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:1630992)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	b. Corso di studio in modalità mista

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-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	1256^170^071024
Utenza sostenibile	65

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	12/02/2026 11:36

Data Ultimo aggiornamento RAD	30/06/2025 00:00

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

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

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.		BEVILACQUA	Antonio	AGRI-08/A	07/AGRI-08	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
2.		CENTONZE	Diego, Maria, Donato	CHEM-01/A	03/CHEM-01	PO - Professore Ordinario	1	
3.		DE DEVITIIS	Biagia	AGRI-01/A	07/AGRI-01	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
4.		DEL NOBILE	Matteo Alessandro	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PO - Professore Ordinario	1	
5.		FRABBONI	Laura	AGRI-02/A	07/AGRI-02	PA - Professore Associato confermato	1	
6.		LIBUTTI	Angela	AGRI-02/A	07/AGRI-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.
BAIANO	Antonietta		Docente di ruolo
FRABBONI	Laura		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
AMODIO	MARIA LUISA
BAIANO	ANTONIETTA
BEVILACQUA	ANTONIO (coordinatore)

COGNOME	NOME
DEROSSI	ANTONIO
DEVITIIS	ANNA (ufficio didattico)
FRABBONI	LAURA
GENTILE	VALERIA (manager didattico)
GRIECO	ALESSANDRO (studente)
PATI	SANDRA
SPERANZA	BARBARA
STASI	ANTONIO
de PILLI	TERESA

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	
PLACENTINO	BIANCA	
PRUSSIANO	NICOLA	
ROSIELLO	GIUSEPPE	

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

Il CdLM si inserisce nel solco del primo corso di laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, istituito a Foggia nel 1990/91 come sede distaccata dell'Università di Bari, e come tale rappresenta ancora un percorso strategico per la formazione universitaria nell'Ateneo Foggiano. L'attuale CdLM ha sostituito il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (78/S - Scienze e Tecnologie Agroalimentari) ed è stato riprogettato grazie ai suggerimenti delle aziende del settore agro-alimentare, con una modifica di ordinamento attiva dall'a.a. 2019/20 e alcune modifiche di regolamento attive dall'a.a. 2024/25 e dall'a.a. 2026/27 (con introduzione di due curricula), che vengono incontro agli studenti con esigenze personali o di lavoro specifiche o fuorisede, consentendo la scelta tra insegnamenti erogati in modalità convenzionale e blended, oltre a dare maggiore autonomia e responsabilità nella personalizzazione del piano di studi, pur nel rispetto del dettato normativo, con la possibilità di scegliere per alcuni insegnamenti due opzioni differenti, e tra due curricula, orientati sullo sviluppo di competenze specialistiche differenti Il Corso si articola in due anni, per un minimo di 120 crediti formativi universitari (CFU), e come riportato sopra in due Curriculum (Processi e Food Product Design). Esso ha l'obiettivo di formare figure professionali di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare. L'ammissione avviene previa verifica del livello di conoscenza della lingua inglese e della preparazione iniziale con un colloquio orale; per gli studenti in ingresso il CdLM suggerisce ed eroga attività formative facoltative di preparazione in modalità elearning, che riguardano la chimica generale ed organica, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la matematica e la fisica, allo scopo di richiamare ed approfondire concetti necessari per l'interpretazione dei fenomeni che avvengono negli alimenti a seguito di processi tecnologici e durante la conservazione. Il percorso formativo si articola in attività didattiche finalizzate alla progressiva acquisizione di competenze specifiche nelle aree d'apprendimento e competenze trasversali volte a sviluppare autonomia di giudizio, abilità comunicative e capacità di apprendimento. In particolare, le competenze di tecnologia alimentare, di chimica degli alimenti e di economia, i contenuti avanzati di chimica analitica e di microbiologia predittiva, l'acquisizione di conoscenze nell'ambito della produzione di materie prime di origine vegetale e animale di elevata qualità, pongono il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in un ruolo al vertice della intera filiera agro-alimentare (figura professionale Tecnologo Alimentare, che rientra nelle codifiche ISTAT 1 e 2). Il laureato deve essere in grado di integrare le conoscenze acquisite con l'obiettivo di: - valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale; - utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria; - valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione e con ricerche e strategie di mercato. Ai fini indicati il CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede: - l'acquisizione di conoscenze approfondite su aspetti tecnologici specifici del settore alimentare e settori affini; - attività ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati; - attività esterne come il tirocinio formativo obbligatorio (4 CFU) da effettuarsi presso aziende, strutture di pubblica amministrazione e laboratori; - un lavoro di tesi sperimentale per 23 CFU. Per favorire un contesto didattico orientato all'internazionalizzazione sono promossi e favoriti programmi Erasmus al fine di incentivare la mobilità degli studenti per soggiorni di studio, tirocini e tesi di laurea all'estero, inclusi i programmi di mobilità virtuale (corsi MOOC, obbligatori per almeno 2 CFU). Il CdLM fornisce, inoltre, le conoscenze necessarie per l'accesso a Master di II livello o a scuole di dottorato di ricerca (Biotecnologie, Scienze e Tecnologie Alimentari etc.). Ai laureandi/laureati in uscita dal percorso formativo, il CdLM eroga attività propedeutiche al sostenimento dell'esame di stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo (seminari organizzati in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari-Regione Puglia, secondo un percorso strutturato nei mesi di aprile e maggio) e offre attività di job placement.

