SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Presentazione

Informazioni generali

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE BIOTECNOLOGICHE, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA (IdSua:1630990)
Nome del corso in inglese	BIOTECHNOLOGICAL, FOOD AND HUMAN NUTRITION SCIENCES
Classe	LM-9 - Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche & LM-61 - Scienze della nutrizione umana
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	b. Corso di studio in modalità mista

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-biotecnologiche-degli-alimenti-e-della-nutrizione-umana
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2020 · ✓ Interclasse

Programmazione Accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sede del Corso

Sede	FOGGIA Via Napoli, n. 25 CAP 71122 (Cod.071024)
Codice interno all'Ateneo del Corso	1254^170^071024
Utenza sostenibile	65

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare

Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	12/02/2026 11:36
Data Ultimo aggiornamento RAD	30/06/2025 00:00

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	VISCECCHIA Rosaria
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240) - ID: 43310

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.		ALBENZIO	Marzia	AGRI-09/C	07/AGRI-09	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
2.		CAPORIZZI	Rossella	AGRI-07/A	07/AGRI-07	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	1	
3.		CILIBERTI	Mariagiovanna	AGRI-09/C	07/AGRI-09	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
4.		FLAGELLA	Zina	AGRI-02/A	07/AGRI-02	PO - Professore Ordinario	1	
5.		GIANCASPRO	Angelica	AGRI-06/A	07/AGRI-06	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
6.		RACIOPPO	Angela	AGRI-08/A	07/AGRI-08	RD - Ricercatore a t.d.- t.pieno (L. 79/2022)	1	
7.		SPANO	Giuseppe	AGRI-08/A	07/AGRI-08	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
8.		VISCECCHIA	Rosaria	AGRI-01/A	07/AGRI-01	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	

✔ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Tutor

Tipologia Tutor: DIDATTICO

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
BARRASSO	ANTONIETTA ELIANA		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
DE MONTE	MARCO		Tutor previsti dal regolamento ateneo
FASCIA	SIMONA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
GUERRIERI	ANTONELLA PIA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
MARINO	PAOLA		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
RACIOPPO	RINALDO		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
ROSIELLO	GIUSEPPE		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105
SBLENDORIO	ELENA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
TROMBETTA	NICOLA		Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
ALBENZIO	Marzia		Docente di ruolo
VISCECCHIA	Rosaria		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

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

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
ALBANESE	FEDERICA	
CAPAIUOLO	INGRID	
CHIEPPA	FRANCESCO PIO	
CIARMOLI	CINZIA	
CIFFO	VERONICA	
GESUALDO	GIULIANA	
LA PIETRA	DARIO	
LOMUSCIO	ALESSANDRO	
LUPARELLI	FEDERICA	
MONTAGNA	CHIARA	

COGNOME	NOME	EMAIL
MOREA	SARA	
PAULICELLI	DAMIANO	
PLACENTINO	BIANCA	
PRUSSIANO	NICOLA	
ROSIELLO	GIUSEPPE	

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana deriva dall'esperienza del corso LM-61 attivo dall'anno accademico 2008/2009 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente. Si configura come una laurea magistrale interclasse, afferente alle classi LM-09 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche e LM-61 Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, finalizzata alla formazione di figure specialistiche nei settori delle biotecnologie, dell'alimentazione e della nutrizione umana. Il percorso integra competenze biotecnologiche, biomediche e nutrizionali, con l'obiettivo di formare profili professionali riconducibili, rispettivamente, alle figure di biotecnologo e biochimico (LM-09) e di biologo nutrizionista e ricercatore in ambito biologico (LM-61). Il corso soddisfa i requisiti di entrambe le classi di laurea; lo studente sceglie la classe di riferimento all'atto dell'immatricolazione, con possibilità di modifica fino al secondo anno, acquisendo in ogni caso i crediti formativi previsti per entrambe.

Progettazione del CdS

Pdf inserito: Documento di progettazione del corso di studio

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Il NVA, esprime parere favorevole all'istituzione del CdS in 'Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione umana', valutando positivamente le motivazioni alla base dell'istituzione del CdS che viene proposto sia con l'obiettivo di offrire ai laureati delle Lauree triennali del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente ma anche del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Biomolecolari, l'opportunità di completare la formazione con un percorso di secondo livello, che per rispondere all'esigenza, rilevata attraverso le consultazioni e l'esame degli studi di settore, di aggiornare la proposta formativa adeguandola all'evoluzione dei fabbisogni espressi dal mercato del lavoro, progettando un percorso che accomuna le figure dei Biologi nutrizionisti e dei biotecnologi. L'analisi della domanda formativa e la progettazione appaiono adeguate. Le competenze corrispondenti ai profili culturali e professionali proposti e alle funzioni lavorative ad essi associate sono descritte in modo adeguato, come pure i risultati di apprendimento attesi e la loro coerenza con le attività formative programmate. In merito all'esperienza dello studente, il NVA osserva che la descrizione delle attività col-legiali dedicate al monitoraggio dell'andamento del CdS e delle modalità previste per il coordinamento tra i diversi insegnamenti è sufficiente e coerente con il Sistema di Assicurazione della Qualità della Didattica di Ateneo e con le indicazioni e le linee Guida del Presidio di Qualità di Ateneo. Il CdS, è sostenuto da adeguate risorse di docenza e di strutture e risponde ai requisiti previsti dall'all. A del DM n. 6/2019 con le seguenti considerazioni: a) Trasparenza: risulta sostanzialmente soddisfatto in quanto le informazioni riconducibili alla parte ordinamentale della SUA-CdS, in scadenza alla data di questa relazione, sono presenti. b) Docenza: in base a quanto dichiarato dal Dipartimento proponente, i docenti di riferimento individuati per l'istituendo Corso di Studi risultano sufficienti. c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio: risulta soddisfatto sulla base di quanto dichiarato dal Dipartimento proponente in quanto il piano didattico contemplerà insegnamenti, anche articolati in moduli, in maggioranza con non meno di 6 CFU ed è stato autorizzato a prevedere l'articolazione in 5 CFU per alcuni degli insegnamenti/moduli disciplinari legata al carattere fortemente interdisciplinare del corso di studio appartenente a due classi di laurea. d) Risorse strutturali: risultano sostanzialmente adeguate tenuto conto anche del fatto che il CdS di nuova istituzione, sostituendo il CdLM in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana, non richiede ulteriori risorse rispetto a quelle che attualmente sostengono l'offerta formativa del Dipartimento. e) Requisiti per l'Assicurazione della Qualità: risultano, al momento, potenzialmente soddisfatti, sulla base dell'analisi compiuta dal NVA sulla SUA-CdS, sulla documentazione presentata dal Dipartimento nonché sulla scorta delle seguenti considerazioni: - il CdS, come tutti i CdS di Ateneo, dovrà attenersi a quanto previsto dal Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo e alle indicazioni fornite dal Presidio della Qualità, tramite apposite Linee Guida, anche in merito alla compilazione annuale della SUA-CdS, della Scheda di Monitoraggio annuale e del Rapporto di Riesame; - il processo di rilevazione online dell'opinione degli studenti è attivo per tutti i CdS di Ateneo e sarà applicato anche all'istituendo CdS, così come avviene per la rilevazione Alma-laurea. In aggiunta agli aspetti appena considerati, e ai fini dell'accreditamento del CdS di nuova istituzione, il NVA ha effettuato ulteriori verifiche della documentazione disponibile seguendo i cri-teri valutativi indicati dalle già citate Linee guida ANVUR, e analizzando i seguenti aspetti: 1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS; 2. Analisi della domanda di formazione; 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi; 4. L'esperienza dello studente; 5. Risorse previste; 6. Assicurazione della Qualità. Alla luce di tali verifiche il Nucleo ritiene che vi possano essere le condizioni per la sussistenza di tutti i requisiti e gli indicatori di accreditamento iniziale.

Pdf inserito: Relazione NVA CdS di nuova istituzione 2020_2021

Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

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

Parere del comitato regionale di coordinamento

Il giorno 21 gennaio 2020, alle ore 12.00, si è riunito il Comitato Regionale di Coordinamento Universitario per la Puglia, costituito ai sensi dell'art. 3, D.P.R. n. 25 del 27 gennaio 1998, per l'approvazione dell'Offerta Formativa del Sistema Universitario Pugliese. Il Comitato Universitario di Coordinamento per la Puglia delibera di esprimere parere favorevole in merito all'istituzione del seguente corso di studio: Corso di Laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli alimenti e della nutrizione umana, classi LM-9/LM-61, dell'Università di Foggia.

Pdf inserito: VERBALE DELLA RIUNIONE DEL COMITATO REGIONALE DI COORDINAMENTO

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

Le consultazioni, effettuate all'interno del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, tramite studi di settore e rilevazione delle opinioni delle parti interessate, hanno evidenziato una domanda di formazione specialistica legata al mondo delle biotecnologie, dell'alimentazione e della nutrizione umana.
Con riferimento alla letteratura disponibile sugli Studi di Settore, si è fatto riferimento al Sistema informativo 'Excelsior' di Unioncamere - Ministero del Lavoro e al Sistema nazionale di osservazione permanente delle professioni e dei relativi fabbisogni progettato e realizzato da ISFOL su incarico del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Entrambi i database forniscono dati sia in riferimento al contesto nazionale sia disaggregati a livello regionale, rielaborando peraltro nelle proiezioni di medio termine i dati dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE).
Sono stati inoltre consultati l'indagine sulla professione del biologo, curata dal Centro Studi dell'Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi – Enpab, effettuata nel 2015 ed il rapporto sulle imprese di biotecnologie in Italia del 2017, realizzato da Assobiotec – Associazione nazionale per lo sviluppo delle biotecnologie facente capo a Federchimica ed ENEA - Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile.
La consultazione diretta delle organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, di livello regionale, nazionale e internazionale, è stata condotta seguendo le linee guida elaborate dal Presidio di Qualità dell'Ateneo. Gli interlocutori esterni sono stati consultati telematicamente mediante l'invio di un questionario e di una sintesi del progetto formativo. Nello specifico le consultazioni sono state effettuate a livello territoriale, nazionale ed internazionale invitando i seguenti stakeholders a valutare il progetto formativo proposto: Farmalabor (nella persona del Direttore Centro Studi), Bonassisa BLab (nella persona dell'amministratore), Federazione italiana biotecnologi (nella persona del presidente), Assobiotec (nella persona del presidente), AIDP Associazione Italiana Direttori del Personale (nella persona del vice-presidente), IRCCS materno infantile Burlo Garofalo (nella persona del dirigente biologo di citologia molecolare e bioinformatica). Le consultazioni internazionali sono state condotte invitando i seguenti stakeholder ad esprimersi in merito alla nuova istituzione: GI Group International Employment Agency (nella persona della dott.ssa Barbara Bruno, Global Temp&Perm Senior Director), Oxford University (nella persona della dott.ssa Felicia Tucci ricercatrice del Wellcome Trust Centre for Human Genetics), Teagasc - The Agriculture and Food Development Authority di Cork in Irlanda (nella persona della dott.ssa Simona Bavaro, research officer in Biohemistry). Dai questionari compilati è emerso che le conoscenze e le capacità che il corso di studio si propone di raggiungere nelle diverse aree tematiche sono rispondenti alle competenze che il mondo produttivo richiede per le figure professionali previste e che i fabbisogni espressi dal mondo del lavoro, sono coerenti con i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze ad essi associate nel Corso di Studio.
Infine, è' stato costituito il 'Comitato di indirizzo' rappresentativo delle parti sociali del Corso di Laurea in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana. Il comitato è composto, oltre che dal coordinatore del Corso stesso, da sei docenti del CdS, da un rappresentante degli studenti e dalla seguente componente esterna: Ordine nazionale dei Biologi, Associazione Nazionale Biotecnologi, Ordine dei Tecnologi Alimentari Puglia, ASL S.I.A.N Foggia (Azienda Sanitaria Locale Servizio Igiene degli Alimenti e Della Nutrizione), BioGem di Ariano Irpino (Centro di ricerca di Biologia e genetica molecolare), Farmalabor di Canosa di Puglia (azienda dedita alla produzione e commercializzazione di materie prime ad uso farmaceutico, cosmetico e alimentare), Ladisa S.r.l. di Bari (Azienda di Ristorazione Collettiva), Mediterranea Biotecnologie di Termoli (azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di colture starter e probiotiche), University of Reading. UK (Centre for Food Security), Future Food Institute (organismo internazionale impegnato nello sviluppo e diffusione dell'alimentazione sostenibile) e dal Teagasc di Oak Park, Carlow Irlanda (Agriculture and Food Development Authority).

Pdf inserito: Analisi della domanda di formazione e verbali delle consultazioni

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

L'analisi dei fabbisogni occupazionali è stata condotta sulla base dei dati del Sistema informativo Excelsior di Unioncamere–Ministero del Lavoro e del Sistema nazionale di osservazione delle professioni (ISFOL), nonché delle valutazioni del Comitato di Indirizzo. I dati evidenziano prospettive occupazionali favorevoli per le principali figure professionali di riferimento del corso, con una significativa domanda nei settori biotecnologico e agroalimentare e una crescente incidenza delle professioni tecnico-specialistiche sul totale nazionale.
Le analisi previsionali indicano un fabbisogno rilevante di laureati, in particolare nell'ambito medico-sanitario, nonché opportunità nei servizi sanitari, nel comparto chimico-farmaceutico, nell'industria agroalimentare e nella libera professione. Ulteriori evidenze, tratte da indagini di settore, confermano la diffusione della libera professione tra i biologi, con una prevalenza della figura del biologo nutrizionista, in costante crescita.
Il Comitato di Indirizzo ha espresso valutazioni complessivamente positive circa l'attualità e la coerenza delle figure professionali formate, evidenziando tuttavia la necessità di rafforzare competenze normative, in particolare nell'ambito della sicurezza alimentare, e di ampliare gli sbocchi occupazionali, anche a livello europeo. È stata inoltre sottolineata l'opportunità di potenziare le attività pratiche e laboratoriali, le competenze trasversali e le collaborazioni con enti e imprese, al fine di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro.
Le consultazioni periodiche hanno confermato l'adeguatezza degli obiettivi formativi e degli sbocchi occupazionali previsti, suggerendo interventi migliorativi quali l'ampliamento dell'offerta formativa, il rafforzamento delle competenze interdisciplinari e l'introduzione di nuovi ambiti, tra cui le biotecnologie ambientali e mediche.
Durante l'ultima consultazione svolta durante l'anno in corso è stata ribadita l'importanza delle Biotecnologie suggerendo la formazione di un Biotecnologo con competenze in materie ambientali. Inoltre è stata sottolineata l'opportunità di incentivare l'interazione con aziende ed enti esterni per lo svolgimento di tirocini e seminari. E' stato suggerito di affiancare la pratica laboratoriale alle conoscenze teoriche e di incentivare la formazione per potenziare le competenze digitali e normative.
Link ai verbali:https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/aq-didattica/comitati-di-indirizzo-e-consultazione-con-le

Pdf inserito: SBANU DA INSERIRE.pdf

Istituzione di più corsi nella classe

Gruppo di affinità
Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Ordinamento didattico

