tali capacità saranno verificate attraverso esami scritti ed orali, discussioni guidate di elaborati e di progetti degli studenti.	
--	--	--

DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale deve conoscere e comprendere:

- il ruolo dei microrganismi nelle trasformazioni chimiche e microbiologiche a carico dei costituenti degli alimenti anche durante la conservazione;

- l'importanza della biodiversità microbica per gestire correttamente le fermentazioni spontanee e controllate;
- gli aspetti principali delle Operazioni Unitarie applicati ai processi di produzione degli alimenti;
- gli aspetti teorici principali delle varie fasi di produzione dei processi tecnologici in campo alimentare;
- le metodologie di progettazione e ottimizzazione dei processi di produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- le metodologie di progettazione di prodotti alimentari e dei relativi impianti di produzione;
- il funzionamento delle macchine e dei principali impianti tecnologici utilizzati nella produzione degli alimenti;
- gli aspetti principali delle tecnologie del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari.
- la normativa nazionale e comunitaria e i principali standard di certificazione;
- i piani di controllo per l'assicurazione di qualità e sicurezza;
- il sistema agro-alimentare nel suo complesso, le sue principali unità di indagine nonché i meccanismi di coordinamento tra i diversi operatori;
- ai cambiamenti nella struttura e nelle funzioni dei microrganismi conseguenti all'applicazione dei metodi alternativi usati per il controllo dello sviluppo di patogeni e alteranti;
- ai principali modelli matematici applicati in microbiologia per la previsione delle cinetiche di sviluppo e/o di inattivazione e per la determinazione del rischio;
- alla qualità e sicurezza degli alimenti, anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:

- è capace di valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- sa progettare, modificare e ottimizzare alimenti trasformati anche con proprietà funzionali;
- è capace di innovare e/o sostituire gli ingredienti impiegati nei prodotti alimentari adattandosi all'evoluzione del mercato;
- è in grado di effettuare nel modo più consapevole le scelte di confezionamento alimentare e di logistica distributiva;
- è in grado di valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati;
- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life;
- è in grado di seguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- è capace di gestire gli aspetti connessi alla sostenibilità dei prodotti alimentari ed alla valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti.
- è in grado di estrapolare, dall'impiego di modelli matematici predittivi, parametri utili per la sicurezza microbiologica di nuove formulazioni alimentari;
- è capace di prevedere il decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante mediante l'impiego di modelli matematici predittivi;
- è in grado di utilizzare database microbici disponibili a livello internazionale per l'analisi del rischio microbiologico;
- è in grado di affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare, alla comunicazione del rischio e alla gestione della qualità microbiologica nel sistema agro-alimentare;
- applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità;
- progettare piani di controllo per la sicurezza e l'assicurazione di qualità, implementando metodologie innovative.

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

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

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

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI DEL RISCHIO [url](#)

CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI [url](#)

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

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO [url](#)

SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE [url](#)

SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE [url](#)

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

DISCIPLINE DELLA PRODUZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- le modalità gestionali delle imprese agroalimentari e le strategie per la pianificazione di marketing agroalimentare;
- l'analisi della domanda di mercato dei prodotti agroalimentari.
- agli aspetti teorici e pratici delle metodiche di analisi;
- alle idonee tecniche gestionali delle colture vegetali e della produzione zootecnica;
- alle tecniche gestionali delle colture vegetali per ottimizzare la qualità nutrizionale, tecnologica e la sicurezza alimentare degli alimenti di origine vegetale;
- ai punti critici del processo di produzione primaria vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali;
- alle caratteristiche quanti-qualitative di alimenti di origine animale in relazione a fattori genetici, fisiologici, alimentari, climatici, tecnico-gestionali e patologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:

- è capace di definire strategie gestionali nel contesto del moderno sistema agro-alimentare e collaborare alla progettazione di prodotti alimentari innovativi secondo una logica di orientamento al mercato
- è in grado di scegliere e utilizzare le materie prime vegetali più idonee nei processi di trasformazione industriale innovativi;
- è in grado di gestire la produzione zootecnica per il miglioramento della qualità dietetico nutrizionale ed igienico-sanitaria e comprendere le relazioni tra tecnologie di allevamento e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati.

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

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

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

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1) la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio; 2) la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

PRODUZIONI ANIMALI (*modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)*) [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI (*modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA*) [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI (*modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA*) [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI (*modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)*) [url](#)

DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEI PROCESSI E DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

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

- alla chimica degli alimenti e della struttura molecolare per il controllo delle reazioni negli alimenti nel corso di processi e stoccaggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:

- è in grado di progettare l'analisi dei principali nutrienti e dei componenti minori di interesse per la qualità degli alimenti, mediante l'impiego di metodi strumentali;
- sa gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti;
- è in grado di riconoscere le classi di composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti sul consumatore;

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

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

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

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

ATTIVITA' AFFINI

Conoscenza e comprensione

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

- ai principi fondamentali e metodiche di tecniche analitiche strumentali più moderne associate con gli alimenti;
- alle problematiche connesse con il controllo operativo degli impianti tecnologici;
- alle metodologie per stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- è capace di valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi;
- è capace di scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- è in grado di effettuare una stima dei costi relativi al funzionamento di impianti tecnologici ed è quindi capace di effettuare un'analisi costi-benefici.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI [url](#)

IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (BLENDED) [url](#)

METODICHE ANALITICHE AVANZATE [url](#)

ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è capace di:

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il piano formativo è strutturato in modo da far acquisire e sviluppare al laureato:

- una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentirà di individuare le informazioni utili e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza della produzione e della trasformazione alimentare e di ogni altra

	attività ad essa collegata; - una adeguata capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della filiera alimentare; - una capacità nell'assumere decisioni responsabili o fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare. In particolare, il laureato deve sviluppare un'autonomia di giudizio tale da consentirgli di: - coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari nonché imprese di consulenza e servizi ad esse connesse; - valutare l'impatto delle attività svolte sull'ambiente e il loro livello di sicurezza; - avere capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico, sia su quello umano ed etico. La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, nella logica di coniugare le logiche del 'sapere' con quelle del 'saper fare', la presa di coscienza anche delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese sarà sviluppata nei vari insegnamenti, anche attraverso esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali promuovere l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse. L'autonomia di giudizio sarà conseguita prendendo parte ad attività di gruppo e durante lo svolgimento delle attività di ricerca, connesse alla preparazione della tesi di laurea. La capacità raggiunta dallo studente di giudicare in maniera autonoma le problematiche che di volta in volta si presentano nel corso della sua carriera, siano esse di natura tecnica che di tipo etico e/o umano, sarà verificata attraverso l'attiva partecipazione alle discussioni e attraverso la stesura dell'elaborato finale.	
Abilità comunicative	Il laureato deve possedere abilità comunicative atte a: - relazionarsi con persone di competenze diversificate al fine di veicolare in maniera efficace concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee soluzioni; - a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari - a coordinare e gestire imprese di consulenza e servizi ad esse connesse; Deve inoltre saper comunicare, in forma scritta e orale, oltre in italiano anche in inglese con riferimento anche ai lessici disciplinari. E' capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro. Una corretta stimolazione allo sviluppo delle abilità comunicative sarà conseguita tramite le discussioni in aula e la partecipazione ad attività di gruppo. Il raggiungimento dell'obiettivo sarà verificato durante le prove in itinere, gli esami di profitto e la presentazione della prova finale.	
Capacità di apprendimento	Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera	

produttiva degli alimenti. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito fondamentale e prioritario.

Il laureato deve acquisire una capacità di apprendimento atta a:

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

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



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

06/11/2024

Le attività affini e integrative sono divise nelle seguenti due aree disciplinari: produzione agro-alimentare e sicurezza alimentare. Gli insegnamenti relativi sono utili al completamento della formazione offerta dalle attività caratterizzanti, grazie ai loro contenuti specialistici a valenza metodologica e funzionale agli obiettivi formativi del corso di laurea magistrale, citati nel quadro A4.a, e alla conoscenza e comprensione, citati nel quadro A4.b2, quali l'acquisizione delle conoscenze e competenze su metodi analitici avanzati e 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

02/04/2019

La laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato scritto,

preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale nell'ambito del settore alimentare. Il lavoro di tesi è svolto sotto la guida di un docente relatore; il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) di corso di Studio provvederà inoltre a nominare un controrelatore tra i docenti e i ricercatori del Dipartimento, dopo aver conosciuto l'argomento della tesi.

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Norme per il conseguimento della Laurea Magistrale



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

30/05/2025

La laurea magistrale in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' viene conseguita a seguito del superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica, valutata da una Commissione di Laurea di almeno 7 docenti e non più di 11, della tesi di laurea. Il laureando espone il proprio argomento di tesi, in genere in 10 minuti, mediante l'ausilio di una presentazione multimediale, al termine della quale la commissione può formulare delle domande al fine di verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati. La Commissione di Laurea valuta, quindi, sia la chiarezza espositiva che la capacità del laureando di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti.

La commissione può attribuire al massimo 10 punti così ripartiti:

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

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

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

Ai sensi del regolamento didattico (https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2025-04/Regolamento%20LMSTA%2025-26_0.pdf) è previsto il rilascio del diploma supplement, redatto in italiano e in inglese, che riporta tutte le informazioni sul curriculum specifico seguito dallo studente. Il rilascio è curato dagli uffici di Ateneo predisposti alla certificazione delle carriere studentesche.

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

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 e matrice delle competenze di Tuning

Link: https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2025-04/Regolamento%20LMSTA%2025-26_0.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	ANALISI DEL RISCHIO link	BEVILACQUA ANTONIO CV	PO	6	60	

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

13.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)</i>) link	LIBUTTI ANGELA CV	PA	5	44	
14.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA</i>) link	FRABBONI LAURA CV	PA	5	44	
15.	AGR/02 AGR/19	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA link				10	
16.	AGR/02 AGR/19	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED) link				10	
17.	AGR/15	Anno di corso 1	SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE link	LAMACCHIA CARMELA CV	PA	6	52	
18.	AGR/15	Anno di corso 1	SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE link	DE PILLI TERESA CV	PA	6	60	
19.	CHIM/10	Anno di corso 2	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link				6	
20.	AGR/16	Anno di corso 2	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA link				6	
21.	AGR/15	Anno di corso 2	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO link				8	
22.	AGR/15	Anno di corso 2	STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE link				6	



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: laboratori e aule informatiche



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione Sale Studio



QUADRO B4

Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le attività di orientamento in ingresso per il CdLM si articolano in iniziative comuni di Ateneo e attività specifiche per i corsi di studio magistrali del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria.

A livello di Ateneo, 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

29/05/2025

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), coinvolgendo un totale di 3000 studenti.

Oltre agli incontri con gli studenti degli IISS della provincia, l'orientamento in ingresso è stato promosso anche nei seguenti eventi:

- 18/04/2024 Open DAY dal titolo 'Interconnessioni. I colori della scelta', con 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>;
- 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.
- 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 è svolto a Bari, 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>;
- dal 27 al 30/11/2024 Job Orienta Verona_ c/o Veronafiore: anche quest'anno l'Università di Foggia ha partecipato alla trentatreesima edizione del salone dedicato a Orientamento, Scuola, Formazione e Lavoro;
- dal 4 al 6/12/2024 Salone dello Studente Bari_ c/o Fiera del Levante: l'Università di Foggia come di consueto ha partecipato al salone di orientamento dedicato agli studenti delle ultime classi delle scuole superiori, organizzato da Campus Orienta <https://mag.unifg.it/it/agenda/salone-dello-studente-di-bari-e-di-chieti-pescara>;
- dall'11 al 12/12/2024 Salone dello Studente Chieti-Pescara_ c/o 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>;
- 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/>

A livello di Dipartimento, ogni anno il CdLM, in collaborazione con tutti gli altri CdLM e con il delegato dipartimentale all'orientamento, organizza un momento di riflessione e orientamento rivolto agli studenti/laureandi triennali del Dipartimento.

Nel 2024, l'evento è stato tenuto il 7 giugno in occasione della giornata europea per la Sicurezza Alimentare, con la partecipazione anche di ex-studenti e tecnologi alimentari inseriti nel mondo del lavoro; il tema della giornata è stato "Magistralmente DAFNE".

