SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Presentazione

Informazioni generali

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (IdSua:1630988)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-triennali-e-ciclo-unico/scienze-e-tecnologie-alimentari
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2013

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	1252^170^071024
Utenza sostenibile	100

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	ROMANIELLO Roberto
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240) - ID: 43310

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.		DE PALMA	Laura	AGRI-03/A	07/AGRI-03	PO - Professore Ordinario	1	
2.		DEROSSI	Antonio	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
3.		GATTA	Giuseppe	AGRI-02/A	07/AGRI-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
4.		LAMACCHIA	Carmela	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
5.		NORMANNO	Giovanni Giuseppe	MVET-02/B	07/MVET-02	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
6.		QUINTO	Maurizio	CHEM-01/A	03/CHEM-01	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
7.		RAIMONDO	Marialuisa	AGRI-05/B	07/AGRI-05	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
8.		ROMANIELLO	Roberto	AGRI-04/B	07/AGRI-04	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
9.		SOCCIO	Mario	BIOS-02/A	05/BIOS-02	PA - Professore Associato (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.
LA GATTA	Barbara		Docente di ruolo
QUINTO	Maurizio		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

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

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	
MOREA	SARA	
PAOLICELLI	DAMIANO	

COGNOME	NOME	EMAIL
PLACENTINO	BIANCA	
PRUSSIANO	NICOLA	
ROSIELLO	GIUSEPPE	

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26 si connota per la sua inclinazione a formare laureati/e con elevate competenze tecniche nel campo dei processi e delle tecnologie tradizionali e innovative nel settore alimentare, nel controllo di qualità degli alimenti e della sicurezza alimentare. Coerentemente con i fabbisogni formativi e con la classe di laurea di appartenenza, il Corso di Studio (CdS) fornisce un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, che siano in grado di formare un/una laureato/a che sappia recepire e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, i laureati di questo corso di laurea potranno trovare adeguati sbocchi occupazionali come Tecnici dei prodotti alimentari (3.2.2.3.2 – Tecnici dei prodotti alimentari). In tutti i casi sono da considerarsi come livelli accessibili delle professioni di cui sopra quelli coerenti con la preparazione universitaria fornita a laureati/e triennali della classe L-26. Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato/a: - la conduzione, consulenza e gestione di aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione e conservazione dei prodotti alimentari; - la valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari degli alimenti; - la gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore; - l'impiego nei laboratori di analisi degli alimenti; - la gestione dell'innovazione nel settore dell'industria alimentare; - l'impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica; - la conduzione, consulenza e gestione della ristorazione collettiva e della grande distribuzione. L'accesso al corso di laurea è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente conseguito all'estero e alla partecipazione al concorso di ammissione che consta di una prova non selettiva, ma finalizzata ad evidenziare eventuali lacune formative che verranno recuperate nel corso del primo anno. Allo/a studente/ssa che intende affrontare le prove non selettive in ingresso sono richieste conoscenze negli ambiti disciplinari di Biologia, Fisica, Chimica e Matematica. Nel primo anno di corso, sono impartite discipline di base relative alla Matematica, alla Chimica, alla Fisica, all'Economia, alla Microbiologia; in seguito lo studente seguirà un percorso formativo finalizzato all'acquisizione di competenze e abilità specifiche. Le attività didattiche previste nel corso di studio, articolate in semestri, sono distinte in attività frontali, esercitazioni di laboratorio e visite guidate presso stabilimenti di produzione di alimenti di origine vegetale e animale. La frequenza delle attività didattiche è fortemente raccomandata. Per il conseguimento del titolo di dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari lo studente deve sostenere 20 esami e acquisire un minimo di 180 CFU. Il percorso di studio è unico e, nel secondo e terzo anno, si sviluppano approfondimenti delle conoscenze negli ambiti della qualità e della sicurezza alimentare e negli ambiti dei processi e dell'innovazione dell'industria alimentare; pertanto, sono previsti percorsi didattici inerenti alle produzioni zootecniche, le tematiche di qualità nutrizionale e igienica dei prodotti di origine vegetale e animale, la patologia dei prodotti e delle derrate agroalimentari, la nutrizione umana e la microbiologia industriale, le tematiche di economia e marketing agroalimentare, di impiantistica per le trasformazioni alimentari tradizionali e innovative e lo studio della qualità tecnologica degli alimenti. La formazione dello studente è completata da un periodo di tirocinio pratico presso industrie alimentari, studi professionali o laboratori interni al Dipartimento e può essere arricchita da attività in Erasmus, stage, ecc. La formazione acquisita nel corso di laurea in STA (L-26) è particolarmente idonea alla prosecuzione degli studi in corsi di laurea magistrale afferenti alle classi LM-70 (Scienze e Tecnologie Alimentari), LM-69 (Scienze e Tecnologie Agrarie), LM-61 (Scienze della nutrizione umana e in Scienze Viticole ed Enologiche).

Progettazione del CdS

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

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

Parere 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)

Il Consiglio di Dipartimento ha individuato e contattato membri e rappresentanti di associazioni di produttori, ordini delle professioni, categorie del settore, mondo del lavoro ed enti di ricerca per costituire un gruppo di lavoro misto Università/esterni denominato Comitato d'Indirizzo, comune ai Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. In particolare, sono rappresentati:
- CRA - Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura;
- Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari;
- Confcooperative, in rappresentanza delle piccole imprese.

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

Pdf inserito: Comitato d'indirizzo

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

In data 23 aprile 2026, alle ore 16:30, si è svolta, in modalità telematica mediante piattaforma Google Meet, la riunione di consultazione con le parti sociali finalizzata all'acquisizione di osservazioni e suggerimenti in merito all'offerta formativa dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26).
Partecipano alla riunione i proff. Roberto Romaniello e Antonio Bevilacqua, coordinatori dei corsi di laurea triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, le proff. Angela Libutti e Marzia Albenzio, docenti del Dipartimento componenti del Comitato di Indirizzo, e la studentessa Veronica Ciffo, in rappresentanza degli studenti iscritti ai CdS.
Il prof. Bevilacqua comunica all'apertura di aver ricevuto dei commenti scritti dalla prof.ssa Monica Mele, docente di un Istituto d'Istruzione Superiore del territorio, responsabile dell'orientamento nel proprio istituto (IISS Di Maggio) e convocata poiché l'ente di appartenenza rappresenta da sempre un partner privilegiato per i percorsi trasversali del Dipartimento, e dalla dott.ssa Pasqualina Capuano, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia.
Il prof. Antonio Bevilacqua sottolinea come la consultazione delle parti sociali rappresenti un momento fondamentale nell'ambito della redazione della Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS), evidenziando l'importanza di raccogliere contributi qualificati da parte dei portatori di interesse al fine di garantire un continuo miglioramento dell'offerta formativa e una sempre maggiore coerenza con le esigenze del mondo del lavoro e della società.
Viene inoltre precisato che, in conformità alle indicazioni ministeriali e di Ateneo, la discussione verrà articolata separatamente per i due livelli di formazione, triennale (L-26) e magistrale (LM-70), pur nella consapevolezza della loro continuità formativa.
Il prof. Roberto Romaniello introduce la discussione relativa al corso di laurea triennale, richiamando gli esiti delle precedenti consultazioni e illustrando le principali modifiche apportate negli ultimi anni all'offerta formativa, consultabili nella SUA dell'anno precedente.
In particolare, viene evidenziato come le indicazioni emerse nelle consultazioni precedenti – relative al rafforzamento delle tematiche inerenti alla sicurezza alimentare, ai sistemi di autocontrollo, nonché al controllo di additivi, aromi ed enzimi – siano state recepite e integrate all'interno degli insegnamenti curriculari. Tali contenuti risultano oggi organicamente distribuiti nel percorso formativo, contribuendo a fornire una preparazione di base coerente con le competenze richieste alla figura del tecnologo alimentare.
Viene inoltre richiamata la rimodulazione del carico didattico lungo il triennio, con una più equilibrata distribuzione dei crediti formativi tra i diversi anni di corso.
La rappresentante degli studenti, Veronica Ciffo, esprime una valutazione complessivamente positiva dell'offerta formativa, evidenziando l'assenza di criticità significative e confermando un generale apprezzamento da parte della comunità studentesca.
Le parti sociali concordano sull'importanza di proseguire nel monitoraggio degli esiti delle modifiche introdotte, anche attraverso l'analisi dei questionari di valutazione della didattica, che negli ultimi anni non hanno evidenziato elementi di particolare criticità.
Nel corso della discussione emerge inoltre la proposta di rafforzare le competenze in ambito informatico, anche attraverso attività formative opzionali o integrative, in considerazione della crescente digitalizzazione del settore agroalimentare.
In tale contesto, si inserisce anche quanto inviato dalla prof.ssa Monica Mele ha sottolineato come l'attuale offerta formativa del corso di laurea triennale risulti coerente e aggiornata, evidenziandone l'aderenza sia alle esigenze del settore professionale sia al livello di preparazione in ingresso degli studenti provenienti dagli istituti di istruzione secondaria superiore. In particolare, è stata rimarcata l'attualità del percorso formativo e la sua capacità di fornire competenze di base solide e adeguate al contesto contemporaneo.
Alla luce degli elementi emersi, le parti sociali esprimono una valutazione complessivamente positiva del corso di laurea triennale, ritenuto adeguato e ben strutturato, pur evidenziando l'opportunità di continuare a monitorarne l'efficacia e a introdurre eventuali aggiornamenti in funzione delle evoluzioni tecnologiche e normative.
https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/aq-didattica/comitati-di-indirizzo-e-consultazione-con-le

Pdf inserito: 14maggio2026.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

Coerentemente con i fabbisogni formativi e con la classe di laurea di appartenenza, il Corso di Studio (CdS) si prefigge i seguenti obiettivi formativi specifici:
fornire un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, che siano in grado di formare un laureato che sappia recepire e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare.
Questi obiettivi si raggiungono facendo acquisire allo studente conoscenze di base in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese e delle filiere agroalimentari. Queste conoscenze sono finalizzate sia all'ingresso nel mondo del lavoro e delle professioni, sia alla prosecuzione della formazione universitaria presso corsi di studi che conferiscono lauree magistrali.
Gli obiettivi formativi specifici, legati alle aree d'apprendimento delle professionalità che si intende formare, delineati in termini di competenze, struttura del percorso formativo e suoi indirizzi, sono definiti come di seguito riportato.
Il percorso di studio contempla le seguenti attività formative:
- attività formative per l'acquisizione dei fondamenti di matematica, statistica e fisica, oltre che di solide basi conoscitive nelle diverse branche della chimica (generale, inorganica, organica e analitica);
- attività formative finalizzate all'acquisizione dei fondamenti della microbiologia di base, alimentare e industriale;
- attività formative finalizzate all'acquisizione dei fondamenti dell'economia, del marketing e della gestione delle imprese alimentari;
- attività formative finalizzate all'acquisizione della padronanza della lingua inglese;
- attività formative finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze legate alle produzioni alimentari vegetali e animali e al loro controllo di qualità;
- attività formative finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze sulle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, sui processi di produzione degli alimenti e sulla relativa impiantistica;
- attività formative di laboratorio che consentano l'acquisizione di sufficiente padronanza delle principali metodologie laboratoristiche per la gestione della qualità degli alimenti;
- esercitazioni pratiche finalizzate al completamento delle conoscenze teoriche mediante acquisizione di competenze professionalizzanti;
- attività formative a scelta dello studente finalizzate a completare il percorso formativo con discipline opzionali che integrano coerentemente il piano di studi prescelto.
- tirocini pratici presso aziende del settore agro-alimentare, enti pubblici o privati o presso laboratori didattici o di ricerca del Dipartimento o dell'Ateneo.
Il percorso di studio è unico e, nel secondo e terzo anno, si sviluppano approfondimenti delle conoscenze negli ambiti della qualità e della sicurezza alimentare e negli ambiti dei processi e dell'innovazione dell'industria alimentare; pertanto, sono previsti percorsi didattici inerenti le produzioni zootecniche, le tematiche di qualità nutrizionale e igienica dei prodotti di origine vegetale e animale, la patologia dei prodotti e delle derrate agroalimentari, la nutrizione umana e la microbiologia industriale, le tematiche di economia e marketing agroalimentare, di impiantistica per le trasformazioni alimentari, tradizionali e innovative e lo studio della qualità tecnologica degli alimenti.

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

Il laureato deve possedere adeguate conoscenze e comprensione dei contenuti disciplinari degli ambiti delle materie di base, di produzioni primarie e trasformazioni alimentari, di sicurezza e analisi degli alimenti, oltre che l'inglese tecnico.
Per l'ambito di formazione fondamentale vi sono le materie riguardanti la matematica, fisica, chimica generale, chimica organica, biochimica e microbiologie. Riguardo l'ambito di produzioni primarie e tecnologie alimentari, il laureato deve acquisire conoscenze e comprensione di contenuti riguardanti la produzione primaria, la funzionalità delle macchine dell'industria alimentare, le operazioni tecnologiche di trasformazione dei prodotti alimentari, la gestione e certificazione della qualità alimentare, la caratterizzazione del prodotto alimentare sotto l'aspetto qualitativo merceologico e sensoriale, gli strumenti per prevedere, monitorare e correggere lo sviluppo di microrganismi, la microbiologia industriale alimentare.
A riguardo dell'ambito inerente alla sicurezza e analisi degli alimenti, il laureato deve acquisire conoscenze e comprensione di contenuti riguardanti la garanzia della qualità delle materie prime e della sicurezza igienica e sanitaria lungo la filiera dalla trasformazione, in ottemperanza alle normative igienico-sanitarie vigenti, i principi della chimica analitica che si applicano alla soluzione dei problemi che si incontrano nei laboratori di tecnologia e analisi dei prodotti alimentari.
L'inglese tecnico, invece, deve essere incentrato sugli ambiti specifici delle scienze e tecnologie alimentari.
L'avvenuta acquisizione delle competenze sarà verificata mediante prove in itinere, test di verifica, prove d'esame scritte ed orali.
Tali prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo verrà raggiunto mediante la somministrazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.

l laureato deve saper applicare i contenuti formativi appresi per poter gestire i processi alla base della produzione e del controllo degli alimenti, dei variegati aspetti legate alle tecnologie degli alimenti e deve saper assolvere alla soluzione dei problemi tecnici rilevabili durante la produzione e trasformazione degli alimenti. Deve, inoltre, essere in grado di risolvere eventuali criticità nell'ambito della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti mediante l'applicazione di protocolli analitici. Il laureato deve essere in grado di assolvere alle su esposte funzioni anche in lingua inglese e in forma scritta e orale.
Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti, realizzate in modo da pesare il livello della conoscenza e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline nonché le capacità critiche sviluppate.
Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno potenziate attraverso le lezioni frontali, il tirocinio curriculare, le attività seminariali, le

esercitazioni di laboratorio, le visite guidate, la risoluzione di casi studio e progetti guidati. Tali capacità saranno verificate attraverso esami scritti ed orali, discussioni guidate di elaborati e di progetti degli studenti.

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

I laureati devono essere in grado di raccogliere e interpretare dati, operativi e di laboratorio, nel campo di studi relativo al settore agro-alimentare, con particolare riferimento alla tecnologia alimentare, al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione dei sistemi di qualità integrata, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, anche dal punto di vista dell'impatto ambientale, traendo adeguate conclusioni, volte sia alla risoluzione di problemi tecnici, che alla riflessione su temi scientifici, etici e sociali. I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico e ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio.
La verifica del livello di autonomia di giudizio sarà ottenuta mediante la valutazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame, mediante la valutazione della partecipazione dello studente nel corso delle esercitazioni pratiche e di laboratorio e mediante la valutazione dell'elaborato scritto derivante dalle attività curricolari di tirocinio pratico.

I laureati devono essere in grado di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese in quanto prioritariamente utilizzata nelle discipline a carattere scientifico.
I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico e ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio.
La verifica delle abilità comunicative sarà ottenuta mediante la valutazione della complessità, della chiarezza espositiva e dell'articolazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame orale e/o scritto e mediante la valutazione dell'esposizione del contenuto dell'elaborato scritto che costituisce la prova finale.

I laureati devono aver sviluppato capacità di apprendimento autonomo, necessario per intraprendere studi successivi di livello superiore.
I risultati attesi potranno essere conseguiti dallo studente partecipando attivamente alle lezioni frontali, alle esercitazioni di laboratorio, alle attività di tirocinio pratico, ai colloqui con i docenti nel corso delle attività di tutoraggio.
La verifica del livello della capacità di apprendimento sarà ottenuta mediante la valutazione delle risposte che lo studente proporrà in sede di esame, mediante la valutazione della partecipazione dello studente nel corso delle esercitazioni pratiche e di laboratorio e mediante la valutazione dell'elaborato scritto derivante dalle attività curricolari di tirocinio pratico.