Progettazione del CdS

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

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, al momento dell'istituzione del CdS, ha individuato e contattato vari membri e rappresentanti di associazioni di produttori, ordini delle professioni, categorie del settore, rappresentanti del mondo del lavoro ed enti di ricerca per costituire un gruppo di lavoro misto (Università/esterni), denominato Comitato d'Indirizzo, comune ai Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in 'Scienze e Tecnologie Alimentari'. Il comitato di indirizzo è costituito oltre che dai coordinatori e da alcuni docenti dei CdS e dai rappresentanti degli studenti dei CdS triennale e magistrale, anche da rappresentati del mondo esterno, quali:
- Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari;
- Confcooperative, in rappresentanza delle piccole imprese;
- CREA - Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura;
- numerose aziende agroalimentari.

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

Pdf inserito: Verbale Comitato di Indirizzo del 10 luglio 2007

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

Le consultazioni delle parti sociali sono state condotte attraverso due modalità complementari: l'analisi di studi di settore, con particolare riferimento ai dati di Unioncamere e del Sistema Informativo Excelsior, e un incontro in modalità sincrona con stakeholder qualificati, tenutosi in data 23 aprile 2026. L'analisi dei dati Excelsior evidenzia una domanda di lavoro stabile e in lieve crescita per le figure tecniche del settore agroalimentare, con opportunità occupazionali concentrate nei comparti della trasformazione industriale, del controllo qualità, della sicurezza alimentare, della certificazione e della ricerca e sviluppo. Contestualmente, emerge un significativo mismatch tra domanda e offerta, con difficoltà di reperimento nel 40–50% dei casi, attribuibile in particolare alla carenza di competenze specialistiche, applicative e digitali. Le imprese richiedono, oltre a solide competenze tecnico-scientifiche (sicurezza alimentare, analisi del rischio, processi produttivi), anche competenze trasversali e digitali, nonché una crescente attenzione ai temi della sostenibilità, della tracciabilità e dell'innovazione.
Nell'ambito della consultazione diretta, le parti sociali hanno espresso una valutazione ampiamente positiva dell'offerta formativa del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), apprezzandone in particolare la flessibilità e la capacità di rispondere alle esigenze emergenti del settore. È stata valutata come elemento qualificante l'introduzione dei due curricula, orientati ai processi produttivi e al food product design, ritenuti idonei ad ampliare il profilo professionale del laureato, anche in relazione ai temi della sostenibilità e della nutrizione personalizzata. È stata inoltre sottolineata l'importanza dell'integrazione di contenuti innovativi, quali l'analisi del rischio e l'impiego di strumenti di intelligenza artificiale.
Nel complesso, le consultazioni hanno evidenziato una domanda di formazione orientata verso profili altamente qualificati, caratterizzati da competenze tecnico-scientifiche avanzate, capacità applicative e digitali e apertura all'innovazione, confermando la necessità di un'offerta formativa flessibile e costantemente aggiornata.
link ai verbali:https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/aq-didattica/comitati-di-indirizzo-e-consultazione-con-le

Pdf inserito: ANALISI FORMAZIONE E ULTIMO VERBALE CONS).pdf

Istituzione di più corsi nella classe

Gruppo di affinità
Gruppo: 1

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

Ordinamento didattico

Parte Testuale

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

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare tali che, al termine degli studi, siano garantiti il conseguimento di un complesso integrato di conoscenze, competenze ed abilità nel settore, nonché padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione di tecnologo alimentare in tutte le sue sfaccettature.
Il percorso formativo proposto allo studente, che prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, insegnamenti con finalità pratiche, con esercitazioni in laboratorio, visite guidate in aziende del settore agro-alimentare, sviluppo di processi in impianti pilota e attività di tirocinio curriculare, è finalizzato all'acquisizione di competenze adeguate per affrontare un comparto come quello alimentare spiccatamente multidisciplinare e dinamico con lo scopo di formare professionisti in grado di gestire contesti fortemente innovativi e anche estremamente mutevoli. Il percorso formativo è articolato in 11 insegnamenti, per un totale di 76 CFU a cui si aggiungono 12 CFU a scelta libera, la lingua inglese, le attività di tirocinio e quelle per la prova finale.
Il percorso formativo prevede differenti aree di apprendimento:
1. Area della qualità e sicurezza degli alimenti: consente l'acquisizione di conoscenze sulle metodologie analitiche avanzate per la valutazione delle fondamentali caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali di materie prime, additivi e prodotti alimentari;
2. Area di sviluppo dei processi alimentari: consente l'acquisizione di approfondite conoscenze circa le principali operazioni unitarie effettuate durante un processo alimentare; le più importanti trasformazioni chimiche e microbiologiche a cui sono sottoposti i costituenti degli alimenti durante la loro trasformazione e conservazione; le tecnologie di confezionamento e le principali macchine ed impianti utilizzati nell'industria alimentare; i principali processi di trasformazione, tradizionali e innovativi;
3. Area economico-normativa: consente l'acquisizione di conoscenze approfondite per la gestione strategica delle imprese agro-alimentari, delle certificazioni e delle politiche di assicurazione della qualità;
4. Area delle altre attività formative: consente l'acquisizione di conoscenze per l'accompagnamento al mondo del lavoro tra cui rientra anche l'approfondimento della lingua inglese e il tirocinio formativo e di orientamento.
Il laureato magistrale in STA deve essere in grado di integrare le conoscenze acquisite con l'obiettivo di:
- valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale;
- utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria;
- valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione, e con ricerche e strategie di mercato;
- progettare alimenti con proprietà desiderate sulla base dei macronutrienti, micronutrienti e metaboliti secondari vegetali contenuti.
L'elaborazione della tesi sperimentale potrà essere svolta presso aziende alimentari, favorendo i rapporti con il territorio e il trasferimento tecnologico.