Altre attività di orientamento in ingresso del Dipartimento sono state le seguenti:

- DAFNE community day, 11-12 aprile 2024;
- Notte europea dei ricercatori, 27 settembre 2024;
- DAFNE matricola day, 10 ottobre 2024.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di orientamento



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

29/05/2025

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

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

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

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

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

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

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

Per ogni Dipartimento è stata creata una virtual room interattiva dove i tutor, su appuntamento, svolgono attività di orientamento; per il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, sono stati individuati n. 2 tutor informativi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Servizio di Peer Career Advising

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

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

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

Nello specifico, i Peer Career Advisors accompagnano gli studenti durante l'intero percorso di studi, nella loro crescita personale e professionale e svolgono le seguenti attività:

- personalizzazione metodo di studio e pianificazione esami;
- gestione preoccupazione e paure legate agli esami ed al futuro;
- progettazione CV, video CV e altri strumenti di self-marketing;
- realizzazione progetto di sviluppo formativo professionale;
- supporto nella progettazione del lavoro di tesi;
- accompagnamento post laurea per almeno 6 mesi a partire dal titolo.

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

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

Nell' a.a., 2023/2024 sono stati selezionati n. 20 Peer Career Advisors, di cui 2 unità sono state dedicate in maniera specifica al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria.

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

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

Inoltre, all'interno della piattaforma e-learning unifg, è stata creata una virtual room preposta per le attività svolte dai PCA:

<https://elearning.unifg.it/course/view.php?id=2387>

Il numero degli studenti che hanno aderito al progetto, per il DAFNE, fino alla data del 30/10/2024, è stato di 182.

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



QUADRO B5

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

29/05/2025

Tirocini curriculari

Il CdS prevede un tirocinio pratico-applicativo che consente allo studente di verificare quanto appreso in un ambiente lavorativo ed apre gli spazi per possibili inserimenti lavorativi. Il tirocinio formativo e di orientamento rappresenta un'esperienza formativa che consente allo studente di vivere temporanee esperienze all'interno di dimensioni lavorative per favorire una conoscenza diretta di una professione coerente con il percorso di studio. Ha una durata di 100 ore (4 CFU); sedi del tirocinio possono essere imprese, enti pubblici e privati, ordini professionali, o strutture interne all'università. I rapporti con le strutture extra-universitarie sede del tirocinio sono regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata durante tutto l'anno ad esclusione del mese di agosto ed entro il 10 di ogni mese, con inizio il primo giorno lavorativo del mese successivo.

Dopo esame del progetto di tirocinio e della coerenza degli obiettivi con il profilo formativo del CdLM, il coordinatore approva il tirocinio e la comunicazione formale viene, di norma, effettuata dall'Unità Tirocini e Stage Curriculari, che provvede ad inviare allo studente e al docente responsabile il libretto diario da compilare, il modulo di idoneità che il docente deve firmare a conclusione dell'esperienza e le indicazioni per la stesura della relazione di tirocinio, le cui linee guida sono presenti anche sul sito di Dipartimento.

Entro un mese dalla data di laurea, la modulistica va consegnata all'Unità Tirocini, che provvede a far verbalizzare il tirocinio dalla segreteria studenti.

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

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

Tirocini extracurriculari

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

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

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 sia in base alle esigenze degli studenti che a quelle delle aziende/enti;
- 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;
- 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.

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

offerta 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 dimostrata dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (500 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).

Attualmente il numero degli studenti 'in uscita' e in "entrata" è in costante incremento. Si evidenzia, tra l'altro, che si stanno esaminando nuove azioni per la promozione di accordi internazionali che sostengano la mobilità sia outgoing che incoming: su questa linea si collocano anche le numerose partnership di ricerca e collaborazione (Memorandum of Understanding) con le molteplici università straniere. Tra gli accordi di collaborazione scientifica, finalizzati alla

preparazione di futuri scambi di studenti, si segnalano i seguenti link relativi agli accordi:

Nella tabella seguente si riportano i dati degli studenti in uscita per il CdLM; in ingresso, invece, complessivamente sono stati ospitati nel Dipartimento 103 studenti. Negli ultimi 3 anni accademici sono stati ospitati complessivamente 108 studenti incoming, provenienti da 23 paesi diversi (con una maggioranza da Spagna, Turchia, Grecia e Francia).

2021/22:

- Erasmus in Uscita 2
- Erasmus Placement 1

2022/23:

- Erasmus in Uscita 3
- BIP 1
- Erasmus Placement 1

2023/24:

- Erasmus in Uscita 4

I dati del 2023/24 si riferiscono al primo semestre.

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

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

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

Borse Extra EU

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

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

BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes

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

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

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

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

creare maggiori opportunità di apprendimento internazionale

supportare lo sviluppo di modalità di apprendimento e insegnamento innovative

stimolare la costruzione di corsi transnazionali e multidisciplinari.

Maggiori dettagli al seguente link

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

https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2025-01/Allegato%201_prot.pdf

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	University of National and World Economy	81915-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	18/03/2014	solo italiano
2	Francia	Centre International d'Études supérieures en sciences agronomiques		14/02/2014	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		06/01/2014	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		19/05/2014	solo

					italiano
5	Francia	Universit�� de Bretagne Occidentale (UBO)		05/02/2014	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universit��t		28/01/2014	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/01/2014	solo italiano
8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		05/02/2014	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		05/02/2014	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyzsza Szkola Zawodowa im. Prezydenta Stanislawo Wojciechowskiego w Kaliszu	221350-EPP-1-2014- 1-PL-EPPKA3-ECHE	24/02/2016	solo italiano
11	Polonia	Poznan University		19/02/2014	solo italiano
12	Polonia	Unwersytet Technologiczno		25/02/2014	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu - Pozna� University of Life Sciences		19/02/2014	solo italiano
14	Portogallo	Universidade Nova de Lisboa (UNL)		07/10/2014	solo italiano
15	Portogallo	Universidade T��cnica de Lisboa (UTL)		05/02/2014	solo italiano
16	Portogallo	Universidade de Tr��s-os-Montes e Alto Douro		01/01/2014	solo italiano
17	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V		01/01/2014	solo italiano
18	Romania	UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "IULIU HATIEGANU" DIN CLUJ-NAPOCA	43538-EPP-1-2014-1- RO-EPPKA3-ECHE	26/03/2014	solo italiano
19	Romania	Universitatea "Dunarea de Jos"		19/02/2016	solo italiano
20	Romania	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine		17/02/2016	solo italiano
21	Spagna	European University Miguel De Cervantes		27/01/2015	solo italiano
22	Spagna	Universidad Catolica de Avila	98579-EPP-1-2014-1- ES-EPPKA3-ECHE	22/11/2013	solo italiano
23	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		05/03/2014	solo italiano