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata	Profilo Generico
Funzione in un contesto di lavoro e competenze	Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari (STA) presenta un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, alla conduzione e ottimizzazione dei processi produttivi e alla gestione economica dell'impresa alimentare ed è in grado di cogliere e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. Il laureato possiede adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica e della biologia, nonché delle tecnologie di produzione, trasformazione, conservazione, confezionamento degli alimenti e delle problematiche legate alla loro igiene e sicurezza, per svolgere le proprie attività professionali in ambito pubblico e privato. Il laureato in STA utilizza un approccio di filiera (dal campo alla tavola) nell'analisi delle problematiche della catena alimentare dalla produzione primaria al consumo degli alimenti e possiede la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Infatti, possiede padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, dalle materie prime al prodotto finito e conoscenza dei sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene. Inoltre, il laureato in STA ha padronanza dei principi dell'alimentazione e nutrizione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute e

dei principi della legislazione alimentare nazionale ed europea; possiede la competenza per svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari e la capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia. Nel contesto dell'industria alimentare il Tecnico dei prodotti alimentari può svolgere efficacemente le funzioni di:

1) Consulente per:

1.a) Pianificazione e implementazione di un piano di autocontrollo aziendale

1.b) Implementazione di un sistema di gestione della qualità

1.c) Pianificazione e implementazione di strutture per la ristorazione collettiva, istituzionale, edonistica e commerciale

1.d) Implementazione di sistemi di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

1.e) Progettazione di corsi di formazione per il personale dell'industria alimentare

1.f) Progettazione di operazioni di marketing, distribuzione e approvvigionamento di materie prime e additivi alimentari

1.g) Lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti

1.h) Lo studio, la progettazione, la costruzione, la sorveglianza e il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti;

1.g) Le analisi dei prodotti alimentari; l'accertamento e il controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari; la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

Tali attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche;

2) Responsabile di produzione

3) Responsabile di qualità

4) Funzioni nel contesto pubblico

Elenco delle competenze associate alle funzioni.

1) Consulenza.

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

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

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

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

1.e) Conoscenza di principi di legislazione alimentare, delle procedure

di igiene della manipolazione degli alimenti e di igiene del personale, dei principali rischi legati al consumo di alimenti
1.f) conoscenza dei principi di economia aziendale e marketing
2) Responsabile di produzione
Conoscenza dei processi di produzione, conservazione, trasformazione, confezionamento e logistica distributiva degli alimenti; conoscenza dei sistemi di controllo dei processi.
3) Responsabile di qualità
Valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti; conoscenza del concetto di qualità globale di filiera anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità degli alimenti e di certificazione di prodotto e di processo
4) Funzioni nel contesto pubblico
Conoscenza delle principali tematiche di nutrizione umana finalizzata al miglioramento della salute; delle principali metodiche di analisi quali-quantitativa degli alimenti e delle procedure di definizione di capitolati. Conoscenze relative alle funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle specifiche competenze.

COMPETENZE

Rientrano nelle competenze del laureato in STA:
1) La conduzione e ottimizzazione di processi di aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione e conservazione dei prodotti alimentari
2) La consulenza nella valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari dei prodotti finiti
3) La gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore
4) L'impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica
5) La conduzione, consulenza e gestione della ristorazione collettiva e della grande distribuzione
6) La valutazione analitica degli aspetti chimici, microbiologici, nutrizionali e qualitativi degli alimenti presso laboratori pubblici e privati
7) L’elaborazione, implementazione e monitoraggio di sistemi per la prevenzione del rischio igienico-sanitario (manuali HACCP, certificazioni BRC/IFS, ISO 22000), per la qualità, nell’ambito della certificazione ISO 9001, per la gestione dell’impatto ambientale (ISO 14000), e nell’ambito dei disciplinari di produzione per la certificazione di prodotto (marchi DOP, IGP, STG, prodotti biologici, ecc.)
8) L'impiego mediante concorso nell'Amministrazione pubblica.

Sbocchi occupazionali	Il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari prepara alla professione di Tecnici dei prodotti alimentari (codifica ISTAT 3.2.2.3.2) e consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate: - agronomo e forestale junior - agrotecnico laureato - perito agrario laureato - perito industriale laureato. I laureati in STA potranno svolgere attività professionali nei comparti agroalimentari, in ambito pubblico e privato. Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, i laureati di questo corso di studi potranno trovare adeguati sbocchi occupazionali nelle "Professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita" (3.2) e, in particolare, come "Tecnici del controllo della qualità industriale" (3.1.5.2), come "Tecnici biochimici e assimilati" (3.2.2.3) e come "Tecnici del marketing"(3.3.3.5); inoltre "Imprenditore, gestore, responsabile di piccole imprese" (1.3) e, in particolare, come "Responsabile, gestore di piccola azienda manifatturiera " (1.3.1.2).

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
3.2.2.3.2	Tecnici dei prodotti alimentari

Conoscenze richieste per l'accesso

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

Modalità di ammissione

L’accesso al corso di laurea è aperto a chiunque possieda il diploma di scuola media secondaria superiore o un titolo di studio equipollente conseguito all’estero. La verifica della preparazione iniziale, prevista dall’art. 6 del D.M. 270/2004, avviene mediante una prova di valutazione, non selettiva, da sostenere prima dell’immatricolazione. Tale prova sarà eseguita mediante il test standardizzato del CISIA (Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l’Accesso), denominato TOLC-AV. Il test è volto a verificare le conoscenze di base e l’attitudine allo studio delle Scienze e Tecnologie Alimentari. Il test è svolto in modalità telematica, in una delle date previste dall’Università di Foggia o da qualunque altro ateneo aderente al CISIA e pubblicate sul sito https://testcisia.it/calendario.php.
La prova è costituita da 50 quesiti a risposta multipla, suddivisi in sei sezioni, comprendente una sezione aggiuntiva di 30 quesiti per la prova della conoscenza della lingua inglese:
La struttura della prova, gli argomenti trattati e i criteri di valutazione sono illustrati alla pagina https://www.cisiaonline.it/tolc/tolc-av/struttura-della-prova-e-sillabo.
L’immatricolazione è finalizzata dopo l’espletamento del test. Tuttavia, in base ai risultati conseguiti possono essere attribuiti individualmente degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA), se per ciascuna sezione indicata sono stati totalizzati punteggi inferiori alle seguenti soglie:
· biologia < 4 punti
· chimica < 4 punti
· fisica < 4 punti
· matematica + logica < 6 punti
Il recupero degli eventuali OFA deve avvenire entro il primo anno di corso, prima di sostenere gli esami curricolari delle aree disciplinari corrispondenti e quelli a cui detti esami risultano propedeutici.

Per la preparazione al test si consiglia di eseguire delle simulazioni disponibili sul sito del CISIA, nell'area "Esercitazioni" (TOLC-AV) e utilizzare i corsi MOOC (Massive Open Online Courses) utili anche per il recupero degli OFA.
Ulteriori informazioni sui TOLC-AV (date, modalità di iscrizione, contenuti, criteri di valutazione etc.) sono disponibili sul sito web del CISIA (https://www.cisiaonline.it/) e sul sito di Dipartimento (https://www.agraria.unifg.it).

Link: https://www.agraria.unifg.it/it/servizi/segreteria-didattica/regolamenti-didattici

Caratteristiche della prova finale

Di fronte ad una Commissione, viene presentato e discusso un elaborato scritto (relazione di tirocinio) che approfondisce tematiche pratiche, applicative o progettuali affrontate nell'ambito di un tirocinio curriculare svolto presso aziende, enti o laboratori.
La prova finale ha il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio.

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di un elaborato finale, che potrà vertere su uno degli argomenti affrontati dallo studente durante il tirocinio pratico-applicativo, generalmente selezionato dallo studente stesso sulla base delle disponibilità e dei propri interessi all'atto della presentazione della dissertazione tesi, in conformità con le linee-guida per la stesura ed il conseguimento della laurea deliberate dal Consiglio di Dipartimento (https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi) e con il Regolamento di Ateneo per le tesi di laurea (https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli).L'elaborato finale può essere redatto anche in altre lingue dell' Unione Europea (preferibilmente in inglese) e la stesura della tesi di laurea avviene secondo quanto riportato nelle linee guida di Dipartimento (https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi), relativamente alle diverse parti che compongono l'elaborato e alle informazioni/argomenti da affrontare in ciascuna parte.
La laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" viene conseguita a seguito del superamento della prova finale (esame di laurea) che consiste nella discussione pubblica, valutata da una Commissione di Laurea di almeno 7 docenti e non più di 11, della tesi di laurea. Il laureando espone il proprio elaborato mediante l'ausilio di una presentazione multimediale, al termine della quale la commissione può formulare delle domande volte a verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati. La Commissione di Laurea valuta, quindi, sia la chiarezza espositiva che la capacità del laureando di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti.
Alla prova finale sono assegnati 4 CFU e la commissione può attribuire al massimo 6 punti.
Ulteriori 4 punti sono attribuiti sulla base degli elementi curriculari del candidato (conseguimento del titolo entro la durata legale del CdS, media ponderata di ammissione, tirocini extracurricolari, Erasmus, virtual-mobility, etc…), come stabilito dal Regolamento di Ateneo (https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli).
La votazione finale sarà espressa in centodecimi. L'attribuzione della lode, possibile se la media ponderata degli esami sia superiore a 101/110, viene deliberata all'unanimità della Commissione di laurea, su proposta del Presidente della Commissione, sentito il relatore. Con la stessa modalità, la commissione può attribuire il plauso, purché la media ponderata degli esami sia superiore a 107/110 (Delibera del Consiglio di Dipartimento del 9 luglio 2021).
Ai sensi del regolamento didattico (https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/lezioni-ed-esami/calendari-didattici) è previsto il rilascio del diploma supplement, redatto in italiano e in inglese, che riporta tutte le informazioni sul curriculum specifico seguito dallo studente. Il rilascio è curato dagli uffici di Ateneo predisposti alla certificazione delle carriere studentesche.
Regolamento Prova Finale

Link: https://www.unifg.it/sites/default/files/normative/2022-04/regolamento-prova-finale-corsi-triennali.pdf

Parte Tabellare

Attività di base

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito

Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MATH-01/A Logica matematica MATH-01/B Didattica e storia della matematica MATH-02/A Algebra MATH-02/B Geometria MATH-03/A Analisi matematica MATH-03/B Probabilità e statistica matematica MATH-04/A Fisica matematica MATH-05/A Analisi numerica MATH-06/A Ricerca operativa PHYS-01/A Fisica sperimentale delle interazioni fondamentali e applicazioni PHYS-02/A Fisica teorica delle interazioni fondamentali, modelli, metodi matematici e applicazioni PHYS-03/A Fisica sperimentale della materia e applicazioni PHYS-04/A Fisica teorica della materia, modelli, metodi matematici e applicazioni PHYS-05/A Astrofisica, cosmologia e scienza dello spazio PHYS-05/B Fisica del sistema Terra, dei pianeti, dello spazio e del clima PHYS-06/A Fisica per le scienze della vita, l'ambiente e i beni culturali PHYS-06/B Didattica e storia della fisica STAT-01/A Statistica	14	14	8
Discipline chimiche	CHEM-03/A Chimica generale e inorganica CHEM-05/A Chimica organica	14	14	8
Discipline biologiche	BIOS-02/A Fisiologia vegetale	8	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 30)*:		-		

Totale Attività di base	36 - 36

Attività caratterizzanti

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale	25	50	20
Discipline della produzione agro-alimentare	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGRI-04/B Meccanica agraria AGRI-09/C Zootecnia speciale	20	30	5
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGRI-05/A Entomologia generale e applicata AGRI-05/B Patologia vegetale BIOS-06/A Fisiologia CHEM-01/A Chimica analitica IIND-07/A Fisica tecnica industriale MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale	15	30	15
Discipline economiche e giuridiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale	5	8	5

Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 60)*:	-	

Totale Attività caratterizzanti	65 - 118

Attività affini

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		18	26	18

Totale Attività affini	18 - 26

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative

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

Altre attività

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

Totale Altre attività	32 - 32

Note relative alle attività di base

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

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività

Raggruppamento settori

Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	151 - 212
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)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività di base	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MATH-03/B Probabilità e statistica matematica *MATEMATICA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl* PHYS-01/A Fisica sperimentale delle interazioni fondamentali e applicazioni *FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* STAT-01/A Statistica *STATISTICA APPLICATA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*	14	14	14 - 14 **CFU min 8**
Discipline chimiche	CHEM-03/A Chimica generale e inorganica *CHIMICA GENERALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl* CHEM-05/A Chimica organica *CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	14	14	14 - 14 **CFU min 8**
Discipline biologiche	BIOS-02/A Fisiologia vegetale *BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	8	8	8 - 8 **CFU min 8**
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 30)**			
Totale Attività di base			36	36 - 36

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl* *PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl*	35	35	25 - 50 **CFU min 20**

	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl* *MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
Discipline della produzione agro-alimentare	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *PRODUZIONI ERBACEE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGRI-04/B Meccanica agraria *MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl* AGRI-09/C Zootecnia speciale *PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	21	21	20 - 30 **CFU min 5**
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGRI-05/A Entomologia generale e applicata *ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* AGRI-05/B Patologia vegetale *PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIOS-06/A Fisiologia *ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* CHEM-01/A Chimica analitica *CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl* MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale *IGIENE,SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	29	29	15 - 30 **CFU min 15**
Discipline economiche e giuridiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale *ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	8	8	5 - 8 **CFU min 5**
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 60)**			
Totale Attività caratterizzanti			93	65 - 118

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree *PRODUZIONI FRUTTICOLE (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl* AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale	19	19	18 - 26 **CFU min 18**

	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			
		Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -		
Totale Attività affini			19	18 - 26

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	10	10 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre attività		32	32 - 32

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	151 - 212

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: reg_did_2026_matrice).pdf

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: Tabella 1.pdf

Matrice di Tuning

FORMAZIONE FONDAMENTALE
Conoscenza e comprensione

Il laureato deve possedere adeguata conoscenza e comprensione dei contenuti disciplinari della matematica, statistica, fisica, chimica generale, chimica organica, biochimica e microbiologia, e in particolare:
- i fondamenti dell'analisi matematica, il concetto di funzione matematica, i principi di calcolo differenziale e integrale, possedendo preliminarmente i fondamenti di geometria ed algebra, che potrà comunque consolidare;
- i principi e i metodi di base della statistica descrittiva necessari alla futura comprensione dell'analisi statistica di dati sperimentali;
- le unità di misura delle grandezze fisiche e i fattori di conversione; i fenomeni relativi alla dinamica dei corpi, alla meccanica dei fluidi ed alla trasmissione del calore, nonché altri fenomeni fisici fondamentali utili per comprendere anche il concetto di campo ed il suo uso per la descrizione dei fenomeni fisici;
- la nomenclatura internazionale dei composti chimici;
- le proprietà e reattività degli elementi e dei composti chimici inorganici, strutture e modelli della chimica generale e calcolo stechiometrico;
- i gruppi funzionali in molecole organiche semplici, la reattività dei composti organici e prodotti generati in sistemi biologici e negli alimenti;
- le biomolecole e il metabolismo vegetale in confronto con il metabolismo animale ed umano in particolare, il ruolo centrale della fotosintesi nella produzione di molecole con ruolo alimentare;
- la tassonomia, la fisiologia e la genetica dei principali gruppi microbici d'interesse alimentare e l'interazione tra microrganismi e ambiente circostante.
I risultati di apprendimento possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni pratiche svolte in aula/laboratorio, la partecipazione a seminari di approfondimento che potranno essere svolti nell'ambito dei singoli insegnamenti, attraverso lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile dai docenti, nonché attraverso l'attività tutoria offerta.
Il conseguimento dei risultati dell'apprendimento è verificato mediante le prove d'esame scritte e/o orali secondo le modalità esplicate nel Syllabus di ciascun insegnamento.
Le prove di verifica sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti e sono realizzate in modo da pesare il livello delle conoscenze e della comprensione acquisite. Questo obiettivo è perseguito formulando sia quesiti inerenti i contenuti dei programmi d'insegnamento, sia problemi volti a valutare le capacità critiche sviluppate dallo studente.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve saper applicare i contenuti formativi appresi per poter gestire i processi alla base della produzione e del controllo degli alimenti, con particolare riferimento a:
- risoluzione di problemi di geometria analitica, trigonometria piana, integrali ed equazioni differenziali elementari; studio di funzioni; calcolo di funzioni matematiche atte a modellizzare i processi produttivi;
- esecuzione di analisi statistiche semplici applicabili a dati sperimentali;
- applicazione delle leggi di conservazione ad un sistema fisico, per il successivo calcolo dei flussi in un processo produttivo; corretto impiego delle unità di misura delle grandezze fisiche e dei fattori di conversione tra unità di misura omogenee;
- valutazione della composizione chimica e biochimica delle materie prime e della loro possibile modificazione nel processo produttivo;
- curve di crescita microbiche e controllo delle microflore.

Questi risultati sono conseguiti:
- applicando metodi di calcolo durante le esercitazioni pratiche svolte nell'ambito dell'insegnamento della matematica e della fisica, utilizzando normali fogli di calcolo e software nell'ambito dell'insegnamento della statistica;
- partecipando attivamente alle esperienze di laboratorio svolte nell'ambito delle discipline della chimica ed alle esercitazioni pratiche previste nelle discipline di biochimica e microbiologia.
Il grado di raggiungimento dei risultati viene verificato attraverso la valutazione delle risposte fornite ai quesiti posti in sede d'esame di tutti gli insegnamenti dell'area e potrà essere monitorato durante le attività pratiche che saranno svolte nel corso degli insegnamenti.