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino

Il Corso di laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana propone una formazione altamente qualificata incentrata sui contenuti culturali propri della classe di laurea LM-61 Scienze della nutrizione umana e della classe LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche. Questo corso di laurea magistrale ha la specificità di progettare profili professionali di carattere innovativo e interdisciplinare tra vari ambiti, ossia quello biologico, quello alimentare-nutrizionale e quello biomedico, profili la cui formazione necessita, per sua stessa natura, di intersecarsi in un 'contenitore culturale' unico. Esso intende innovare ed espandere l'offerta formativa utilizzando attività afferenti in gran parte ai settori scientifico-disciplinari comuni alle due classi di laurea. Gli obiettivi formativi rispondono alla duplice esigenza di rafforzare e modernizzare la formazione del biologo nutrizionista arricchendola di competenze biomolecolari, oggi notoriamente oggetto di crescente interesse tanto per gli aspetti culturali che per le ricadute professionali e lavorative, nonché di formare al contempo un biotecnologo del campo medico provvisto di competenze nel settore alimentare e nutrizionale, settore oggi sempre più considerato cardine del benessere, del potenziamento e della protezione a lungo termine della salute umana. I recenti sviluppi della Medicina molecolare applicata alla nutrizione per la prevenzione, la terapia personalizzata, la qualità della vita impongono una formazione trasversale che avvicini le biotecnologie alla nutrizione. I connotati culturali delle classi LM-09 e LM-61 consentono la realizzazione di un corso interclasse in cui 80-90% delle attività formative caratterizzanti vertono su settori scientifico-disciplinari comuni. I laureati di entrambe le classi di questo corso di laurea magistrale potranno accedere all'esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo.
Biologi nutrizionisti e biotecnologi sono di fatto accomunati da molteplici interessi scientifici rivolti al funzionamento di sistemi complessi, con il fine ultimo di migliorare le performance e il benessere degli esseri viventi. Le scienze biotecnologiche permettono infatti di analizzare strutture e sistemi biologici, progettarli e modificarli a livello molecolare, utilizzando tecnologie che agiscono sulla costituzione chimica della materia vivente, per produrre sostanze, accrescere le prestazioni e migliorare le condizioni di vita di uomini e animali. Tra i numerosi settori applicativi vi sono industria farmaceutica e di nutraceutici, industria alimentare, nutrizione, produzione di vaccini e sieri, genetica, riproduzione e allevamento, bioingegneria, difesa dell'ambiente. Le scienze della nutrizione permettono di seguire e guidare sotto il profilo alimentare individui in condizioni fisiologiche normali e individui gravati da condizioni patologiche (purché sotto controllo medico). I settori applicativi includono l'analisi della biodisponibilità dei nutrienti presenti in alimenti e integratori alimentari, la valutazione della rispettiva sicurezza e idoneità al consumo, la valutazione degli effetti da essi generati, anche dopo modificazioni indotte da processi tecnologici e biotecnologici. La formazione universitaria avanzata nel comparto delle scienze della nutrizione e in quello delle biotecnologie vede obiettivi comuni, quali il possesso di approfondite conoscenze di aspetti biochimici e fisiologici dei processi e dei sistemi biologici oggetto di studio, lo sviluppo di competenze relative a produzione, igiene, sicurezza e qualità degli alimenti e dei loro prodotti trasformati con processi biologici o biotecnologici, l'acquisizione di conoscenze sulle tecniche applicate alla progettazione e preparazione industriale di prodotti destinati ad alimentazioni e/o a terapie particolari e innovative, l'acquisizione di conoscenze sull'organizzazione di imprese dedite alle attività oggetto di studio. D'altra parte, le scienze della nutrizione hanno la specificità di approfondire lo studio delle proprietà dei nutrienti e dei loro processi di digestione e assorbimento, dell'influenza degli alimenti sul benessere umano, della valutazione dello stato nutrizionale, della legislazione alimentare e di quella sanitaria connessa, delle tecniche di rilevamento e delle strategie di sorveglianza dei consumi alimentari. Le scienze biotecnologiche volte al settore umano sviluppano invece altre specificità, tra cui lo studio approfondito delle macromolecole e dei processi cellulari, dei processi patogenetici cellulari e molecolari, delle metodologie molecolari applicabili in campi sperimentali clinici, farmacologici e delle scienze omiche (quali la proteomica, la genomica, la lipidomica, la trascrittomica, la metabolomica e la nutrigenomica), delle normative relative alla bioetica e alla sicurezza nell'uso di organismi trasformati. Il presente Corso di laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana si rivolge a laureati che hanno acquisito saperi e abilità in settori biologici, biomolecolari e agro-alimentari e che sono interessati a sviluppare elevate competenze negli ambiti delle scienze della nutrizione umana, con particolare attenzione alle discipline biomediche, della nutrizione, della caratterizzazione degli alimenti e gestione del settore agro-alimentare, nonché negli ambiti delle biotecnologie mediche, con particolare attenzione alle discipline di base applicate alle biotecnologie, alle discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana, alle discipline farmaceutiche, alla medicina di laboratorio e diagnostica, nonché alle discipline delle scienze umane e politiche pubbliche.
Il laureato magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana dovrà essere in grado di acquisire e integrare conoscenze riferite a diversi ambiti culturali, collaborare con svariate figure delle professioni mediche, tecnologiche, farmaceutiche, economiche, giuridiche, affrontare e risolvere problemi di natura interdisciplinare allo scopo di: gestire le complesse relazioni tra dieta e stato di salute, utilizzare le nuove tecnologie applicate alla nutrizione umana per valutare e migliorare qualità e sicurezza degli alimenti, nonché progettare, sviluppare e gestire attività biotecnologiche, a carattere sia scientifico sia produttivo, finalizzate ad applicazioni nei campi biomedici, della sanità e della nutrizione. I laureati dovranno essere in grado di svolgere attività lavorative altamente qualificate nel campo dell'alimentazione e delle biotecnologie mediche, con particolare riguardo ai settori rivolti all'analisi degli alimenti, alla progettazione di prodotti salutistici e di specifici integratori alimentari, alla guida alla nutrizione nella ristorazione collettiva, ai servizi di sorveglianza, verifica e controllo nutrizionale, alla ricerca nei settori connessi dell'alimentazione, alle biotecnologie molecolari e cellulari, alle nanotecnologie per veicolare composti bioattivi isolati da alimenti, alla progettazione e produzione di biofarmaci, diagnostici e vaccini, all'identificazione di biomarcatori per il benessere animale, allo sviluppo di saggi biologici, alla terapia genica e cellulare. Il percorso formativo eroga attività formative caratterizzanti per l'acquisizione di conoscenze avanzate in aree di apprendimento delle biotecnologie, dell'alimentazione e della nutrizione umana: area delle discipline biomediche, area della nutrizione umana, area della caratterizzazione, gestione e trasformazione degli alimenti, area delle biotecnologie, area delle discipline medico-chirurgiche, farmacologiche e di laboratorio, area delle scienze umane e politiche. Il Corso di laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana propone discipline caratterizzanti, o che ampliano le competenze in entrambe le classi come nel caso della valutazione della valenza nutrizionale delle produzioni vegetali ed animali in relazione alle variabili ambientali, al genotipo ed al processo produttivo. Gli iscritti al Corso di laurea magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana avranno inoltre a disposizione un'ampia offerta di insegnamenti da scegliere autonomamente per l'acquisizione di conoscenze e competenze di particolare importanza ai fini l'esercizio dell'attività professionale, dalla dietetica della collettività, alle strategie di sorveglianza nutrizionale e alla psicologia dei disturbi alimentari, nonché dalla partecipazione allo sviluppo di dispositivi diagnostici e terapeutici mediante procedimenti biotecnologici alla produzione di prodotti derivanti dalla manipolazione di cellule e tessuti. Il Corso di laurea magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana comprende attività formative per l'ulteriore conoscenza della lingua inglese, per tirocini formativi e di orientamento, nonché per la prova finale. Queste ultime prevedono attività da svolgersi presso laboratori didattici o di ricerca del Dipartimento o dell'Ateneo, o presso altri enti di ricerca, pubblici o privati, o aziende pubbliche o private convenzionate che operino nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana e delle biotecnologie mediche. La prova finale richiede la stesura di una tesi di laurea come prodotto originale realizzato sotto la guida di un relatore.

Da ex QUADRO A4.b.1: Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Il laureato in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana dovrà acquisire elevate conoscenze e sviluppare notevoli capacità di comprendere e applicare i saperi disciplinari e interdisciplinari acquisiti nei campi avanzati delle biotecnologie, degli alimenti e della nutrizione.
In particolare egli dovrà conoscere e comprendere quanto di seguito specificato con relativi settori scientifico-disciplinari di riferimento:
- la struttura molecolare delle cellule e delle relative funzioni (BIO/10, BIO/11, BIO/13);
- le basi molecolari e cellulari del fenotipo umano normale e patologico, effettuata anche mediante lo studio delle scienze -omiche (BIO/10, BIO 11, BIO/13, CHIM/01);
- la regolazione trascrizionale e post-trascrizionale, con particolare riguardo al reprogramming molecolare delle cellule staminali e al controllo epigenetico (BIO/11);
- le basi biochimiche di disfunzioni cellulari associate a stati patologici (BIO/10);
- le interrelazioni metaboliche e la biochimica degli ormoni (BIO/10);
- le relazioni ospite-parassita, risposta immunitaria e vaccini (MED/42, VET/06);
- aspetti molecolari relativi ai meccanismi di patogenicità microbica e alla resistenza agli antibiotici (AGR/16);
- la biochimica e l'enzimologia clinica e degli alimenti, le funzioni biologiche a livello molecolare delle macromolecole informazionali, il significato nutrizionale della dieta e i meccanismi alla base della digestione e dell'assorbimento degli alimenti (BIO/09, BIO/10, MED/12, MED/13);
- gli effetti delle principali classi di additivi alimentari sulla salute umana, l'epidemiologia nutrizionale e le applicazioni di nutrizione e dietetica, il significato della malnutrizione per difetto e per eccesso, l'igiene degli alimenti e della nutrizione (BIO/14, MED/38, MED/42, MED/49);
- l'importanza degli alimenti funzionali e delle modifiche delle fasi produttive in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life, le principali tecniche analitiche per la sicurezza e la qualità degli alimenti, il sistema agroalimentare, le politiche e gli strumenti per la qualità e la legislazione alimentare (AGR/15, AGR/16, VET/04, VET/06, CHIM/01, CHIM/10, AGR/01, SECS-P/08, SECS-P/13);
- le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale ed aspetti di biochimica dei vegetali, i parametri di valutazione della qualità nutrizionale dei principali prodotti derivati di origine animale, compresi gli aspetti connessi alle patologie generali ed oncologiche (AGR/02, AGR/13, AGR/19, BIO/04, MED/04, MED/06, MED/09, MED/14);
- il significato socio-culturale dell'alimentazione, i meccanismi alla base dei consumi alimentari e le implicazioni di natura etica e di tutela della sanità pubblica derivanti dalle produzioni agro-alimentari (M-PSI/01, M-FIL/03, SECS-P/06).
Le conoscenze e la capacità di comprensione verranno acquisite attraverso metodologie didattiche sia tradizionali ('passive') che innovative ('attive'), ovvero con la frequentazione di lezioni frontali, esercitazioni, seminari e verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento. Tale obiettivo è perseguito mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali, ovvero sia sulla valutazione della conoscenza e della comprensione dei contenuti dei programmi oggetto di studio, sia sulla valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Il laureato magistrale deve essere in grado di:
- applicare le conoscenze di biochimica e di biologia molecolare nello sviluppo di dispositivi diagnostici e terapeutici mediante procedimenti biotecnologici, nonché nella progettazione di alimenti salutistici (CHIM 01, BIO/10, BIO/11, BIO/13, AGR/15/, AGR/16);
- utilizzare piattaforme tipiche delle scienze omiche e applicare le principali tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico (BIO/09, BIO/11, MED/49);
- partecipare allo sviluppo di farmaci innovativi per terapie geniche, cellulari e tissutali, partecipare alla valutazione di terapie individuali basate su test biomolecolari, valutare il rischio nell'assunzione di sostanze veicolate dalla dieta, gli effetti dell'uso degli integratori alimentari, elaborare idonei profili nutrizionali in diverse condizioni fisiologiche/psico-fisiche, adottare idonee strategie per prevenire l'insorgenza delle malattie cronico-degenerative (BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/14, MED/12, MED/13, MED/49);
- partecipare a team interdisciplinari di pianificazione di azioni di prevenzione e diagnosi di patologie mediante approcci biotecnologici e biomedici, acquisire competenze terapeutiche nella cura delle malattie attraverso l'impiego di presidi dietetico-alimentari ed uso dei probiotici, fornire gli strumenti per imparare ad utilizzare le strategie di sorveglianza nutrizionale (BIO/09, MED/12, MED/13, MED/49, MED/42, AGR/01, VET/04, VET/06);
- prendere parte allo sviluppo e applicazione di brevetti in campo biomedico, nonché ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale, progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale, valutare gli aspetti microbiologici degli alimenti funzionali (BIO/10, AGR/01, AGR/02, AGR/15, AGR/16, AGR/19);
- applicare le metodologie di indagine proprie di sistemi sperimentali biologici e del campo agro-alimentare, nonché i principali riferimenti normativi relativi agli studi e ai prodotti biotecnologici e agli alimenti salutistici (BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/14, AGR/01, CHIM/01, CHIM/10, AGR/02, AGR/15, AGR/16, AGR/19; VET/04; VET/06);
- collaborare ad approcci terapeutici richiedenti l'intervento di farmaci o sistemi biotecnologici innovativi, sviluppare strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di alimenti di origine vegetale ed animale di elevata qualità, considerando anche gli aspetti di bioetica e gli effetti sulla salute umana, applicare strumenti e procedure di valutazione qualitativa e controllo dei prodotti di origine animale e vegetale (CHIM/01, CHIM/10, AGR/02, AGR/13, AGR/19, BIO/04, BIO/11, MED/04, MED/06, MED/09, MED/14, MED/38, M-FIL/03, SECS-P/06);
- utilizzare le principali metodologie diagnostiche biotecnologiche in campo biomedico e applicare i principali modelli psicologici alla base dei consumi alimentari al fine di valutare l'influenza del contesto socio-culturale sul livello di benessere legato all'alimentazione (BIO/10, BIO/11, MED/42, M-PSI/01).
Il corso si propone di insegnare agli studenti ad applicare con professionalità le conoscenze acquisite, al fine di risolvere problemi connessi ad aspetti scientifici e tecnici delle biotecnologie, anche su tematiche nuove o non familiari, inserite in contesti interdisciplinari.
I risultati attesi verranno conseguiti utilizzando metodologie didattiche sia passive che attive, ovvero:
- metodologie tradizionali (allievo recettivo), basate sulla didattica frontale, caratterizzate dal vantaggio della rapidità semplicità della programmazione, dalla facilità nel proporre concetti nuovi in contesti scientifico-tecnici, dall'ottimale controllo ed utilizzo del tempo;
- metodologie innovative (allievo interattivo) che comprendono:
- la didattica laboratoriale basata sull'apprendimento esperienziale, utile anche a sviluppare abilità operative;
- l'apprendimento cooperativo basato sul miglioramento reciproco dell'apprendimento, utile anche a sviluppare capacità relazionali;
- la didattica interdisciplinari basata su apporti culturali integrati tra diversi settori, utilissima a sviluppare la capacità di soluzione dei problemi complessi.
Gli strumenti didattici utilizzati comprendono: lezioni ex cathedra con l'ausilio di videoproiezioni, seminari di approfondimento tenuti da esperti, seminari di approfondimento tenuti da studenti particolarmente attivi, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche in laboratorio, esercitazioni in aula, visite guidate, secondo quanto specificato per ciascun insegnamento. Gli strumenti didattici comprenderanno inoltre: tirocinio presso laboratori, aziende e studi professionali, stesura di report/tesine, elaborazione della tesi di laurea.
Attraverso gli stessi strumenti didattici il corso porterà gli studenti a possedere capacità di gestione delle tecnologie esistenti e ad essere in grado di apprendere quelle derivanti dall'innovazione scientifica nel settore della biologia applicata allo studio di sistemi cellulari e animali in condizioni fisiologiche e patologiche con particolare riferimento alla progettazione e l'impiego di farmaci, di biomateriali e tecniche di ingegneria di cellule e tessuti, di metodiche analitiche, biochimiche e microbiologiche, nonché di controllo biologico-sanitario a fini diagnostici e preventivi. Il conseguimento della capacità di applicare le conoscenze e comprensione saranno valutati sia con verifiche in itinere associate alle esercitazioni di laboratorio dei vari corsi, sia, durante il tirocinio di tesi, dal relatore e dal controrelatore.
Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento. Tale obiettivo è perseguito mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali, ovvero sia sulla valutazione della conoscenza e della comprensione dei contenuti dei programmi oggetto di studio, sia sulla valutazione

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

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

Il laureato magistrale dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi relativi alle applicazioni biotecnologiche, agli alimenti e alla nutrizione ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali.
Dovranno essere, inoltre, in grado di interagire con un pubblico vasto e diversificato per contrastare scorrette tendenze alimentari che spesso sono causa di malattia e gli atteggiamenti culturali scorretti nei riguardi delle biotecnologie, aumentando invece la trasparenza dell'informazione e, quindi, la comprensione.
Il laureato magistrale nel percorso formativo acquisirà un metodo di studio autonomo indispensabile sia per affrontare l'aggiornamento continuo delle conoscenze e delle abilità necessarie alla professione, sia per accedere al terzo livello della formazione universitaria.

Il laureato magistrale svilupperà la capacità di valutare e risolvere problematiche complesse e di elaborare procedure per la soluzione dei casi presentino nell'attività professionale.
Il laureato magistrale sarà sensibilizzato verso la consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato.
I Dottori Magistrali, in base alle conoscenze interdisciplinari che verranno loro fornite, acquisiranno la capacità di valutare e risolvere problematiche anche complesse e di elaborare procedure anche non standardizzate da applicare nella soluzione di problemi che si presentino nell'ambito dell'attività professionale.
Il laureato magistrale sarà sensibilizzato a focalizzare la propria attenzione verso la consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato ed in particolare delle responsabilità professionali.
L'acquisizione di queste abilità sarà favorita dallo svolgimento, in modo coordinato, di tutte le attività didattiche e seminariali. Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di autonomia di giudizio avverrà nel corso di colloqui tutoriali, relazioni a consuntivo di seminari e visite guidate, verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.

I laureati magistrali in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana dovranno essere in grado di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi relativi all'uso delle biotecnologie, all'alimentazione e nutrizione umana ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali. Devono essere, inoltre, in grado di interagire con un pubblico vasto e diversificato di cittadini per contrastare le errate informazioni in campo biotecnologico e le errate scelte alimentari incrementando la chiarezza e correttezza dell'informazione, la comprensione delle problematiche e delle relative soluzioni. Essi devono essere in grado di comunicare in maniera chiara le direttive emanate in ambito Nazionale ed Europeo, le informazioni e i corretti protocolli biotecnologici e alimentari. Hanno, infatti, acquisito le competenze comunicative e relazionali per poter operare in gruppo, saper gestire o coordinare altre persone nell'ambito di processi decisionali e di negoziazione. L'acquisizione di tali abilità sarà favorita attraverso lo svolgimento di specifici seminari e sostenuta con la realizzazione di apposite relazioni durante lo svolgimento degli insegnamenti più professionalizzanti. Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di capacità comunicativa avverrà mediante seminari singoli e/o di gruppo affidati agli studenti ed esposizione di tesine su specifici argomenti oltre che nel corso delle verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.
Coinvolgendo gli studenti in attività seminariali durante le lezioni, in modo che essi siano stimolati a esporre argomenti che abbiano autonomamente preparato, ci si propone di insegnare loro a sapere comunicare, in modo chiaro risultati, idee, conclusioni e soluzioni a problemi su tematiche biotecnologiche essendo in grado di commisurare il linguaggio all'interlocutore, specialista o non specialista. La fase di tirocinio di laboratorio permetterà inoltre di mettere gli studenti nelle condizioni di comunicare informazioni e impartire efficacemente istruzioni a personale tecnico cui si troveranno in contatto, fornendo tutte le informazioni necessarie per dirigerne produttivamente il lavoro. L'efficacia delle abilità comunicative saranno valutate durante gli esami di profitto e in particolar modo durante la stesura della tesi e la sua presentazione. In tali occasioni lo studente dovrà mostrare di essere in grado di redigere un rapporto scientifico con competenza e professionalità e di presentarlo in modo appropriato. Le capacità di comunicazione comprenderanno la conoscenza della lingua inglese in modo adeguato a permettere l'esposizione con sicurezza dei propri risultati in ambienti scientifici quali congressi internazionali.