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

La formazione nelle diverse discipline caratterizzanti e affini si avvarrà di libri di testo di livello avanzato, pubblicazioni scientifiche, report tecnici degli operatori del settore, materiali didattici preparati ad hoc, materiali multimediali, esperienze di ricerca dei docenti e professionali degli operatori del settore alimentare.
Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari deve conoscere e comprendere:
- la chimica dei costituenti degli alimenti al fine di comprenderne il ruolo nell'alimentazione
- le norme nazionali e comunitarie nonché gli standard di certificazione nella filiera agro- alimentare
- le problematiche e le strategie di gestione delle imprese agroalimentari
- il ruolo dei microrganismi industriali e l'importanza della biodiversità microbica per gestire correttamente le fermentazioni spontanee e controllate
- gli aspetti principali, teorici e pratici delle Operazioni Unitarie applicati ai processi di produzione degli alimenti, nonché quelli delle varie fasi di produzione dei processi tecnologici in campo alimentare
- le tecniche innovative e gestionali per la qualità delle colture vegetali e della produzione zootecnica
- il funzionamento delle macchine e degli impianti tecnologici utilizzati nella produzione degli alimenti al fine di stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico e per effettuare un'analisi costi-benefici
- le tecniche analitiche strumentali più moderne ed avanzate
- le tecnologie del condizionamento, del packaging e della distribuzione dei prodotti agroalimentari.

L'acquisizione delle competenze nelle discipline si avvarrà di lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, simulazione di casi-studio, applicazione di metodi di calcolo, visite tecniche in azienda o impianti pilota, seminari di approfondimento e comprenderà attività come tirocini e attività sperimentali.
L'avvenuta acquisizione delle competenze sarà verificata mediante prove in itinere, test di verifica, prove d'esame scritte ed orali.
Tali prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo verrà raggiunto mediante la somministrazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.
Il giudizio complessivo dato allo studente è basato sulla valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio e della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Il laureato deve essere in grado di:
- riconoscere i composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti

sul consumatore;
- applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità;
- risolvere problemi di organizzazione della struttura dell'impresa agroalimentare e definire strategie gestionali;
- affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare;
- prevedere, controllare e correggere i rischi microbiologici connessi con le materie prime e sui prodotti trasformati;
- prevedere e correggere le contaminazioni ex-ante e ex-post nei vari prodotti alimentari;
- valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life microbica;
- prevedere le cinetiche di decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante, anche con l'ausilio di modelli matematici predittivi;
- valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi;
- valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti, realizzate in modo da pesare il livello della conoscenza e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline nonché le capacità critiche sviluppate. Tale obiettivo è perseguito formulando quesiti in grado di verificare sia la conoscenza dei contenuti culturali degli insegnamenti, sia le capacità trasversali sviluppate dallo studente, quali la capacità di team working e di comunicazione sia scritta che orale.
Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno potenziate attraverso le lezioni frontali, il tirocinio curriculare, le attività seminariali, le esercitazioni di laboratorio, le visite guidate, la risoluzione di casi studio e progetti guidati. Tali capacità saranno verificate attraverso esami scritti ed orali, discussioni guidate di elaborati e di progetti degli studenti.

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

Il piano formativo è strutturato in modo da far acquisire e sviluppare al laureato:
- una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentirà di individuare le informazioni utili e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza della produzione e della trasformazione alimentare e di ogni altra attività ad essa collegata;
- una adeguata capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della filiera alimentare;
- una capacità nell'assumere decisioni responsabili o fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.
In particolare, il laureato deve sviluppare un'autonomia di giudizio tale da consentirgli di:
- coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari nonché imprese di consulenza e servizi ad
esse connesse;
- valutare l'impatto delle attività svolte sull'ambiente e il loro livello di sicurezza;
- avere capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico, sia su quello umano ed etico.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, nella logica di coniugare le logiche del 'sapere' con quelle del 'saper fare', la presa di coscienza anche delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese sarà sviluppata nei vari insegnamenti, anche attraverso esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali promuovere l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.
L'autonomia di giudizio sarà conseguita prendendo parte ad attività di gruppo e durante lo svolgimento delle attività di ricerca, connesse alla preparazione della tesi di laurea. La capacità raggiunta dallo studente di giudicare in maniera autonoma le problematiche che di volta in volta si presentano nel corso della sua carriera, siano esse di natura tecnica che di tipo etico e/o umano, sarà verificata attraverso l'attiva partecipazione alle discussioni e attraverso la stesura dell'elaborato finale.