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

Anno di corso 1 - BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (cfu 8 - 1252 - C92601998) url
Anno di corso 1 - CHIMICA GENERALE (cfu 8 - 1252 - C92601999) url
Anno di corso 1 - CHIMICA ORGANICA (cfu 6 - 1252 - C92602000) url
Anno di corso 1 - FISICA (cfu 6 - 1252 - C92602002) url
Anno di corso 1 - MATEMATICA (cfu 5 - 1252 - C92602003) url
Anno di corso 1 - STATISTICA APPLICATA (cfu 3 - 1252 - C92602006) url
Anno di corso 2 - BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA (cfu 8 - 1252 - C92701097) url

PRODUZIONI PRIMARIE E TRASFORMAZIONI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve possedere profonda conoscenza e capacità di comprensione dei contenuti culturali dell'ambito disciplinare delle tecnologie alimentari che va dalla produzione primaria, alla funzionalità delle macchine dell'industria alimentare, alle specifiche operazioni tecnologiche di trasformazione dei prodotti alimentari, alla gestione e certificazione della qualità alimentare, alla caratterizzazione del prodotto alimentare sotto l'aspetto qualitativo merceologico e sensoriale, agli strumenti per prevedere, monitorare e correggere lo sviluppo di microrganismi, nonché alla microbiologia industriale alimentare, con particolare riferimento a:
• fattori ambientali e agronomici che influiscono sulla qualità e produttività delle principali specie vegetali alimentari;
• caratteristiche bio-morfologiche, merceologiche e tecnologiche degli organi eduli;
• attitudine produttiva e parametri tecnico-gestionali degli animali d'interesse zootecnico, influenza delle principali tecniche di allevamento sulla qualità nutrizionale dei prodotti di origine animale;
• funzionamento e gestione delle macchine dell'industria alimentare atte alla trasformazione delle materie prime e loro riflessi sugli aspetti quantitativi e qualitativi del prodotto finale;
• bilanci di materia ed energetici alla base delle principali operazioni unitarie per la trasformazione degli alimenti;
• processi tecnologici per l'ottenimento dei prodotti dell'industria olearia, enologica, lattiero-casearia e cerealicola;
• gestione delle biodiversità microbica e riflessi sulla sanità dei prodotti;
• caratteristiche microbiologiche peculiari delle specie microbiche di interesse industriale e principali metodologie per la produzione di biomasse microbiche e metaboliti nei processi di fermentazione industriale;
• conoscenza e capacità di comprensione dei contenuti formativi inerenti all'economia e alla gestione delle imprese alimentari, con particolare riferimento alla conoscenza degli elementi basilari della natura giuridica e della gestione economico-finanziaria delle imprese alimentari.
I risultati attesi possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni impartite durante il corso di studio, la partecipazione alle visite guidate e ai seminari di approfondimento, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile.
I risultati dell'apprendimento possono essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, prove d'esame orali e prove d'esame scritte.
Le prove di verifica sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento delle discipline dell'area e realizzate in modo da apprezzare il livello delle conoscenze, e della loro comprensione, raggiunto nell'ambito delle singole discipline.
Questo obiettivo è conseguito formulando quesiti inerenti ai principali contenuti del programma d'insegnamento e proponendo problemi che consentano di analizzare le capacità critiche sviluppate dallo studente. Pertanto, la verifica finale è basata sia sul criterio di valutazione delle conoscenze apprese, sia sul criterio di valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti disciplinari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve saper utilizzare i contenuti formativi delle discipline delle Tecnologie alimentari applicandoli alla soluzione dei problemi tecnici che si pongono nell'ambito della produzione e/o trasformazione degli alimenti di origine vegetale e animale, con particolare riferimento a:
• ambienti colturali, tecniche agronomiche e loro riflessi sulle caratteristiche qualitative e tecnologiche dei prodotti di colture erbacee, valutazione del grado di maturità e qualità della frutta mediante l'applicazione di indici idonei, nonché dell'idoneità del frutto alle diverse utilizzazioni alimentari;
• problemi riscontrabili nella produzione di alimenti di origine animale lungo la filiera casearia, carnea e ittica;
• aspetti critici legati alla scelta delle macchine alimentari in funzione delle prestazioni quantitative e qualitative attese;
• gestione e ottimizzazione delle principali variabili di processo che governano le operazioni unitarie applicate ai processi di trasformazione degli alimenti;
• scelta delle condizioni tecnologiche da applicare alle diverse fasi di trasformazione degli alimenti al fine di ottimizzare il processo e garantire una qualità elevata (organolettica, nutrizionale, funzionale e sanitaria) del prodotto finito;
• definizione di protocolli di campionamento degli alimenti per prevedere lo sviluppo di specie microbiche in funzione dei parametri intrinseci, estrinseci ed impliciti e valutarne la qualità microbiologica;
• gestione delle risorse microbiche nei principali processi fermentativi e nella produzione di alimenti funzionali;
• utilizzo delle metodiche disciplinari di indagine con capacità di utilizzare le conoscenze apprese nell'area economica e loro applicazione per la soluzione di problemi economici e gestionali di pertinenza delle imprese agroalimentari.
La capacità di applicare le conoscenze acquisite può essere sviluppata partecipando attivamente alle attività pratiche (esercitazioni in aula e in laboratorio, visite tecniche guidate) alle attività di tirocinio curriculare (se svolto in quest'area), nonché attraverso la discussione di casi di studio e la riflessione individuale sui contenuti delle specifiche attività formative.

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

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

Anno di corso 1 - ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI (cfu 8 - 1252 - C92602001) url
Anno di corso 2 - MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (cfu 7 - 1252 - C92701102) url
Anno di corso 2 - MICROBIOLOGIA ALIMENTARE (cfu 7 - 1252 - C92701103) url
Anno di corso 2 - OPERAZIONI UNITARIE (cfu 7 - 1252 - C92701104) url
Anno di corso 2 - PRODUZIONI ERBACEE (cfu 6 - 1252 - C92701106) url
Anno di corso 2 - PRODUZIONI FRUTTICOLE (cfu 4 - 1252 - C92701108) url
Anno di corso 3 - MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE (cfu 6 - 1252 - C92800498) url
Anno di corso 3 - PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (cfu 9 - 1252 - C92800499) url

SICUREZZA E ANALISI DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Al laureato sono richieste precise competenze pertinenti ai settori della sicurezza e della valutazione della qualità degli alimenti. Esse riguardano la garanzia della qualità delle materie prime e della sicurezza igienico-sanitaria lungo la filiera dalla trasformazione, in ottemperanza alle normative igienico-sanitarie vigenti, nonché familiarità con i principi della chimica analitica che si applicano come soluzione ai problemi che si incontrano nei laboratori di tecnologia e analisi dei prodotti alimentari, con particolare riferimento a:
- individuazione e soluzione delle problematiche fitosanitarie, identificazione delle specie infestanti i prodotti alimentari negli ambienti di produzione, conservazione, vendita, e relativi rischi per la salute umana, nonché metodi di prevenzione e lotta disponibili;
- principali problematiche legate alla gestione igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale, norme per la produzione igienica degli alimenti ed i relativi controlli;
- legislazione nazionale e comunitaria inerente i principali gruppi alimentari, ingredienti, additivi ed etichettatura, prodotti tipici, accreditamento e certificazione di sistema e di prodotto;
- equilibri chimici nelle reazioni, metodiche analitiche idonee a campioni alimentari, tecniche di base della moderna chimica analitica strumentale;
- metodi d'analisi dei principi nutritivi negli alimenti e principi dell'analisi organolettica eseguita da esperti assaggiatori;
- conoscenza della composizione nutrizionale dei principali alimenti e valore biologico dei singoli nutrienti;
- comprensione dei processi fisiologici alla base della digestione degli alimenti di origine animale e vegetale.
I risultati attesi possono essere conseguiti attraverso la frequenza delle lezioni frontali e delle esercitazioni pratiche svolte nell'ambito dei singoli insegnamenti, la partecipazione alle visite tecniche, lo studio individuale sui testi consigliati e sul materiale didattico reso disponibile dal docente.
Il conseguimento dei risultati d'apprendimento è controllato attraverso le apposite prove di verifica, svolte in forma scritta e orale. Le prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento raggiunto nelle discipline dell'area e sono realizzate in modo da apprezzare il livello delle conoscenze, della loro comprensione e del grado di maturità complessiva raggiunto dallo studente nell'ambito delle singole discipline. Questo obiettivo è perseguito formulando quesiti inerenti i principali contenuti del programma d'insegnamento e proponendo problemi che consentano di analizzare le capacità critiche sviluppate dallo studente. Pertanto, la verifica finale è basata sia sul criterio di valutazione delle conoscenze apprese, sia sul criterio di valutazione della capacità di rielaborazione critica dei contenuti disciplinari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato, utilizzando le metodiche di indagine dei settori disciplinari, deve saper applicare le conoscenze acquisite dimostrando di comprendere le problematiche che possono emergere nell'ambito della valutazione igienico-sanitaria degli alimenti di origine vegetale e animale e della loro analisi, ipotizzando interventi tecnici in grado di risolvere eventuali criticità. In particolare, dovrà essere in grado di:
- prevedere i punti critici dei processi produttivi in cui possono verificarsi contaminazioni fungine e infestazioni da artropodi, predisponendo adeguati piani di monitoraggio e individuando le azioni di prevenzione e i mezzi di difesa più opportuni in un'ottica di controllo sostenibile;
- comprendere le problematiche legate alla valutazione igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale e saper applicare il quadro normativo nazionale e comunitario relativo all'igiene degli alimenti;
- gestire i processi di trasformazione e stabilizzazione per l'ottenimento di prodotti alimentari, tradizionali e innovativi, di elevata qualità;
- scegliere la tecnica analitica più idonea in funzione delle caratteristiche dell'analita e della matrice, nonché valutare criticamente i risultati analitici ottenuti per fornire corretti dati qualitativi e quantitativi relativi ai campioni analizzati;
- valutare l'influenza dei processi tecnologici sulla composizione degli alimenti e sulle caratteristiche sensoriali.
Questa capacità può essere sviluppata principalmente partecipando attivamente alle esercitazioni di laboratorio, alle visite tecniche guidate ed alle attività di tirocinio curriculare (se svolto in quest'area d'apprendimento), nonché mediante lo studio individuale da parte dello studente.
I risultati d'apprendimento sono verificati:
- durante le prove d'esame valutando le risposta a quesiti che richiedono la soluzione di problemi riscontrabili nell'esperienza professionale;
- attraverso il monitoraggio degli esiti delle esercitazioni;
- con la valutazione della relazione di tirocinio curriculare (se svolto in quest'area d'apprendimento).

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

Anno di corso 2 - CHIMICA ANALITICA (cfu 9 - 1252 - C92701098) url
Anno di corso 2 - ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (cfu 4 - 1252 - C92701100) url
Anno di corso 2 - PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (cfu 6 - 1252 - C92701105) url
Anno di corso 3 - ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (cfu 4 - 1252 - C92800493) url
Anno di corso 3 - ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - 1252 - C92800495) url
Anno di corso 3 - GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI (cfu 7 - 1252 - C92800496) url
Anno di corso 3 - IGIENE,SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (cfu 6 - 1252 - C92800497) url

ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I risultati di apprendimento attesi si individuano nella capacità dello studente di utilizzare efficacemente la lingua inglese, in forma scritta e orale, con particolare riferimento al linguaggio tecnico specifico delle scienze e tecnologie alimentari.
I risultati potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti della prova di idoneità prevista per questo insegnamento.

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

Anno di corso 2 - LINGUA INGLESE (cfu 6 - 1252 - C92701101) 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		2024	C92600573	**ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA** (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) *semestrale*	BIO/09	Daniela Addolorata MELELEO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-06/A	32
2		2024	C92600575	**ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Carmela LAMACCHIA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	56
3		2024	C92600576	**GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI** *semestrale*	AGR/15	Barbara LA GATTA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	64
4		2024	C92600577	**IGIENE,SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE** (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) *semestrale*	VET/04	*Docente di riferimento* Giovanni Giuseppe NORMANNO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	MVET-02/B	54
5		2024	C92600578	**MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE** *semestrale*	AGR/16	Giuseppe SPANO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-08/A	60
6		2024	C92600579	**PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE** *semestrale*	AGR/15	Antonietta BAIANO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	78
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
7		2025	C92601000	**BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA** *semestrale*	BIO/04	*Docente di riferimento* Mario SOCCIO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIOS-02/A	66
8		2025	C92601001	**CHIMICA ANALITICA** *semestrale*	CHIM/01	*Docente di riferimento* Maurizio QUINTO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	CHEM-01/A	84

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
9		2025	C92601003	**ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE** (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) *semestrale*	AGR/11	Giacinto Salvatore GERMINARA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-05/A	38
10		2025	C92601005	**MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI** *semestrale*	AGR/09	*Docente di riferimento* Roberto ROMANIELLO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-04/B	70
11		2025	C92601006	**MICROBIOLOGIA ALIMENTARE** *semestrale*	AGR/16	Antonio BEVILACQUA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-08/A	64
12		2025	C92601007	**OPERAZIONI UNITARIE** *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Antonio DEROSSI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	64
13		2025	C92601008	**PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE** (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) *semestrale*	AGR/12	*Docente di riferimento* Marialuisa RAIMONDO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-05/B	52
14		2025	C92601009	**PRODUZIONI ERBACEE** (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) *semestrale*	AGR/02	*Docente di riferimento* Giuseppe GATTA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-02/A	52
15		2025	C92601011	**PRODUZIONI FRUTTICOLE** (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) *semestrale*	AGR/03	*Docente di riferimento* Laura DE PALMA CV *Professore Ordinario*	AGRI-03/A	35
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
16		2026	C92601998	**BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI** *semestrale*	AGRI-08/A	Clelia ALTIERI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-08/A	72
17		2026	C92601999	**CHIMICA GENERALE** *semestrale*	CHEM-03/A	Daniele VITONE		68
18		2026	C92602000	**CHIMICA ORGANICA** *semestrale*	CHEM-05/A	Luciana LUCHETTI CV *Professore Associato confermato*	CHEM-05/A	52

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
19		2026	C92602001	**ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI** *semestrale*	AGRI-01/A	Antonio STASI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	70
20		2026	C92602002	**FISICA** *semestrale*	PHYS-01/A	Michele CASELLE *Professore Ordinario*	IINF-01/A	60
21		2026	C92602003	**MATEMATICA** (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) *semestrale*	MATH-03/B	Sergio CASTELLANO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-04/C	48
22		2026	C92602005	**PRODUZIONI ANIMALI** *semestrale*	AGRI-09/C	Marzia ALBENZIO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-09/C	108
23		2026	C92602006	**STATISTICA APPLICATA** (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) *semestrale*	STAT-01/A	*Docente di riferimento* Giuseppe GATTA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-02/A	32

Ore totali di didattica assistita: 1379

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
1.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI link	ALTIERI CLELIA CV	PA	8	72	
2.	CHEM-03/A	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE link	VITONE DANIELE		8	68	
3.	CHEM-05/A	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	LUCHETTI LUCIANA CV	PA	6	52	
4.	AGRI-01/A	Anno di corso 1	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI link	STASI ANTONIO CV	PA	8	70	
5.	PHYS-01/A	Anno di corso 1	FISICA link	CASELLE MICHELE	PO	6	60	
6.	MATH-03/B	Anno di corso 1	MATEMATICA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) link	CASTELLANO SERGIO CV	PA	5	48	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
7.	STAT-01/A MATH-03/B	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA link			8		
8.	AGRI-09/C	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI link	ALBENZIO MARZIA CV	PO	8	108	
9.	STAT-01/A	Anno di corso 1	STATISTICA APPLICATA (modulo di MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA) link	GATTA GIUSEPPE CV	PA	3	32	
10.	BIOS-02/A	Anno di corso 2	BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA link			8		
11.	CHEM-01/A	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA link			9		
12.	AGRI-05/A AGRI-05/B	Anno di corso 2	DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI link			10		
13.	AGRI-05/A	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA DELLE DERRATE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) link			4		
14.	ANGL-01/C	Anno di corso 2	LINGUA INGLESE link			6		
15.	AGRI-04/B	Anno di corso 2	MACCHINE PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI link			7		
16.	AGRI-08/A	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE link			7		
17.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE link			7		
18.	AGRI-05/B	Anno di corso 2	PATOLOGIA DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARE (modulo di DIFESA DELLE DERRATE AGRO-ALIMENTARI) link			6		
19.	AGRI-02/A	Anno di corso 2	PRODUZIONI ERBACEE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) link			6		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
20.	AGRI-03/A	Anno di corso 2	PRODUZIONI FRUTTICOLE (modulo di PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI) link			4		
21.	AGRI-03/A AGRI-02/A	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI ALIMENTARI link			10		
22.	BIOS-06/A	Anno di corso 3	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) link			4		
23.	AGRI-07/A	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link			6		
24.	AGRI-07/A	Anno di corso 3	GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI link			7		
25.	MVET-02/B BIOS-06/A	Anno di corso 3	IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA link			10		
26.	MVET-02/B	Anno di corso 3	IGIENE,SICUREZZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA) link			6		
27.	AGRI-08/A	Anno di corso 3	MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE link			6		
28.	AGRI-07/A	Anno di corso 3	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link			9		

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/studiare/orientamento

Pdf inserito: Quadro_B5_orientamento.pdf

Tutorato

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

Pdf inserito: B5 Attività di 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: B5 Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage).pdf