I Laureati magistrali in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana acquisiranno, nell'ambito del percorso formativo, un metodo di studio autonomo indispensabile sia per affrontare l'aggiornamento continuo delle conoscenze e delle abilità necessarie alla professione, sia per accedere al terzo livello della formazione universitaria nell'ambito di settori specifici dell'alimentazione e della nutrizione.
L'acquisizione di tali abilità ed il loro monitoraggio avverrà in particolare durante il periodo di realizzazione dell'elaborato relativo alla prova finale. Alla verifica delle stesse concorrono anche i risultati delle prove in itinere e degli esami di profitto.
Coinvolgendo gli studenti in attività seminariali durante le lezioni, in modo che essi siano stimolati a esporre argomenti che abbiano autonomamente preparato, ci si propone di insegnare loro a sapere comunicare, in modo chiaro risultati, idee, conclusioni e soluzioni a problemi su tematiche biotecnologiche essendo in grado di commisurare il linguaggio all'interlocutore, specialista o non specialista. La fase di tirocinio di laboratorio permetterà inoltre di mettere gli studenti nelle condizioni di comunicare informazioni e impartire efficacemente istruzioni a personale tecnico cui si troveranno in contatto, fornendo tutte le informazioni necessarie per dirigerne produttivamente il lavoro. L'efficacia delle abilità comunicative saranno valutate durante gli esami di profitto e in particolar modo durante la stesura della tesi e la sua presentazione. In tali occasioni lo studente dovrà mostrare di essere in grado di redigere un rapporto scientifico con competenza e professionalità e di presentarlo in modo appropriato. Le capacità di comunicazione comprenderanno la conoscenza della lingua inglese in modo adeguato a permettere l'esposizione con sicurezza dei propri risultati in ambienti scientifici quali congressi internazionali.
Il laureato magistrale svilupperà la capacità di valutare e risolvere problematiche complesse e di elaborare procedure per la soluzione dei casi presentino nell'attività professionale.
Il laureato magistrale sarà sensibilizzato verso la consapevolezza delle implicazioni sociali e etiche legate al proprio operato.
Il laureato magistrale dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e con linguaggio appropriato informazioni, idee e soluzioni ai problemi relativi agli alimenti, alla nutrizione e alle applicazioni biotecnologiche ad interlocutori specialisti ed a quelli non specialisti, in ambito nazionale ed internazionale, attraverso corrette forme scritte ed orali.
Dovranno essere, inoltre, in grado di interagire con un pubblico vasto e diversificato per contrastare scorrette tendenze alimentari che spesso sono causa di malattia e gli atteggiamenti culturali scorretti nei riguardi delle biotecnologie, aumentando invece la trasparenza dell'informazione e, quindi, la comprensione.
Il laureato magistrale nel percorso formativo acquisirà un metodo di studio autonomo indispensabile sia per affrontare l'aggiornamento continuo delle conoscenze e delle abilità necessarie alla professione, sia per accedere al terzo livello della formazione universitaria.
L'utilizzo di lezioni interattive e di attività seminariali in cui gli studenti giocheranno la parte attiva, stimoleranno gli studenti ad apprendere autonomamente concetti a partire dalla letteratura primaria e permetteranno agli studenti di mettere alla prova le proprie capacità di apprendimento insegnando loro ad utilizzare con naturalezza e competenza la letteratura primaria e le banche dati, essendo in grado di valutarne l'attendibilità.
Apposite valutazioni in itinere e gli esami di profitto saranno usati per verificare che lo studente abbia sviluppato le capacità di apprendimento che consentono di continuare in modo diretto e autonomo la propria formazione. Strumenti didattici: lezioni frontali, seminari e attività pratiche. Modalità di verifica: esami, valutazione di relazioni scritte e/o orali e discussione da parte dello studente di progetti di ricerca.

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata	Esperto in scienze degli alimenti e nutrizione umana
Funzione in un contesto di lavoro e competenze	Le principali figure professionali associate a questo profilo sono quelle del biologo nutrizionista, tecnico laureato e ricercatore nelle scienze biologiche. Per le figure professionali si prevedono le seguenti funzioni: - attività di consulenza nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana; - funzione operative di livello superiore nell'ambito dello sviluppo dei prodotti alimentari salutistici; - funzione operativa di livello superiore nel settore della ristorazione collettiva, anche ospedaliera, e della grande distribuzione; -funzione dirigenziale nell'ambito dell'industria farmaceutica per la progettazione di integratori per specifiche esigenze in ambito metabolico e nutrizionale; - funzione gestionali in imprese di consulenza e società nel settore dell'alimentazione umana; - funzione gestionale in laboratori pubblici e privati destinati all'analisi di alimenti; - funzione di indirizzo, progettazione coordinamento di servizi di nutrizione e programmi di sorveglianza nutrizionale nella sanità pubblica e privata; - funzione di verifica e controllo della patologia nutrizionale in organi regionali, Università ed Enti di ricerca. **COMPETENZE** Il profilo professionale di “Esperto in scienze degli alimenti e nutrizione umana” formerà figure professionali flessibili e multidisciplinari, dotate di competenze associate alle seguenti funzioni: - valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici; - progettazione e formulazione di nuovi prodotti funzionali e farmaceutici, con competenze nella valutazione della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti; - applicazione di metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano; - valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi; - attività di informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare; - applicazione di tecniche di rilevamento dei consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione; - applicazione della legislazione e delle politiche alimentari e sanitarie nazionali ed europee; - individuazione dei principali processi decisionali alla base delle scelte alimentari.

Sbocchi occupazionali	I principali sbocchi occupazionali per la figura professionale di “Esperto in scienze degli alimenti e nutrizione umana” sono rappresentati da attività libero-professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita, (2.3.1.1.1 - Biologi e professioni assimilate). I laureati potranno iscriversi all'albo dei biologi nutrizionisti previo superamento dell'esame di stato. Le industrie agro-alimentari, della distribuzione e della ristorazione collettiva, nonché le industrie farmaceutiche ed i laboratori di analisi e società di mercato costituiscono potenziali sbocchi lavorativi nel settore privato. A questi si associano sbocchi occupazionali nel settore pubblico: strutture sanitarie, organi regionali e provinciali, Università e Centri di ricerca. Infine, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca (2.6.2.2.1 - Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche). I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori potranno, come previsto dalla legislazione vigente, accedere ai concorsi per l'insegnamento secondario nelle seguenti classi di insegnamento: Codice A-15 - Discipline sanitarie, Codice A-28 - Matematica e Scienze, Codice A-31 Scienze degli alimenti, Codice A-50 - Scienze naturali, chimica e geografia, microbiologia. L'accesso ad organismi anche internazionali può essere regolato da specifiche procedure.
Nome della figura professionale formata	Biotecnologo medico e farmaceutico
Funzione in un contesto di lavoro e competenze	Il biotecnologo medico applica le conoscenze biotecnologiche per il progresso delle scienze mediche; il suo ruolo prevede la partecipazione allo sviluppo di dispositivi diagnostici e terapeutici mediante procedimenti biotecnologici e alla produzione di prodotti derivanti dalla manipolazione di cellule e tessuti. Il Biotecnologo medico può svolgere le seguenti funzioni di elevata responsabilità: - sperimentazione e coordinamento di attività e progetti di ricerca in campo biomedico, in particolare può partecipazione alla sperimentazione di farmaci innovativi, farmaci per terapie avanzate nei campi della terapia genica, terapia cellulare e ingegneria tissutale; - partecipazione, in un team multidisciplinare, alla pianificazione e definizione di interventi di prevenzione e diagnosi, attraverso la gestione delle tecnologie di analisi molecolare e delle tecnologie biomediche; - partecipazione ad interventi di valutazione di terapie mirate sul singolo individuo in base a test genetici e farmaco-genomica; - partecipazione ad approcci terapeutici, con particolare riguardo allo sviluppo e alla sperimentazione di medicinali o sistemi biotecnologici innovativi (inclusa la terapia genica e la medicina rigenerativa) da applicare alle patologie umane; - sviluppo di brevetti e valutazione della relativa applicazione industriale in campo biomedico; - funzioni di monitoraggio degli studi clinici per diverse aree terapeutiche in conformità con le procedure di riferimento; - ruoli dirigenziali, manageriali o di consulenza strategica nel settore delle biotecnologie facendosi così portatore della cultura

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

COMPETENZE

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

	maggiori livelli di responsabilità può acquisire ulteriori competenze mediante Master di II livello in ambito gestionale e manageriale di impresa o con accesso a Scuole di Dottorato finalizzate alla preparazione alla ricerca biotecnologica nell'ambito della medicina traslazionale. Può, inoltre, accedere a quelle Scuole di Specialità dell'area sanitaria aperte ai Laureati in Biotecnologie Mediche, dove approfondisce ulteriormente il profilo clinico in sinergia con la componente medica.
Sbocchi occupazionali	I principali sbocchi occupazionali per il profilo professionale "Biotecnologo medico e farmaceutico" sono rappresentati da attività in laboratori di ricerca e di servizi pubblici o privati, nel sistema sanitario nazionale e in strutture analoghe dell'Unione Europea, in settori industriali finalizzati alla produzione di prodotti biosanitari, farmaceutici e diagnostici, attività commerciali o informative nel campo dell'industria farmaceutica e diagnostica, in strutture operanti nella diagnostica biotecnologica (laboratori analisi), in strutture che svolgono attività complementari alle biotecnologie, quali trasferimento tecnologico, editoria scientifica, laboratori forensi. Il biotecnologo medico accede a concorsi nei reparti Investigativi Speciali dei Carabinieri e della Polizia di Stato, che prevedano detta figura professionale, e ai concorsi per la classe d'insegnamento: Codice A-50- Scienze naturali, chimica e geografia, microbiologia.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
2.3.1.1.1	Biologi e professioni assimilate
2.6.2.2.1	Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche
2.3.1.1.2	Biochimici
2.3.1.1.4	Biotecnologi

Conoscenze richieste per l'accesso

L'ammissione al corso di laurea magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana è subordinata al possesso di una laurea (o di diploma universitario di durata triennale) o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero.
Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al corso di studio sono richiesti specifici requisiti curricolari nonché il possesso di un'adeguata preparazione individuale.
Relativamente ai requisiti curricolari, questi si ritengono soddisfatti se il candidato è in possesso di un diploma di laurea in Medicina e Chirurgia a ciclo unico (classe LM-41), nelle classi Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), Scienze e Tecnologie Agrarie (L-25), Biotecnologie (L-2), Scienze Biologiche (L-13), Scienze e Tecnologie Chimiche (L-27), Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (L-29), Scienze delle Attività Motorie e Sportive (L-22), nelle classi di laurea Scienze delle professioni sanitarie tecniche (L/SNT3), nonché nelle classi di laurea equipollenti dei previgenti ordinamenti o relative a titoli di studio equipollenti conseguiti all'estero.
A tutti i candidati, indipendentemente dal titolo di laurea già conseguito, è inoltre richiesto il possesso di adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1, verificabili come indicato nel Regolamento Didattico.
La preparazione individuale di tutti i candidati sarà accertata mediante una prova di accesso svolta secondo modalità definite nel Regolamento Didattico.

Modalità di ammissione

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti Risorse Naturali e Ingegneria programma e rende note le date di svolgimento della prova di accesso, di norma in numero di tre per anno accademico. Le domande di ammissione al Corso di Laurea (pre-immatricolazioni) dovranno essere presentate almeno una settimana prima della data di svolgimento di ciascuna prova, corredate della documentazione, prodotta dal candidato, finalizzata all'accertamento dei requisiti curricolari. Il candidato, che sia in possesso di laurea di I livello o che sia in debito della sola prova finale, può sostenere il test di accesso al corso di laurea magistrale. Una Commissione esaminatrice procede alla valutazione delle richieste di ammissione ed all'espletamento delle prove d'ingresso. La preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, sarà infatti accertata mediante una prova specifica. A tal fine, la Commissione esaminatrice predisporrà un questionario scritto con domande a risposta multipla incentrate sulle conoscenze richieste per l'accesso. Se il candidato risponderà ad almeno l'80% delle domande sarà considerato ammesso, se invece risponderà a meno del 50% delle domande sarà considerato non idoneo. Tutti gli altri candidati saranno successivamente sottoposti ad una prova orale per valutarne l'ammissibilità. In caso di valutazione negativa da parte della Commissione, il candidato può partecipare alla successiva prova di accesso programmata per il medesimo anno accademico. Nel caso in cui non si superi la prova d'accesso non è possibile procedere all'immatricolazione nell'anno accademico di riferimento. La stessa Commissione provvederà a verificare che il laureato in ingresso possegga adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1.

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

Caratteristiche della prova finale

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

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di una tesi di laurea, risultato di un lavoro di ricerca originale e sperimentale del laureando su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio, sotto la guida di un docente relatore e di un controrelatore appositamente nominato dal Coordinatore del CdS, in conformità con le norme per il conseguimento della laurea magistrale deliberate dal Senato Accademico e consultabili sul sito web del Dipartimento di Ateneo (https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli). Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria, anche presso altri centri di ricerca, enti pubblici o privati e aziende pubbliche o private che operino nel settore degli alimenti. I rapporti con le strutture extra-universitarie saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La tesi può essere redatta anche in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente in inglese). La laurea magistrale in ' in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione ' viene conseguita a seguito del superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica, valutata da una Commissione di Laurea di almeno 7 docenti e non più di 11, della tesi di laurea. Il laureando espone il proprio argomento di tesi mediante l'ausilio di una presentazione multimediale, al termine della quale la commissione può formulare delle domande al fine di verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati. La Commissione di Laurea valuta, quindi, sia la chiarezza espositiva che la capacità del laureando di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti. Alla prova finale sono assegnati 14 CFU e la commissione può attribuire al massimo 10 punti così ripartiti: - fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal relatore, tenuto conto della tipologia dello studio condotto, dell'impegno mostrato dal laureando e della qualità della tesi; - fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal controrelatore; - fino ad un massimo di 6 punti, attribuibili dalla commissione di laurea, escluso il relatore eventualmente presente in commissione. Ulteriori 4 punti sono attribuiti sulla base degli elementi curriculari del candidato (conseguimento del titolo entro la durata legale del CdS, media ponderata di ammissione, tirocini extracurricolari, Erasmus, virtual-mobility, etc..) La votazione finale sarà espressa in centodecimi.

Link: https://www.unifg.it/sites/default/files/normative/2022-11/regolamento-prova-finale-corsi-magistrali-nov2022-sito.pdf

Attività caratterizzanti

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche				
Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie	CHEM-01/A Chimica analitica	6	6	-
Morfologia, funzione e patologia delle cellule e degli organismi complessi				-

Discipline biotecnologiche comuni	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-08/A Biologia molecolare BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata MEDS-02/A Patologia generale	30	30	30
Medicina di laboratorio e diagnostica	BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica MEDS-24/B Igiene generale e applicata	6	12	-
Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	MEDS-05/A Medicina interna MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/B Nefrologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-09/A Oncologia medica MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica	11	21	-
Discipline veterinarie e della riproduzione animale	MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale	0	5	-
Discipline farmaceutiche	BIOS-11/A Farmacologia	6	6	-
Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	PHIL-03/A Filosofia morale PSIC-01/A Psicologia generale	5	10	-
Abilità linguistiche, informatiche e della comunicazione				-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 48)*:		-		
Totale per la classe		64 - 90		
LM-61 Scienze della nutrizione umana				
Discipline biologiche e biomediche	BIOS-02/A Fisiologia vegetale BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-08/A Biologia molecolare BIOS-09/A Biochimica clinica e biologia molecolare clinica BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata	24	36	-
Discipline della nutrizione umana	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-05/A Medicina interna MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica MEDS-24/B Igiene generale e applicata PSIC-01/A Psicologia generale	28	33	-
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale AGRI-06/B Chimica agraria AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale CHEM-01/A Chimica analitica CHEM-07/B Chimica degli alimenti	21	26	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 45)*:		-		
Totale per la classe		73 - 95		

Totale Attività caratterizzanti	0 - 0

Attività affini

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche				
Attività formative affini o integrative		25	36	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 12)*:		-		
Totale per la classe		25 - 36		
LM-61 Scienze della nutrizione umana				
Attività formative affini o integrative		16	31	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 12)*:		-		
Totale per la classe		16 - 31		

Totale Attività affini	0 - 0

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative

Il Corso di laurea magistrale interclasse in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana oltre alle discipline caratterizzanti propone attività che ampliano le competenze in entrambe le classi come nel caso della valutazione della valenza nutrizionale delle produzioni vegetali ed animali in relazione alle variabili ambientali, al genotipo ed al processo produttivo. L'ambito disciplinare dell'ordinamento che riguarda le attività affini e integrative è costituito da un intervallo di CFU compreso tra 16 e 25 destinati a fornire conoscenze e competenze teoriche e metodologiche avanzate delle discipline per la caratterizzazione degli alimenti e la gestione del sistema agroalimentare e delle discipline medico-chirurgiche.
In particolare lo studente dovrà conoscere e comprendere:
- l'importanza degli alimenti funzionali e delle modifiche delle fasi produttive in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life, le principali tecniche analitiche per la sicurezza e la qualità degli alimenti, il sistema agroalimentare, le politiche e gli strumenti per la qualità e la legislazione alimentare;
- le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale ed aspetti di biochimica dei vegetali, i parametri di valutazione della qualità nutrizionale dei principali prodotti derivati di origine animale, compresi gli aspetti connessi alle patologie generali ed oncologiche;
- il significato socio-culturale dell'alimentazione e le implicazioni di natura etica derivanti dalle produzioni agro-alimentari.