Il laureato deve possedere abilità comunicative atte a:
- relazionarsi con persone di competenze diversificate al fine di veicolare in maniera efficace concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee soluzioni;
- a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari
- a coordinare e gestire imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
Deve inoltre saper comunicare, in forma scritta e orale, oltre in italiano anche in inglese con riferimento anche ai lessici disciplinari.
E' capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.
Una corretta stimolazione allo sviluppo delle abilità comunicative sarà conseguita tramite le discussioni in aula e la partecipazione ad attività di gruppo.
Il raggiungimento dell'obiettivo sarà verificato durante le prove in itinere, gli esami di profitto e la presentazione della prova finale.

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito fondamentale e prioritario.
Il laureato deve acquisire una capacità di apprendimento atta a:
- sviluppare le capacità di auto-apprendimento al fine di incrementare il bagaglio delle esperienze professionali acquisite;
- operare professionalmente con ampia autonomia, assumendo la responsabilità della esecuzione di progetti anche complessi, sia da solo che in coordinamento con altri soggetti;
- stimolare l'elaborazione di soluzioni tecnologiche innovative ed affinare le proprie capacità d'intervento tecnico.
La rigorosa impostazione metodologia degli insegnamenti, nonché la verifica delle conoscenze acquisite mediante esami, accertamenti sul campo, report e l'elaborato finale faranno si che lo studente sviluppi la capacità individuale di determinare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting) e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving), e avranno la funzione di verificare, in sede didattica, le tappe del percorso formativo offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di un'ulteriore destinazione professionale e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo. Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (es. progetto Erasmus).

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata	Tecnologo alimentare
Funzione in un contesto di lavoro e competenze	Il Laureato Magistrale può svolgere funzioni di direzione/coordinamento/responsabilità nelle industrie alimentari e in tutte le strutture collegate alla produzione alimentare, tra cui aziende produttrici di materie prime e impianti per la produzione alimentare, aziende della Grande Distribuzione Organizzata, enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca e sviluppo, pianificazione, analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Le figure professionali con cui il Tecnologo può interfacciarsi e collaborare sono agronomi, ingegneri, chimici, esperti di comunicazione, marketing e legislazione. Inoltre è possibile esercitare la libera professione dopo avere superato l'Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare. **COMPETENZE** Il laureato magistrale possiede un’adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici inerenti alla produzione, trasformazione e caratterizzazione degli alimenti ed ha competenze avanzate e capacità professionali, per recepire e gestire l’innovazione scientifica e tecnologica del settore alimentare. Si riportano di seguito le competenze in possesso del laureato magistrale: - gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti; - progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo di processi di lavorazione di alimenti ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; - gestione degli impianti di produzione e dei sistemi di controllo dei processi; - sviluppo di metodi e procedure per il controllo della qualità e la caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica dei prodotti agroalimentari; - gestione di laboratori di controllo anche in relazione a problemi di armonizzazione delle norme e di quanto previsto dalla libera circolazione delle merci; - sviluppo e progettazione di procedure di assicurazione della qualità e certificazione di prodotto e processo.

Sbocchi occupazionali	I laureati di questo Corso di Studio potranno svolgere attivita' dirigenziali nel settore alimentare, in ambito pubblico e privato. Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, per i laureati di questo Corso di Studio si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni che richiedono un elevato livello di conoscenza teorica per analizzare e rappresentare, in ambiti disciplinari specifici, situazioni e problemi complessi, definire le possibili soluzioni e assumere le relative decisioni come specialisti nelle Scienze della Vita (2.3.1), con particolare riferimento all'unità professionale del Biotecnologo Alimentare (2.3.1.1.4). Le professioni comprese in questa unita' utilizzano sistemi biologici e tecniche di ingegneria genetica per applicazioni in settori produttivi alimentari, analizzano le sostanze alimentari, ne individuano di nuove, ne determinano la composizione e gli elementi nutrizionali, ne certificano la salubrità, studiano i fattori sottostanti al loro deterioramento, applicano e rendono disponibili tali conoscenze nella produzione di beni e servizi. Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato: - la gestione di PMI che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti; - lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e di prodotti biologici, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; - le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare; - la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare; - lo studio, la progettazione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo per i lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione; - controllo della qualita' e caratterizzazione della tipicità dei prodotti agroalimentari. Il laureato puo' svolgere anche la libera professione, avendo i requisiti per svolgere l'esame di stato per l'iscrizione all'Albo professionale di Tecnologo Alimentare. Questo Corso di Studio consente, inoltre l'accesso a Dottorati di Ricerca. I laureati magistrali in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente potranno partecipare alle prove di accesso ai percorsi di formazione del personale docente per le scuole secondarie, di primo e secondo grado.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
2.3.1.1.4	Biotecnologi