Accompagnamento al lavoro

Pdf inserito: Quadro B5 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 1100 accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione dello studente), inviano ai nostri studenti, tramite email, un pacchetto di informazioni relativo all'offerta formativa, alla procedura di iscrizione, all'accommodation (se offerta), e al mentor messo a disposizione. All'arrivo, dopo la fase di registrazione, gli studenti possono iniziare le loro attività. Durante la fase di permanenza l'Area Relazioni Internazionali continua ad interagire con gli studenti principalmente tramite email. Il grado di soddisfazione degli studenti, relativamente all'accoglienza e alla permanenza nell'università ospitante, è ottimo. Alla fine della mobilità, le Università estere rilasciano il Transcript of records in tempi brevi, consentendo il pieno riconoscimento dei risultati ottenuti.
Prima e dopo l'emanazione del bando di selezione, fino alla scadenza, il Servizio Relazioni Internazionali organizza una serie di giornate informative sulla mobilità Erasmus (Info Day Erasmus), presso ciascun Dipartimento. Le giornate informative raccolgono sempre un'ampia partecipazione degli studenti che saranno i futuri candidati al bando di mobilità. Dopo la selezione, lo studente prende contatti con il Delegato Erasmus del Dipartimento a cui afferisce per la formulazione del Learning Agreement (piano di studio da svolgere all'estero). A tutti gli studenti è garantito il pieno riconoscimento delle attività concordate prima della partenza. I Delegati di Dipartimento, tramite appuntamenti dedicati, supportano gli studenti nella scelta degli esami da sostenere all'estero. Piccole differenze di programma ed ECTS tra i corsi italiani ed i corsi offerti dalle università partner, sono tollerate, consentendo agli studenti una più ampia scelta relativamente all'offerta formativa dell'università ospitante. Lo studente, una volta completato il Learning Agreement, è convocato dal Servizio Relazioni Internazionali per l'iscrizione all'università estera (application form). L'Area gestisce tutte le fasi della mobilità assistendo lo studente e riducendo così il rischio di errore da parte dello stesso. Prima della partenza tutti gli studenti vengono convocati per la firma del contratto studente/istituto. L'università, liquida il 100% della borsa a tutti gli studenti prima della partenza.
L'Università di Foggia organizza tramite il proprio Centro Linguistico di Ateneo numerosi corsi di lingua (inglese, francese, tedesco, spagnolo) che gli studenti, selezionati per la mobilità Erasmus, potrebbero frequentare prima della partenza. Durante le giornate informative organizzate prima della partenza, gli studenti hanno la possibilità di incontrare i colleghi studenti che hanno già svolto l'Erasmus ed avere consigli sui piani di studio, accommodation, trasporti etc. delle sedi ospitanti.
Per i tirocini all'estero, prima della partenza, e di concerto con i beneficiari, si procede all'organizzazione degli aspetti logistici della mobilità. La gestione amministrativa e finanziaria interessa la definizione del piano di lavoro, la determinazione delle scadenze, la pianificazione delle attività e modalità di realizzazione delle stesse, il coordinamento del partenariato nazionale ed internazionale, la predisposizione dei contratti, il Learning Agreement for Traineeships, i pagamenti, il controllo sul buon andamento e sulla realizzazione delle attività progettuali. Ogni iniziativa è quotidianamente monitorata e gestita tramite contatti telefonici e telematici. Per quanto riguarda l'organizzazione del viaggio e la ricerca dell'alloggio, la maggior parte dei beneficiari preferisce scegliere autonomamente in base alle proprie esigenze. Inoltre, al fine di facilitare l'integrazione nel paese di destinazione, sono state create delle piattaforme di comunicazione tra i tirocinanti già presenti in quel paese e i ragazzi in partenza per la stessa località. L'Ateneo provvede alla copertura assicurativa dei propri beneficiari.
L'Università di Foggia garantisce pieno supporto ai tirocinanti prima, durante e dopo la partenza. Il programma di tirocinio è concordato, prima della partenza di ogni tirocinante, tra l'Università e l'ente ospitante, tenendo conto del profilo del candidato, delle sue esigenze, capacità e competenze. Nello specifico, la procedura seguita è la seguente:
- invio del curriculum e della lettera motivazionale del candidato al possibile ente ospitante, a seconda del settore professionale di riferimento;
- valutazione da parte dell'ente ospitante del dossier pervenuto; a volte, i referenti aziendali ritengono opportuno effettuare un colloquio telefonico o via skype con i candidati per accertarne le competenze linguistiche e la motivazione;
- definizione del programma di tirocinio con descrizione delle mansioni e del piano degli obiettivi formativi da raggiungere;
- invio del Learning Agreement for Traineeships da parte dell'Università al candidato via e-mail, per presa visione;
- sottoscrizione del Learning Agreement for Traineeships in originale da parte dell'Università, del tirocinante e del referente dell'ente ospitante.
La preparazione accurata di un piano di tirocinio prima della partenza contribuisce a garantire il pieno riconoscimento dei tirocini svolti all'estero come attività formative curriculari ed 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 Erasmus/internazionali e di scambio in entrata: assistenza alla consultazione dell'offerta formativa;
- supporto nella compilazione del piano di studio, all'uso dei servizi di Ateneo, all'inserimento nella vita universitaria.
L'interesse per la mobilità internazionale da parte degli studenti è dimostrato dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (500 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).
Il numero degli studenti 'in uscita' e in "entrata" si mantiene stabile, attestandosi su 17 studenti in uscita nell'ultimo triennio e un numero comparabile per quelli in ingresso, estrapolando il dato dal totale studenti in ingresso al Dipartimento, sempre nell'ultimo triennio.
Si evidenzia un crescente interesse, a prescindere dal programma Erasmus+, nel Corso di Studi da parte di studenti stranieri. Infatti, nell'ultimo triennio si è osservata una crescita esponenziale delle iscrizioni al Corso di Studi da parte di studenti stranieri: 2 nell'A.A. 2021/2022, 2 nell'A.A. 2022/2023 e 12 nell'A.A. 2023/2024.
Si evidenzia, tra l'altro, che si stanno esaminando nuove azioni per la promozione di accordi internazionali che sostengano la mobilità sia outgoing che incoming: su questa linea si collocano anche le numerose partnership di ricerca e collaborazione (Memorandum of Understanding) con le molteplici università straniere. Tra gli accordi di collaborazione scientifica, finalizzati alla preparazione di futuri scambi di studenti, si segnalano i seguenti link relativi agli accordi:
LINK ACCORDI BILATERALI
link accordi bilaterali Erasmus:
https://www.unifg.it/it/internazionale/parti-con-unifg/studio-outgoing/bandi-mobilita-studentesca/mobilita-studentesca-ai-fini-di-studio-aa-2024-2025
LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING
Contiamo attualmente 57 Memoranda of Understanding stipulati con Università ed Istituti di ricerca in Paesi UE ed extra-Ue.
https://www.unifg.it/it/internazionale/cooperazione-internazionale/accordi-internazionali
Borse Extra EU
A decorrere dall'Anno Accademico 2020/21, l'Area Relazioni Internazionali, in linea con il piano di programmazione delle attività internazionali dell'Ateneo, ha inteso potenziare la possibilità di svolgere periodi di mobilità didattico-formativa all'estero, anche mediante il sostegno di studenti particolarmente meritevoli nello svolgimento dell'attività di ricerca tesi presso prestigiosi istituti di ricerca (Università, Enti e Centri di Ricerca) e realtà produttive (aziende, imprese…etc.) in Paesi extra UE.
La mobilità, per un minimo di due mesi, è supportata dai finanziamenti di Ateneo con borse fino ad € 4100.
BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes
Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ 2021-2027 l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus Blended Intensive Programmes in uscita.
Per l'anno 2023 l'Università di Foggia mette a disposizione n.16 BIP;
Per l'anno 2024 l'Università di Foggia mette a disposizione n.10 BIP.
Gli Erasmus Blended Intensive Programmes (BIP) permettono di portare a termine un'esperienza di internazionalizzazione che combina una mobilità fisica breve con una mobilità virtuale al fine di:
- creare maggiori opportunità di apprendimento internazionale
- supportare lo sviluppo di modalità di apprendimento e insegnamento innovative

- stimolare la costruzione di corsi transnazionali e multidisciplinari.
Maggiori dettagli al seguente link
- https://www.erasmusplus.it/istruzione_superiore/mobilita/blended-intensive-programmes/
Virtual Mobility
A decorrere dall'anno accademico 2020/2021 è stata introdotta la Virtual Mobility, ovvero la possibilità per gli studenti dei Corsi di Laurea Triennale, Magistrale e Magistrale a ciclo unico di acquisire, nell'ambito delle attività a scelta dello studente, fino a n. 6 crediti formativi universitari (equivalenti a tre corsi MOOC) attraverso la partecipazione ad attività inserite nel contesto della virtual mobility, mediante l'utilizzo delle seguenti piattaforme dedicate:
1. https://www.edx.org/
2. https://www.coursera.org/
3. https://miriadax.net/cursos
4. https://www.fun-mooc.fr/,
5. https://www.futurelearn.com/.
La mobilità virtuale può costituire, non solo nel particolare periodo di emergenza epidemiologica ma più in generale, una alternativa efficace alla mobilità fisica o almeno ad essa complementare, da promuovere integrandola nei programmi normali di studio, riconoscendo a livello curriculare questa tipologia d'esperienza considerando che i principali benefici attesi dagli studenti dal corso in mobilità virtuale sono: nuove conoscenze e competenze nell'ambito del tema trattato, incremento delle capacità nell'uso delle tecnologie digitali e nel lavoro di gruppo, miglioramento delle competenze linguistiche.
Pertanto, il Senato Accademico ha introdotto, con decorrenza dall'a.a. 2021/2022, la possibilità per gli immatricolati ai Corsi di Laurea Triennale, Magistrale e Magistrale a ciclo unico, di acquisire, nell'ambito delle attività a scelta dello studente, n. 2 crediti formativi universitari (equivalenti ad un corso MOOC) attraverso la partecipazione ad attività inserite nel contesto della virtual mobility, disponendo, qualora i corsi di studio non prevedano attività a libera scelta dello studente al primo anno di corso, che la possibilità di acquisire n. 2 crediti formativi (CFU), attraverso la partecipazione ad attività didattiche inserite nel contesto della virtual mobility, possa essere ottemperato negli anni successivi al primo, ovvero entro il terzo anno nel caso di laurea triennale o magistrale a ciclo unico, e entro il secondo anno nel caso di corso di laurea magistrale, fermo restando la possibilità di riconoscere fino a n. 6 CFU (equivalenti a n.3 corsi MOOC), nell'ambito delle discipline a libera scelta.
BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes
Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ 2021-2027 l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus Blended Intensive Programmes in uscita.
Per l'anno 2022 l'Università di Foggia mette a disposizione n.10 BIP.
Per l'anno 2023 l'Università di Foggia mette a disposizione n.16 BIP.
Gli Erasmus Blended Intensive Programmes (BIP) permettono di portare a termine un'esperienza di internazionalizzazione che combina una mobilità fisica breve con una mobilità virtuale al fine di:
- creare maggiori opportunità di apprendimento internazionale;
- supportare lo sviluppo di modalità di apprendimento e insegnamento innovative;
- stimolare la costruzione di corsi transnazionali e multidisciplinari.
Maggiori dettagli al seguente link
- https://www.unifg.it/it/internazionale/parti-con-unifg/blended-intensive-programmes

Link inserito: https://www.agraria.unifg.it/it/internazionale

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	University Of National And World Economy	81915-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
2	Francia	Centre International d'études supérieures en sciences agronomiques		01/10/2021	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		01/10/2021	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		01/10/2021	solo italiano
5	Francia	Université de Bretagne Occidentale (UBO)		01/10/2021	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universität		01/10/2021	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/10/2021	solo italiano
8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		01/10/2021	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		01/10/2021	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyzsza Szkola Zawodowa Im. Prezydenta Stanislawa Wojciechowskiego W Kaliszu	221350-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano

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

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
32	Turchia	Adnan Menderes Universitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
33	Turchia	Ankara Üniversitesi		01/10/2021	solo italiano
34	Turchia	Cukurova University		01/10/2021	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/10/2021	solo italiano
36	Turchia	Erciyes Universitesi	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
37	Turchia	Okan Universitesi	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata University	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/10/2021	solo italiano
39	Turchia	Sakarya Üniversitesi		01/10/2021	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi Tudományegyetem		01/10/2021	solo italiano

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

La rilevazione dell'opinione degli studenti è effettuata mediante il contributo di Dipartimento e del CdS di studi con l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti rispetto all'importanza della compilazione dei questionari e, successivamente, di monitorare la qualità del CdS per accrescere la qualità delle attività didattiche del CdS. Le eventuali criticità rilevate sono oggetto di discussione durante le riunioni periodiche del GAQ CdS, con i docenti degli insegnamenti, con il Direttore di Dipartimento e in sedute dedicate del Consiglio di Dipartimento. Per l'a.a. 2025-2026, il numero complessivo di questionari relativi agli insegnamenti svolti nel I e nel II semestre, è risultato pari a 225 per i frequentanti.
La presente sezione sintetizza i risultati dell'indagine sull'opinione degli studenti relativa al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26, elaborata a partire dai questionari di valutazione raccolti per 16 insegnamenti. Le domande sono articolate su scala da 1 a 4 (1 = Decisamente No, 2 = Più No che Sì, 3 = Più Sì che No, 4 = Decisamente Sì). Il limite di attenzione è fissato a 2,5. I punteggi vengono confrontati con i valori medi del Corso di Studio e del Dipartimento di afferenza. I valori medi per le quattro principali sezioni del questionario sono risultati pari a 3,66, 3,65, 3,58, 3,64 e 3.43 rispettivamente per le sezioni di Insegnamento, Docenza, Interesse, Organizzazione e Struttura. Questi risultati sono in linea o superiori ai valori medi del Dipartimento ottenendo un numero di risposte positive sempre superiore a 90.7%. In ogni caso, entrambi i valori si collocano nettamente al di sopra della soglia di attenzione.
Di seguito le rilevazioni riguardanti le cinque sezioni tematiche del questionario espresse sull'insegnamento, sul corso di studio e sul Dipartimento.
Il punteggio medio dell'Insegnamento è 3,66, perfettamente in linea con il valore del Corso di Studio (3,66) e superiore al Dipartimento (3,57). Il 91,3% delle risposte è molto positivo. Le domande con i punteggi più alti riguardano la chiarezza delle modalità d'esame (3,72) e l'organizzazione complessiva dell'insegnamento (3,71), entrambe superiori alla media di Corso e Dipartimento, segnalando una buona strutturazione didattica e comunicativa. La domanda sulle conoscenze preliminari (3,61) si colloca leggermente al di sopra della media del Dipartimento (3,44), suggerendo che il Corso risulta mediamente accessibile agli studenti iscritti, pur con qualche margine di miglioramento nella preparazione propedeutica. Il materiale didattico (3,60) riceve un giudizio positivo, con una minore quota di 'Decisamente Sì' tra le domande sulla sezione Insegnamento (73,8%), indicando spazio per arricchire le risorse di supporto allo studio.
La sezione Docenza riporta un punteggio medio di 3,65, sostanzialmente analogo alla media del Dipartimento (3,66). Il rispetto degli orari da parte dei docenti ottiene il punteggio più alto dell'intero questionario (3,79), con il 96,6% di risposte positive, a conferma di un'elevata puntualità e affidabilità organizzativa. L'elemento con potenzialità di miglioramento è la capacità dei docenti di stimolare e motivare l'interesse verso la disciplina, che ottiene il punteggio più basso del questionario: 3,40, con l'82,9% di risposte positive corrispondenti al 63.3% di risposte 'Decisamente sì'. Questo valore è inferiore alla media del Dipartimento (3,54) rendendo questa una utile area di miglioramento qualitativo per il Corso. Rimane comunque ampiamente al di sopra del limite di attenzione di 2,5. La chiarezza espositiva dei docenti (3,55) è anch'essa inferiore alla media dipartimentale (3,57), pur rimanendo positiva. La reperibilità dei docenti per chiarimenti (3,74) e la coerenza tra programma dichiarato e svolgimento effettivo (3,77) rappresentano punti di forza, con quote di risposte positive rispettivamente del 95,2% e del 97,2%.
La sezione Interesse registra un punteggio medio di 3,59, in linea con i valori del Corso (3,58) e del Dipartimento (3,57). L'interesse personale degli studenti per gli argomenti trattati (3,66) supera la soddisfazione complessiva per lo svolgimento dell'insegnamento (3,52), con uno scarto di 0,14 punti. La soddisfazione complessiva, infatti, con il punteggio di 3,52 rappresenta, in media, il terzo indice più basso del questionario, con una percentuale di risposta 'Decisamente Sì' del 66,8%, inferiore a tutte le altre domande. Questi risultati segnalano che, pur apprezzando i contenuti delle discipline, gli studenti esprimono una soddisfazione più contenuta sulla qualità globale dell'esperienza didattica. Il valore è tuttavia del tutto allineato con la media dipartimentale (3,52).
La sezione Organizzazione riferita al carico complessivo semestrale e alla gestione degli insegnamenti nel semestre ottiene un punteggio medio di 3,64, superiore alla media del Dipartimento (3,53) di 0,11 punti, con il 92,5% di risposte positive sul totale di risposte acquisite. L'organizzazione semestrale complessiva (3,67) è valutata positivamente e supera nettamente il Dipartimento (3,55). Il carico di studio semestrale complessivo (3,61) ottiene un buon punteggio, superiore alla media dipartimentale (3,51), ma rappresenta il valore più basso di questa sezione del questionario suggerendo che gli studenti percepiscono il carico come generalmente proporzionato, ma con qualche area di miglioramento che merita monitoraggio.
La sezione relativa alle strutture ed infrastrutture (lezioni in presenza) con particolare riferimento all'adeguatezza delle aule e dei locali per le attività integrative, registra un punteggio medio di 3,65, nettamente superiore alla media del Dipartimento (3,49). Il differenziale positivo rispetto al Dipartimento (+0,16 punti) è il più elevato tra tutte le sezioni del questionario, indicando che le strutture del Corso sono percepite dagli studenti come particolarmente adeguate rispetto al contesto dipartimentale. L'adeguatezza delle aule per le lezioni frontali (3,66) e quella dei locali per le attività integrative, come laboratori ed esercitazioni (3,63), ottengono punteggi positivi con oltre il 91% di risposte favorevoli, rispettivamente. Questi risultati indicano che il Corso dispone di risorse infrastrutturali adeguate e apprezzate dagli studenti.
Il confronto tra i punteggi del Corso e quelli del Dipartimento evidenzia un quadro generalmente positivo per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari. Il punteggio medio degli insegnamenti del CdS (3,64) supera la media dipartimentale (3,37) di 0,27 punti, con quasi tutte le sezioni in posizione favorevole rispetto al contesto dipartimentale. I risultati del questionario restituiscono un giudizio complessivamente molto positivo sul Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Nessun indicatore si avvicina al limite di attenzione di 2,5 e la quasi totalità dei punteggi supera ampiamente la metà superiore della scala (>3,5). Il Corso si posiziona stabilmente al di sopra della media dipartimentale per la maggior parte degli indicatori esaminati. L'unica area che potrebbe meritare un'attenzione migliorativa riguarda la capacità dei docenti di stimolare e motivare l'interesse degli studenti verso la disciplina (3,40), che rappresenta l'indicatore più basso dell'intero questionario e l'unico inferiore alla media dipartimentale (3,54). Punti di forza consolidati su cui continuare a investire sono: il rispetto degli orari da parte dei docenti (3,79), la coerenza tra programma dichiarato sul sito web del CdS (3,77), la reperibilità dei docenti (3,74) e la chiarezza delle modalità d'esame (3,72).
In basso sono riportate le valutazioni sintetiche di ciascuno dei sedici insegnamenti.
L'insegnamento di Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali degli Alimenti (docente: Carmela La Macchia, 15 rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,72, nettamente superiore alla media del Corso di Studio (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 97,3% di risposte positive e nessun indicatore prossimo al limite di attenzione di 2,5. I punti di forza più rilevanti riguardano la sezione Docenza (3,78) e la sezione Organizzazione (3,87), entrambe al di sopra dei valori di CdS e Dipartimento. In particolare, il rispetto degli orari (3,93), la reperibilità del docente (3,93) e la coerenza tra programma dichiarato e svolgimento effettivo (3,87) rappresentano indicatori di eccellenza. Anche la soddisfazione complessiva degli studenti (3,80) è significativamente superiore alla media del CdS (3,52) e del Dipartimento (3,52), segnalando un apprezzamento diffuso per la qualità dell'esperienza didattica. Nel complesso, l'insegnamento si conferma tra i più apprezzati del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, con indicatori di qualità didattica e organizzativa stabilmente superiori ai riferimenti di CdS e Dipartimento.
L'insegnamento di Biochimica Vegetale e Comparata (docente: Mario Soccio, 18 rispondenti rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,26, inferiore alla media del Corso di Studio (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 76,1% di risposte positive pur rimanendo al di sopra del limite di attenzione di 2,5. Le sezioni meglio valutate sono la Docenza (3,31), mentre le aree più critiche riguardano la sezione Organizzazione (3,00 vs CdS 3,64) e la sezione Interesse (3,06 vs CdS 3,58). In particolare, la capacità del docente di stimolare e motivare l'interesse verso la disciplina raggiunge esattamente 2,50, rendendolo un valore di attenzione all'intero questionario consolidato. La soddisfazione complessiva degli studenti si attesta a 2,89, anch'essa migliorabile per renderla in linea con i riferimenti di CdS (3,52) e Dipartimento (3,52). La chiarezza espositiva (3,22) e la reperibilità del docente (3,39) risultano più che sufficienti. L'organizzazione semestrale complessiva (2,94) e il carico di studio semestrale (3,06) sono più che sufficienti ma migliorabili rispetto ai valori medi del CdS e del Dipartimento. Nel complesso, l'insegnamento presenta un profilo che richiede un'attenzione da parte del Consiglio di Corso di Studio.