24	Spagna	Universidad Polit�cnica		07/05/2010	solo italiano
25	Spagna	Universidad Polit�cnica de Cartagena - Murcia		01/01/2014	solo italiano
26	Spagna	Universidad de Burgos	29614-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	14/10/2014	solo italiano
27	Spagna	Universidad de C�rdoba		08/11/2013	solo italiano
28	Spagna	Universidad de Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	13/03/2014	solo italiano
29	Spagna	Universidad de La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	25/02/2014	solo italiano
30	Spagna	Universidad de Le�n		28/05/2014	solo italiano
31	Spagna	Universidad de Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
32	Turchia	Adnan Menderes �niversitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	30/01/2014	solo italiano
33	Turchia	Ankara �niversitesi		18/12/2013	solo italiano
34	Turchia	Cukurova University		01/01/2015	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/01/2014	solo italiano
36	Turchia	Erciyes University	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	28/01/2014	solo italiano
37	Turchia	Okan Universitesi Istanbul	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	22/10/2013	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata �niversitesi	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
39	Turchia	Sakarya �niversitesi		09/01/2014	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi Tudom�nyegyetem		25/02/2014	solo italiano



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

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

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

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

Studenti/laureati

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

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

Imprese

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

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

In particolare, gli obiettivi strategici dell'accompagnamento al mondo di lavoro dell'Università di Foggia, a cui il CdLM aderisce, sono i seguenti:

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.

Sulla base delle linee strategiche esposte, sono state effettuate numerose attività/iniziative di Placement. Di seguito, l'elenco delle principali attività, realizzate durante l'anno 2024, a cui si affiancano le attività ordinarie di cui sopra, incontri o contatti con i referenti delle Aziende di Foggia, finalizzati alla sottoscrizione di convenzioni/accordi di partnership, attivazione di tirocini extracurricolari e incontri personalizzati su richiesta dei laureati per la redazione di un progetto professionale.

Placement informativo: accoglienza ed erogazione di informazioni

Il personale del Servizio Placement e Tirocini extracurricolari è a disposizione degli utenti per attività informative. Gli utenti possono richiedere informazioni negli orari di apertura recandosi direttamente presso gli uffici o telefonicamente. 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 extracurricolari, visite aziendali, definizione del profilo personale e professionale, individuazione di eventuali fabbisogni formativi, la redazione del curriculum vitae e della lettera motivazionale da presentare alle aziende, lo sviluppo di un piano d'azione per la ricerca di un lavoro.

Career Day, Recruiting day, eventi di settore

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

Nel 2024, per gli studenti del CdLM sono stati organizzati i seguenti eventi:

19/03/2024 Career Day con AGIC Technology Srl (in presenza)

09/04/2024 Webinar TEACH for Italy (piattaforma ZOOM)

10/04/2024 Career Day UIPP Biogem (piattaforma ZOOM)

06/05/2024 Recruiting day con HUMANGEST HOLDING spa (in presenza)

10/05/2024 Career day Masucci Michele S.r.l. (in presenza)

07 e 14/06/2024, Recruiting con la cooperativa Pietra di Scarto (in presenza)

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.

In particolare, per gli studenti del CdLM è stata organizzata una giornata informativa con ARACE laboratori, proprio per l'attivazione di tirocini extra-curricolari. L'evento è stato tenuto in presenza presso il Dipartimento DAFNE il 16.01.2024, rivolto sia ai laureati che ai laureandi del CdLM.

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 soprattutto 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://www.unifg.it/it/placement/percorsi-competenze-trasversali>
<https://t4c.unifg.it/> (link edizione 2020)
<https://talentspace.unifg.it/> (link edizione 2023)
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 socioeconomico del territorio e il contesto aziendale.

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

In particolare, il Dipartimento DAFNE per l'a.a. 2023/24 ha promosso diversi percorsi in presenza; ciascun percorso prevedeva una fase di erogazione di contenuti didattici o laboratori fortemente orientati ai corsi di laurea triennale e magistrale del Dipartimento, seguita da un'attività di realizzazione di un project work e un incontro finale (17 maggio 2024), con la presentazione dei lavori migliori di ciascun percorso e la selezione di un gruppo per il premio Miglior Lavoro PCTO 2023. I percorsi in totale hanno intercettato 32 classi di 11 istituti differenti, per un totale di 500 studenti.

Agli studenti che hanno frequentato con successo i percorsi, ottenendo una valutazione positiva per il project work finale, è stato consegnato un attestato con possibilità di chiedere il riconoscimento di un CFU in caso di iscrizione ad uno dei corsi di laurea del Dipartimento.

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", denominato DIOR-Excellence, in cui viene consentito ad alcuni studenti di classi quinte di frequentare alcune lezioni di insegnamenti caratterizzanti i vari CdS del Dipartimento; previo superamento di una prova di esame ad hoc, agli studenti viene consegnato attestato con possibilità di chiedere il riconoscimento di un CFU in caso di iscrizione ad uno dei corsi di laurea del Dipartimento.

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: <https://www.unifg.it/en/services-opportunities/university-life/performing-arts/cut-university-theatre-centre>
- CLA (Centro Linguistico di Ateneo) <https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/opportunita/centro-linguistico-di-ateneo>;
- Discount card.

Inoltre, i rappresentanti degli studenti organizzano corsi ed eventi con lo scopo di fornire ai partecipanti specifiche abilità e

nozioni utili ai fini dell'acquisizione di ulteriori conoscenze da spendere nell'ambito del percorso formativo. Nella maggior parte dei casi è previsto un riconoscimento creditizio.

Oltre a queste iniziative di carattere generale e trasversali a tutti i corsi di studio del DAFNE; per il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, è stato organizzato il percorso di preparazione all'esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (3 incontri nel riproposto per il 2024), con un focus particolare sul codice deontologico dei tecnologi alimentari, i temi della qualità, tracciabilità, rintracciabilità e sicurezza, oltre a proporre alla fine del percorso una simulazione dell'esame di Stato.

Il corso è stato organizzato in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia.

Descrizione link: Progetto DI.OR.

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

In questa sezione si riportano i dati sulla rilevazione dell'opinione degli studenti, sia aggregati per il CdS che per singolo insegnamento. La fonte delle informazioni è la piattaforma Pentaho di Cineca, che riporta i dati sia per gli studenti frequentanti che per i non frequentanti. In totale per l'a.a. 2024/25 i questionari disponibili per gli studenti che si sono dichiarati frequentanti sono 93, contro i 16 degli studenti non frequentanti.