Conoscenze richieste per l'accesso

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e' subordinata al possesso di una laurea (o di diploma universitario di durata triennale) o di altro titolo di studio equipollente, anche conseguito all'estero.
Ai sensi dell'articolo dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al Corso di Studio sono richiesti particolari requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale.
Con riferimento ai laureati della classe L-26, in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (o della pre-esistente classe 20, in Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali), si ritengono pienamente soddisfatti i requisiti curriculari. Sono altresì da ritenersi soddisfatti i requisiti di un'adeguata preparazione personale, e pertanto possono immatricolarsi direttamente, quando i suddetti laureati hanno ottenuto un voto di laurea non inferiore a 100/110 e certifichino la conoscenza della lingua inglese.
Nel caso in cui il diploma di laurea sia stato conseguito in altre classi, i requisiti curricolari, espressi in termini di numero di CFU da acquisire in specifici settori scientifico-disciplinari come indicato sul Regolamento Didattico del corso di studi, verranno accertati sulla base della documentazione prodotta dal candidato, da una commissione opportunamente nominata dal Consiglio di Dipartimento, composta da almeno quattro docenti.
Per i laureati in classi diverse da L-26 (o pre-esistente classe 20), il soddisfacimento dei requisiti curriculari è dato dal possesso di almeno 40 CFU certificati nei Settori Scientifico-Disciplinari di cui all'Allegato 1 del Regolamento del Corso di Studio. L'adeguatezza della preparazione personale terrà conto sia delle conoscenze acquisite sia della capacità di utilizzarle correttamente e si svolgerà attraverso un colloquio atto a valutare anche la capacità di prospettare la risoluzione di problemi tecnici. E' inoltre necessario che il laureato in ingresso possegga adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1, da verificare attraverso una prova di lettura, traduzione e comprensione di un testo scientifico attinente alle scienze e tecnologie alimentari. La prova viene svolta contestualmente al colloquio anzidetto.
La stessa commissione sarà preposta all'accertamento della preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, mediante una prova di accesso.
Per frequentare proficuamente il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è necessario aver maturato conoscenze e competenze nelle seguenti aree disciplinari: Tecnologie Alimentari, Microbiologia, Chimica, Economia e Lingua Inglese.
Le conoscenze minime richieste nelle diverse discipline e le modalità di valutazione saranno indicate nel Regolamento della Laurea Magistrale.

Link: http://www.agraria.unifg.it/it/didattica/segreteria-didattica/regolamenti-sulla-didattica

Modalità di ammissione

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

Link: https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2026-03/Regolamento_SBANU_2026-27_0.pdf

Caratteristiche della prova finale

La laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato scritto, preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale nell'ambito del settore alimentare. Il lavoro di tesi è svolto sotto la guida di un docente relatore; il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) di corso di Studio provvederà inoltre a nominare un controrelatore tra i docenti e i ricercatori del Dipartimento, dopo aver conosciuto l'argomento della tesi.
Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria, anche presso altri centri di ricerca, enti pubblici o privati e aziende pubbliche o private che operino nel settore degli alimenti.
La tesi può essere redatta in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente l'inglese), in ogni caso dopo il preventivo avvallo della commissione GAQ.
Alla prova finale sono assegnati 23 CFU e la valutazione della commissione sarà espressa in centodecimi.
Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i crediti previsti dal corso di studio.

Modalità di svolgimento della prova finale

La laurea magistrale in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' viene conseguita a seguito del superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica del lavoro di tesi, valutata da una Commissione di Laurea di almeno 7 docenti e non più di 11, della tesi di laurea). Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i crediti previsti dal Corso di Studio.
Il laureando espone il proprio argomento di tesi, in genere in 10 minuti, mediante l'ausilio di una presentazione multimediale; al termine dell'esposizione la commissione può formulare delle domande al fine di verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati. La Commissione di Laurea valuta, quindi, sia la chiarezza espositiva che la capacità del laureando di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti.
La commissione può attribuire al massimo 10 punti così ripartiti:

- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal relatore, tenuto conto della tipologia dello studio condotto, dell'impegno mostrato dal laureando e della qualità della tesi;
- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal controrelatore, sulla base di uno o più colloqui tenuti con lo studente durante le attività sperimentali e la stesura della tesi, per verificare il grado di autonomia, l'effettiva comprensione del piano dello studente e la capacità di esporre criticamente i risultati conseguiti e le loro implicazioni;
- fino ad un massimo di 6 punti, attribuibili dalla commissione di laurea, escluso il relatore eventualmente presente in commissione.
Ulteriori 4 punti sono attribuiti sulla base degli elementi curriculari del candidato (conseguimento del titolo entro la durata legale del CdLM, media ponderata di ammissione, tirocini extracurricolari, Erasmus, virtual-mobility, etc..), come stabilito dal Regolamento di Ateneo (https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli).
La votazione finale è espressa in centodecimi. L'attribuzione della lode, possibile se la media ponderata degli esami, sia superiore a 101/110, viene deliberata all'unanimità della Commissione di laurea, su proposta del Presidente della Commissione, sentito il relatore. Con la stessa modalità, la commissione può attribuire il plauso, purché la media ponderata degli esami sia di almeno 107/110 (Delibera del Consiglio di Dipartimento del 9 luglio 2021).
Ai sensi del regolamento didattico (https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2023-03/Regolamento%20LMSTA%2023-24.pdf) è previsto il rilascio del diploma supplement, redatto in italiano e in inglese, che riporta tutte le informazioni sul curriculum specifico seguito dallo studente. Il rilascio è curato dagli uffici di Ateneo predisposti alla certificazione delle carriere studentesche.