L'insegnamento di Chimica Analitica (docente: Maurizio Quinto, 14 rispondenti) registra un punteggio complessivo di 3,61, superiore alla media del Corso di Studio (3,43) e del Dipartimento (3,37), con l'89,5% di risposte positive. La sezione meglio valutata è quella della Docenza (3,67 vs CdS 3,65). Tra i singoli indicatori spiccano il rispetto degli orari (3,93), la chiarezza delle modalità d'esame (3,86), la coerenza con il programma dichiarato sul sito (3,86) e l'organizzazione complessiva dell'insegnamento (3,71), tutti superiori ai valori di CdS e Dipartimento. Le aree con i punteggi relativamente più bassi sono il materiale didattico (3,14) e il carico di studio semestrale complessivo (3,36), quest'ultimo leggermente inferiore alla media del CdS (3,62) ma comunque ampiamente positivo. La chiarezza espositiva (3,21) risulta inferiore alla media del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,57), rappresentando un elemento su cui il docente potrebbe concentrare un'attenzione migliorativa. Nel complesso, l'insegnamento si posiziona favorevolmente rispetto ai valori di riferimento, con un profilo didattico e organizzativo solido.
L'insegnamento di Difesa delle Derrate Agro-Alimentari – modulo di Entomologia (docente: Salvatore Germinara, 10 rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,82, tra i più elevati del Corso di Laurea, nettamente superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 97,1% di risposte positive. Tutte le sezioni tematiche superano i rispettivi valori di confronto: Docenza (3,88 vs CdS 3,65 vs Dip. 3,66), Interesse (3,90 vs CdS 3,58), Strutture (3,90 vs CdS 3,64), Organizzazione (3,70 vs CdS 3,64) e Insegnamento (3,74 vs CdS 3,66). Tra i singoli indicatori, la capacità del docente di stimolare e motivare l'interesse (3,90) è notevolmente superiore alla media del CdS (3,40) e del Dipartimento (3,54), e rappresenta uno dei valori più alti dell'intero questionario su questo indicatore. La soddisfazione complessiva (3,90), il rispetto degli orari (3,90), la reperibilità del docente (3,90), la chiarezza delle modalità d'esame (3,90) e l'adeguatezza delle strutture (3,90 per aule e laboratori) si collocano tutti al massimo livello. L'unico indicatore lievemente più contenuto è il carico di studio dell'insegnamento (3,40), il più basso della sezione Insegnamento, pur rimanendo abbondantemente al di sopra di qualsiasi soglia critica. Nel complesso, l'insegnamento non presenta alcuna criticità e si configura come uno dei più apprezzati dell'intero Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.
L'insegnamento di Difesa delle Derrate Agro-Alimentari – modulo di Patologia (docente: Maria Luisa Raimondo, 12 rispondenti, A.A. 2025/2026) ottiene un punteggio complessivo di 3,73, superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 96,1% di risposte positive. La sezione Insegnamento (3,82) è la meglio valutata, con indicatori di eccellenza per il materiale didattico (3,92), la chiarezza delle modalità d'esame (3,92) e l'organizzazione complessiva dell'insegnamento (3,92), tutti nettamente superiori ai valori di confronto. La sezione Organizzazione (3,75) e la sezione Interesse (3,63) si collocano ugualmente al di sopra dei valori di riferimento. Nella sezione Docenza (3,65), il rispetto degli orari (3,75) e la coerenza con il programma dichiarato (3,83) sono i punteggi più elevati, mentre la capacità del docente di stimolare l'interesse (3,50) e la reperibilità (3,58) sono le voci relativamente più contenute, pur rimanendo superiori al limite di attenzione e sostanzialmente allineate ai valori dipartimentali. La soddisfazione complessiva (3,58) supera la media del CdS (3,52) e del Dipartimento (3,52). Nel complesso, l'insegnamento presenta un profilo qualitativo elevato e omogeneo, senza aree critiche.
L'insegnamento di Gestione della Qualità e Processi Innovativi (docente: Barbara La Gatta, 17 rispondenti, A.A. 2025/2026) ottiene un punteggio complessivo di 3,76, nettamente superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 96,5% di risposte positive e nessun indicatore al di sotto del limite di attenzione di 2,5. Tutte le sezioni principali superano i valori di confronto: Docenza (3,81 vs CdS 3,65 vs Dip. 3,66), Interesse (3,79 vs CdS 3,58), Organizzazione (3,79 vs CdS 3,64) e Insegnamento (3,78 vs CdS 3,66). In particolare, la capacità del docente di stimolare e motivare l'interesse (3,76) è significativamente superiore alla media del CdS (3,40) e del Dipartimento (3,54), e la soddisfazione complessiva degli studenti (3,82) supera nettamente i valori di CdS (3,52) e Dipartimento (3,52). La coerenza con il programma dichiarato (3,88), la chiarezza delle modalità d'esame (3,82), l'organizzazione dell'insegnamento (3,88) e la chiarezza espositiva (3,82) sono tutti indicatori superiori ai rispettivi riferimenti. Nel complesso, l'insegnamento si conferma tra i più apprezzati del Corso, con un profilo didattico e organizzativo eccellente.
L'insegnamento di Igiene degli Alimenti e Nutrizione Umana – modulo di Alimentazione e Nutrizione (docente: Addolorata Meleleo, 17 rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,68, superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 93,1% di risposte positive. Le sezioni meglio valutate sono l'Organizzazione (3,91 vs CdS 3,64, +0,27 punti, con il 100% di risposte positive) e l'Insegnamento (3,76 vs CdS 3,66), entrambe nettamente superiori ai valori di riferimento. Nella sezione Docenza (3,63), il rispetto degli orari (3,88) e la reperibilità del docente (3,82) sono punti di forza, mentre le attività didattiche integrative (3,35) e la capacità di stimolare l'interesse (3,47) risultano inferiori alle medie di CdS e Dipartimento, pur restando di elevato valore. La soddisfazione complessiva (3,65) e l'interesse degli studenti per gli argomenti (3,76) si collocano al di sopra dei rispettivi valori del CdS.
L'insegnamento di Igiene degli Alimenti e Nutrizione Umana – modulo di Igiene e Sicurezza (docente: Giovanni Normanno, 19 rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,81, tra i più elevati del Corso di Laurea, superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 98,1% di risposte positive e nessun indicatore al di sotto del limite di attenzione di 2,5. Tutte le sezioni superano abbondantemente i valori di riferimento: Organizzazione (3,92 vs CdS 3,64, con il 100% di risposte positive), Docenza (3,86 vs CdS 3,65), Insegnamento (3,79 vs CdS 3,66), Interesse (3,74 vs CdS 3,58) e Strutture (3,71 vs CdS 3,64). Tra i singoli indicatori emergono la capacità del docente di stimolare l'interesse (3,84 vs CdS 3,40, +0,44 punti), la chiarezza espositiva (3,89 vs CdS 3,56), la coerenza con il programma dichiarato (3,89), la chiarezza delle modalità d'esame (3,89), l'utilità delle attività integrative (3,89) e il carico di studio semestrale (3,95): tutti nettamente superiori ai riferimenti del CdS e del Dipartimento. La soddisfazione complessiva (3,79 vs CdS 3,52) è tra le più elevate dell'intero Corso. Nel complesso, l'insegnamento non presenta alcuna criticità e si configura come uno dei più apprezzati del Corso di Laurea.
L'insegnamento di Lingua Inglese (docente: Alfonso Filippone, 5 rispondenti) registra un punteggio complessivo di 3,76, superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 97,6% di risposte positive e nessun indicatore al di sotto del limite di attenzione di 2,5. Si evidenzia tuttavia che il numero di rispondenti è pari a 5, il più basso dell'intera rilevazione, elemento che invita a interpretare i dati con la cautela dovuta alla ridotta numerosità. Le sezioni Docenza (3,80), Interesse (3,80) e Strutture (3,80) ottengono tutte il medesimo punteggio e superano i valori del CdS e del Dipartimento; analoga uniformità si riscontra nell'Organizzazione (3,70 vs CdS 3,64). La sezione Insegnamento (3,72) si posiziona ugualmente al di sopra della media del CdS (3,66). Tra i singoli indicatori, la capacità del docente di stimolare l'interesse (3,80), la chiarezza espositiva (3,80), la reperibilità del docente (3,80), le conoscenze preliminari (3,80) e il materiale didattico (3,80) sono tutti valutati positivamente e superiori ai valori del CdS e del Dipartimento. I valori lievemente più contenuti si registrano per la chiarezza delle modalità d'esame (3,60) e l'organizzazione complessiva dell'insegnamento (3,60), pur rimanendo ben al di sopra di qualsiasi soglia critica. La soddisfazione complessiva (3,80) è significativamente superiore alla media del CdS (3,52). Nel complesso, l'insegnamento presenta un profilo uniforme e positivo, senza aree critiche.
L'insegnamento di Macchine per le Industrie Alimentari (docente: Roberto Romaniello, 18 rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,65, superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 91,5% di risposte positive e nessun indicatore al di sotto del limite di attenzione di 2,5. La sezione meglio valutata è l'Organizzazione (3,67 vs CdS 3,64). Nella sezione Docenza (3,69 vs CdS 3,65) spicca la chiarezza delle modalità d'esame che raggiunge il punteggio massimo rilevabile di 4,00, il più alto dell'intero insegnamento. Il rispetto degli orari (3,89), la reperibilità del docente (3,89) e la coerenza con il programma dichiarato (3,89) sono ugualmente superiori ai valori di riferimento. La sezione Insegnamento (3,68 vs CdS 3,66) si colloca in linea con i valori medi del CdS. L'area con il punteggio più contenuto è la sezione Interesse (3,39 vs CdS 3,58), pur restando ampiamente al di sopra del limite di 2,5. La chiarezza espositiva (3,44 vs CdS 3,56) e le conoscenze preliminari (3,33) sono gli indicatori più contenuti della sezione Docenza e Insegnamento rispettivamente.
L'insegnamento di Microbiologia Alimentare (docente: Antonio Bevilacqua, 19 rispondenti) ottiene il punteggio complessivo più elevato dell'intera rilevazione: 3,98, con il 99,1% di risposte positive, nettamente superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37). Le sezioni Insegnamento, Docenza e Interesse raggiungono tutte il punteggio massimo di 4,00, con il 100% di risposte positive. Le sezioni Organizzazione (3,95 vs CdS 3,64) e Strutture (3,84 vs CdS 3,64) risultano ugualmente molto elevate e superiori ai benchmark di CdS e Dipartimento. L'unico indicatore che si discosta dal punteggio massimo è l'organizzazione semestrale complessiva (3,89), che rimane comunque nettamente superiore a qualsiasi valore di riferimento. Nel complesso, l'insegnamento di Microbiologia Alimentare rappresenta il punto di più alta valutazione del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.
L'insegnamento di Microbiologia Industriale (docente: Giuseppe Spano, 13 rispondenti) registra il punteggio complessivo più basso: 2,62, con il 55,2% di risposte positive, al di sotto della media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37). Sebbene il valore superi il limite di attenzione di 2,5, la sezione Docenza scende a 2,41, cioè al di sotto della soglia di attenzione. La capacità del docente di stimolare l'interesse verso la disciplina registra il valore più critico dell'intero questionario (1,92), ampiamente al di sotto del limite di attenzione e inferiore di 1,47 punti rispetto alla media del CdS (3,40) e di 1,62 punti rispetto al Dipartimento (3,54). La chiarezza espositiva (2,00), la chiarezza delle modalità d'esame (2,08) e il materiale didattico (2,15) sono ugualmente al di sotto del limite critico di 2,5. Il rispetto degli orari (2,46) e la coerenza con il programma dichiarato (2,77) si collocano rispettivamente appena sotto e appena sopra la soglia di attenzione. La soddisfazione complessiva degli studenti (2,08) è anch'essa al di sotto del limite critico. Le sezioni Interesse (2,85), Organizzazione (2,73) e Strutture (2,77) si posizionano al di sopra di 2,5 ma inferiori ai limiti di riferimento del CdS e del Dipartimento. L'interesse personale degli studenti per gli argomenti (3,62) è l'unico indicatore che supera 3,00 e i valori di riferimento.
L'insegnamento di Operazioni Unitarie (docente: Antonio Derossi, 11 rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,78, superiore alla media del

CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 96,3% di risposte positive. Le sezioni Insegnamento (3,82 vs CdS 3,66) e Organizzazione (3,82 vs CdS 3,64) sono elevate, con indicatori come l'organizzazione complessiva dell'insegnamento (3,91) e il carico di studio proporzionato ai crediti (3,82) superiori ai limiti di riferimento. La sezione Docenza (3,74 vs CdS 3,65) beneficia di punteggi elevati per il rispetto degli orari (3,91), la reperibilità del docente (3,91) e la coerenza con il programma dichiarato (3,82). La chiarezza espositiva (3,45) è il valore più contenuto della sezione Docenza, inferiore alla media del CdS (3,56) e del Dipartimento (3,57): un elemento con margini di miglioramento. La soddisfazione complessiva (3,64 vs CdS 3,52) e la capacità di stimolare l'interesse (3,55 vs CdS 3,40) sono entrambe superiori ai valori di riferimento. Nel complesso, l'insegnamento presenta un profilo qualitativo solido e uniforme, senza aree critiche.
L'insegnamento di Processi della Tecnologia Alimentare (docente: Antonietta Baiano, 11 rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,65, superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 94,6% di risposte positive e nessun indicatore al di sotto del limite di attenzione di 2,5. I punti di forza più evidenti sono la chiarezza delle modalità d'esame (3,91), la coerenza con il programma dichiarato (3,82), la chiarezza espositiva (3,82 vs CdS 3,56, +0,26 punti) e il rispetto degli orari (3,91): tutti nettamente superiori ai benchmark del CdS e del Dipartimento. La sezione Docenza (3,73 vs CdS 3,65) risulta complessivamente positiva, con la sola eccezione della capacità di stimolare l'interesse (3,27 vs CdS 3,40 vs Dip. 3,54), che è l'indicatore più basso dell'insegnamento e l'unico inferiore ai valori di CdS e Dipartimento nella sezione Docenza. La sezione Organizzazione (3,45 vs CdS 3,64) è l'unica che si colloca al di sotto del CdS: il carico di studio semestrale complessivo (3,36) e l'organizzazione semestrale (3,55) risultano entrambi inferiori alla media del Corso, seppure di valore molto superiori ai limiti di attenzione. La soddisfazione complessiva (3,64 vs CdS 3,52) e l'interesse verso gli argomenti (3,64 vs CdS 3,65) sono valori sostanzialmente allineati ai riferimenti. Nel complesso, l'insegnamento presenta un buon profilo qualitativo, con due aree su cui mantenere attenzione: motivazione e organizzazione semestrale percepita.
L'insegnamento di Produzioni Vegetali Alimentari – modulo di Agronomia e Coltivazioni (docente: Giuseppe Gatta, 13 rispondenti) registra un punteggio complessivo di 3,83, tra i più elevati del Corso di Laurea, nettamente superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 97,3% di risposte positive e nessun indicatore al di sotto del limite di attenzione di 2,5. La sezione Insegnamento (3,89) è la più elevata e include tra i suoi indicatori di punta l'organizzazione complessiva dell'insegnamento (4,00), il carico di studio proporzionato ai crediti (3,92), il materiale didattico (3,92) e la chiarezza delle modalità d'esame (3,92), tutti superiori ai valori di CdS e Dipartimento. La sezione Docenza (3,86) registra il 100% di risposte positive: il rispetto degli orari (3,92), la reperibilità del docente (3,92), la chiarezza espositiva (3,85 vs CdS 3,56) e la capacità di stimolare l'interesse (3,77 vs CdS 3,40, +0,37 punti) sono tutti ampiamente superiori ai valori di riferimento del CdS e del Dipartimento. La sezione Interesse (3,77) completa un quadro omogeneo e di alto livello. La soddisfazione complessiva (3,69 vs CdS 3,52) e l'interesse degli studenti per gli argomenti (3,85) sono ugualmente superiori ai valori di riferimento. La sezione Organizzazione (3,73 vs CdS 3,64) è la relativamente meno elevata, con il carico semestrale (3,77) e l'organizzazione semestrale (3,69) comunque al di sopra dei benchmark.
L'insegnamento di Produzioni Vegetali Alimentari – modulo di Produzioni Frutticole (docente: Laura De Palma, 13 rispondenti) ottiene un punteggio complessivo di 3,59, superiore alla media del CdS (3,43) e del Dipartimento (3,37), con il 91,4% di risposte positive e nessun indicatore al di sotto del limite di attenzione di 2,5. Le sezioni meglio valutate sono l'Organizzazione (3,73 vs CdS 3,64) e le Strutture in Presenza (3,69 vs CdS 3,64 vs Dip. 3,48), entrambe superiori ai valori medi del CdS e del Dipartimento. Nella sezione Insegnamento (3,68 vs CdS 3,66) emergono positivamente la chiarezza delle modalità d'esame (3,85) e l'organizzazione complessiva dell'insegnamento (3,69), superiori ai valori del CdS, mentre il materiale didattico (3,54) è il più contenuto della sezione. La sezione Docenza (3,51 vs CdS 3,65) è l'unica complessivamente al di sotto del benchmark del CdS: la capacità del docente di stimolare l'interesse (2,62 vs CdS 3,40 vs Dip. 3,54) è l'indicatore più basso dell'insegnamento e il secondo più basso dell'intera rilevazione pur rimanendo sopra il limite di attenzione di 2,5. Anche la chiarezza espositiva (3,31 vs CdS 3,56 vs Dip. 3,57) è inferiore ai valori di riferimento del CdS e del Dipartimento, così come la soddisfazione complessiva (3,31 vs CdS 3,52) e l'interesse degli studenti per la materia (3,38 vs CdS 3,66), che insieme contribuiscono a un punteggio della sezione Interesse (3,35 vs CdS 3,58).

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

Opinioni dei laureati

L’analisi prende in esame le valutazioni espresse dai laureati del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) nell'anno solare 2025, i cui dati sono aggiornati ad aprile 2026. Su un totale di 40 laureati, il numero di intervistati è pari a 37 unità. Il tasso di risposta dei questionari si attesta quindi intorno al 92,5%, valore che conferisce una forte significatività e solidità statistica agli indicatori di seguito riportati e commentati:
Punto 1. Frequenza regolare dei corsi.
Quasi la metà degli intervistati (48.6%) riferisce di aver frequentato più del 75% dei corsi previsti Tale percentuale, inferiore rispetto alla media nazionale (60,5%) al dato della macroarea Sud e Isole (63,2%), ma viene bilanciata da un 27.0% di studenti che si colloca nella fascia di frequenza tra il 50 e il 75% dei corsi previsti (valore superiore al dato medio di Ateneo, pari al 21,4%). Una quota marginale (2,7%) dichiara di aver frequentato tra il 25% e il 50% delle lezioni (a fronte dell'8,1% di Ateneo e del 7,7% della classe Sud e Isole), mentre nessun laureato del presente Cds si colloca sotto la soglia del 25% di presenza (rispetto al 4,7% di Ateneo e al 2,4% del Mezzogiorno). Si rileva, tuttavia, una percentuale significativa di non rispondenti su questo specifico quesito, pari al 21,6% (rispetto al 5,3% delle medie di confronto nazionali e del Sud e Isole). Nel complesso, l'andamento dimostra una buona regolarità negli studi e nel gradimento delle lezioni erogate stimolandone la frequenza
Punto 2. Carico di studi degli insegnamenti.
Il 67,5% dei laureati ritiene il carico di studio adeguato alla durata legale del CdS (suddiviso tra il 24,3% di “decisamente sì” e il 43,2% di “più sì che no”). Le opinioni parzialmente negative (“più no che sì”) si attestano al 10,8%, un dato in linea con il parametro di macroarea del Sud e Isole (10,7%) e di poco inferiore alla media nazionale (11,4%). L’elemento di maggiore scostamento risiede nell’elevata quota di mancate risposte (21,6%), un dato strutturale molto più marcato rispetto al benchmark Sud e Isole (4,7%) e a quello nazionale (4,1%). Di conseguenza, il giudizio complessivo di adeguatezza espresso a livello locale (67,5%) risente di tale asimmetria e risulta inferiore a quello registrato nel Sud e Isole (83,2%) e a livello nazionale di Ateneo (82,9%). Tale evidenza suggerisce la necessità di monitorare l’effettivo bilanciamento dei CFU e di stimolare la compilazione del questionario.
Punto 3. Organizzazione degli esami.
L’organizzazione degli esami (comprensiva di appelli, orari, informazioni e sistemi di prenotazione) è giudicata soddisfacente dal 72,9% dei laureati (nel dettaglio: 32,4% “sempre o quasi sempre” e 40,5% “per più della metà degli esami”). Il dato mostra un margine di distacco rispetto alla media complessiva nazionale di Ateneo (82,6%), alla classe Sud e Isole (83,1%), evidenziando anche in questo punto l’incidenza del tasso di non risposta locale (pari al 18,9% contro il 4,6% del Sud e Isole e il 4,2% nazionale).
Punto 4. Rapporti con i docenti.
Un solido e strutturato punto di forza del CdS risiede nella qualità delle relazioni umane e didattiche. L’89,2% dei laureati esprime un giudizio ampiamente positivo sulla disponibilità dei docenti (32,4% “decisamente sì” e 56,8% “più sì che no”). Questo eccellente risultato si pone in linea con la media nazionale di Ateneo (90%) e della macroarea Sud e Isole (pari a 90,1% complessivamente, ma con una quota inferiore di 'più sì che no', pari al 51,5%), confermando l'efficacia dell'attenzione personalizzata riservata agli studenti del nostro Cds.
Punto 5. Grado di soddisfazione del corso di Laurea.
Il dato macroscopico più rilevante e positivo emerge dall’indicatore sulla soddisfazione globale. Il 91,9% dei laureati si dichiara complessivamente soddisfatto del percorso di studi compiuto (ripartito tra un 51,4% di “decisamente sì” e un 40,5% di “più sì che no”). Questo risultato convalida l’ottima percezione della qualità dell’offerta formativa del CdS e supera sia la media nazionale di Ateneo (ferma all’89,2%), sia la media dei laureati del Sud e delle Isole (92,7%, di cui 51,6% 'decisamente sì' e 41,1% 'più sì che no').
Punto 6. Valutazione delle aule
Le aule destinate alla didattica frontale rispondono pienamente alle esigenze degli studenti. Il 100% degli intervistati dichiara di aver fruito delle aule. Tra questi, il 91,9% considera le aule “sempre o quasi sempre adeguate” (32,4%) o “spesso adeguate” (59,5%); solo l’8,1% ravvisa criticità sporadiche. Si tratta di un dato lievemente superiore alla media nazionale di Ateneo (87,0%) e alla media di macroarea Sud e Isole (83,9%), dove le valutazioni di inadeguatezza salgono al 16,0% (14,3% 'raramente adeguate' e 1,7% 'mai adeguate').
Punto 7. Valutazione delle postazioni informatiche
L’unico indicatore che mostra uno scostamento sensibilmente negativo riguarda la valutazione delle postazioni informatiche. A livello locale, la

percentuale di studenti che ha effettivamente utilizzato tali postazioni è pari al 56,8% (rispetto al 70,4% del Sud e Isole). Tra i fruitori del servizio, solo il 38,1% reputa idoneo il numero di postazioni, mentre il 61,9% esprime un parere negativo giudicandole inadeguate. Questo scenario inverte nettamente il trend nazionale di Ateneo (61,9% di pareri positivi) e della macroarea Sud e Isole, dove il 60,3% dei laureati considera il numero di postazioni idoneo e solo il 39,7% muove critiche. Pur considerando che l'ampia diffusione di dispositivi personali (PC portatili, tablet) mitiga il problema, il dato solleva una criticità oggettiva a livello locale. Si evidenzia comunque che il Dipartimento DAFNE dispone di due laboratori informatici (uno presso il 1 piano del II plesso dello stesso Dipartimento denominato 'Campus One' e l'altro presso l'Istituto Altamura-da Vinci) che sono stati recentemente ammodernati, e che il numero ridotto di terminali fissi è controbilanciato dalla copertura totale della rete Wi-Fi di Ateneo (Eduroam) e dalle numerose postazioni di ricarica poste nelle aule e nei corridoi. Tuttavia, la percezione degli studenti richiede eventuali riflessioni di potenziamento strutturale.
Punto 8. Valutazione delle attrezzature per le attività didattiche (laboratori, attività pratiche, …)
La coorte studentesca ha apprezzato positivamente le dotazioni di attrezzature per le attività didattiche e pratiche. L'indagine rileva che il 100% dei laureati ha frequentato i laboratori didattici (rispetto al 95,4% del Sud e Isole e al 95,8% della media nazionale di Ateneo) e, tra questi, l'86,4% esprime un giudizio fortemente positivo sulla loro adeguatezza (37,8% "sempre adeguate" e 48,6% "spesso adeguate"). Il dato fotografa l'idoneità delle strutture scientifiche, ponendosi quasi in linea con i parametri dei restanti atenei italiani (89,0%) e in incremento rispetto alla media del Sud e Isole, in cui il giudizio positivo complessivo si attesta all'84,0%.
Punto 9. Valutazione dei servizi di biblioteca
I servizi bibliotecari (prestiti, consultazioni, orari di apertura) registrano un eccellente livello di gradimento. Utilizzati dall'89,2% del campione esaminato, il risultato locale appare nettamente superiore rispetto al dato medio di Ateneo (valore superiore al 78,2% registrato nel Sud e Isole e al 75,7% registrato a livello nazionale di Ateneo), ottenendo il 100% di pareri positivi (ripartiti tra il 54,5% di valutazioni "decisamente positiva" e il 45,5% "abbastanza positiva").
Punto 10. Propensione alla re-iscrizione
Il quesito sulla fidelizzazione offre riscontri molto incoraggianti: il 73,0% degli intervistati si iscriverebbe nuovamente al medesimo corso presso l'Università di Foggia, e il 5,4% sceglierebbe un corso differente ma nello stesso Ateneo. Solo il 10,8% opterebbe per un corso diverso in un altro ateneo. Nessun intervistato esprime l'intenzione di frequentare lo stesso corso in un'altra sede universitaria (a fronte del 4,1% a livello di macroarea). I dati mostrano un apprezzamento positivo dell'Ateneo e in particolare del CdS, facendo prospettare alla propensione di voler continuare gli studi scegliendo, per la maggior parte, il CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari risultando competitivi sia rispetto al dato complessivo di Ateneo (73,5%) sia rispetto alla media del Sud e Isole, dove la propensione a re-iscriversi nello stesso corso e ateneo si attesta al 78,0%.
ELEMENTI DI ATTENZIONE, AZIONI CORRETTIVE E AZIONI DI CONSOLIDAMENTO
Alla luce delle risultanze emerse dall'analisi comparativa dei dati AlmaLaurea, si individuano le seguenti aree di intervento e si propongono le relative azioni di miglioramento:
-Riduzione del tasso di non risposta e monitoraggio del carico di studio: L'elevata percentuale di 'mancate risposte' registrata in punti nevralgici quali il carico di studio (21,6%), l'organizzazione degli esami (18,9%) e la regolarità della frequenza (21,6%) rappresenta un'anomalia sia rispetto al dato medio di Ateneo, sia rispetto ai benchmark nazionale e di macroarea Sud e Isole (dove le mancate risposte oscillano stabilmente tra il 4% e il 5%). Il CdS implementerà mirate azioni di sensibilizzazione (condotte anche attraverso i docenti tutor del Corso di Studio) per promuovere l'importanza della compilazione integrale dei questionari. Contestualmente, si procederà a un attento monitoraggio interno dei programmi d'esame per verificare la corretta proporzionalità tra i CFU assegnati e l'impegno richiesto.
Allo stesso tempo, si forniscono anche indicazioni sulle azioni di consolidamento dei punti di forza rilevati nei questionari:
-Consolidamento e valorizzazione dei punti di forza: Il CdS si impegna a mantenere e valorizzare gli eccellenti standard qualitativi raggiunti nell'ambito dei laboratori didattici, dei servizi bibliotecari e del rapporto studenti-docenti, elementi virtuosi che garantiscono un tasso di soddisfazione globale (91,9%) estremamente elevato e superiore alla media nazionale e del Sud e Isole.

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

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

L'ammissione al CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, a partire dal 2021, non è a numero programmato e non prevede alcuna programmazione locale.
Gli avvii di carriera al primo anno (indicatore iC00a) evidenziano un andamento altalenante nel periodo 2020-2025. Il valore passa da 83 nel 2020 a 70 nel 2021, per poi diminuire ulteriormente fino a 44 nel 2022, attestandosi al di sotto sia della media dell'area geografica (50,1) sia di quella degli altri atenei (59,2). Nel 2023 si registra un marcato recupero, con il raggiungimento di 91 avvii di carriera, valore nettamente superiore alle corrispondenti medie dell'area geografica (57,2) e degli altri atenei (63,4). Nel 2024 l'indicatore subisce una nuova flessione, attestandosi a 73, pur mantenendosi significativamente al di sopra della media dell'area geografica (45,3) e di quella degli altri atenei (58,8). Nel 2025 si osserva una ripresa, con un incremento a 84 avvii di carriera, confermando una performance superiore sia alla media dell'area geografica (53,1) sia a quella degli altri atenei (58.4). Nel complesso, nonostante le oscillazioni registrate nel periodo considerato, il corso mostra una capacità attrattiva generalmente più elevata rispetto ai benchmark di riferimento.
Relativamente al numero di immatricolati puri (indicatore iC00b), il valore passa da 68 nel 2020 a 59 nel 2021, per poi ridursi ulteriormente a 34 nel 2022. In tale anno, il dato risulta inferiore sia alla media dell'area geografica (39,3) sia a quella degli altri atenei (46,5). Nel 2023 si registra un significativo incremento, con 76 immatricolati puri, valore superiore alle medie dell'area geografica (44,8) e degli altri atenei (50,7). Nel 2024 l'indicatore si attesta a 66, mantenendosi comunque al di sopra della media dell'area geografica (37,2) e di quella degli altri atenei (48,0). Nel 2025 si osserva una nuova crescita, con 70 immatricolati puri, a fronte di valori medi pari a 41,6 nell'area geografica di riferimento e a 47,4 negli altri atenei. Nel complesso, dopo la contrazione registrata fino al 2022, l'indicatore evidenzia un recupero nei tre anni successivi, mantenendosi stabilmente al di sopra dei valori medi di confronto.
Il numero totale di iscritti (indicatore iC00d) passa da 274 iscritti nel 2020 a 240 nel 2021, per poi diminuire ulteriormente a 195 nel 2022. Nel 2023 si registra una ripresa, con 216 iscritti, seguita da una lieve flessione nel 2024, quando il numero degli iscritti si attesta a 197. Nel 2025 l'indicatore torna a crescere, raggiungendo 210 iscritti. Nel confronto con i valori di riferimento, il corso presenta valori costantemente superiori alle medie dell'area geografica. In particolare, nel triennio 2020 - 2022 il numero di iscritti risulta superiore alla media dell'area geografica (249,8, e 219,9 e 176,4, rispettivamente), pur collocandosi leggermente al di sotto della media degli altri atenei (282.2, 248.7 e 214.6, rispettivamente). Dal 2023 in poi, l'indicatore si mantiene costantemente al di sopra di entrambi i benchmark. Nel complesso, nonostante le oscillazioni registrate nel periodo considerato, il numero totale di iscritti si mantiene su livelli generalmente superiori o paragonabili ai valori medi di confronto.
Il numero di iscritti regolari (indicatore iC00e) passa da 156 nel 2020 a 134 nel 2021, per poi ridursi ulteriormente a 100 nel 2022. Nel 2023 si osserva una ripresa, con 132 iscritti regolari, seguita da una lieve flessione nel 2024, quando l'indicatore si attesta a 126. Nel 2025 si registra un ulteriore incremento, con 155 iscritti regolari. Nel confronto con i valori di riferimento, l'indicatore risulta inferiore sia alla media dell'area geografica (182,6) sia a quella degli altri atenei (203,5) nel 2020; la medesima situazione si osserva nel 2021 (158,2 e 170,7, rispettivamente) e nel 2022 (123,3 e 142,5, rispettivamente). A partire dal 2023, il numero di iscritti regolari supera la media dell'area geografica (116,3), avvicinandosi a quella degli altri atenei (135,9). Nel 2024, il dato si conferma superiore alla media dell'area geografica (109,4) e solo lievemente inferiore a quella degli altri atenei (135,5). Nel 2025 l'indicatore risulta nettamente superiore sia alla media dell'area geografica (55,5) sia a quella degli altri atenei (67,0). Nel complesso, dopo la contrazione registrata fino al 2022, l'indicatore mostra un recupero nei tre anni successivi.
Indicatori relativi alla didattica (Gruppo A)
La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'anno solare (indicatore iC01) evidenzia un andamento variabile nel periodo 2020-2024. Dopo il valore minimo dell'11.5% registrato nel 2020, l'indicatore cresce progressivamente fino al 20,1% nel 2021 e al 32,0% nel 2022. Nel 2023 si osserva una flessione al 28,0%, seguita da un'ulteriore riduzione nel 2024, quando la percentuale si attesta al 25,4%. Nel confronto con i valori di riferimento, l'indicatore si mantiene costantemente al di sotto sia della media dell'area geografica sia di quella degli altri atenei. Nel complesso, pur evidenziando un miglioramento rispetto al minimo registrato nel 2020, l'indicatore continua a collocarsi al di sotto dei