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

I report relativi agli studenti frequentanti sono i seguenti:

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

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

I report degli studenti non frequentanti sono i seguenti:

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

Dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS per gli studenti frequentanti (Report 001-sintesi e valutazione corso di studi, studenti frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 3.25 (tra 3.31 e 3.88).

Anche gli studenti non frequentanti (Report 002- sintesi e valutazione corso di studi, studenti non frequentanti) hanno dato una valutazione positiva del CdS-LM, con valori dell'IS compresi tra 3.13 e 3.94. Il valore di 3.13, unico inferiore alla soglia di 3.25, si riferisce alla disponibilità del materiale didattico.

I dati dei report 003 e 005 (studenti frequentanti) vengono analizzati congiuntamente poiché in generale coincidono. I dati disponibili consentono di analizzare solo 10 insegnamenti, di cui uno costituito da due moduli didattici.

Per gli insegnamenti valutabili, la sezione dell'insegnamento (quesiti relativi a conoscenze preliminari, carico di studio, adeguatezza del materiale didattico organizzazione complessiva dell'insegnamento) fa registrare valori complessivamente positivi, sempre superiori a 2,5, sebbene per alcuni quesiti (modalità di esame, materiale didattico e organizzazione complessiva, valori dell'IS pari a 3,14 per i primi due quesiti e 2,87 per il terzo), per l'insegnamento di Impianti per le Trasformazioni Alimentari suggeriscano la necessità di azioni correttive, in fase di realizzazione con il docente.

Sempre per la sezione relativo all'insegnamento è da monitorare Metodiche Analitiche Avanzate, con particolare

riferimento al carico di studio, fortemente negativo, il materiale didattico e l'organizzazione complessiva. Le opinioni degli studenti suggeriscono una valutazione attenta del carico di studio e dell'effettiva corrispondenza tra carico di studio e CFU assegnati all'insegnamento e disponibilità del materiale didattico sulla pagina web del docente e/o sui canali istituzionali del Dipartimento.

In generale, i valori medi dell'IS relativi alla sezione della docenza sono positivi con un solo insegnamento che presenta elementi di criticità o valori dell'IS da monitorare (Impianti per le trasformazioni alimentari).

I dati riportati in generale enucleano una elevata soddisfazione degli studenti, legata agli effetti della modifica di Regolamento attiva nel CdS a partire dall'a.a. 2024/25.

Per gli aspetti passibili di miglioramento, il Coordinatore del CdS e il GAQ si interfaceranno con i singoli docenti per evidenziare ed eventualmente risolvere le criticità legate al carico di studio, alla disponibilità del materiale didattico e all'interesse per gli argomenti trattati, studiando eventuali ricalibrature del programma e/o della programmazione didattica.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni studenti



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

09/09/2025

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

I dati utilizzati, recuperabili dal sito di AlmaLaurea <http://www.almalaurea.it/universita/profilo> si riferiscono all'indagine conclusa ad aprile 2025, che fa riferimento ai laureati del 2024. Il numero di intervistati è 8 su 11 laureati complessivi, con un tasso di compilazione del 72,7%; L'età media di chi ha partecipato alla rilevazione è di 29,4 anni.

Il campione intervistato (composto da 54,5% donne e 45,5% uomini) è rappresentato principalmente da laureati residenti nella provincia di Foggia (72,7%); la metà ha un genitore laureato e la maggior parte proviene da un liceo (63,6%) soprattutto dal liceo scientifico. Il voto medio della maturità è 77,5/100 e la maggior parte ha conseguito il diploma nella stessa provincia degli studi universitari. Tutti possiedono la laurea di primo livello e l'hanno conseguita nello stesso Ateneo (Foggia).

Dai dati emerge un quadro positivo. L'87,5% è complessivamente soddisfatto del corso di laurea magistrale e il 75% ritiene che le attività didattiche (lezioni, esercitazioni, simulazioni, ecc) siano soddisfacenti. Tutti ritengono positivi i rapporti con i docenti e con gli altri studenti. Il 62,5% ha utilizzato gli spazi a disposizione per lo studio individuale e l'80% li considera adeguati. Tutti hanno utilizzato le aule e la maggior parte le considera adeguate; il 62,5% ha usufruito delle postazioni informatiche e l'80% le ha valutate positivamente. L'87,5% ha utilizzato il servizio di biblioteca e tutti hanno espresso una valutazione complessivamente positiva, il 75% ha utilizzato le attrezzature o i laboratori per altre attività didattiche e tutti li hanno valutati positivamente.

Gli intervistati sono complessivamente soddisfatti dei servizi di orientamento allo studio post-laurea: tutti hanno usufruito di iniziative formative di orientamento al lavoro e dei servizi di sostegno alla ricerca del lavoro. L'87,5% si è servito dell'ufficio/servizi job placement e delle segreterie studenti.

Il 100% degli intervistati ha utilizzato il servizio offerto dalla segreteria e la maggior parte ha manifestato una buona soddisfazione. Più del 60% ritiene che l'organizzazione di tutti gli esami sia soddisfacente e la maggior parte sostiene che il carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso sia adeguato.

L'87,5% degli intervistati dichiara che si riscriverebbe allo stesso corso magistrale dello stesso Ateneo.

I dati relativi a questa sezione vengono discussi criticamente in seno al Consiglio di Dipartimento durante l'approvazione formale della seconda parte della SUA (generalmente nel mese di settembre).

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il numero degli iscritti al primo anno nel sessennio 2019/24 (indicatore iC00a) mostra un andamento altalenante (2019: 32; 2020: 32; 2021: 13; 2022: 23; 2023: 23; 2024: 15). La media (22 iscritti/anno), tuttavia, è inferiore sia alla media dell'area geografica (29) che dell'area nazionale (38).

Il numero degli iscritti regolari nel quinquennio 2019/24 (indicatore iC00e) è variabile (2019: 48; 2020: 54; 2021: 43; 2022: 37; 2023: 44; 2024: 32), con un valore medio (43) sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (58) che dell'area nazionale (74). È, però, importante osservare la concomitante diminuzione, nel sessennio, sia dei valori dell'area geografica che dell'area nazionale.

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

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

- La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indicatore iC01) mostra un andamento in crescita fino al 2020 (2019: 43,8; 2020: 57,4), un evidente calo nel 2021 (16,3%) e una sensibile ripresa nel 2022 (24,3%) e nel 2023 (27,3%). La media (33,8) è sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (45,3) che dell'area nazionale (58,7).