Altre attività

Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		14	14
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4
	Abilità informatiche e telematiche		

	Tirocini formativi e di orientamento	4	4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			

Totale Altre attività	31 - 31

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività

Riepilogo settori / CFU

Gruppo	Settori	CFU	LM-9	LM-61
			Attività - ambito	Attività - ambito
4	AGRI-01/A, AGRI-07/A, AGRI-08/A	15-15	Attività formative affini o integrative	*Carat* Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare
2	MEDS-02/A	6-6	*Carat* Discipline biotecnologiche comuni	Attività formative affini o integrative
1	BIOS-06/A, BIOS-07/A, BIOS-08/A, BIOS-10/A	24-24	*Carat* Discipline biotecnologiche comuni	*Carat* Discipline biologiche e biomediche
10	MEDS-08/B, MEDS-09/A	0-5	*Carat* Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	Attività formative affini o integrative
12	PHIL-03/A	0-5	*Carat* Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	Attività formative affini o integrative
14	AGRI-06/B, CHEM-07/B	0-5	Attività formative affini o integrative	*Carat* Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare
19	BIOS-02/A	0-6	Attività formative affini o integrative	*Carat* Discipline biologiche e biomediche
17	BIOS-09/A	0-6	*Carat* Medicina di laboratorio e diagnostica	*Carat* Discipline biologiche e biomediche
13	MEDS-20/A	0-5	*Carat* Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	*Carat* Discipline della nutrizione umana

11	MVET-02/B	0-5	*Carat* Discipline veterinarie e della riproduzione animale	Attività formative affini o integrative
8	PSIC-01/A	5-5	*Carat* Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	*Carat* Discipline della nutrizione umana
5	CHEM-01/A	6-6	*Carat* Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie	*Carat* Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare
9	MEDS-24/B	6-6	*Carat* Medicina di laboratorio e diagnostica	*Carat* Discipline della nutrizione umana
7	MEDS-05/A, MEDS-08/A, MEDS-08/C, MEDS-08/C, MEDS-10/A	11-11	*Carat* Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	*Carat* Discipline della nutrizione umana
6	BIOS-11/A	6-6	*Carat* Discipline farmaceutiche	*Carat* Discipline della nutrizione umana
20		10-10	Attività formative affini o integrative	Attività formative affini o integrative
Totale crediti		89 - 126		

LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche			
Attività	**Ambito**	**Crediti**	
Carat	Abilità linguistiche, informatiche e della comunicazione		
Carat	Discipline biotecnologiche comuni	30	30
Carat	Discipline farmaceutiche	6	6
Carat	Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie	6	6
Carat	Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana	11	21
Carat	Discipline veterinarie e della riproduzione animale	0	5
Carat	Medicina di laboratorio e diagnostica	6	12
Carat	Morfologia, funzione e patologia delle cellule e degli organismi complessi		
Carat	Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche	5	10
Attività formative affini o integrative		25	36

LM-61 Scienze della nutrizione umana			
Attività	**Ambito**	**Crediti**	
Carat	Discipline biologiche e biomediche	24	36
Carat	Discipline della nutrizione umana	28	33
Carat	Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	21	26
Attività formative affini o integrative		16	31
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti **45** Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti **73**			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini **12** Somma crediti minimi ambiti affini **16**			
Totale		89	126

Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti **48** Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti **64**		
Minimo CFU da D.M. per le attività affini **12** Somma crediti minimi ambiti affini **25**		
Totale	89	126

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	12

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Programmata

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi (ex Eventuali Curriculum)

Curriculum: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE ▼	Codice Interno Ateneo: 1254^105^071024
Curriculum: BIOTECNOLOGIE ▼	Codice Interno Ateneo: 1254^106^071024

Offerta Didattica Programmata

Curriculum: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	CHEM-01/A Chimica analitica *CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
Discipline biotecnologiche comuni *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	BIOS-06/A Fisiologia *FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-07/A Biochimica *BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-08/A Biologia molecolare *BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata *BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MEDS-02/A Patologia generale *PATOLOGIE MOLECOLARE E RIGENERATIVA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	42	30	30 - 30 **CFU min 30**
Medicina di laboratorio e diagnostica *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	MEDS-24/B Igiene generale e applicata *IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 12
Discipline medico-chirurgiche e della		22	11	11 - 21

riproduzione umana *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	MEDS-08/A Endocrinologia *ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate *ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
Discipline veterinarie e della riproduzione animale *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*		0	0	0 - 5
Discipline farmaceutiche *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	BIOS-11/A Farmacologia *TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	PSIC-01/A Psicologia generale *PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU - semestrale*	10	5	5 - 10
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 48)**			
Totale per la classe *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*		92	64	64 - 90
Discipline biologiche e biomediche *LM-61 Scienze della nutrizione umana*	BIOS-06/A Fisiologia *FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-07/A Biochimica *BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-08/A Biologia molecolare *BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata *BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	30	24	24 - 36
Discipline della nutrizione umana *LM-61 Scienze della nutrizione umana*	BIOS-11/A Farmacologia *TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MEDS-08/A Endocrinologia	33	28	28 - 33

	FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate *SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MEDS-24/B Igiene generale e applicata *IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* PSIC-01/A Psicologia generale *PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU - semestrale*			
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare *LM-61 Scienze della nutrizione umana*	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale *ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITA' BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale* AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale* AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale* CHEM-01/A Chimica analitica *CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	36	21	21 - 26
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 45)**			
Totale per la classe *LM-61 Scienze della nutrizione umana*		99	73	73 - 95

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale *ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITA' BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale* AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari	40	25	25 - 36 **CFU min 12**

	TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale *TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale* AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale* AGRI-09/C Zootecnia speciale *VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*			
Totale attività Affini *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*		40	25	25 - 36
Attività formative affini o integrative *LM-61 Scienze della nutrizione umana*	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* AGRI-09/C Zootecnia speciale *VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* MEDS-02/A Patologia generale *PATOLOGIE MOLECOLARE E RIGENERATIVA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	16	16	16 - 31 **CFU min 12**
Totale attività Affini *LM-61 Scienze della nutrizione umana*		16	16	16 - 31

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

Curriculum: BIOTECNOLOGIE

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline fondamentali applicate alle biotecnologie *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	CHEM-01/A Chimica analitica *CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
Discipline biotecnologiche comuni		36	30	30 - 30

LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche	BIOS-06/A Fisiologia *FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-07/A Biochimica *BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-08/A Biologia molecolare *BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata *BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MEDS-02/A Patologia generale *PATOLOGIE MOLECOLARE E RIGENERATIVA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			**CFU min 30**
Medicina di laboratorio e diagnostica *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	MEDS-24/B Igiene generale e applicata *IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 12
Discipline medico-chirurgiche e della riproduzione umana *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	MEDS-08/A Endocrinologia *FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate *SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	22	11	11 - 21
Discipline veterinarie e della riproduzione animale *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*		0	0	0 - 5
Discipline farmaceutiche *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	BIOS-11/A Farmacologia *TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
Scienze umane, economiche, giuridiche e politiche pubbliche *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	PSIC-01/A Psicologia generale *PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (2 anno) - 5 CFU - semestrale*	10	5	5 - 10

	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 48)**			
Totale per la classe *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*		86	64	64 - 90
Discipline biologiche e biomediche *LM-61 Scienze della nutrizione umana*	BIOS-06/A Fisiologia *FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-07/A Biochimica *BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-08/A Biologia molecolare *BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata *BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	36	24	24 - 36
Discipline della nutrizione umana *LM-61 Scienze della nutrizione umana*	BIOS-11/A Farmacologia *TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MEDS-08/A Endocrinologia *FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate *SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MEDS-24/B Igiene generale e applicata *IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* PSIC-01/A Psicologia generale *PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (2 anno) - 5 CFU - semestrale*	44	28	28 - 33
Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare *LM-61 Scienze della nutrizione umana*	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale *ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale*	36	21	21 - 26

	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *ASPETTI BIOTECNOLOGI NEL SETTORE ALIMENTARE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* CHEM-01/A Chimica analitica *CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 45)**			
Totale per la classe *LM-61 Scienze della nutrizione umana*		116	73	73 - 95

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale *ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (2 anno) - 5 CFU - semestrale* *ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (2 anno) - 5 CFU - semestrale* AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *BIOMOLECOLE VEGETALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *ASPETTI BIOTECNOLOGI NEL SETTORE ALIMENTARE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* AGRI-09/C Zootecnia speciale *BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*	50	25	25 - 36 **CFU min 12**
Totale attività Affini *LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche*		50	25	25 - 36
Attività formative affini o integrative *LM-61 Scienze della nutrizione umana*	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *BIOMOLECOLE VEGETALI (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl*	26	16	16 - 31 **CFU min 12**

	AGRI-09/C Zootecnia speciale *BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* *BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* MEDS-02/A Patologia generale *PATOLOGIE MOLECOLARE E RIGENERATIVA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
Totale attività Affini *LM-61 Scienze della nutrizione umana*		26	16	16 - 31

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

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: reg_mat_.pdf

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: Allegato 3.pdf

Matrice di Tuning

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

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

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

Anno di corso 1 - BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA (cfu 6 - 1254 - C92602530) url
Anno di corso 1 - BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (cfu 6 - 1254 - C92602531) url
Anno di corso 1 - BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (cfu 6 - 1254 - C92602533) url
Anno di corso 1 - BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA (cfu 12 - 1254 - C92602532) url
Anno di corso 1 - CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE (cfu 6 - 1254 - C92602534) url
Anno di corso 1 - FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA (cfu 6 - 1254 - C92602536) url

DISCIPLINE FARMACEUTICHE, MEDICHE E DELLA NUTRIZIONE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Anno di corso 1 - ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (cfu 11 - 1254 - C92602535) url
Anno di corso 1 - FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (cfu 5 - 1254 - C92602537) url
Anno di corso 1 - IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE (cfu 6 - 1254 - C92602538) url
Anno di corso 1 - SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (cfu 6 - 1254 - C92602541) url
Anno di corso 1 - TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI (cfu 6 - 1254 - C92602542) url

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

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve essere in grado di:
- valutare il ruolo degli alimenti vegetali nella nutrizione umana in relazione alla qualità del prodotto, al contesto produttivo e alla tracciabilità e certificazione;
- saper come utilizzare strumenti e procedure di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale;
- riconoscere, monitorare e controllare i microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti "funzionali";
- sviluppare strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di alimenti di origine vegetale ed animale ad elevata qualità igienica e nutrizionale;
- valutare criticamente i risultati sperimentali ed i dati generalmente utilizzati nel settore della qualità e sicurezza alimentare;
- ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale,
- progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale;
- acquisire competenze in merito agli aspetti politico-economici e legislativi del settore agro-alimentare;
- acquisire competenze in merito ai meccanismi che sottendono i processi decisionali e le preferenze alimentari ed applicare principali costrutti psicologici riguardanti il significato socio-culturale dell'alimentazione.
I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni impartite durante il corso di studio, alla partecipazione a seminari di approfondimento e alle visite guidate.
I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, prove d'esame scritte ed orali.
Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento. Questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.
Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali, ovvero sia sulla valutazione della conoscenza e della comprensione dei contenuti dei programmi oggetto di studio, sia sulla valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

Anno di corso 2 - ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITA' BLENDED) (cfu 5 - 1254 - C92701524) url
Anno di corso 2 - ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (cfu 5 - 1254 - C92701523) url
Anno di corso 2 - PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (cfu 5 - 1254 - C92701525) url
Anno di corso 2 - PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (cfu 5 - 1254 - C92701526) url
Anno di corso 2 - QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (cfu 5 - 1254 - C92701527) url
Anno di corso 2 - QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (cfu 5 - 1254 - C92701528) url
Anno di corso 2 - QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA (cfu 10 - 1254 - C92701529) url
Anno di corso 2 - QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE (cfu 5 - 1254 - C92701530) url
Anno di corso 2 - TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) (cfu 5 - 1254 - C92701532) url
Anno di corso 2 - VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (cfu 5 - 1254 - C92701533) url

DISCIPLINE PER LE BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:
- tematiche, problematiche e attività dell'approccio biotecnologico alle produzioni primarie vegetali ed animali;
- le applicazioni biotecnologiche salienti del settore alimentare, con particolare riguardo alle biotecnologie microbiche ed alle tecniche bio-molecolari utilizzate nella trasformazione degli alimenti;
- gli aspetti economici e legislativi delle attività biotecnologiche scientifiche e produttive nel settore agro-alimentare;
- gli aspetti socio-culturali, psicologici ed etici connessi ai consumi di prodotti biotecnologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve essere in grado di:
- conoscere gli approcci biotecnologici utilizzabili nelle produzioni primarie e il loro impatto sull'ottenimento di prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale;
- saper utilizzare le tecniche bio-molecolari nei processi di produzione degi alimenti di origine animale e vegetale, nell'identificazione e nel monitoraggio di microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti "funzionali";
- sviluppare strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di alimenti di origine vegetale ed animale ad elevata qualità igienica e nutrizionale;
- valutare criticamente i risultati sperimentali ed i dati generalmente utilizzati nel settore delle biotecnologie applicate alla qualità e sicurezza alimentare;
- acquisire competenze in merito agli aspetti politico-economici e legislativi dell'impiego delle biotecnologie in campo agro-alimentare;
- acquisire competenze in merito agli aspetti etici, ai meccanismi psicologici e socio-culturali che intervengono nell'atteggiamento dei consumatori verso i prodotti di consumo e l'uso delle biotecnologie.
I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni impartite durante il corso di studio, alla partecipazione a seminari di approfondimento e alle visite guidate.
I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, prove d'esame scritte ed orali.
Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento. Questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali, ovvero sia sulla valutazione della conoscenza e della comprensione dei contenuti dei programmi oggetto di studio, sia sulla valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

Anno di corso 2 - ASPETTI BIOTECNOLOGI NEL SETTORE ALIMENTARE (cfu 5 - 1254 - C92701534) url
Anno di corso 2 - BIOMOLECOLE VEGETALI (cfu 5 - 1254 - C92701536) url
Anno di corso 2 - BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE (cfu 5 - 1254 - C92701538) url
Anno di corso 2 - BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (cfu 5 - 1254 - C92701539) url
Anno di corso 2 - ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (cfu 5 - 1254 - C92701542) url
Anno di corso 2 - ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (cfu 5 - 1254 - C92701540) url
Anno di corso 2 - PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (cfu 5 - 1254 - C92701544) url
Anno di corso 2 - PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (cfu 5 - 1254 - C92701545) url

ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso dialoghi e discussioni in aula, finalizzati anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. La capacità di apprendimento sarà anche stimolata da supporti didattici (testi e ascolti autentici) integrativi in modo da sviluppare le capacità applicative.
I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti della prova di idoneità prevista per questo insegnamento.