Attività caratterizzanti

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Discipline delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale	38	38	18
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-09/C Zootecnia speciale BIOS-02/A Fisiologia vegetale	18	18	-
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	BIOS-07/A Biochimica CHEM-05/A Chimica organica CHEM-07/B Chimica degli alimenti	6	6	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 48)*:		-		

Totale Attività caratterizzanti	62 - 62

Attività affini

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Attività formative affini o integrative		14	14	12

Totale Attività affini	14 - 14

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative

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

Altre attività

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

Totale Altre attività	44 - 44

Note relative alle attività di base

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	120
Range CFU totali del corso	120 - 120
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	12

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Programmata

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

Curriculum: PROCESSI ▼	Codice Interno Ateneo: 1256^151^071024
Curriculum: FOOD PRODUCT DESIGN ▼	Codice Interno Ateneo: 1256^152^071024

Offerta Didattica Programmata

Curriculum: PROCESSI

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale* *MODULO 1: REGOLAMENTAZIONE E GOVERNANCE ALIMENTARE (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* *OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale* *SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale* *SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale* *OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *MODULO 2: RISK ASSESSMENT E GESTIONE DEL RISCHIO IN AMBITO ALIMENTARE (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* *MICROBIOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	50	38	38 - 38 **CFU min 18**
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale *GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale* *GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) (1 anno) - 8 CFU - semestrale* AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale* AGRI-09/C Zootecnia speciale *PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale*	26	18	18 - 18

Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	CHEM-07/B Chimica degli alimenti *CHIMICA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 48)**			
Totale Attività caratterizzanti			62	62 - 62

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGRI-04/B Meccanica agraria *IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale* *IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (BLENDED) (2 anno) - 6 CFU - semestrale* CHEM-01/A Chimica analitica *METODICHE ANALITICHE AVANZATE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl*	20	14	14 - 14 **CFU min 12**
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -			
Totale Attività affini			14	14 - 14

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

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum: *PROCESSI*	120	120 - 120

Curriculum: FOOD PRODUCT DESIGN

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale* *MODULO 1: REGOLAMENTAZIONE E GOVERNANCE ALIMENTARE (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* *OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale*	50	38	38 - 38 **CFU min 18**

	SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale *SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale* *FOOD PRODUCT DESIGN LAB 1: TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE 'ON-DEMAND' DI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *MODULO 2: RISK ASSESSMENT E GESTIONE DEL RISCHIO IN AMBITO ALIMENTARE (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* *FOOD PRODUCT DESING LAB 2: TECNOLOGIE MICROBICHE PER ALIMENTI CUSTOMIZZATI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale *GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale* *GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) (1 anno) - 8 CFU - semestrale* AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee *PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale* *PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale* AGRI-09/C Zootecnia speciale *PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale* *PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale*	36	18	18 - 18
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	CHEM-07/B Chimica degli alimenti *METODI DI FOOD DESIGN PER ALIMENTI SU MISURA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 48)**			
Totale Attività caratterizzanti			62	62 - 62

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGRI-04/B Meccanica agraria *TECNICHE SPETTRALI E IMAGING AVANZATO PER IL CONTROLLO DI QUALITA' E DI PROCESSO (2 anno) - 5 CFU - semestrale* IIND-02/A Meccanica applicata alle macchine *SISTEMI INDUSTRIALI DI PRECISIONE (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl* IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni *METODI AI PER L'ANALISI DEI DATI E LA PROGETTAZIONE DI ALIMENTI CUSTOMIZZATI (2 anno) - 5 CFU - semestrale* PSIC-01/A Psicologia generale	19	14	14 - 14 **CFU min 12**

	PROGETTAZIONE MULTISENSORIALE DELL'ESPERIENZA ALIMENTARE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				
Totale Attività affini			14	14 - 14

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

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum: *FOOD PRODUCT DESIGN*	120	120 - 120

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: LM70_regolamento_matrice_).pdf

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: Allegato 2.pdf

Matrice di Tuning

DISCIPLINE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:
- è capace di valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- sa progettare, modificare e ottimizzare alimenti trasformati anche con proprietà funzionali;
- è capace di innovare e/o sostituire gli ingredienti impiegati nei prodotti alimentari adattandosi all'evoluzione del mercato;
- è in grado di effettuare nel modo più consapevole le scelte di confezionamento alimentare e di logistica distributiva;
- è in grado di valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati;
- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life;
- è in grado di seguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- è capace di gestire gli aspetti connessi alla sostenibilità dei prodotti alimentari ed alla valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti.
- è in grado di estrapolare, dall'impiego di modelli matematici predittivi, parametri utili per la sicurezza microbiologica di nuove formulazioni alimentari;
- è capace di prevedere il decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante mediante l'impiego di modelli matematici predittivi;
- è in grado di utilizzare database microbici disponibili a livello internazionale per l'analisi del rischio microbiologico;
- è in grado di affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare, alla comunicazione del rischio e alla gestione della qualità microbiologica nel sistema agro-alimentare;
- applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità;
- progettare piani di controllo per la sicurezza e l'assicurazione di qualità, implementando metodologie innovative.
Il laureato svilupperà la capacità di applicare le conoscenze acquisite frequentando le lezioni frontali e/ e-learning e prendendo parte attiva alle esercitazioni di laboratorio e alle visite tecniche, applicando metodi di calcolo, svolgendo lavori di gruppo, nonché partecipando ai seminari di approfondimento.
I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove d'esame scritte e orali.
Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.
Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