Nel sessennio 2019/24, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale dei laureati entro la durata normale del corso (indicatore iC02) mostra un andamento altalenante (2019: 53,3; 2020: 86,7; 2021: 75,0; 2022: 87,5; 2023: 56,3; 2024: 36,4, dato non ancora consolidato al momento in cui si compila il quadro. La media (65,9) è inferiore alla media dell'area geografica (68,5) e inferiore alla media dell'area nazionale (77,2).

- La percentuale degli iscritti al primo anno laureati in altro Ateneo (indicatore iC04) mostra un andamento altalenante (2019: 4,0; 2020: 12,5; 2021: 15,4; 2022: 8,7; 2023: 21,7; 2024: 13,3), con un valore medio (12,6) simile a quello dell'area geografica (12,2), ma sensibilmente inferiore alla media dell'area nazionale (38,0).

- Nel quinquennio 2019/2023, il rapporto medio di studenti regolari/docenti (indicatore iC05) (3,4) è inferiore sia alla media dell'area geografica (4,3) che dell'area nazionale (4,2). È, però, importante osservare anche la concomitante diminuzione sia dei valori dell'area geografica che dell'area nazionale. Nel 2023, infatti, il valore del CdS (3,1) è risultato simile sia a quello dell'area geografica (3,3) che a quello dell'area nazionale (3,2).

- La media (dati 2019-2023) dei laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (indicatore iC07) (80,0) è superiore al valore riscontrato nell'area geografica (74,1) e inferiore al valore dell'area nazionale (85,6).

- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (indicatore iC07BIS) (80,0) è superiore al valore dell'area geografica (73,2) e inferiore al valore dell'area nazionale (84,7).

- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC07TER) (80,0) è superiore al valore dell'area geografica (73,9) e inferiore al valore dell'area nazionale (85,3).

- Il valore dell'indicatore di qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali (indicatore iC09) (1,1) è superiore al dato di riferimento (0,8), analogamente al dato evidenziato per l'area geografica (1,0) e per l'area nazionale (1,0).

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

Nel quinquennio 2019/23 e nel sessennio 2019/24, relativamente a questi indicatori, emerge che:

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

- La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (indicatore iC11) ha un andamento variabile (2019: 62,5; 2020: 84,6; 2021: 38,1; 2022: 71,4; 2023: 33,3; 2024: 25,0), con una media (52,5) notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (13,3) che dell'area nazionale (16,5).

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

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

- La percentuale di CFU conseguiti al I anno rispetto ai CFU da conseguire (indicatore iC13) ha un andamento in crescita fino al 2020, con un evidente calo nel 2021 e una ripresa nel 2022 e nel 2023 (2019: 65,3; 2020: 76,1; 2021: 36,9; 2022: 61,3; 2023: 54,6), con un valore medio (58,8) vicino alla media dell'area geografica (59,6) e inferiore alla media dell'area nazionale (72,2).
- La percentuale di studenti che proseguono al II anno dello stesso corso di studio (indicatore iC14) ha un andamento pressoché costante (2019: 95,8; 2020: 100; 2021: 100; 2022: 100, 2023: 93,8). La media (97,9) è leggermente superiore sia alla media dell'area geografica (94,3) che dell'area nazionale (94,7).
- La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (indicatore iC15) ha un andamento altalenante (2019: 87,5; 2020: 95,8; 2021: 77,8; 2022: 94,7; 2023: 87,5). La media (88,7) è superiore a quella dell'area geografica (82,0) e a quella dell'area nazionale (86,2).
- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC15BIS) è sovrapponibile a quella dell'indicatore iC15.
- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (indicatore iC16) ha un andamento variabile (2019: 50,0; 2020: 66,7; 2021: 0,0; 2022: 36,8; 2023: 43,8). La media (39,5) è inferiore sia alla media dell'area geografica (42,1) che dell'area nazionale (59,2). Per questo indicatore incide pesantemente il dato negativo del 2021.
- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC16BIS) è sovrapponibile a quella dell'indicatore iC16.
- La percentuale media di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso CdS (indicatore iC17) ha un andamento pressoché costante ad eccezione del dato del 2021 (2019: 72,7; 2020: 73,1; 2021: 58,3; 2022: 75,0). La media (69,8) è inferiore sia alla media dell'area geografica (76,5) che dell'area nazionale (84,4). Non sono disponibili i dati del 2023.

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

- La percentuale media di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (indicatore iC18) ha un andamento crescente nei primi anni del quinquennio per poi stabilizzarsi negli anni 2022 e 2023 (2019: 35,7; 2020: 40,0; 2021: 69,2; 2022: 71,4; 2023: 69,2). La media (57,1) è inferiore sia alla media dell'area geografica (74,7) che dell'area nazionale (75,9).
- Nel sessennio 2019/24, la percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (indicatore iC19) ha un andamento quasi costante. La media (96,9) è decisamente superiore sia alla media dell'area geografica (79,8) che dell'area nazionale (75,4).

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

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

- La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) (97,9) è leggermente superiore sia alla media dell'area geografica (94,9) che dell'area nazionale (95,2).
- La percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso (indicatore iC22) (43,2) è inferiore sia alla media dell'area geografica (54,1) che dell'area nazionale (66,7). Non sono disponibili i dati relativi al 2023.
- La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera in un diverso corso di studio (indicatore iC23) (0,0) è sovrapponibile alla media sia dell'area geografica (0,4) che dell'area nazionale (0,2).
- La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (indicatore iC24) (3,4) è inferiore sia alla media dell'area geografica (8,3) che dell'area nazionale (5,9).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

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

- La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (indicatore iC25) (73,0) è inferiore sia alla media dell'area geografica (92,0) che dell'area nazionale (91,4); su questo dato ha sicuramente pesato la modalità di erogazione della didattica durante la pandemia da SARS-CoV2, poiché l'erogazione prevalentemente online della didattica ha fortemente penalizzato gli studenti di un CdS caratterizzato da un'elevata percentuale di attività pratiche, come mostrato dal valore dell'indicatore nel 2020 (60,0) e dalla sua notevole ripresa negli anni successivi, con il ritorno in presenza, almeno per le attività laboratoriali.
- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26) (50,9) è simile alla media dell'area geografica (49,6) e inferiore alla media dell'area nazionale (63,6). Su questo dato incide molto il solo dato più basso riscontrato nel 2021.
- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26BIS) (48,9) è leggermente superiore alla media dell'area geografica (47,9) e inferiore alla

media dell'area nazionale (61,5).