benchmark di riferimento.
La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (indicatore iC02) passa dal 32,9% nel 2020 al 20,0% nel 2021, per poi aumentare significativamente fino al 50,0% nel 2022. Nel 2023 si registra una marcata flessione, con una percentuale pari al 14,3%, seguita da un recupero nel 2024, quando l'indicatore raggiunge il 38,9%. Nel 2025 il valore torna a crescere, attestandosi al 50,0%. Nel confronto con i valori di riferimento, l'indicatore risulta inferiore sia alla media dell'area geografica (37,0%) sia a quella degli altri atenei (49,2%) nel 2020, e mantiene un andamento analogo nel 2021 (35,8% e 49,1%, rispettivamente). Nel 2022, invece, il valore del corso supera la media dell'area geografica (41,2%) e si allinea sostanzialmente a quella degli altri atenei (49,4%). Nel 2023 il dato si colloca nuovamente al di sotto dei benchmark di riferimento (35,5% e 45,7%), mentre nel 2024 risulta in linea con la media dell'area geografica (38,2%) e lievemente inferiore a quella degli altri atenei (43,5%). Nel 2025 l'indicatore supera entrambe le medie di riferimento, pari al 39,5% per l'area geografica e al 45.7% per gli altri atenei. Nel complesso, nonostante le significative oscillazioni registrate nel periodo considerato, il dato più recente evidenzia un miglioramento rispetto ai valori medi di confronto.
La percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altre regioni (indicatore iC03) passa dall'8,4% nel 2020 al 7,1% nel 2021, per poi diminuire ulteriormente al 4,5% nel 2022. Nel 2023 si osserva una ripresa, con una percentuale pari al 6,6%, seguita da una nuova flessione nel 2024, quando l'indicatore si attesta al 2.7%. Nel 2025 si registra un significativo incremento, con un valore pari al 10,7%. Nel confronto con i valori di riferimento, nel 2020 l'indicatore risulta leggermente superiore alla media dell'area geografica (8,1%), ma nettamente inferiore a quella degli altri atenei (17,7%). Nel periodo 2021-2024 il dato si mantiene inferiore sia alla media dell'area geografica sia a quella degli altri atenei. Nel 2025, invece, l'indicatore supera la media dell'area geografica (9,0%), pur rimanendo inferiore a quella degli altri atenei (17,6%). Nel complesso, l'indicatore evidenzia una limitata capacità di attrazione di studenti provenienti da altre regioni rispetto ai valori medi nazionali, pur mostrando nel 2025 un recupero significativo e un posizionamento superiore alla media dell'area geografica di riferimento.
Il rapporto studenti regolari/docenti (indicatore iC05) passa da 7,1 nel 2020 a 5,8 nel 2021, per poi ridursi ulteriormente a 5,0 nel 2022. Nel biennio successivo si osserva un'inversione di tendenza, con un incremento a 6,0 nel 2023 e a 5,7 nel 2024. Nel confronto con i valori di riferimento, l'indicatore risulta inferiore sia alla media dell'area geografica (8,1) sia a quella degli altri atenei (8,8) nel 2020 e continua a mantenersi al di sotto dei rispettivi benchmark anche nel 2021 (6,7 e 7,4, rispettivamente). Nel 2022 il dato si colloca sostanzialmente in linea con la media dell'area geografica (5,1), pur rimanendo inferiore a quella degli altri atenei (5,8). Nel 2023 e nel 2024 il rapporto studenti regolari/docenti risulta invece superiore sia alla media dell'area geografica (4,6 e 4,1, rispettivamente) sia a quella degli altri atenei (5,4 e 5,2, rispettivamente). Nel complesso, dopo la diminuzione registrata fino al 2022, l'indicatore mostra una crescita negli ultimi due anni, collocandosi su valori superiori rispetto ai benchmark di riferimento.
Per quanto riguarda la percentuale di laureati occupati a un anno dal conseguimento del titolo (indicatore iC06), il valore passa dal 17,8% nel 2020 al 22,8% nel 2021, per poi ridursi al 20,0% nel 2022. Nel 2023 si osserva un incremento, con una percentuale pari al 26,7%, rimanendo pressoché stabile nel 2024, quando l'indicatore si attesta al 25,0%. Nel confronto con i benchmark di riferimento, l'indicatore si colloca generalmente al di sotto della media degli altri atenei, mentre risulta più vicino ai valori dell'area geografica, superandoli nel 2023 e risultando sostanzialmente in linea nel 2024.
La percentuale di laureati occupati a un anno dal conseguimento del titolo che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa regolamentata da un contratto o di partecipare a un'attività di formazione retribuita (indicatore iC06BIS) passa dal 13,3% nel 2020 al 19,3% nel 2021, per poi diminuire all'11,8% nel 2022. Nel 2023 si registra un incremento significativo, con una percentuale pari al 26,7%, seguito da una flessione nel 2024, quando l'indicatore si attesta al 20,0%. Nel confronto con i valori di riferimento, nel 2020 il dato risulta inferiore sia alla media dell'area geografica (19,7%) sia a quella degli altri atenei (27,9%). Nel 2021 la percentuale del CdS risulta sostanzialmente in linea con la media dell'area geografica (19,1%), ma inferiore a quella degli altri atenei (32,5%). Nel 2022 il valore del CdS si mantiene inferiore sia alla media dell'area geografica (23,5%) sia a quella degli altri atenei (33,9%). Nel 2023 l'indicatore del CdS supera la media dell'area geografica (19,9%), pur restando inferiore alla media degli altri atenei (34,9%). Nel 2024 il dato risulta leggermente inferiore alla media dell'area geografica (21,0%) e nettamente inferiore alla media degli altri atenei (38,8%).
La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo e non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa regolamentata da un contratto (indicatore iC06TER) passa dal 46,2% nel 2020 al 61,1% nel 2021, per poi diminuire significativamente al 30,8% nel 2022. Nel 2023 si registra un forte incremento fino all'80,0%, valore che si conferma stabile anche nel 2024. Nel confronto con i valori di riferimento, nel 2020 l'indicatore risulta inferiore sia alla media dell'area geografica (56,1%) sia a quella degli altri atenei (64,3%). Nel 2021 il dato supera la media dell'area geografica (54,2%) ma rimane inferiore a quella degli altri atenei (70,0%). Nel 2022 si colloca nuovamente al di sotto di entrambi i benchmark (61,7% e 73,8%). Dal 2023, invece, l'indicatore si posiziona stabilmente al di sopra sia della media dell'area geografica (67,0% nel 2023 e 59,0% nel 2024) sia di quella degli altri atenei (73,4% nel 2023 e 76,5% nel 2024).
La percentuale dei docenti di ruolo che appartengono a SSD di base e caratterizzanti (indicatore iC08) di cui sono docenti di riferimento è pari al 100%, dato costante dal 2017 che risulta più elevato nel confronto con gli atenei di area geografica di riferimento (94,9%) e di altri atenei (97,4%).
Indicatori relativi all'internazionalizzazione (Gruppo B)
La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU ottenuti entro la durata normale del corso (indicatore iC10) evidenzia un andamento fortemente variabile nel periodo 2020-2024. Il valore passa da 18,1‰ nel 2020 a 53,0‰ nel 2021, fino a raggiungere 85,4‰ nel 2022. Nel 2023 si registra una flessione a 32,4‰, seguita da un significativo incremento nel 2024, quando l'indicatore raggiunge 132,5‰. Nel confronto con i valori di riferimento, nel periodo 2020-2024 l'indicatore si mantiene sempre su livelli nettamente superiori rispetto sia alla media dell'area geografica (compresa tra 1,4‰ e 16,7‰) sia a quella degli altri atenei (compresa tra 2,0‰ e 12,2‰).
La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (indicatore iC11) evidenzia un andamento decrescente nel periodo 2020-2025. Il valore passa da 375,0‰ nel 2020 a 200,0‰ nel 2021 e 117,6‰ nel 2022, fino ad azzerarsi nel 2023 e nel 2024. Nel 2025 si registra un incremento a 133,3‰. Nel confronto con i valori di riferimento, l'indicatore risulta inizialmente nettamente superiore sia alla media dell'area geografica sia a quella degli altri atenei nel triennio 2020-2022. Nel biennio 2023-2024, il dato del CdS risulta inferiore ai benchmark di riferimento. Nel 2025, invece, l'indicatore torna a collocarsi su livelli superiori rispetto alla media dell'area geografica (62,1‰) e degli altri atenei (59,9‰).
Non emergono particolari criticità dall'analisi degli indicatori dei Gruppi A e B.
Ulteriori Indicatori relativi alla valutazione della didattica (Gruppo E)
La percentuale di CFU conseguiti al primo anno sul totale dei CFU previsti (iC13) evidenzia un andamento in miglioramento nel periodo 2020-2024. Dopo una lieve flessione dal 26,1% del 2020 al 25,5% del 2021, l'indicatore è progressivamente aumentato, raggiungendo il 30,9% nel 2022, il 31,0% nel 2023 e il 39,9% nel 2024. Pur mantenendosi al di sotto delle medie dell'area geografica e degli altri atenei fino al 2023, il CdS ha sensibilmente ridotto il divario nell'ultimo anno considerato, attestandosi su valori prossimi a quelli di confronto (43,7% per l'area geografica e 43,6% per gli altri atenei). Il dato del 2024 segnala pertanto un significativo miglioramento nella capacità degli studenti di conseguire i CFU previsti nel primo anno di corso.
La percentuale di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio (iC14) mostra un andamento altalenante nel periodo 2020-2024. Dopo il valore del 41,2% registrato nel 2020, l'indicatore ha subito una piccola flessione nel 2021 (35,6%), per poi recuperare nel 2022 (47,1%). Nel 2023 si osserva una nuova diminuzione, con un valore pari al 40,8%, seguita da un significativo incremento nel 2024, quando l'indicatore raggiunge il 53,0%, il valore più elevato dell'intero periodo considerato. Sebbene il dato del CdS si mantenga costantemente inferiore alle medie di riferimento, il divario risulta ridotto nell'ultimo anno. In particolare, nel 2024 il valore del CdS si avvicina maggiormente alla media dell'area geografica (62,8%) e degli altri atenei (67,2%). L'andamento dell'indicatore evidenzia pertanto un miglioramento della capacità del CdS di favorire la prosecuzione degli studi al secondo anno, pur permanendo margini di miglioramento rispetto ai benchmark di riferimento.
Gli indicatori iC15 e iC15bis, relativi rispettivamente alla quota di studenti che proseguono al secondo anno nello stesso corso di studio dopo aver conseguito almeno 20 CFU nel primo anno e alla quota di studenti che proseguono avendo acquisito almeno un terzo dei CFU previsti, coincidono nel periodo 2020-2024. Entrambi gli indicatori registrano una flessione nel 2021 (27,1%) rispetto al 2020 (32,4%), seguita da un significativo recupero nel 2022 (41,2%). Nel 2023 si osserva una nuova diminuzione, con un valore pari al 32,9%, mentre nel 2024 entrambi raggiungono il 47,0%, il valore più elevato dell'intero periodo considerato. Per tutto il quinquennio, i valori del CdS si mantengono inferiori alle medie dell'area geografica e degli altri atenei. Tuttavia, nel 2024 il divario si riduce sensibilmente. Il valore del CdS si avvicina, infatti, sia alla media dell'area geografica (53,0% per iC15 e 53,7% per iC15bis) sia a quella degli altri atenei (53,7% per iC15 e 54,8% per iC15bis). Nel complesso, i due indicatori evidenziano un miglioramento della regolarità delle carriere studentesche e della capacità degli studenti di conseguire un adeguato numero di CFU nel primo anno, pur permanendo margini di miglioramento rispetto ai benchmark di riferimento.
Fatta eccezione per il 2023, anche gli indicatori iC16 e iC16bis, relativi rispettivamente alla quota di studenti che proseguono al secondo anno avendo acquisito almeno 40 CFU e almeno due terzi dei CFU previsti al primo anno, coincidono nel periodo 2020-2024. Dopo il valore dell'11,8% registrato nel 2020, entrambi gli indicatori sono cresciuti nel 2021 (16,9%) e hanno raggiunto il valore massimo nel 2022 (29,4%). Nel 2023 si osserva una marcata flessione, con una riduzione al 17,1% per iC16 e 18,4 per iC16bis, seguita da un lieve recupero nel 2024, quando entrambi gli indicatori si attestano al