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

Anno di corso 1 - LINGUA INGLESE II (cfu 4 - 1254 - C92602539) url

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2025	C92601035	**ASPETTI BIOTECNOLOGI NEL SETTORE ALIMENTARE** (modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI) *semestrale*	AGR/16	*Docente di riferimento* Angela RACIOPPO CV *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	AGRI-08/A	44
2		2025	C92601037	**BIOMOLECOLE VEGETALI** (modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) *semestrale*	AGR/02	Angela LIBUTTI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-02/A	44
3		2025	C92601039	**BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE** (modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) *semestrale*	AGR/19	*Docente di riferimento* Mariagiovanna CILIBERTI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-09/C	44
4		2025	C92601040	**BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI** (modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI) *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Rossella CAPORIZZI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	AGRI-07/A	44
5		2025	C92601041	**ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE** (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE) *semestrale*	AGR/01	Francesco BIMBO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	44
6		2025	C92601043	**ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED)** (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED)) *semestrale*	AGR/01	Francesco BIMBO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	44

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
7		2025	C92601024	**ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE** (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE) *semestrale*	AGR/01	*Docente di riferimento* Rosaria VISCECCHIA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-01/A	44
8		2025	C92601025	**ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITA' BLENDED)** (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)) *semestrale*	AGR/01	*Docente di riferimento* Rosaria VISCECCHIA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-01/A	44
9		2025	C92601027	**PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI** (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)) *semestrale*	M-PSI/01	*Docente di riferimento* Rosaria VISCECCHIA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-01/A	44
10		2025	C92601026	**PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI** (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE) *semestrale*	M-PSI/01	*Docente di riferimento* Rosaria VISCECCHIA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-01/A	44
11		2025	C92601046	**PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO** (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE) *semestrale*	M-PSI/01	Francesco BIMBO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	44
12		2025	C92601045	**PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO** (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED)) *semestrale*	M-PSI/01	Francesco BIMBO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	44
13		2025	C92601028	**QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI** (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI) *semestrale*	AGR/16	*Docente di riferimento* Giuseppe SPANO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-08/A	44

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
14		2025	C92601031	**QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE** (modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) *semestrale*	AGR/02	*Docente di riferimento* Zina FLAGELLA CV *Professore Ordinario*	AGRI-02/A	44
15		2025	C92601032	**TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI** (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI) *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Rossella CAPORIZZI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	AGRI-07/A	44
16		2025	C92601033	**TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)** (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)) *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Rossella CAPORIZZI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	AGRI-07/A	28
17		2025	C92601034	**VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE** (modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) *semestrale*	AGR/19	*Docente di riferimento* Marzia ALBENZIO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-09/C	52
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
18		2026	C92602530	**BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA** *semestrale*	BIOS-07/A	Gianluca PAVENTI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIOS-07/A	48
19		2026	C92602531	**BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO** (modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA) *semestrale*	BIOS-10/A	*Docente di riferimento* Angelica GIANCASPRO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-06/A	48

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
20		2026	C92602533	**BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA** (modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA) *semestrale*	BIOS-08/A	*Docente di riferimento* Angelica GIANCASPRO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-06/A	50
21		2026	C92602534	**CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE** *semestrale*	CHEM-01/A	Donatella NARDIELLO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	CHEM-01/A	56
22		2026	C92602536	**FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA** *semestrale*	BIOS-06/A	Daniela Addolorata MELELEO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-06/A	48
23		2026	C92602537	**FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO** (modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	MEDS-08/A	Docente non specificato		40
24		2026	C92602538	**IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE** *semestrale*	MEDS-24/B	Giovanni Giuseppe NORMANNO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	MVET-02/B	28
25		2026	C92602540	**PATOLOGIE MOLECOLARE E RIGENERATIVA** *semestrale*	MEDS-02/A	Elisabetta MORMONE CV		48
26		2026	C92602541	**SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE** (modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) *semestrale*	MEDS-08/C	Stefania FARIELLO		56
27		2026	C92602542	**TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI** *semestrale*	BIOS-11/A	Maria Grazia MORGESE CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-11/A	48

Ore totali di didattica assistita: 1210

Didattica programmata per coorte

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIOS-07/A BIOS-07/A	Anno di corso 1	BIOCHIMICA SISTEMATICA UMANA link	PAVENTI GIANLUCA CV	RD	6	48	
2.	BIOS-10/A BIOS-10/A	Anno di corso 1	BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO (modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA) link	GIANCASPRO ANGELICA CV	PA	6	48	
3.	BIOS-08/A BIOS-08/A	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA (modulo di BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA) link	GIANCASPRO ANGELICA CV	PA	6	50	
4.	BIOS-10/A BIOS-10/A BIOS-08/A BIOS-08/A	Anno di corso 1	BIOLOGIA MOLECOLARE E APPLICATA link			12		
5.	CHEM-01/A CHEM-01/A	Anno di corso 1	CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE link	NARDIELLO DONATELLA CV	PA	6	56	
6.	MEDS-08/A MEDS-08/A MEDS-08/C MEDS-08/C	Anno di corso 1	ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE link			11		
7.	BIOS-06/A BIOS-06/A	Anno di corso 1	FISIOLOGIA CELLULARE, DEI PROCESSI DELLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO E NUTRIZIONE UMANA link	MELELEO DANIELA ADDOLORATA CV	PA	6	48	
8.	MEDS-08/A MEDS-08/A	Anno di corso 1	FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO (modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link			5	40	
9.	MEDS-24/B MEDS-24/B	Anno di corso 1	IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE link	NORMANNO GIOVANNI GIUSEPPE CV	PO	6	28	
10.	MEDS-02/A MEDS-02/A	Anno di corso 1	PATOLOGIE MOLECOLARE E RIGENERATIVA link	MORMONE ELISABETTA CV		6	48	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
11.	MEDS-08/C MEDS-08/C	Anno di corso 1	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di ENDOCRINOLOGIA E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	FARIELLO STEFANIA		6	56	
12.	BIOS-11/A BIOS-11/A	Anno di corso 1	TOSSICOLOGIA E INTEGRATORI ALIMENTARI link	MORGESE MARIA GRAZIA CV	PA	6	48	
13.	AGRI-08/A AGRI-08/A	Anno di corso 2	ASPETTI BIOTECNOLOGI NEL SETTORE ALIMENTARE (modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI) link			5		
14.	AGRI-08/A AGRI-08/A AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 2	ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI link			10		
15.	AGRI-08/A AGRI-08/A AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 2	ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) link			10		
16.	AGRI-02/A AGRI-02/A	Anno di corso 2	BIOMOLECOLE VEGETALI (modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) link			5		
17.	AGRI-09/C AGRI-09/C	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE (modulo di BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) link			5		
18.	AGRI-02/A AGRI-02/A AGRI-09/C AGRI-09/C	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA link			10		
19.	AGRI-08/A AGRI-08/A AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI link			10		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
20.	AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (modulo di BIOTECNOLOGIE PER GLI ALIMENTI) link			5		
21.	AGRI-01/A AGRI-01/A	Anno di corso 2	ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE) link			5		
22.	AGRI-01/A AGRI-01/A	Anno di corso 2	ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITÀ BLENDED) (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED)) link			5		
23.	AGRI-01/A AGRI-01/A PSIC-01/A PSIC-01/A	Anno di corso 2	ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE link			10		
24.	AGRI-01/A AGRI-01/A PSIC-01/A PSIC-01/A	Anno di corso 2	ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED) link			10		
25.	AGRI-01/A AGRI-01/A PSIC-01/A PSIC-01/A	Anno di corso 2	ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE link			10		
26.	AGRI-01/A AGRI-01/A PSIC-01/A PSIC-01/A	Anno di corso 2	ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED) link			10		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
27.	AGRI-01/A AGRI-01/A	Anno di corso 2	ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE) link			5		
28.	AGRI-01/A AGRI-01/A	Anno di corso 2	ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (MODALITA' BLENDED) (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)) link			5		
29.	PSIC-01/A PSIC-01/A	Anno di corso 2	PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE (MODALITA' BLENDED)) link			5		
30.	PSIC-01/A PSIC-01/A	Anno di corso 2	PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI (modulo di ECONOMIA E PSICOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE) link			5		
31.	PSIC-01/A PSIC-01/A	Anno di corso 2	PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE) link			5		
32.	PSIC-01/A PSIC-01/A	Anno di corso 2	PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO (modulo di ECONOMIA, ETICA E PSICOLOGIA PER LE BIOTECNOLOGIE (MODALITA' BLENDED)) link			5		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
33.	AGRI-08/A AGRI-08/A	Anno di corso 2	QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)) link			5		
34.	AGRI-08/A AGRI-08/A	Anno di corso 2	QUALITA' MICROBIOLOGICA DI ALIMENTI FUNZIONALI (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI) link			5		
35.	AGRI-02/A AGRI-02/A AGRI-09/C AGRI-09/C	Anno di corso 2	QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA link			10		
36.	AGRI-02/A AGRI-02/A	Anno di corso 2	QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE (modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) link			5		
37.	AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 2	TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI) link			5		
38.	AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 2	TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED) (modulo di ASPETTI TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI (MODALITA' BLENDED)) link			5		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
39.	AGRI-09/C AGRI-09/C	Anno di corso 2	VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di QUALITA' NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA) link			5		

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative	https://www.agraria.unifg.it/it/servizi/segreteria-didattica/orario-delle-lezioni
Calendario degli esami di profitto	https://www.agraria.unifg.it/it/servizi/segreteria-didattica/calendario-degli-appelli-di-esame
Calendario sessioni della Prova finale	https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2026-07/calendario%20didattico%20DAFNE%202026-2027.pdf
Data di inizio dell'attività didattica	05/10/2026

Infrastrutture

Aule

Pdf inserito: B4 AULE PLANIMETRIE.pdf

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: B4 laboratori e aule informatiche.pdf

Sale Studio

Pdf inserito: B4 Sale studio .pdf

Biblioteche

Pdf inserito: Scheda SUA Biblioteca di AGRARIA 2025.pdf

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

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

Pdf inserito: Quadro Orientamento.pdf

Tutorato

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

Pdf inserito: Quadro Tutorato.pdf

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

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

Pdf inserito: Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage).pdf

Accompagnamento al lavoro

Pdf inserito: Quadro Placement.pdf

Eventuali altre iniziative

Pdf inserito: eventuali altre iniziative.pdf

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Pdf inserito: Assistenza per la mobilità internazionale (2).pdf

L'Università di Foggia conta circa 1000 accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione dello studente), inviano ai nostri studenti, tramite email, un pacchetto di informazioni relativo all'offerta formativa, alla procedura di iscrizione, all'accommodation (se offerta), e al mentor messo a disposizione. All'arrivo, dopo la fase di registrazione, gli studenti possono iniziare le loro attività. Durante la fase di permanenza l'Area Relazioni Internazionali continua ad interagire con gli studenti principalmente tramite email. Il grado di soddisfazione degli studenti, relativamente all'accoglienza e alla permanenza nell'università ospitante, è ottimo. Alla fine della mobilità, le Università estere rilasciano il Transcript of records in tempi brevi, consentendo il pieno riconoscimento dei risultati ottenuti.
Prima e dopo l'emanazione del bando di selezione, fino alla scadenza, il Servizio Relazioni Internazionali organizza una serie di giornate informative sulla mobilità Erasmus (Info Day Erasmus), presso ciascun Dipartimento, oppure, come in questo periodo caratterizzato dall'emergenza sanitaria, in modalità on line. Le giornate informative raccolgono sempre un'ampia partecipazione degli studenti che saranno i futuri candidati al bando di mobilità. Dopo la selezione, lo studente prende contatti con il Delegato Erasmus del Dipartimento a cui afferisce per la formulazione del Learning Agreement (piano di studio da svolgere all'estero). A tutti gli studenti è garantito il pieno riconoscimento delle attività concordate prima della partenza. I Delegati di Dipartimento, tramite appuntamenti dedicati, supportano gli studenti nella scelta degli esami da sostenere all'estero. Piccole differenze di programma ed ECTS tra i corsi italiani ed i corsi offerti dalle università partner, sono tollerate, consentendo agli studenti una più ampia scelta relativamente all'offerta formativa dell'università ospitante. Lo studente, una volta completato il Learning Agreement, è convocato dal Servizio Relazioni Internazionali per l'iscrizione all'università estera (application form). L'Area gestisce tutte le fasi della mobilità assistendo lo studente e riducendo così il rischio di errore da parte dello stesso. Prima della partenza tutti gli studenti vengono convocati per la firma del contratto studente/istituto. L'università liquida il 100% della borsa a tutti gli studenti prima della partenza.
L'Università di Foggia organizza tramite il proprio Centro Linguistico di Ateneo numerosi corsi di lingua (inglese, francese, tedesco, spagnolo) che gli studenti, selezionati per la mobilità Erasmus, potrebbero frequentare prima della partenza. Durante le giornate informative organizzate prima della partenza, gli studenti hanno la possibilità di incontrare i colleghi studenti che hanno già svolto l'Erasmus ed avere consigli sui piani di studio, accommodation, trasporti etc. delle sedi ospitanti.
Per i tirocini all'estero, prima della partenza, e di concerto con i beneficiari, si procede all'organizzazione degli aspetti logistici della mobilità. La gestione amministrativa e finanziaria interessa la definizione del piano di lavoro, la determinazione delle scadenze, la pianificazione delle attività e modalità di realizzazione delle stesse, il coordinamento del partenariato nazionale ed internazionale, la predisposizione dei contratti, il Learning Agreement for Traineeships, i pagamenti, il controllo sul buon andamento e sulla realizzazione delle attività progettuali. Ogni iniziativa è quotidianamente monitorata e gestita tramite contatti telefonici e telematici. Per quanto riguarda l'organizzazione del viaggio e la ricerca dell'alloggio, la maggior parte dei beneficiari preferisce scegliere autonomamente in base alle proprie esigenze. Inoltre, al fine di facilitare l'integrazione nel paese di destinazione, sono state create delle piattaforme di comunicazione tra i tirocinanti già presenti in quel paese e i ragazzi in partenza per la stessa località. L'Ateneo provvede alla copertura assicurativa dei propri beneficiari.
L'Università di Foggia garantisce pieno supporto ai tirocinanti prima, durante e dopo la partenza. Il programma di tirocinio è concordato, prima della partenza di ogni tirocinante, tra l'Università e l'ente ospitante, tenendo conto del profilo del candidato, delle sue esigenze, capacità e competenze. Nello specifico, la procedura seguita è la seguente:
- invio del curriculum e della lettera motivazionale del candidato al possibile ente ospitante, a seconda del settore professionale di riferimento;
- valutazione da parte dell'ente ospitante del dossier pervenuto; a volte, i referenti aziendali ritengono opportuno effettuare un colloquio telefonico o via skype con i candidati per accertarne le competenze linguistiche e la motivazione;
- definizione del programma di tirocinio con descrizione delle mansioni e del piano degli obiettivi formativi da raggiungere;
- invio del Learning Agreement for Traineeships da parte dell'Università al candidato via e-mail, per presa visione;
- sottoscrizione del Learning Agreement for Traineeships in originale da parte dell'Università, del tirocinante e del referente dell'ente ospitante.
La preparazione accurata di un piano di tirocinio prima della partenza contribuisce a garantire il pieno riconoscimento dei tirocini svolti all'estero come attività formative curriculari ed extracurricolari dei partecipanti che possono così arricchire, sia in termini quantitativi (Cfu) che qualitativi, la loro carriera universitaria. Gli enti ospitanti rilasciano ai beneficiari un attestato finale (Transcript of work), certificando le attività svolte durante il tirocinio, le ore di tirocinio e il livello di crescita professionale raggiunto alla fine del percorso formativo.
Per quanto riguarda la preparazione linguistica, nella maggior parte dei casi questa è svolta direttamente nel paese ospitante, dove il tirocinante ha il vantaggio di beneficiare di una formazione in lingua madre e di scegliere il livello di corso più adeguato alle proprie esigenze formative.
Dall'anno 2024/25 grazie ad una azione strategica dell'Area Relazioni Internazionali tutto l'Ateneo può beneficiare dei tutor/buddy Erasmus che garantiscono supporto agli studenti Erasmus. Il tutor svolge i seguenti compiti:
- orientamento per gli studenti in uscita (informazioni sui bandi di mobilità, reperimento informazioni sulla sede di destinazione, procedure di registrazione presso l'Università straniera, assistenza nel corso del soggiorno e rientro);
- supporto nell'organizzazione di riunioni informative per gli studenti in entrata e in uscita, nella preparazione di materiale informativo per gli studenti in entrata e in uscita;
- orientamento e assistenza agli studenti internazionali e di scambio in entrata: assistenza ala 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 e' dimostrata dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (500 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).
Attualmente il numero degli studenti 'in uscita' e in "entrata" è in costante incremento. Si evidenzia, tra l'altro, che si stanno esaminando nuove azioni per la promozione di accordi internazionali che sostengano la mobilità sia outgoing che incoming: su questa linea si collocano anche le numerose partnership di ricerca e collaborazione (Memorandum of Understanding) con le molteplici università straniere. Tra gli accordi di collaborazione scientifica, finalizzati alla preparazione di futuri scambi di studenti, si segnalano i seguenti link relativi agli accordi:
LINK ACCORDI BILATERALI
link accordi bilaterali Erasmus:
https://www.unifg.it/it/internazionale/parti-con-unifg/studio-outgoing/bandi-mobilita-studentesca/mobilita-studentesca-ai-fini-di-studio-aa-2024-2025
LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING
Contiamo attualmente 57 Memoranda of Understanding stipulati con Università ed Istituti di ricerca in Paesi UE ed extra-Ue.
https://www.unifg.it/it/internazionale/cooperazione-internazionale/accordi-internazionali
Borse Extra EU
A decorrere dall'Anno Accademico 2020/21, l'Area Relazioni Internazionali, in linea con il piano di programmazione delle attività internazionali dell'Ateneo, ha inteso potenziare la possibilità di svolgere periodi di mobilità didattico-formativa all'estero, anche mediante il sostegno di studenti particolarmente meritevoli nello svolgimento dell'attività di ricerca tesi presso prestigiosi istituti di ricerca (Università, Enti e Centri di Ricerca) e realtà produttive (aziende, imprese…etc.) in Paesi extra UE.
La mobilità, per un minimo di due mesi, è supportata dai finanziamenti di Ateneo con borse fino ad € 4100.
Virtual Mobility
A decorrere dall'anno accademico 2020/2021 è stata introdotta la Virtual Mobility, ovvero la possibilità per gli studenti dei Corsi di Laurea Triennale, Magistrale e Magistrale a ciclo unico di acquisire, nell'ambito delle attività a scelta dello studente, fino a n. 6 crediti formativi universitari (equivalenti a tre corsi MOOC) attraverso la partecipazione ad attività inserite nel contesto della virtual mobility, mediante l'utilizzo delle seguenti piattaforme dedicate:
1. https://www.edx.org/
2. https://www.coursera.org/
3. https://miriadax.net/cursos
4. https://www.fun-mooc.fr/,
5. https://www.futurelearn.com/.
La mobilità virtuale può costituire, non solo nel particolare periodo di emergenza epidemiologica ma più in generale, una alternativa efficace alla mobilità fisica o almeno ad essa complementare, da promuovere integrandola nei programmi normali di studio, riconoscendo a livello curriculare questa tipologia d'esperienza considerando che i principali benefici attesi dagli studenti dal corso in mobilità virtuale sono: nuove conoscenze e competenze nell'ambito del tema trattato, incremento delle capacità nell'uso delle tecnologie digitali e nel lavoro di gruppo, miglioramento delle competenze linguistiche.