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC26TER) (50,4) è in linea con la media dell'area geografica (50,3) e inferiore alla media dell'area nazionale (63,6).

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

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

I dati degli indicatori descritti vengono discussi ed analizzati nel Consiglio di Dipartimento in occasione dell'approvazione della SUA e in fase di riesame ciclico.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



QUADRO C2

Efficacia Esterna

In questo quadro, sono presentate le statistiche relative alla condizione occupazionale dei laureati riferita ~~09/09/2025~~ 

Per la sua compilazione sono stati utilizzati i dati presenti nel sito AlmaLaurea.

Allo scopo di individuare eventuali trend di medio e lungo periodo, la situazione occupazionale dei laureati ad un anno dal conseguimento del titolo è stata confrontata, quando utile, con quella dei laureati a 3 e a 5 anni (laurea conseguita rispettivamente nel 2021 e nel 2019). Il numero di laureati 2023 a 1 anno dalla laurea che ha risposto al questionario è stato pari a 14 unità su un totale di 20. Il numero di laureati 2021 intervistati è stato pari a 20 unità su un totale di 28. Tra i 14 laureati del 2019, gli intervistati sono stati pari ad 8. Tuttavia, per una maggiore chiarezza, i dati riportati si riferiscono ai soli laureati che non lavoravano al momento del conseguimento della laurea. Così facendo, la consistenza del collettivo esaminato è stata pari a 12, 15 e 6 per i laureati a 1, 3 e 5 anni dalla laurea.

Con riferimento alle caratteristiche medie del laureato 2023 ad un anno dalla laurea, si riporta quanto emerso dall'elaborazione dei questionari:

- la maggior parte dei laureati appartiene al genere femminile (91,7%);

- l'età media alla laurea è di 27,6 anni;

- il voto di laurea medio è pari a 110.

- la durata media degli studi è di 3,3 anni con un indice di ritardo pari a 0,65. Il dato ha indotto il CdS ad riflessione sulle motivazioni alla base di un tempo così lungo per il conseguimento della laurea, con una modifica importante del Regolamento Didattico a partire dall'a.a. 2024/25.

Sempre con riferimento ai laureati 2023 ad un anno dalla laurea, il 41,7% dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione. L'attività post-laurea è consistita in stage in azienda (16,7%), dottorato di ricerca (8,3%), master universitari di I livello (8,3%, master universitari di II livello (8,3%).

Relativamente alla condizione occupazionale, il tasso di occupazione a 1, 3 e 5 anni è stato pari rispettivamente al 66,7%, 93,3% e 100%. Ad eccezione del dato riferito ad un anno che è inferiore sia alla media nazionale (79%) che a quella dell'Italia meridionale ed insulare (68,6%), i tassi di occupazione a 3 e a 5 anni sono sensibilmente migliori sia rispetto alle medie nazionali (91,2 e 87,5%) che a quelle del sud e delle isole (84,1 e 85,1%). Con riferimento ai laureati 2023 ad un anno dalla laurea: il 33,3% non ha mai lavorato dopo la laurea; 25% non ha mai lavorato dopo la laurea ma è alla ricerca di un lavoro; l'8,3% non ha mai lavorato e non è alla ricerca. Nessuno dei rispondenti ha proseguito il lavoro iniziato prima della laurea.

I nostri laureati trovano rapidamente lavoro. I tempi di ingresso nel mercato del lavoro riferiti ai laureati 2019 e calcolati dall'inizio della ricerca fino al reperimento della prima occupazione, sono stati pari a: 1,3 mesi per il corso in oggetto; 4,6 mesi per la classe di riferimento a livello nazionale; 6,4 mesi per la classe di riferimento degli atenei dell'Italia meridionale ed insulare. Tuttavia, il dato relativo ai laureati 2023 dopo un anno è in controtendenza, con un periodo di ricerca che dura in media 4,1 mesi. Si tratta probabilmente di un dato influenzato dalla recente pandemia da Covid-19.

Gli occupati che, a 5 anni dalla laurea, hanno dichiarato di utilizzare in maniera elevata le competenze acquisite con la laurea sono stati pari all'83,3% nel corso di riferimento, una percentuale decisamente più elevata di quella riscontrata a livello nazionale (57,3%) e per l'Italia meridionale ed insulare (52,2%). Il dato ha però evidenziato un trend negativo, scendendo al 57,1% per i laureati 2021 (valore nazionale 60,4%; Italia meridionale e insulare 56,1%) e al 62,5% per i

laureati 2023 (dato nazionale 64,2%; Italia meridionale e insulare 71,1%)

La retribuzione media mensile netta ad un anno dalla laurea era di 1352 euro, contro i 1460 euro dei laureati a 3 anni e i 1709 dei laureati a 5 anni. Essa è risultata inferiore alla media nazionale per la classe di riferimento ad eccezione del dato riferito ai laureati a 5 anni, coerentemente con il dato relativo al maggior impiego delle competenze acquisite con la laurea. Forse, la nostra provincia ha sofferto in maniera più forte della crisi lavorativa scatenatasi a seguito della pandemia da Covid-19.

I laureati 2023 a 1 anno dalla laurea hanno dichiarato di svolgere professioni scientifiche di elevata specializzazione nella misura del 42,9% e professioni tecniche per la restante parte. Con riferimento alla tipologia di lavoro: il 50% ha dichiarato di lavorare a tempo determinato; il 25% ha usufruito di borse/asseggni di studio/ricerca; il 12,5% ha sottoscritto contratti di formazione; e un altro 12,5% ha dichiarato di lavorare con altre forme contrattuali. Il numero di ore medie settimanali lavorate è pari a 40,1. La ripartizione per settore di attività era la seguente: settore privato (62,5%); settore pubblico, 25%; settore no-profit, 12,5%. Con riferimento alla ripartizione per ramo di attività: il 37,5% lavorava in agricoltura; il 25% nel settore dell'istruzione e della ricerca; un 12,5% nell'industria; ancora un 12,5% nel commercio; un ulteriore 12,5% era impegnato in attività di consulenza. Con riferimento all'ambito geografico, il 100% ha trovato lavoro al sud.

Circa l'adeguatezza della formazione professionale universitaria NEL LAVORO SVOLTO AL MOMENTO in cui sono state date le risposte al questionario: il 75% l'ha valutata come molto adeguata; la restante parte l'ha valutata poco (12,5%) o per niente adeguata (12,5%).