19,7%. Nel confronto con i benchmark, il CdS presenta valori costantemente inferiori alle medie dell'area geografica e degli altri atenei per tutto il periodo considerato. In particolare, nel 2024 il valore del CdS risulta significativamente inferiore sia alla media dell'area geografica (31,7% per iC16 e 32,6% per iC16bis) sia a quella degli altri atenei (31,4% per iC16 e 33,9% per iC16bis).
La percentuale di immatricolati che conseguono il titolo entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio (iC17) evidenzia un andamento complessivamente altalenante nel periodo 2020-2024. Dopo il valore del 33,0% registrato nel 2020, l'indicatore diminuisce sensibilmente nel 2021 (20,3%) e nel 2022 (19,4%), fino a raggiungere il minimo nel 2023 (14,7%). Nel 2024 si osserva un recupero, con un incremento al 23,7%, pur senza ritornare ai livelli iniziali del periodo considerato. Nel confronto con i benchmark di riferimento, dopo un valore di poco superiore alla media dell'area geografica nel 2020 (31.1%), l'indicatore si colloca stabilmente al di sotto dei valori di riferimento.
La percentuale di laureati che si iscriverebbero nuovamente allo stesso corso di studio (iC18) evidenzia un andamento in miglioramento nel periodo 2020-2024. Dopo il valore del 68,4% registrato nel 2020, l'indicatore diminuisce nel 2021 (57,1%), per poi risalire nel 2022 (61,1%). Nel 2023 si osserva un significativo incremento, con un valore pari al 73,7%, seguito da un ulteriore miglioramento nel 2024, quando l'indicatore raggiunge il 76,5%, il valore più elevato dell'intero periodo considerato. Nel confronto con i benchmark, il CdS presenta valori generalmente inferiori alle medie dell'area geografica e degli altri atenei fino al 2022. A partire dal 2023 si registra un netto avvicinamento ai valori di riferimento. Nel 2023 il dato del CdS risulta sostanzialmente allineato alla media dell'area geografica (73,6%) e a quella degli altri atenei (72,8%), mentre nel 2024 si colloca leggermente al di sotto della media dell'area geografica (78,0%) ma al di sopra della media degli altri atenei (72,4%). Nel complesso, l'indicatore segnala un progressivo rafforzamento della soddisfazione dei laureati nei confronti del percorso di studio.
Gli indicatori iC19, iC19bis e iC19ter, relativi alla quota di ore di docenza erogata da personale strutturato (docenti a tempo indeterminato e, per iC19bis e iC19ter, anche ricercatori a tempo determinato di tipo B e A, rispettivamente), evidenziano nel complesso un livello elevato e in progressivo consolidamento nel periodo 2020-2024. L'indicatore iC19, dopo una lieve flessione nel 2021 (77,5% rispetto all'81,6% del 2020), risale nel 2022 (78,0%) e aumenta significativamente nel 2023 (84,2%), fino a raggiungere il 91,4% nel 2024. Tale valore risulta nettamente superiore sia alla media dell'area geografica (71,0%) sia a quella degli altri atenei (71,5%). Analogamente, l'indicatore iC19bis evidenzia una crescita costante. Dal 91,7% del 2020 si passa al 96,4% nel 2021, al 96,3% nel 2022 e al 96,6% nel 2023, fino al raggiungimento del 100,0% nel 2024. Anche in questo caso, il valore del CdS si colloca stabilmente al di sopra delle medie di confronto, pari nel 2024 al 79,9% per l'area geografica e al 79,7% per gli altri atenei. L'indicatore iC19ter conferma il quadro di elevata strutturazione della docenza, attestandosi anch'esso al 100% nel 2024, valore superiore sia alla media dell'area geografica (87,7%) sia a quella degli altri atenei (87,0%). Nel complesso, gli indicatori evidenziano un'elevata stabilità e un progressivo rafforzamento della componente strutturata della docenza, con valori costantemente superiori ai benchmark di riferimento.
Le criticità emerse dall'analisi degli indicatori del Gruppo E riguardano in particolare i seguenti aspetti:
iC16/iC16BIS – Prosecuzione con almeno 40 CFU o 2/3 dei CFU. Nonostante il lieve recupero registrato nel 2024, il divario rispetto ai benchmark rimane significativo.
iC17 – Conseguimento del titolo entro N+1 anni. Sebbene nel 2024 si osservi un recupero rispetto ai livelli minimi registrati nel 2023, il dato continua a evidenziare difficoltà nel completamento del percorso di studi entro tempi contenuti.
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 (iC21) evidenzia un andamento altalenante nel periodo 2020-2024. Dopo il valore del 55,9% registrato nel 2020, l'indicatore cresce lievemente nel 2021 (59,3%), per poi diminuire nel 2022 fino al 50,0%, minimo del quinquennio. Nel 2023 si osserva un marcato recupero, con un valore pari al 76,3%, seguito da una lieve flessione nel 2024 (74,2%), pur mantenendosi su livelli sensibilmente più elevati rispetto agli anni precedenti. Nel confronto con i benchmark di riferimento, il CdS presenta valori generalmente inferiori alle medie di area geografica e degli altri atenei fino al 2022. A partire dal 2023 si osserva un significativo recupero, con un sostanziale riallineamento ai valori di riferimento. Nel 2023 l'indicatore risulta infatti in linea con la media dell'area geografica (76,9%) e con quella degli altri atenei (75,7%). Nel 2024 il dato si mantiene su livelli elevati (74,2%), e ancora in linea con la media dell'area geografica (72,9%) e alla media degli altri atenei (76,5%).
La percentuale di immatricolati che conseguono il titolo entro la durata normale del corso (indicatore iC22) passa dall'8,9% registrato nel 2020 al 15,3% nel 2021, per poi diminuire sensibilmente fino al 4,4% nel 2022. Nel 2023 si osserva un parziale recupero, con l'indicatore che risale al 6,8%. Nel confronto con i benchmark, il CdS presenta valori costantemente inferiori rispetto alle medie dell'area geografica e degli altri atenei lungo tutto il periodo analizzato. In particolare, nel 2023 il valore del CdS risulta significativamente più basso sia della media dell'area geografica (20,1%) sia di quella degli altri atenei (26,3%), confermando criticità nella regolarità dei tempi di conseguimento del titolo.
La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera universitaria al secondo anno in un diverso corso di studio dello stesso Ateneo (indicatore iC23) passa dall'8,8% registrato nel 2020 al 18,6% nel 2021, per poi diminuire sensibilmente fino al 2,9% nel 2022, valore minimo dell'intero periodo considerato. Nel 2023 si osserva un incremento particolarmente marcato, con l'indicatore che raggiunge il 30.3%, seguito da una nuova riduzione nel 2024, quando si attesta al 13,6%. Nel confronto con i benchmark, il CdS presenta valori generalmente superiori alle medie dell'area geografica e degli altri atenei nel triennio 2020-2022, mentre nel 2023 si registra un forte scostamento positivo rispetto ai valori di riferimento (7,2% area geografica e 4,9% altri atenei). Nel 2024 il dato del CdS (13,6%) rimane comunque superiore alle medie di confronto (5,2% area geografica e 5,1% altri atenei), sebbene con un divario meno accentuato rispetto all'anno precedente. Nel complesso, l'indicatore segnala una significativa variabilità nei flussi di mobilità interna tra corsi di studio dell'Ateneo, con un picco anomalo nel 2023 seguito da un parziale rientro nel 2024.
La percentuale di abbandoni del Corso di Studi dopo N+1 anni (iC24) evidenzia un andamento complessivamente crescente nel periodo 2020-2024. Dopo il valore del 50,5% registrato nel 2020, l'indicatore aumenta sensibilmente nel 2021 (60,8%), per poi registrare una lieve flessione nel 2022 (58,3%). Successivamente si osserva un ulteriore incremento nel 2023 (63,2%) e nel 2024 (66,1%), che rappresenta il valore più elevato dell'intero periodo considerato. Nel confronto con i benchmark, il CdS presenta valori costantemente superiori rispetto alla media dell'area geografica e degli altri atenei lungo tutto il quinquennio. Il divario risulta progressivamente crescente, in particolare nel 2023 e nel 2024, quando l'indicatore del CdS si colloca significativamente al di sopra sia della media dell'area geografica (52,9% e 54,4%, rispettivamente) sia di quella degli altri atenei (46,9% e 46,3%, rispettivamente).
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità
La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del Corso di Studi (iC25) evidenzia un andamento complessivamente positivo nel periodo 2020-2024. Dopo il valore dell'86,8% registrato nel 2020, l'indicatore si mantiene pressoché stabile nel 2021 (89,3%) e nel 2022 (86.1%). A partire dal 2023 si osserva un netto miglioramento, con il raggiungimento del 100%, valore confermato anche nel 2024. Nel confronto con i benchmark, il CdS si colloca lievemente al di sotto delle medie dell'area geografica e degli altri atenei fino al 2022. Tuttavia, negli ultimi due anni l'indicatore supera i valori di riferimento dell'area geografica (92,4% e 92,6%, rispettivamente) e degli altri atenei (91,9% e 91,4%, rispettivamente). Nel complesso, il dato evidenzia un livello molto elevato di soddisfazione dei laureandi e un significativo miglioramento della qualità percepita del percorso formativo.
Le criticità emerse dall'analisi degli indicatori di questo gruppo riguardano in particolare i seguenti aspetti:
C22 – Conclusione degli studi entro la durata normale. Nonostante il lieve recupero osservato nel 2023, il divario rispetto ai benchmark rimane significativo.
iC24 – Abbandoni dopo N+1 anni: evidenzia valori costantemente superiori ai benchmark di riferimento e un andamento complessivamente crescente nel quinquennio analizzato.
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Consistenza e Qualificazione del corpo docente
Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo, pesato per le ore di docenza (iC27), evidenzia un andamento complessivamente decrescente nel periodo 2020-2024. Dopo il valore del 24,4 registrato nel 2020, l'indicatore diminuisce progressivamente nel 2021 (21,3) e nel 2022 (18,1), mantenendosi sostanzialmente stabile nel 2023 (18,6) e nel 2024 (18,1). Nel confronto con i benchmark, il CdS presenta valori costantemente superiori rispetto alla media dell'area geografica e degli altri atenei lungo tutto il periodo considerato. Nel complesso, l'indicatore evidenzia una progressiva riduzione del carico relativo per docente nel tempo, pur mantenendosi su livelli più elevati rispetto ai valori di riferimento esterni.
Il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno, pesato per le ore di docenza (iC28) passa da 20,7 nel 2020, a 18,8 nel 2021 e raggiunge il minimo di 13 nel 2022. Successivamente si osserva un incremento significativo nel 2023 (23,5), seguito da un ulteriore aumento nel 2024, quando il valore si attesta a 24,7. Nel confronto con i benchmark, il CdS presenta valori generalmente in linea o superiori rispetto alla media dell'area geografica e degli altri atenei. Dopo un allineamento nel 2022 (13,0 contro 13,0 dell'area geografica), nel 2023 e nel 2024 l'indicatore del CdS si colloca stabilmente al di sopra dei valori di riferimento (14,0 e 11,9 dell'area geografica e a 17,1 e 15,4 degli altri atenei). Nel complesso, l'andamento evidenzia una riduzione del rapporto nel triennio iniziale seguita da una forte crescita negli ultimi due anni.
Non emergono particolari criticità dall'analisi degli indicatori di questo gruppo.

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

Efficacia Esterna

L'analisi dell'efficacia esterna del Corso di Studio è stata condotta sulla base dei dati AlmaLaurea disponibili a un anno dal conseguimento del titolo, non essendo disponibili le rilevazioni relative ai laureati a tre e cinque anni.
Il collettivo analizzato è costituito da 19 laureati, dei quali 12 hanno partecipato all'indagine, corrispondenti a un tasso di risposta pari al 63,2% sul totale dei laureati e al 66,7% sui laureati contattabili. La composizione per genere evidenzia una prevalenza femminile (57,9%) rispetto a quella maschile (42,1%). L'età media al conseguimento del titolo è pari a 26,4 anni, mentre il voto medio di laurea risulta pari a 103,7/110.
I dati AlmaLaurea relativi ai laureati del CdS evidenziano una marcata propensione alla prosecuzione degli studi. A un anno dal conseguimento del titolo, il 75,0% dei laureati risulta iscritto a un corso di laurea magistrale. Per l'88,9% degli iscritti tale percorso rappresenta il naturale proseguimento degli studi intrapresi, mentre per l'11,1% rientra nello stesso settore disciplinare pur non configurandosi come prosecuzione naturale del percorso formativo precedente. Tra i laureati che non hanno proseguito gli studi universitari, il 66,7% indica motivazioni di natura lavorativa come principale ragione della mancata iscrizione a un corso di laurea magistrale. Le motivazioni che hanno spinto i laureati a iscriversi a un corso di laurea magistrale sono riconducibili principalmente al desiderio di migliorare la propria formazione culturale (44,4%). Ulteriori motivazioni riguardano la volontà di incrementare le opportunità occupazionali (22,2%), la percezione della laurea magistrale come requisito necessario per l'accesso al lavoro (22,2%) e il miglioramento delle condizioni dell'attuale attività lavorativa (11,1%). Tutti gli studenti che hanno proseguito gli studi hanno scelto di iscriversi presso lo stesso Ateneo in cui hanno conseguito la laurea di primo livello, confermando l'attrattività e la continuità dell'offerta formativa dell'Università di Foggia. Il livello di soddisfazione espresso nei confronti del percorso magistrale intrapreso risulta particolarmente elevato, con un punteggio medio pari a 9,0 su 10.
Il 16,7% dei laureati ha partecipato ad almeno un percorso formativo successivo al conseguimento del titolo. In particolare, l'8,3% ha svolto uno stage in azienda, mentre un ulteriore 8,3% ha preso parte ad attività formative sostenute da una borsa di studio. Tali esperienze testimoniano l'interesse di una quota dei laureati a consolidare e ampliare le competenze acquisite durante il percorso universitario favorendo il rafforzamento del proprio profilo professionale.
A un anno dalla laurea, il 41,7% dei laureati risulta occupato, con un tasso di occupazione del 71,4% e un tasso di disoccupazione del 28,6%. La condizione più frequente è la prosecuzione degli studi. Il 41,7% dei laureati non lavora ed è iscritto a una laurea di secondo livello, mentre il 33,3% lavora ed è contemporaneamente impegnato in un percorso universitario. Il tasso di occupazione presenta una differenza di genere significativa (57,1% tra gli uomini e 20,0% tra le donne). Tra coloro che non lavoravano al momento della laurea, il tasso di occupazione a un anno dal titolo è pari al 25.0%. Il 16,7% dei laureati ha avuto un'esperienza lavorativa dopo la laurea pur non essendo attualmente occupato, mentre il 41,7% non ha mai lavorato dopo il conseguimento del titolo.
Tra gli occupati, il 40,0% ha iniziato a lavorare dopo il conseguimento del titolo, mentre un ulteriore 40,0% prosegue un'attività lavorativa già avviata prima della laurea. Il tempo medio necessario per reperire il primo impiego è pari a 3 mesi dalla conclusione degli studi.
Le attività lavorative svolte dai laureati si concentrano prevalentemente nelle professioni tecniche (50,0%) e nelle professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione (25,0%). Il restante 25,0% è impiegato in altre tipologie professionali, mentre non si registrano occupati nelle professioni imprenditoriali e dirigenziali né nelle professioni esecutive d'ufficio. Per quanto riguarda la tipologia contrattuale, il 40,0% dei laureati lavora senza contratto, mentre il 20,0% svolge un'attività autonoma, il 20,0% ha un contratto a tempo determinato e il 20,0% è impegnato attraverso una borsa o un assegno di studio o di ricerca. Non risultano presenti contratti a tempo indeterminato o altre forme contrattuali. Lo smart working non risulta diffuso, mentre il part-time interessa il 40,0% degli occupati. Il numero medio di ore lavorative settimanali è pari a 30,8 ore.
Gli occupati risultano impiegati prevalentemente nel settore privato (60,0%), mentre il 20,0% opera nel settore pubblico. L'occupazione si distribuisce tra industria manifatturiera (40,0%) e altri servizi (40,0%). Sotto il profilo della distribuzione geografica, la maggior parte degli occupati lavora nel Mezzogiorno (80,0%).
La retribuzione mensile netta media dichiarata dagli occupati è pari a 792 euro, con una marcata differenza di genere essendo la retribuzione media degli uomini pari a 1,001 euro, mentre quella delle donne pari a 376 euro.
In relazione alla coerenza tra formazione universitaria e attività lavorativa svolta, il 20,0% degli occupati dichiara di utilizzare in misura elevata le competenze acquisite durante il percorso di laurea, mentre il 20,0% ne fa un uso ridotto. Per il 40,0% degli occupati, invece, le competenze maturate durante gli studi universitari non risultano utilizzate nell'attività lavorativa. Per quanto riguarda l'adeguatezza della formazione professionale ricevuta all'università, il 40,0% dei laureati la considera molto adeguata rispetto alle mansioni svolte, mentre un'analoga quota (40,0%) la ritiene per nulla adeguata. Rispetto alla necessità del titolo di laurea per lo svolgimento dell'attività lavorativa, il 20,0% degli occupati dichiara che la laurea è richiesta per legge, mentre per il 20,0% risulta non richiesta ma utile. Nel 40,0% dei casi il titolo di laurea non è ritenuto né richiesto né utile per il lavoro svolto. Non risultano invece laureati che proseguono un'attività lavorativa iniziata prima della laurea e che abbiano rilevato miglioramenti nel proprio lavoro attribuibili al conseguimento del titolo.
Per quanto riguarda l'efficacia della laurea rispetto al lavoro svolto, il 25,0% degli occupati la considera molto efficace o efficace, mentre un ulteriore 25,0% la ritiene abbastanza efficace. Per il restante 50,0%, invece, il titolo di laurea risulta poco o per nulla efficace nello svolgimento dell'attività lavorativa. Nonostante il limitato riconoscimento dell'utilità della laurea in ambito professionale, il livello di soddisfazione per il lavoro svolto risulta complessivamente elevato, con un punteggio medio pari a 8,5 su 10. La quota di occupati che dichiara di essere alla ricerca di un nuovo lavoro è pari al 20,0%.

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

L'analisi delle valutazioni espresse dai tutor aziendali conferma un quadro complessivamente molto positivo in merito alla preparazione degli studenti e alla coerenza tra le competenze acquisite durante il percorso formativo e gli obiettivi del Corso di Studio (CdS).
Le aziende ospitanti evidenziano infatti che i tirocinanti dimostrano un adeguato livello di conoscenze teoriche, buone competenze operative e un comportamento professionale appropriato nello svolgimento delle attività di tirocinio.
La rilevazione è stata effettuata mediante la somministrazione di 28 questionari di valutazione, ciascuno composto da 10 quesiti, alcuni dei quali articolati in sottosezioni specifiche. Rispetto alla precedente rilevazione, si osserva un incremento del 12% del numero di questionari restituiti, a testimonianza di una crescente partecipazione delle aziende ospitanti alle attività di monitoraggio e di valutazione del percorso formativo.
Le valutazioni formulate dai tutor aziendali evidenziano un elevato livello di soddisfazione per la preparazione complessiva degli studenti e per l'efficacia dell'esperienza di tirocinio, riconosciuta come un'importante occasione di integrazione tra le conoscenze acquisite durante il percorso universitario e la loro applicazione in ambito professionale. In particolare, viene apprezzato il progressivo sviluppo delle competenze tecnico-professionali e trasversali, quali l'autonomia operativa, la capacità di adattamento al contesto lavorativo, il senso di responsabilità e la motivazione.
Il punteggio medio complessivo dei questionari è pari a 3,92 su 4, in lieve diminuzione rispetto al valore registrato nella precedente rilevazione (3,96). Tale scostamento risulta tuttavia contenuto e non modifica il quadro generale, che continua a evidenziare un livello di soddisfazione molto elevato. I punteggi attribuiti ai singoli quesiti risultano infatti sostanzialmente stabili rispetto all'anno precedente.
La Tabella 1 riporta il dettaglio dei risultati ottenuti. I valori medi relativi ai singoli quesiti e alle rispettive sottosezioni sono compresi tra 3,86, riferito al quesito 4 ('Come le è sembrata l'esperienza di tirocinio in ordine ai seguenti aspetti?'), e 4,0, attribuito al quesito 7 ('Valuta positivamente lo studente dal punto di vista comportamentale: adattamento al contesto, rispetto degli orari e degli impegni, motivazione e interesse'). Tali risultati confermano il

giudizio ampiamente favorevole espresso dalle aziende ospitanti nei confronti sia dell’organizzazione del tirocinio sia della preparazione e dell’impegno dimostrati dagli studenti durante l’esperienza formativa.
Nel complesso, dalle opinioni raccolte non emergono criticità significative. Le aziende ospitanti esprimono un elevato grado di soddisfazione sia per l’organizzazione delle attività di tirocinio sia per il livello di preparazione degli studenti, confermando l’efficacia del percorso formativo del Corso di Studio nel favorire lo sviluppo di competenze coerenti con le esigenze del contesto professionale e con gli obiettivi formativi previsti.
CITICITÀ: Nessuna.

Pdf inserito: Tabella quadro C3 SUA 2025-2026.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 in Scienze e Tecnologie Alimentari, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, struttura di afferenza, dichiarano la volontà perseguire il miglioramento del processo formativo allo scopo di accrescere il livello di soddisfazione delle Parti Interessate, segnatamente degli studenti e del mondo del lavoro, attraverso un progressivo perfezionando degli standard qualitativi. A tal fine, il CdS 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.
Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, sono impegnati nello svolgimento del processo di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento delle attività didattiche programmate ed erogate, in conformità al D.M. 1154/2021 e alle 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 (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).
Ciò testimonia l'assunzione di responsabilità, da parte del CdS e del Dipartimento, nel guidare e tenere sotto controllo la qualità della formazione offerta e nello stimolare fattivamente, tra le figure dedite alla sua realizzazione, lo sviluppo della cultura della qualità della didattica.

Pdf inserito: organizzazione AQ a livello di CdS_STA (1).pdf

Riesame annuale

Inoltre 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