Pertanto, il Senato Accademico ha introdotto, con decorrenza dall'a.a. 2021/2022, l'obbligo per gli immatricolati ai Corsi di Laurea Triennale, Magistrale e Magistrale a ciclo unico, di acquisire, nell'ambito delle attività a scelta dello studente, n. 2 crediti formativi universitari (equivalenti ad un corso MOOC) attraverso la partecipazione ad attività inserite nel contesto della virtual mobility, disponendo, qualora i corsi di studio non prevedano attività a libera scelta dello studente al primo anno di corso, che l'obbligo di acquisire n. 2 crediti formativi (CFU), attraverso la partecipazione ad attività didattiche inserite nel contesto della virtual mobility, possa essere ottemperato negli anni successivi al primo, ovvero entro il terzo anno nel caso di laurea triennale o magistrale a ciclo unico, e entro il secondo anno nel caso di corso di laurea magistrale, fermo restando la possibilità di riconoscere fino a n. 6 CFU (equivalenti a n.3 corsi MOOC), nell'ambito delle discipline a libera scelta.
BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes
Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ 2021-2027 l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus Blended Intensive Programmes in uscita.
Per l'anno 2023 l'Università di Foggia mette a disposizione n.16 BIP;
Per l'anno 2024 l'Università di Foggia mette a disposizione n.10 BIP.
Gli Erasmus Blended Intensive Programmes (BIP) permettono di portare a termine un'esperienza di internazionalizzazione che combina una mobilità fisica breve con una mobilità virtuale al fine di:
creare maggiori opportunità di apprendimento internazionale
supportare lo sviluppo di modalità di apprendimento e insegnamento innovative
stimolare la costruzione di corsi transnazionali e multidisciplinari.
Maggiori dettagli al seguente link
- https://www.erasmusplus.it/istruzione_superiore/mobilita/blended-intensive-programmes/

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

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
1	Bulgaria	Agraren Universitet - Plovdiv	BG PLOVDIV01	01/10/2021	solo italiano
2	Bulgaria	University Of Plovdiv Paisii Hilendarski	BG PLOVDIV04	01/10/2021	solo italiano
3	Croazia	Sveuciliste U Zagrebu	HR ZAGREB01	01/10/2021	solo italiano
4	Francia	AGROSUP DIJON		01/10/2021	solo italiano
5	Francia	ETABLISSEMENT NATIONAL D' ENSEIGNEMENT SUPERIEUR AGRONOMIQUE DE DIJON (ENESAD)		01/10/2021	solo italiano
6	Grecia	AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS		01/10/2021	solo italiano
7	Spagna	ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA DE BARCELONA		01/10/2021	solo italiano

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

I dati analizzati sono stati desunti dalla piattaforma Pentaho di Cineca, che riporta le opinioni sia per gli studenti frequentanti che per i non frequentanti. In totale per l'a.a. 2025/26 il numero di questionari compilati dagli studenti che si sono dichiarati frequentanti è 85, mentre il numero di questionari disponibili per gli studenti non frequentanti è pari a 73.
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 ≥ 3,25 si considerano pienamente positivi.
Relativamente alle opinioni degli studenti frequentanti, dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS (Report 001 - sintesi e valutazione corso di studi, studenti frequentanti), tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 3,25, tranne il quesito relativo all'adeguatezza delle aule (3,14).
La sezione che ha mostrato il più alto indice di gradimento è stata la sezione 'Docenza' con un indice di sintesi pari a 3,49, seguita da 'Insegnamento' (3,48), 'Organizzazione' (3,51) e 'Interesse' (3,33). I più alti livelli di soddisfazione sono stati rilevati per il rispetto dell'orario di svolgimento delle lezioni (3,55), la disponibilità del personale docente a fornire chiarimenti e spiegazioni (3,76), le modalità d'esame definite in modo chiaro (3,52), la coerenza con quanto riportato sul sito web (3,65), l'utilità della didattica integrativa (3,47), l'organizzazione complessiva (3,56), l'interesse per gli argomenti trattati (3,31) e la chiarezza espositiva (3,28). Per la maggior parte degli indicatori si sono registrati valori confrontabili o in aumento rispetto alla valutazione dell'anno precedente.
Dall'esame di ogni singolo insegnamento (Report 005 – valutazione modulo, corso e dipartimento, studenti frequentanti) è importante sottolineare che il numero dei questionari compilati risulta essere diversificato (da 5 a 9 per gli insegnamenti con questionari), mentre non risultano questionari compilati per 11 insegnamenti.
Analizzando i singoli insegnamenti si evince che per la sezione Insegnamento: 7 insegnamenti raggiungono una valutazione superiore all'indice di sintesi 3,25: Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali (3,82), Biotecnologie della produzione animale (3,76), Biomolecole vegetali (3,72), Economia, politica e legislazione alimentare (3,68), Qualità microbiologica di alimenti funzionali (3,48), Qualità nutrizionale e salutistica della produzione vegetale (3,29), Valutazione e controllo delle proprietà nutrizionali degli alimenti di origine animale (3,24), valore borderline di poco inferiore a 3,25; 1 insegnamento (Processi decisionali nelle scelte alimentari) presenta una valutazione pari a 2,63, comunque superiore a 2,5; non si riscontrano insegnamenti con valori inferiori a 2,5 per la sezione Insegnamento.
Per la sezione Docenza, tutti gli insegnamenti presentano valori superiori a 3,16, con Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali (3,89), Biotecnologie della produzione animale (3,83), Biomolecole vegetali (3,70), Economia, politica e legislazione alimentare (3,63), Qualità microbiologica di alimenti funzionali (3,17), Qualità nutrizionale e salutistica della produzione vegetale (3,26), Valutazione e controllo delle proprietà nutrizionali degli alimenti di origine animale (3,39) e Processi decisionali nelle scelte alimentari (2,67). Per quanto riguarda la sezione Interesse, tutti gli insegnamenti presentano valori compresi tra 2,89 e 3,83. L'analisi dei dati ha portato ad identificare le seguenti criticità evidenziate dagli studenti: i) assenza di valutazioni per 11 insegnamenti (nessun questionario compilato) e numero di questionari compilati in un range da 5 a 9 studenti per gli altri insegnamenti; ii) mentre, le voci relative all'adeguatezza delle aule (IS = 3,14) e locali/attrezzature per attività integrative (IS = 3,31) necessitano miglioramenti.
Relativamente alle opinioni degli studenti non frequentanti, dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS (Report 002 - sintesi e valutazione corso di studi, studenti non frequentanti), tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 2,9. L'indice di sintesi complessivo per i non frequentanti è pari a 3,09.
Dall'analisi dei dati emerge chiaramente che le maggiori criticità per gli studenti non frequentanti sono rappresentate da conoscenze preliminari insufficienti (2,92) a cui assegnano il punteggio più basso tra tutte le domande, indicativo di una difficoltà nell'affrontare gli argomenti del corso a causa di lacune nella preparazione di base. Inoltre, carico di studio non perfettamente proporzionato ai crediti (2,97) Materiale didattico non sempre adeguato (3,08). Gli aspetti che ricevono invece valutazioni più positive sono la chiarezza delle modalità d'esame (3,29) e la reperibilità dei docenti per chiarimenti (3,29), che rappresentano punti di forza del CdS anche per la popolazione studentesca non frequentante.
Dall'esame di ogni singolo insegnamento (Report 006 – valutazione modulo, corso e dipartimento, studenti non frequentanti) il numero dei questionari compilati oscilla tra 5 e 13, mentre non risultano compilati i questionari per numerosi insegnamenti.
Due insegnamenti raggiungono una valutazione media superiore a 3,25: Biomolecole vegetali (3,30) ed Economia e legislazione per le biotecnologie (3,30). Quattro insegnamenti si collocano nella fascia 2,5-3,25, indicativa di una valutazione positiva: Biotecnologie della produzione animale (3,24); Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali (3,23); Qualità microbiologica di alimenti funzionali (2,93); Economia, politica e legislazione alimentare (2,74). Infine, Processi decisionali nelle scelte alimentari (2,51) si colloca al limite inferiore della fascia di valutazione positiva, con un valore molto prossimo alla soglia critica di 2,5.
La principale criticità indicata dagli studenti non frequentanti, in particolare lavoratori e fuori sede, pertanto riguarda la difficoltà di colmare le lacune in ingresso (conoscenze preliminari con IS = 2,92). A tal proposito è stata individuata come azione correttiva l'organizzazione di corsi intensivi di preparazione al test di valutazione da svolgere a settembre per agevolare la preparazione in ingresso, rafforzando la comunicazione su tali attività per promuoverne la partecipazione. Anche la reperibilità o la completezza del materiale didattico costituisce un problema da affrontare dal GAQ, che per il tramite del coordinatore propone un incontro con tutti i docenti del corso di laurea.

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opini...

Opinioni dei laureati

I dati utilizzati fanno riferimento all'indagine svolta da AlmaLaurea (giugno 2026), relativa ai laureati del 2025.
Il numero di laureati è pari a 37, di cui 26 hanno compilato il questionario, con un tasso di compilazione del 70,3% e un'età media alla laurea di 30,9 anni.
Il campione intervistato (70,3% donne e 29,7% uomini) è rappresentato da studenti provenienti dalla provincia della sede degli studi per il 62,2%, da altra provincia della stessa regione per il 29,7% e da altra regione per l'8,1%. Il voto medio del diploma è 82,3/100 e il 43,2 % proviene da un liceo scientifico (75,7% da un liceo in generale).
Dai dati emerge che il 26,9% degli intervistati ha dichiarato di aver frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti. Il 7,7% ha svolto un'esperienza Erasmus o altro programma dell'Unione Europea. L'88,5% ha svolto tirocini formativi curriculari o attività di lavoro riconosciute dal corso di laurea magistrale. Il tempo impiegato per la tesi/prova finale (medio, in mesi) è di 4,0 mesi. L'88,5% ha svolto esperienze di lavoro durante il corso di laurea.
Per quanto riguarda il giudizio complessivo sull'esperienza universitaria, il 73,1% dei laureati si dichiara complessivamente soddisfatto del corso di laurea (dato considerato sommando il 26,9% di 'decisamente sì' e il 46,2% di 'più sì che no'). I rapporti con gli altri studenti registrano una soddisfazione

complessiva del 73,1% (34,6% 'decisamente sì' e 38,5% 'più sì che no'), mentre la soddisfazione per i rapporti con i docenti raggiunge l'80,7% (19,2% 'decisamente sì' e 61,5% 'più sì che no'). In merito all'utilizzo dei servizi e delle infrastrutture, Il 61,5% ha utilizzato i servizi bibliotecari riscontrando il 93,8% di giudizi positivi tra chi ne ha usufruito. L'80,8% ha utilizzato i laboratori o altre attrezzature didattiche, considerandoli adeguati ('sempre' o 'spesso') nell'85,7% dei casi. Il 92,3% ha utilizzato le aule, giudicate adeguate ('sempre' o 'spesso') dall'87,5% dei fruitori. Il 57,7% ha utilizzato le postazioni informatiche, ma tra questi il 66,7% le ha ritenute in numero inadeguato. L'organizzazione degli esami è stata ritenuta soddisfacente per più della metà o per tutti gli esami dal 76,9% degli intervistati (23,1% 'sempre o quasi sempre' e 53,8% 'per più della metà degli esami'). Il carico di studio è stato ritenuto adeguato alla durata del corso dal 69,2% dei laureati (15,4% 'decisamente sì' e 53,8% 'più sì che no'). Gli intervistati hanno inoltre espresso un giudizio sul post-laurea: il 33,3% dei fruitori si dichiara decisamente soddisfatto dei servizi di orientamento allo studio post-laurea, il 35,7% lo è per le iniziative di orientamento al lavoro e il 35,7% per i servizi di sostegno alla ricerca del lavoro e per il servizio di job placement il 33,3% è soddisfatto. I servizi della segreteria studenti registrano un 21,7% di utenti decisamente soddisfatti. Infine, il 57,7% degli intervistati dichiara che si re-iscriverebbe allo stesso corso e nello stesso Ateneo. Il 73,1% intende proseguire gli studi dopo il conseguimento del titolo, orientandosi verso un master universitario (15,4%), dottorato di ricerca (7,7%) o scuola di specializzazione post-laurea (7,7%). Tuttavia, viene evidenziata un 11,5% dei rispondenti che dichiara che non si iscriverebbe più a nessun corso di laurea magistrale, e un ulteriore 15,4% che si iscriverebbe allo stesso corso ma in altro Ateneo.
Il confronto con la media nazionale della classe di laurea (“classe totale atenei”, dati AlmaLaurea aggiornati ad aprile 2026) evidenzia alcune differenze tra le due classi che compongono il corso interclasse.
Per la classe LM-9 (8 laureati, 5 intervistati) il campione risulta complessivamente più soddisfatto della media nazionale (100% tra “decisamente sì” e “più sì che no”, contro 87,1% nazionale) e dei rapporti con i docenti (100% contro 88,4%). Anche il carico di studio ritenuto adeguato (80,0% contro 74,7%) e l'organizzazione degli esami (80,0% contro 79,0%) risultano in linea o leggermente superiori alla media nazionale, così come l'utilizzo delle aule (100,0% contro 98,8%). Restano invece nettamente inferiori la frequenza regolare (20,0% contro 72,5%), l'utilizzo di laboratori e attrezzature per altre attività didattiche (80,0% contro 92,5%) e la valutazione delle postazioni informatiche (25,0% le ritiene in numero adeguato, contro 69,1% nazionale); va comunque considerata con cautela l'esigua numerosità campionaria (5 intervistati). Anche la propensione a iscriversi di nuovo allo stesso corso è inferiore alla media nazionale (40,0% contro 68,3%).
Per la classe LM-61 (29 laureati, 21 intervistati) il quadro risulta più in linea con la media nazionale su alcuni aspetti (utilizzo delle aule 90,5% contro 93,3%; utilizzo di laboratori e attrezzature per altre attività didattiche 81,0% contro 80,9%), ma inferiore per la frequenza regolare (28,6% contro 57,1%), la soddisfazione complessiva (66,6% contro 81,3%), i rapporti con i docenti (76,1% contro 87,1%), il carico di studio ritenuto adeguato (66,6% contro 83,2%), l'organizzazione degli esami (76,2% contro 85,6%) e la disponibilità di postazioni informatiche giudicate adeguate (36,4% contro 65,7%). Anche per questa classe la percentuale di laureati che si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso (61,9%) risulta inferiore alla media nazionale (68,5%).
Il confronto con la media della ripartizione territoriale Sud e Isole (dati AlmaLaurea aggiornati ad aprile 2026) conferma in larga parte le tendenze già evidenziate nel confronto nazionale, con alcune differenze di dettaglio.
Per la classe LM-9 (8 laureati, 5 intervistati), il campione risulta complessivamente più soddisfatto anche rispetto alla media di Sud e Isole (100% tra “decisamente sì” e “più sì che no”, contro 92,3%) e dei rapporti con i docenti (100% contro 91,7%). Il carico di studio ritenuto adeguato (80,0% contro 76,5%), l'organizzazione degli esami (80,0% contro 79,8%) e l'utilizzo delle aule (100,0% contro 98,4%) risultano anch'essi in linea o leggermente superiori alla media dell'area. Restano invece nettamente inferiori la frequenza regolare (20,0% contro 74,9%), l'utilizzo di laboratori e attrezzature per altre attività didattiche (80,0% contro 94,1%) e la valutazione delle postazioni informatiche (25,0% le ritiene in numero adeguato, contro 61,2% dell'area); va considerata anche qui la ridotta numerosità campionaria (5 intervistati). La propensione a iscriversi di nuovo allo stesso corso resta inferiore alla media di Sud e Isole (40,0% contro 75,5%).
Per la classe LM-61 (29 laureati, 21 intervistati), il confronto con Sud e Isole mostra risultati coerenti con quello nazionale: frequenza regolare inferiore (28,6% contro 60,1%), soddisfazione complessiva inferiore (66,6% contro 83,5%), rapporti con i docenti inferiori (76,1% contro 86,9%), carico di studio ritenuto adeguato inferiore (66,6% contro 81,3%), organizzazione degli esami inferiore (76,2% contro 83,5%) e postazioni informatiche giudicate adeguate da una quota minore di fruitori (36,4% contro 60,0%). L'utilizzo delle aule (90,5% contro 98,3%) risulta leggermente inferiore alla media di Sud e Isole, mentre l'utilizzo di laboratori e attrezzature per altre attività didattiche è sostanzialmente in linea (81,0% contro 83,8%). La percentuale di laureati che si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso (61,9%) resta inferiore alla media dell'area (71,2%).

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opini...