Anno di corso 1 - CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (cfu 6 - 1256 - C92602035) url
Anno di corso 1 - METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA (cfu 6 - 1256 - C92602039) url
Anno di corso 1 - MODULO 1: REGOLAMENTAZIONE E GOVERNANCE ALIMENTARE (cfu 4 - 1256 - C92602040) url
Anno di corso 1 - MODULO 2: RISK ASSESSMENT E GESTIONE DEL RISCHIO IN AMBITO ALIMENTARE (cfu 4 - 1256 - C92602041) url
Anno di corso 1 - OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (cfu 6 - 1256 - C92602042) url
Anno di corso 1 - SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (cfu 6 - 1256 - C92602049) url
Anno di corso 1 - SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (cfu 6 - 1256 - C92602050) url
Anno di corso 2 - LABORATORIO DI FOOD PRODUCT DESIGN (cfu 12 - 1256 - C92701138) url
Anno di corso 2 - MICROBIOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (cfu 6 - 1256 - C92701135) url
Anno di corso 2 - OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO (cfu 6 - 1256 - C92701136) url

DISCIPLINE DELLA PRODUZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:
- è capace di definire strategie gestionali nel contesto del moderno sistema agro-alimentare e collaborare alla progettazione di prodotti alimentari innovativi secondo una logica di orientamento al mercato
- è in grado di scegliere e utilizzare le materie prime vegetali più idonee nei processi di trasformazione industriale innovativi;
- è in grado di gestire la produzione zootecnica per il miglioramento della qualità dietetico nutrizionale ed igienico-sanitaria e comprendere le relazioni tra tecnologie di allevamento e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati.
Il laureato svilupperà la capacità di applicare le conoscenze acquisite frequentando le lezioni frontali e/ e-learning e prendendo parte attiva alle esercitazioni di laboratorio e alle visite tecniche, applicando metodi di calcolo, svolgendo lavori di gruppo, nonché partecipando ai seminari di approfondimento.
I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove d'esame scritte e orali.
Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.
Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

Anno di corso 1 - GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) (cfu 8 - 1256 - C92602037) url
Anno di corso 1 - GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (cfu 8 - 1256 - C92602036) url
Anno di corso 1 - QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED) (cfu 10 - 1256 - C92602044) url
Anno di corso 1 - QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (cfu 10 - 1256 - C92602046) url

DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEI PROCESSI E DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve possedere solide conoscenze e capacità di comprensione relative:
- alla chimica degli alimenti e della struttura molecolare per il controllo delle reazioni negli alimenti nel corso di processi e stoccaggio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale:
- è in grado di progettare l'analisi dei principali nutrienti e dei componenti minori di interesse per la qualità degli alimenti, mediante l'impiego di metodi strumentali;
- sa gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti;
- è in grado di riconoscere le classi di composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti sul consumatore;
Il laureato svilupperà la capacità di applicare le conoscenze acquisite frequentando le lezioni frontali e/ e-learning e prendendo parte attiva alle esercitazioni di laboratorio e alle visite tecniche, applicando metodi di calcolo, svolgendo lavori di gruppo, nonché partecipando ai seminari di approfondimento.
I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove d'esame scritte e orali.
Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.
Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

Anno di corso 1 - METODI DI FOOD DESIGN PER ALIMENTI SU MISURA (cfu 6 - 1256 - C92602032) url
Anno di corso 2 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - 1256 - C92701132) url

ATTIVITA' AFFINI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve possedere solide conoscenze e capacità di comprensione relative:
- ai principi fondamentali e metodiche di tecniche analitiche strumentali più moderne associate con gli alimenti;
- alle problematiche connesse con il controllo operativo degli impianti tecnologici;
- alle metodologie per stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
- è capace di valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi;
- è capace di scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- è in grado di effettuare una stima dei costi relativi al funzionamento di impianti tecnologici ed è quindi capace di effettuare un'analisi costi-benefici.
I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove d'esame scritte e orali.
Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.
Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