Circa l'utilità della laurea ai fini della specifica attività lavorativa che i rispondenti stavano svolgendo, il 62,5% ha dichiarato che era un requisito legale. La laurea non era richiesta ma necessaria per il 12,5% e non richiesta ma utile per il restante 25%.

La laurea si è dimostrata molto/efficace nel lavoro svolto per il 100% del collettivo considerato.

Complessivamente, la soddisfazione per il lavoro svolto – espresso su una scala 1-10 – è rimasta pressoché immutata nell'arco temporale considerato, con valori pari a 8,1, 7,9 e 8,2 per i laureati a 1, 3 e 5 anni, ed è risultata più elevata sia della media nazionale (valori compresi tra 7,6 e 7,7) che di quella relativa all'Italia meridionale (valori compresi tra 7,7 e 7,9).

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

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



QUADRO C3

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

Questo corso di laurea magistrale prevede, per gli studenti che si sono immatricolati a partire dall'A.A. 2019/2025  l'effettuazione di un tirocinio curriculare di 4 CFU al II anno di corso, al termine del quale è richiesta la compilazione di un questionario da parte del tutor aziendale dell'azienda/dell'ente ospitante e di un questionario a cura dello studente. Il questionario per il tutor aziendale consta di:

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

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

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

positiva), con riferimento ai seguenti aspetti:

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni dei tutor aziendali



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

29/05/2025

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

20/06/2025

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, struttura di afferenza, si impegna a svolgere la propria attività sulla base delle esigenze formative, espresse e implicite, cercando di prevenire o individuare tempestivamente eventuali carenze nei processi di gestione, nonché adottando azioni correttive in tutte le fasi dell'attività, in conformità con le fonti normative che regolano il processo di Autovalutazione, Valutazione e Accredimento 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.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

29/05/2025

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle attività di AQ

29/05/2025

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	LM-70 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-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista



Corsi interateneo RAD



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	BEVILACQUA Antonio
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.	██████████	BEVILACQUA	Antonio	AGR/16	07/I1	PO	1	
2.	██████████	CENTONZE	Diego, Maria, Donato	CHIM/01	03/A1	PO	1	
3.	██████████	DE DEVITIIS	Biagia	AGR/01	07/A1	PA	1	
4.	██████████	DEL NOBILE	Matteo Alessandro	AGR/15	07/F1	PO	1	
5.	██████████	FRABBONI	Laura	AGR/02	07/B1	PA	1	
6.	██████████	LIBUTTI	Angela	AGR/02	07/B1	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
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
AMODIO	MARIA LUISA
BAIANO	ANTONIETTA
BEVILACQUA	ANTONIO (coordinatore)
DEVITIIS	ANNA (ufficio didattico)
FRABBONI	LAURA

GENTILE	VALERIA (manager didattico)
LA PIETRA	DARIO (studente)
PATI	SANDRA
SPERANZA	BARBARA
STASI	ANTONIO
de PILLI	TERESA

► Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
ROSIELLO	GIUSEPPE	giuseppe.rosiello@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
FRABONI	Laura		Docente di ruolo
LISANTI	ANNA	anna_lisanti.563048@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
MARINO	PAOLA	paola_marino.560396@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
TROMBETTA	NICOLA GERARDO	nicola.trombetta@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
BAIANO	Antonietta		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
FRABBONI	Laura		
DEL NOBILE	Matteo Alessandro		
CENTONZE	Diego, Maria, Donato		
LIBUTTI	Angela		
BEVILACQUA	Antonio		
DE DEVITIIS	Biagia		

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
ROSIELLO	GIUSEPPE	
FRABBONI	Laura	
LISANTI	ANNA	
MARINO	PAOLA	
TROMBETTA	NICOLA GERARDO	



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	1256^170^071024	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12	max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024



Date delibere di riferimento



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	25/01/2010 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



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

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



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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

Linee guida ANVUR

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



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^aD



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		2025	C92501972	ANALISI DEL RISCHIO <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Antonio BEVILACQUA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	60
2		2024	C92501300	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Luciana LUCHETTI CV Professore Associato confermato	CHIM/06	16
3		2025	C92501973	CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Matteo Alessandro DEL NOBILE CV Professore Ordinario	AGR/15	60
4		2025	C92501974	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonio SECCIA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/01	72
5		2025	C92501975	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Biagia DE DEVITIIS CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	72
6		2025	C92501976	IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/09	58
7		2025	C92501977	IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (BLENDED) <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/09	58
8		2025	C92501978	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Docente non specificato		32
9		2024	C92501301	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA <i>semestrale</i>	AGR/16	Maria Rosaria CORBO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	60

10	2025	C92501979	METODICHE ANALITICHE AVANZATE <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Diego, Maria, Donato CENTONZE CV <i>Professore Ordinario</i>	CHIM/01	68
11	2025	C92501980	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Milena Grazia Rita SINIGAGLIA CV <i>Professore Ordinario</i>	AGR/16	56
12	2025	C92501981	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Matteo Alessandro DEL NOBILE CV <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	60
13	2024	C92501302	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO <i>semestrale</i>	AGR/15	Amalia CONTE CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	68
14	2025	C92501984	PRODUZIONI ANIMALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonella SANTILLO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	46
15	2025	C92501986	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Laura FRABBONI CV <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/02	44
16	2025	C92501987	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Angela LIBUTTI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	44
17	2025	C92501988	SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Carmela LAMACCHIA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	52
18	2025	C92501989	SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Teresa DE PILLI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	60

19	2024	C92501303	STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE semestrale	AGR/15	Antonietta BAIANO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	52	
							ore totali	1038

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE			



Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	56	38	38 - 38
	↳ CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			
	↳ STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ ANALISI DEL RISCHIO (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	↳ METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICROORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	26	18	18 - 18
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	↳ GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale			
	↳ GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) (1 anno) - 8 CFU - semestrale			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	↳ PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	↳ PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale			

Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	CHIM/10 Chimica degli alimenti ↳ <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti			62	62 - 62

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

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

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti	120	120 - 120

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R^{ad}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	38	38	18
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	18	18	-
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	BIO/04 Fisiologia vegetale			
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	BIO/10 Biochimica			
	CHIM/06 Chimica organica			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	6	6	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		-		
Totale Attività Caratterizzanti			62 - 62	



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



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



Riepilogo CFU

R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

120 - 120



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD



Note relative alle attività di base

R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD



Note relative alle altre attività

R^aD