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati di seguito analizzati esprimono un confronto degli indici qualitativi del CdS dell’Ateneo di Foggia, rispetto alla media dell’Area Geografica di Riferimento di Atenei non telematici ed alla media degli Atenei nazionali non telematici. I dati di ingresso, di percorso e di uscita, utilizzati per l’analisi provengono dalle schede di indicatori per il monitoraggio annuale dei corsi di studio fornite dall’ ANVUR ed aggiornati al 28/03/2026. In questa sezione, per maggiore chiarezza, opportunità di confronto ed analisi dei dati, si è scelto di suddividere la relazione in due paragrafi distinti per la classe di laurea LM-09 e all’interclasse LM-61.
1. Dati di Ingresso, di percorso e di uscita per la classe LM-09
Inizialmente si vuole analizzare il confronto della numerosità di altri CdS della classe LM-09, rispetto a quello del nostro Ateneo. Per quanto riguarda il 2023, dato disponibile più recente, nell’area geografica di riferimento si sono rilevati n.19 CdS nel 2023 con un lieve aumento rispetto al totale di n.17 CdS rilevati nel 2020 e solo un nuovo CdS rispetto al 2022.
Per l’andamento nazionale, invece, si sono rilevati n. 63 CdS nel 2023 afferenti alla stessa classe, anche in questo caso con un aumento rispetto al totale di n. 54 CdS del 2020 e 2 CdS in più rispetto al 2022.
Considerando i dati degli avvii di carriera al primo anno (indicatore iC00a), mentre dall’anno 2020 all’anno 2023 è stata osservata una progressiva diminuzione del CdS dell’ateneo di Foggia fino ad un valore di 12, negli anni 2024 e 2025 il valore risulta in aumento con valori pari a 21 e 23 rispettivamente, mostrando un significativo miglioramento di quest’indice. Tuttavia, il valore è inferiore ai ¾ rispetto ai valori dell’anno 2025 sia dell’area geografica di riferimento che del territorio nazionale, con valori rispettivamente pari a 38,1 e 50,7.
Gli iscritti per la prima volta alla laurea magistrale, LM-09, (indicatore iC00c), risultano anch’essi essere in aumento con valori che tra il 2023 ed il 2025 sono passati da 8 a 19. Anche quest’indice risulta però inferire ai ¾ rispetto ai valori dell’area geografica di riferimento (35,7) e al territorio nazionale (46,9).
Se si analizza il numero di iscritti (indice iC00d), l’indice risulta essere in aumento rispetto al 2024, con un valore pari a 63, e 53 nel 2024. Inoltre quest’indice risulta superiore sia rispetto alla media geografica (46,1) che alla media nazionale (56,8), mostrando una migliore attrattività del CdS e un significativo miglioramento rispetto agli anni precedenti.
Anche per quanto riguarda gli iscritti regolari (indicatore IC00e) - che descrivono un totale anni di iscrizione inferiore o uguale alla normale durata del corso – è stato rilevato un valore pari a 45 nel 2025, superiore rispetto ai valori dell’area geografica di riferimento (36,0) e coerenti con quelli del territorio nazionale (46,2). Inoltre, quest’indice dopo un calo riscontrato negli anni 2023 e 2024, risulta essere in aumento nel 2025.
Il numero di laureati entro la durata normale del corso di studi (indice iC00g) sono risultati, nel 2025, pari a 5, in diminuzione rispetto all’anno 2024 (17) e inferiore rispetto ai valori rilevati per l’area geografica di riferimento nel 2025 (19,4) e al territorio nazionale (27,6). Si vuole però far notare che i dati sono aggiornati al 03/2025, pertanto un successivo aggiornamento dei dati potrà essere utile per un più approfondito e accurato confronto dei dati.
Infine, il numero globale di laureati nel 2025 (indice iC00h), pari a 6, risulta anch’esso inferiore rispetto all’anno 2024 (26), all’area geografica di riferimento (28,2), e a tutto il territorio nazionale (37,5). Anche per quest’indice sarà utile un successivo aggiornamento dei dati.
Indicatori della Didattica – Gruppo A DM 987/2016, allegato E
La frazione percentuale di studenti iscritti entro la durata del normale CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indice iC01), pari al 17,1% nel 2024 (ultimo dato disponibile), risulta essere in diminuzione rispetto all’anno 2023, in cui erano stato riscontrati valori pari al 41,2%. I dati dell’ateneo di Foggia riferiti all’anno 2024 sono inoltre inferiori ai ¾ rispetto ai valori nel 2024 dell’area geografica di riferimento e ai valori del territorio nazionale, rispettivamente pari a 55,5% e 60,0%.

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (indice iC02) è in significativo aumento, passando da un valore del 65,4% nel 2024 all'83,3% nel 2025. Il dato è superiore rispetto ai valori rilevati per il Sud-Isole (69,0%) e al territorio nazionale (73,6%). La percentuale di laureati entro un anno oltre la durata normale del corso (indice iC02BIS) è pari al 100% nel 2025, in aumento rispetto al dato rilevato nel 2024 (92,3%), e superiore rispetto ai valori rilevati per il Sud-Isole (89,9%) e al territorio nazionale (92,8%).
Per ciò che riguarda gli avvii di carriera al primo anno con almeno un titolo di studio di accesso da altro Ateneo anche estero – indice iC04 -, l'Ateneo di Foggia, nel 2025, ha fatto registrare un significativo aumento negli ultimi anni, passando dal 16,7% nel 2023 al 43,5% nel 2025. Inoltre, i dati rilevati nel 2025 sono superiori rispetto all'area geografica di riferimento, con un valore pari a 28,3%, ma leggermente inferiore rispetto al territorio nazionale, che presenta un dato pari a 53,3%, mostrando una buona attrattività del CdS.
Il rapporto tra studenti regolari/docenti (indice iC05) nel 2024 (ultimo dato disponibile) è stato pari a 3,2 con, in particolare, 68 studenti regolari e 21 docenti. I valori di confronto sono in linea sia all'area geografica di riferimento, con un rapporto di 3,6, sia al territorio nazionale, con un rapporto pari a 3,1.
I valori degli indici iC07, iC07BIS, iC07TER non possono essere analizzati in quanto non disponibili.
L'indice iC08 che definisce la percentuale dei docenti di ruolo appartenenti a settori SSD di base e caratterizzanti il corso di studi, mostra nel 2025 un valore pari al 87,5%, in significativo aumento rispetto agli anni precedenti. Il valore è comunque leggermente inferiore a quanto rilevato per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale, che presentano valori pari, rispettivamente, al 98,6% e 98,4%.
Si vuole analizzare, inoltre, l'indicatore di Qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali indice iC09 che, come riportato dai dati ANVUR, ha un valore di riferimento di 1,0 nel 2023, ultimo dato disponibile. Il dato rilevato per il CdS dell'Ateneo di Foggia, pressoché costante dal 2020, risulta essere in linea con l'area geografica di riferimento e del territorio nazionale (entrambi con valori pari a 1,0 nell'anno 2023).
Indicatori di internazionalizzazione – GRUPPO B – DM 987/2016, allegato E
Per quanto riguarda l'internazionalizzazione, con particolare riferimento alla percentuale di CFU conseguiti all'estero sul totale di CFU conseguiti entro la durata normale del corso (indice iC10), a seguito di un netto incremento negli anni 2021-2023, si è assistito ad un calo nel 2024, in cui sono stati registrati valori pari a 37,7‰. I risultati dell'ateneo di Foggia, sono comunque sensibilmente superiori rispetto a quelli registrati per il Sud e Isole (12,1‰) e per il territorio nazionale (29,5‰).
Anche i valori dell'indice iC10BIS – percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli iscritti sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti – sono risultati nel 2024 (ultimo dato disponibile) in calo rispetto al 2023, rispettivamente con valori di 32,7‰ e 98,2‰. I dati del CdS dell'ateneo di Foggia nel 2024, sono comunque superiori rispetto ai valori di 13,3‰ e 31,6‰ per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale.
A conferma delle buone performance dell'ateneo di Foggia per l'internazionalizzazione il valore di laureati entro la data normale del corso che hanno conseguito almeno 12 CFU all'estero (indice iC11) nel 2025 è stato pari al 400,0 ‰, in sensibile aumento rispetto al 2024 (117,6‰), e significativamente superiore rispetto ai valori del Sud e Isole (37,9‰) e al territorio nazionale (114,4‰).
Ulteriori indicatori per la valutazione della didattica - GRUPPO E – DM 987/2016, Allegato E
Per gli studenti dell'ateneo di Foggia, la percentuale di CFU conseguiti al primo anno sul totale di CFU da conseguire (indice iC13) è stata pari, nel 2024, al 45,5%. Il risultato ottenuto è inferiore ai ¾ rispetto a quello rilevato nell'area geografica di riferimento (61,4%) e a quello nazionale (71,3%).
Considerando, invece, la percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (indice iC14), nel 2024 (ultimo dato disponibile) si è osservato un leggero calo rispetto al 2023, passando dal 100,0% all'88,9%. Questo risultato è inoltre leggermente inferiore alla rilevazione effettuata nel Sud e Isole (95,5%) e sul territorio nazionale (95,8%).
Anche per l'indice iC15 definito come la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno, si è rilevato nel 2024 un calo rispetto al 2023. Infatti il valore rilevato nel 2024 per l'ateneo di Foggia è stato pari al 72,2%, mentre nel 2023 aveva raggiunto un valore del 100,0%. Il dato, inoltre, è leggermente inferiore rispetto al Sud-Isole (82,5%) e a tutto il territorio nazionale (87,2%).
Se si considera, invece, la percentuale di studenti che prosegue al II anno dopo aver acquisito almeno 40 CFU al I anno, indice iC16, si sono rilevati nel 2024 valori di 27,8% per il nostro ateneo, in significativo aumento rispetto al 2023 (12,5%). Il dato del 2024 è però inferiore rispetto al limite dei ¾ considerando i dati dell'area geografica di riferimento (47,7%) e del territorio nazionale (61,1%).
Considerando l'erogazione delle ore di docenza, si può osservare come una percentuale molto elevata nel 2024, pari a 92,1% è riferita alle ore erogate da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo A e B sul totale delle ore di docenza erogata (indice iC19TER). Tale valore è in linea agli anni precedenti e agli altri atenei dell'area geografica di riferimento e leggermente superiore al territorio nazionale.
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione – Percorso di studio e regolarità delle carriere
La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) è risultata, nel 2024, pari all88,9% per l'ateneo di Foggia e pari a 96,4% e 97,1% per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale.
La percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata del corso (indice iC22) è pari al 52,9% per l'anno 2023, ultimo dato disponibile, in sensibile aumento rispetto al 2022 (20,8%) e leggermente inferiore rispetto all'area geografica di riferimento (60,4%) e al territorio nazionale (68,8%)
Per quanto riguarda l'indice iC23, nessun immatricolato ha proseguito la carriera al secondo anno in un differente CdS dell'Ateneo, dato invariato rispetto agli anni precedenti e in linea con l'area geografica di riferimento. Invece per quanto riguarda la percentuale di abbandoni dopo N+1 anni, indice iC24, l'ultimo dato disponibile relativo all'anno 2024 mostra un aumento rispetto all'anno 2023, passando da un 4,2% all'11,8%. Il dato risulta inoltre essere superiore ai valori riportati per l'area geografica di riferimento (6,3%) e al territorio nazionale (5,8%).
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione – Consistenza e Qualificazione del corpo docente
Un indice di riferimento per quanto riguarda la consistenza e qualificazione del corpo docente è rappresentato dall'indice iC27 – rapporto studenti iscritti/docenti complessivi. Il valore riferito al 2024 per l'ateneo di Foggia è pari 12,3, in calo rispetto agli anni precedenti, ma in linea con i dati rilevati per la media dell'area geografica (11,1) e per il territorio nazionale (12,4).
1. Dati di Ingresso, di percorso e di uscita per la classe LM61
Il confronto della numerosità di altri CdS attivi in atenei dell'area geografica di riferimento ha mostrato come questi siano progressivamente aumentati con valori compresi da 9 a 11, dal 2020 al 2023. Stessa considerazione si può effettuare per il numero di altri CdS della stessa classe considerando però tutto il panorama nazionale con valori pari a 17 nel 2020 e 24 nel 2023.
Considerando i dati degli avvii di carriera al primo anno (indicatore iC00a), a seguito di una progressiva riduzione del CdS da un valore di 78 per l'anno 2020 al valore di 39 per l'anno 2023 (per questa classe di laurea non sono disponibili i dati riferiti all'anno 2024), nel 2025 si registra un dato in aumento pari a 50. I valori relativi all'area geografica di riferimento ed al territorio nazionale hanno anch'essi mostrato una significativa riduzione con dati compresi tra 58,6 – 42,3 e 86,6 – 60,9 per gli stessi anni di riferimento (2020-2023), e che si sono invece mantenuti stabili nell'anno 2025.
Gli iscritti per la prima volta alla laurea magistrale, LM61, (indicatore iC00c), risultano essere in leggero aumento con valori che tra il 2023 ed il 2025 sono stati di 31 e 39. Anche per quest'indice non sono disponibili i dati riferiti all'anno 2024. Il dato è comunque in linea con l'area geografica di riferimento (34,2), e inferiore rispetto al territorio nazionale (49,8).
Se si analizza il numero di iscritti (indice iC00d) a seguito di una diminuzione nel 2024 con un numero di iscritti pari a 71, nel 2025 si è registrato un aumento con un valore di 94. Questo dato è di gran lunga superiore rispetto ai valori rilevati sia per l'area geografica (52,1) che per il territorio nazionale (72,3) nell'anno 2025.
Per quanto riguarda gli iscritti regolari (indicatore IC00e) - che descrivono un totale anni di iscrizione inferiore o uguale alla normale durata del corso, nel 2025 è stato rilevato un netto aumento rispetto all'anno 2024, dal valore di 33 a 48. Il valore del 2025 risulta inoltre essere superiore rispetto all'area geografica di riferimento (39,4) e leggermente superiore rispetto al contesto nazionale (56,5).
Il numero di laureati entro la durata normale del corso di studi (indice iC00g) sono risultati, nel 2025, pari a 16, in diminuzione rispetto al dato rilevato nel 2024 (29). Il dato risulta essere inferiore sia all'area geografica, che presenta un valore pari a 20,2, sia alla media del territorio nazionale (34,4).
Infine, il numero globale di laureati (indice iC00h) è risultato superiore all'indice iC00g per il nostro Ateneo, con un valore pari a 23, inferiore al dato rilevato nell'anno 2024 (45), al dato del Sud-Isole nel 2025 (32,3), e al territorio nazionale sempre nel 2025 (51,2).
Indicatori della Didattica – Gruppo A DM 987/2016, allegato E
Si vuole considerare la frazione percentuale di studenti iscritti entro la durata del normale CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indice iC01). I valori del nostro ateneo hanno mostrato una situazione stabile negli anni 2020-2023, con valori di circa il 40,0%, a cui è seguito un calo nel 2024 con un valore pari al 18,2% (ultimo dato disponibile). Il dato del 2024 è inoltre inferiore di ¾ rispetto ai dati rilevati nell'area geografica di riferimento e per tutto il territorio nazionale, rispettivamente con valori di 55,6% e 61,1% per lo stesso anno.
La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (indice iC02) nel 2025 è pari al 69,6% per il nostro ateneo, in linea ai valori rilevati per il Sud e Isole (62,5%) e per il territorio nazionale (67,1%).
Per ciò che riguarda gli avvii di carriera al primo anno con almeno un titolo di studio di accesso da altro Ateneo anche estero – indice iC04 -, l'Ateneo di

Foggia per il CdS LM-61, nel 2025, ha fatto registrare una diminuzione rispetto al 2023 con valori pari a 18,0% e 23,1% rispettivamente per il 2025 e 2023. Non sono disponibili dati per l'anno 2024. Il dato rilevato nel 2025 è inoltre inferiore rispetto ai ¾ della media del Sud-Isole (33,7%) e del territorio nazionale (50,7%).
Gli indici da iC05 a iC09 non sono differenziati tra le due classi LM9 ed LM61. Si riporta, quindi, lo stesso commento effettuato nel paragrafo relativo ai dati della classe LM9.
Il rapporto tra studenti regolari/docenti (indice iC05) nel 2024 (ultimo dato disponibile) è stato pari a 3,2 con, in particolare, 68 studenti regolari e 21 docenti. I valori di confronto sono in linea sia all'area geografica di riferimento, con un rapporto di 3,6, sia al territorio nazionale, con un rapporto pari a 3,1.
I valori degli indici iC07, iC07BIS, iC07TER non possono essere analizzati in quanto non disponibili.
L'indice iC08 che definisce la percentuale dei docenti di ruolo appartenenti a settori SSD di base e caratterizzanti il corso di studi, mostra nel 2025 un valore pari al 87,5%, in significativo aumento rispetto agli anni precedenti. Il valore è comunque leggermente inferiore a quanto rilevato per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale, che presentano valori pari, rispettivamente, al 98,6% e 98,4%.
Si vuole analizzare, inoltre, l'indicatore di Qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali indice iC09 che, come riportato dai dati ANVUR, ha un valore di riferimento di 1,0 nel 2023, ultimo dato disponibile. Il dato rilevato per il CdS dell'Ateneo di Foggia, pressochè costante dal 2020, risulta essere in linea con l'area geografica di riferimento e del territorio nazionale (entrambi con valori pari a 1,0 nell'anno 2023).
Indicatori di internazionalizzazione – GRUPPO B – DM 987/2016, allegato E
Per quanto riguarda l'internazionalizzazione, con particolare riferimento alla percentuale di CFU conseguiti all'estero sul totale di CFU conseguiti entro la durata normale del corso (indice iC10), si è assistito ad un decremento con valori pari a 80,4‰ del 2023 a 53,0‰ nel 2024. I risultati dell'ateneo di Foggia sono comunque sensibilmente superiori rispetto a quelli registrati per il Sud-Isole (11,4‰ nel 2024) e per il territorio nazionale (11,9‰ nel 2024).
Anche i valori dell'indice iC10BIS – percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli iscritti sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti – sono in diminuzione nel 2024 rispetto agli anni precedenti con valori di 44,5‰ per l'ateneo di Foggia rispetto al 70,6‰ del 2023. Il dato del 2024 è comunque sensibilmente superiore ai valori di 11,6‰ e 11,4‰ rilevati rispettivamente per l'area geografica di riferimento e per il territorio nazionale.
Il valore di laureati entro la data normale del corso che hanno conseguito almeno 12 CFU all'estero (indice iC11) è stato pari al 62,5‰ nel 2025, in calo rispetto al 2024 (103,4‰), ma di gran lunga superiore rispetto ai valori del Sud e Isole (33,1‰) e del territorio nazionale (34,9‰).
Ulteriori indicatori per la valutazione della didattica - GRUPPO E – DM 987/2016, Allegato E
Per gli studenti dell'ateneo di Foggia, la percentuale di CFU conseguiti al primo anno su totale di CFU da conseguire (indice iC13) l'ultimo dato disponibile risale all'anno 2023, in cui si è registrato un valore pari al 56,7%. Il risultato del 2023 era inferiore con quanto rilevato nell'area geografica di riferimento (67,2%) e nel territorio nazionale (70,7%). Sarebbe utile per quest'indice valutare dati più aggiornati. Considerando la percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (indice iC14), anche per quest'indice l'ultimo dato disponibile risale al 2023, in cui si è registrato un valore pari a 90,3%, stabile rispetto agli anni precedenti e in linea all'area geografica di riferimento e al territorio nazionale.
L'indice iC15, definito come la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso avendo acquisito almeno 20 CFU, nel 2023 (ultimo dato disponibile) si è registrato un valore pari a 74,2%, stabile rispetto agli anni precedenti e leggermente inferiore confrontando i dati con il Sud-Isole (87,4%) e con il contesto nazionale (86,2%), nell'anno 2023.
Se si considerano, inoltre, la percentuale di studenti che prosegue al II anno dopo aver acquisito almeno 40 CFU (indice iC16) si sono rilevati valori, nel 2023 (ultimo dato disponibile), di 41,9% per il nostro ateneo, con un andamento decrescente negli anni e inferiore ai valori rilevati sia nell'area geografica di riferimento (56,7%) che nel territorio nazionale (61,3%).
Considerando l'erogazione delle ore di docenza, si può osservare come una percentuale molto elevata nel 2024, pari a 92,1% è riferita alle ore erogate da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo A e B sul totale delle ore di docenza erogata (indice iC19TER). Tale valore è in linea agli anni precedenti e agli altri atenei dell'area geografica di riferimento e leggermente superiore al territorio nazionale.
Quest'indice non è differenziato tra le due classi LM9 ed LM61.
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione – Percorso di studio e regolarità delle carriere
La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) è risultata, nel 2023 (ultimo dato disponibile), pari al 96,8% per l'ateneo di Foggia. Il risultato, più che positivo, è in linea con gli anni precedenti e con il contesto nazionale. La percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata del corso (indice iC22) è pari al 54,5% per l'anno 2023 (ultimo dato disponibile), in aumento rispetto al 2022 (40,0%), e in linea rispetto a valori in media pari al 56,9% per Sud-Isole e 58,4% per il territorio nazionale.
La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera al secondo anno in un differente CdS dell'Ateneo (indice iC23) è risultata essere molto bassa, con un valore dell'6,5% nel 2023 (ultimo dato disponibile). Anche per quanto riguarda la percentuale di abbandoni dopo N+1 anni, indice iC24, il valore nel 2024 è risultato molto basso, pari al 6,1%, con un netto decremento rispetto al 2022, in cui si era rilevato un valore del 20,8%. Il dato, inoltre, è inferiore rispetto all'area geografica di riferimento (12,7%) e al territorio nazionale (10,0%).
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione – Consistenza e Qualificazione del corpo docente
Non avendo dati differenziati tra le due classi LM9 ed LM61 rispetto a questo gruppo di indicatori, si riporta il commento già effettuato nel precedente paragrafo per la classe LM9.
Un indice di riferimento per quanto riguarda la consistenza e qualificazione del corpo docente è rappresentato dall'indice iC27 – rapporto studenti iscritti/docenti complessivi. Il valore riferito al 2024 per l'ateneo di Foggia è pari a 12,3, in calo rispetto agli anni precedenti, in linea con i dati rilevati per la media dell'area geografica (11,1) e per il territorio nazionale (12,4).
Si vuole ora commentare i dati di uscita provenienti da Almalaurea.
Il numero dei laureati 2025 ad un anno dalla laurea che ha risposto al questionario è pari a 26 unità su 37 laureati complessivi. Si riporta quanto emerso dall'elaborazione dei questionari compilati:
Il voto medio degli esami sostenuti è stato pari a è stato pari a 26,8, l'età media alla laurea è di 30,9 anni con un voto di laurea medio di 108,4; il 51,4% dei laureati ha conseguito il titolo nella durata normale, 24,3% ad un anno fuori corso, il 13,5% a due anni fuori corso.

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opini...

Efficacia Esterna

In questo quadro, vengono presentate le statistiche di ingresso dei laureati nel mondo del lavoro; per la sua compilazione sono stati utilizzati i dati presenti provenienti da AlmaLaurea.
Il numero dei laureati 2025 ad un anno dalla laurea che ha risposto al questionario è pari a 26 unità su 35 laureati complessivi. Si riporta quanto emerso dall'elaborazione dei questionari compilati:
Il 77% degli intervistati ha dichiarato di voler continuare il percorso di studi dopo la laurea prediligendo master universitari, seguito da scuola di specializzazione, dottorato di ricerca e altra laurea magistrale biennale.
Nella ricerca del lavoro, circa il 90% è interessato ad acquisire professionalità e possibilità di carriera, seguito da stabilità/sicurezza del posto di lavoro (84,6%). Il 73,1% ritiene che la possibilità di guadagno sia un fattore rilevante.
Il 69,2% è interessato a lavorare sia nel settore pubblico che nel settore privato, compreso l'avvio di un'attività autonoma.
I dati sulla conduzione occupazionale ad 1 anno dalla laurea sono riferiti a 40 intervistati su 61 laureati nel 2024, mentre la condizione occupazionale a 3 anni (laureati 2022) si riferisce a 16 intervistati su 34 laureati. Non sono invece disponibili dati della condizione occupazionale a 5 anni dalla laurea (laureati 2020).
Il 35,0% dei laureati ad 1 anno ha partecipato ad un'attività di formazione post laurea, principalmente tirocinio/praticantato, master universitario di primo livello e stage in azienda (rispettivamente 10%). Solo il 2,5% degli intervistati ha proseguito gli studi con un dottorato di ricerca e il 5% frequentando una scuola di specializzazione. A 3 anni dalla laurea, invece, il 56,3% degli intervistati ha dichiarato di aver partecipato ad un attività di formazione post-laurea. In particolare, il 25% ha proseguito con un dottorato di ricerca, il 18,8% con attività di ricerca sostenute da borse di studio e il 12,5 % con un master universitario di primo livello.

Il tasso di occupazione raggiunge un totale del 67,5% ad 1 anno dalla laurea e il 93,8% a 3 anni, in entrambi i casi con più alte percentuali nelle donne rispetto agli uomini.
Il 17,5% non lavora ma ha lavorato dopo la laurea (laureati 2024). Questo dato si riduce sensibilmente per i laureati a 3 anni fino al 6,3%. Invece, il 15,0% dei laureati 2024 non ha mai lavorato dopo la laurea.
Tra gli occupati (n.27) per la coorte 2024, il 44,4% ha iniziato a lavorare dopo la laurea, il 29,6% ha proseguito il lavoro iniziato prima della laurea, mentre il 25,9% non ha proseguito il lavoro iniziato prima della laurea. Per i laureati a 3 anni (coorte 2022), dei 15 risultati occupati, il 60% ha iniziato a lavorare dopo la laurea e il 13,3% ha proseguito il lavoro iniziato prima della laurea.
Considerando i tempi di ingresso nel mercato del lavoro, il tempo medio dalla laurea al reperimento del primo lavoro è risultato pari a 4,8 e 7,9 mesi, rispettivamente per i laureati 2024 e 2022.
Il 66,7% lavora nel settore privato il 33,3% nel settore pubblico per i laureati 2024, mentre per i laureati a 3 anni il 93,3% lavora nel settore pubblico e solo il 6,7% lavora nel settore privato. Inoltre la percentuale di intervistati che lavorano nel settore istruzione e ricerca corrispondono al 18,5% e 73,3%, rispettivamente per i laureati 2024 e 2022. Nel settore della sanità lavorano il 40,7% (laureati 2024) e il 6,7% (laureati 2022) degli intervistati. Inoltre per i laureati a 1 anno, il 3,7% lavora nel settore della chimica/energia, l'11,1% nell'industria manifatturiera e il 14,8 nel settore delle consulenze.
La maggior parte degli intervistati, 48,1% per la coorte 2024 e 53,3% per la coorte 2022, ritiene che le competenze acquisite durante la laurea siano utilizzate in misura molto elevata nell'attuale lavoro. Inoltre, il 55,6% dei laureati ad 1 anno e il 73,3% dei laureati a 3 anni, ritiene che la formazione professionale acquisita all'università sia molto adeguata.
L'85,2% dei laureati 2024 e il 93,4% dei laureati 2022 ritiene il percorso di studio efficace nel lavoro svolto.

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opini...

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

Gli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana sono tenuti a svolgere, nel secondo anno di corso, un tirocinio curricolare formativo e di orientamento della durata di 100 ore (4 CFU). Il tirocinio può essere svolto presso imprese, enti pubblici e privati, ordini professionali, laboratori convenzionati oppure presso i laboratori di ricerca e le strutture dei diversi Dipartimenti dell'Università di Foggia.
Il presente quadro riporta l'analisi dei questionari relativi alle opinioni espresse dai tutor aziendali sui laureandi che hanno svolto il tirocinio nell'anno accademico 2024-2025. Complessivamente sono stati analizzati 23 questionari, così distribuiti tra le diverse sessioni di laurea: 3 relativi alla sessione estiva di luglio 2025, 5 alla sessione autunnale di novembre 2025, 7 alla sessione invernale di febbraio 2026 e 8 alla sessione straordinaria di maggio 2026. La maggior parte dei tirocini formativi è stata svolta presso i laboratori e le strutture del Dipartimento DAFNE (9), seguiti dalle strutture ospedaliere (7), dagli studi di nutrizione (5) e dai laboratori di analisi alimentari (2). Dall'analisi dei questionari emerge un elevato grado di soddisfazione da parte delle strutture ospitanti, testimoniato dagli elevati punteggi assegnati agli 11 quesiti previsti dal questionario di valutazione. Per un numero di questionari pari a 14 sul totale di 23, è stata ottenuta la valutazione massima per tutti i quesiti proposti. Analizzando i singoli quesiti, su una scala di valutazione da 1 a 4, una percentuale compresa tra il 70% e il 96% delle risposte ha ottenuto il punteggio 4 (decisamente sì). Il punteggio 3 (più sì che no) è stato attribuito in una percentuale variabile tra il 4% e il 26%, mentre il punteggio 2 (più no che sì) è stato assegnato solo nello 0–4% dei casi. Il punteggio minimo di 1 (decisamente no) è stato invece registrato con una frequenza compresa tra lo 0% e il 9%.
In linea con quanto rilevato nell'anno accademico 2023-2024, anche i dati più recenti confermano una valutazione ampiamente positiva da parte degli enti ospitanti in merito a diversi aspetti dell'esperienza di tirocinio, che si configurano pertanto come i principali punti di forza del percorso. In particolare, sono stati apprezzati la formazione degli studenti durante il corso di studi, l'efficacia del tirocinio nel conseguimento degli obiettivi definiti nel progetto formativo e lo sviluppo delle competenze operative richieste dal contesto lavorativo di riferimento e funzionali all'esercizio della futura professione. Valutazioni elevate sono state registrate riguardo la qualità delle interazioni e dello scambio di conoscenze tra le strutture ospitanti e l'Università, pur evidenziando margini di miglioramento nell'ottica di future collaborazioni con il tirocinante al termine dell'esperienza di tirocinio.
Per quanto riguarda la durata del tirocinio, la maggior parte dei tutor aziendali (79%) ha ritenuto adeguato il monte ore previsto per le attività formative e di orientamento. Nel 17% dei casi sono stati segnalati margini di miglioramento, mentre solo nel 4% dei questionari la durata è stata giudicata non pienamente adeguata, con la raccomandazione di incrementare il numero di ore dedicate al tirocinio. Inoltre, nessun tutor aziendale ha formulato ulteriori suggerimenti finalizzati a rendere l'esperienza di tirocinio più efficace o funzionale.
Analogamente, sono stati analizzati i questionari relativi alle opinioni degli studenti che hanno svolto il tirocinio presso i diversi enti ospitanti nell'anno accademico 2024-2025. Dall'analisi emerge un livello di soddisfazione complessivamente elevato, con valutazioni generalmente positive in riferimento alla durata del tirocinio, alla qualità delle attività professionalizzanti offerte dalle strutture coinvolte, all'arricchimento delle conoscenze, all'acquisizione di competenze professionalizzanti e al potenziamento delle abilità operative richieste per l'esercizio della futura professione. Valutazioni pienamente positive, ma suscettibili di miglioramento sono state registrate riguardo allo scambio di informazioni e conoscenze tra università ed ente. Rispetto alle valutazioni dell'anno accademico precedente, si rileva un miglioramento dei giudizi espressi sull'attività della Segreteria Tirocini del Dipartimento, in particolare per quanto riguarda la disponibilità del personale tecnico-amministrativo. Permangono, tuttavia, a parere degli studenti, margini di miglioramento relativamente agli aspetti logistico-organizzativi, con specifico riferimento agli orari di apertura al pubblico.

Pdf inserito: SBANU TAB_QUADRO_C3_Opinioni TUTOR_AZIENDALI.pdf

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Organizzazione e gestione della qualità

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, struttura di afferenza, si impegna a svolgere la propria attività sulla base delle esigenze formative, espresse e implicite, cercando di prevenire o individuare tempestivamente eventuali carenze nei processi di gestione, nonché adottando azioni correttive in tutte le fasi dell'attività, in conformità con le fonti normative che regolano il processo di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento delle attività didattiche programmate (D.M. 1154/2021 e le linee guida per l'autovalutazione e la valutazione del sistema di assicurazione della qualità degli atenei, approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n. 3 del 12 gennaio 2023, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR in coerenza con le ESG ENQUA 2015). Gli attori del processo AQ del Corso di Studio sono il Coordinatore del Corso di Studio; il Gruppo Assicurazione della Qualità; il Comitato di Indirizzo, organizzato su base verticale con il Corso di Laurea Triennale in Biotecnologie del Dipartimento; la Commissione Paritetica Docenti-Studenti; il Consiglio di Dipartimento. Il GAQ, presieduto dal Coordinatore, svolge azione istruttoria e di monitoraggio, verifica e progettazione, in relazione alla Scheda Unica Annuale, al Riesame Annuale e Ciclico, a eventuali azioni correttive per le criticità, alla valutazione della congruenza dei Syllabi con il Regolamento Didattico, oltre a svolgere un ruolo cardine per la valutazione della domanda di formazione e alla necessità di eseguire eventuali modifiche di Ordinamento e/o Regolamento. Il Coordinatore del Corso di Studio, oltre a presiedere il GAQ, si occupa della gestione ordinaria del CdS, per i seguenti: nomina dei relatori e dei controrelatori/correlatori; valuta la congruenza dei progetti formativi del tirocinio curriculare con gli obiettivi formativi del CdS; valuta la congruità e l'attinenza delle carriere pregresse o di altre attività formative per l'eventuale riconoscimento crediti; rende operative le decisioni assunte dal GAQ e dal Consiglio di Dipartimento; incontra annualmente la Commissione Paritetica Docenti-Studenti per il recepimento di eventuali osservazioni. La Commissione Paritetica Docenti-Studenti svolge azione di monitoraggio per la qualità della didattica, sulla base delle rilevazioni operate con il questionario degli studenti e dei documenti prodotti dal CdS, mettendo in evidenza criticità, problematiche e suggerendo possibili campi di intervento. Il Consiglio di Dipartimento delibera su tutti gli aspetti formali e sostanziali, salvo quelli delegati alla Giunta; in particolare, si esprime ed approva la SUA, il Riesame Annuale e Ciclico, il Regolamento Didattico, l'Ordinamento Didattico e nomina il Coordinatore e le commissioni del Corso di Studio (GAQ e Comitato di Indirizzo). Tutti gli attori del processo AQ operano secondo linee guida e scadenze ministeriali e/o stilate dal Presidio di Qualità dell'Ateneo o stabilite dai regolamenti di Ateneo.

Pdf inserito: organizzazione AQ a livello di CdS_SBANU.pdf

Riesame annuale

Il Coordinatore del CdS, coadiuvato dal Gruppo di Assicurazione della Qualità presiederà le attività per la redazione della scheda di monitoraggio annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico in cui verranno illustrati gli interventi correttivi adottati durante l'anno accademico, gli effetti delle azioni correttive adottate sulla base delle criticità emerse nel corso dell'a.a. e delle proposte di eventuali modifiche al Corso di Studio.
Il Gruppo di Assicurazione della Qualità potrà essere integrato da docenti non afferenti al Dipartimento, titolari di insegnamenti del Corso di Studi.
Il Coordinatore si assicurerà che la bozza della Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico venga inviata al Presidio di Qualità di Ateneo per le verifiche previste dal sistema di assicurazione della qualità di Ateneo nei tempi e nei modi indicati dal Presidio di Qualità di Ateneo.
Il processo di approvazione si concluderà con la delibera da parte del Consiglio del Dipartimento e l'invio all'Area Offerta Formativa e Segreterie Studenti di Ateneo entro la data di scadenza indicata dal MIUR per l'inserimento nella Scheda SUA CdS.

Pdf inserito: D4_AQ_attività_fg_agg.pdf

Documenti di Assicurazione della Qualità