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

Anno di corso 1 - METODICHE ANALITICHE AVANZATE (cfu 8 - 1256 - C92602031) url
Anno di corso 1 - PROGETTAZIONE MULTISENSORIALE DELL'ESPERIENZA ALIMENTARE (cfu 5 - 1256 - C92602033) url
Anno di corso 2 - IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (BLENDED) (cfu 6 - 1256 - C92701134) url
Anno di corso 2 - IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (cfu 6 - 1256 - C92701133) url
Anno di corso 2 - METODI AI PER L'ANALISI DEI DATI E LA PROGETTAZIONE DI ALIMENTI CUSTOMIZZATI (cfu 5 - 1256 - C92701140) url
Anno di corso 2 - SISTEMI INDUSTRIALI DI PRECISIONE (cfu 4 - 1256 - C92701141) url
Anno di corso 2 - TECNICHE SPETTRALI E IMAGING AVANZATO PER IL CONTROLLO DI QUALITA' E DI PROCESSO (cfu 5 - 1256 - C92701142) url

ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è capace di:
- comunicare e relazionarsi utilizzando la lingua inglese;
- produrre documenti (curriculum inclusi) in lingua italiana ed inglese;
- interpretare ed applicare la normativa di riferimento del settore alimentare.
Questa area Consente l'acquisizione di conoscenze per l'accompagnamento al mondo del lavoro, tra cui rientra anche l'approfondimento della lingua inglese e il tirocinio formativo e di orientamento.
I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove d'esame scritte e orali, relazioni tecniche
Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti trasmesso, 2. la capacità di rielaborazione critica.

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

Anno di corso 1 - LINGUA INGLESE (cfu 4 - 1256 - C92602038) url

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2025	C92601047	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	CHIM/10	Luciana LUCHETTI CV *Professore Associato confermato*	CHEM-05/A	16
2		2025	C92601047	**CHIMICA DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	CHIM/10	Sandra PATI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	36
3		2025	C92601048	**METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA** *semestrale*	AGR/16	Maria Rosaria CORBO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-08/A	60
4		2025	C92601049	**OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO** *semestrale*	AGR/15	Amalia CONTE CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-07/A	68
5		2025	C92601050	**STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE** *semestrale*	AGR/15	Antonietta BAIANO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	52
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
6		2026	C92602035	**CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI** *semestrale*	AGRI-07/A	*Docente di riferimento* Matteo Alessandro DEL NOBILE CV *Professore Ordinario*	AGRI-07/A	60
7		2026	C92602036	**GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI** *semestrale*	AGRI-01/A	Antonio SECCIA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-01/A	72
8		2026	C92602037	**GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED)** *semestrale*	AGRI-01/A	*Docente di riferimento* Biagia DE DEVITIIS CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-01/A	72
9		2026	C92602038	**LINGUA INGLESE** *semestrale*	ANGL-01/C	Docente non specificato		32
10		2026	C92602032	**METODI DI FOOD DESIGN PER ALIMENTI SU MISURA** *semestrale*	CHEM-07/B	Docente non specificato		56

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
11		2026	C92602039	**METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA** *semestrale*	AGRI-08/A	Maria Rosaria CORBO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-08/A	60
12		2026	C92602031	**METODICHE ANALITICHE AVANZATE** *semestrale*	CHEM-01/A	*Docente di riferimento* Diego, Maria, Donato CENTONZE CV *Professore Ordinario*	CHEM-01/A	68
13		2026	C92602040	**MODULO 1: REGOLAMENTAZIONE E GOVERNANCE ALIMENTARE** (modulo di CERTIFICAZIONI E SICUREZZA) *semestrale*	AGRI-07/A	Antonietta BAIANO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	36
14		2026	C92602041	**MODULO 2: RISK ASSESSMENT E GESTIONE DEL RISCHIO IN AMBITO ALIMENTARE** (modulo di CERTIFICAZIONI E SICUREZZA) *semestrale*	AGRI-08/A	*Docente di riferimento* Antonio BEVILACQUA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-08/A	36
15		2026	C92602042	**OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE** *semestrale*	AGRI-07/A	*Docente di riferimento* Matteo Alessandro DEL NOBILE CV *Professore Ordinario*	AGRI-07/A	60
16		2026	C92602045	**PRODUZIONI ANIMALI** (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) *semestrale*	AGRI-09/C	Marzia ALBENZIO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-09/C	44
17		2026	C92602043	**PRODUZIONI ANIMALI** (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) *semestrale*	AGRI-09/C	Antonella SANTILLO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-09/C	44
18		2026	C92602048	**PRODUZIONI VEGETALI** (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) *semestrale*	AGRI-02/A	*Docente di riferimento* Laura FRABBONI CV *Professore Associato confermato*	AGRI-02/A	44

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
19		2026	C92602047	**PRODUZIONI VEGETALI** (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) *semestrale*	AGRI-02/A	*Docente di riferimento* Angela LIBUTTI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-02/A	44
20		2026	C92602033	**PROGETTAZIONE MULTISENSORIALE DELL'ESPERIENZA ALIMENTARE** *semestrale*	PSIC-01/A	Docente non specificato		50
21		2026	C92602049	**SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE** *semestrale*	AGRI-07/A	Carmela LAMACCHIA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	52
22		2026	C92602050	**SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE** *semestrale*	AGRI-07/A	Teresa DE PILLI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	60

Ore totali di didattica assistita: 1122

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 AGRI-07/A	Anno di corso 1	CERTIFICAZIONI E SICUREZZA link			8		
2.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI link	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO CV	PO	6	60	✔
3.	AGRI-01/A	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI link	SECCIA ANTONIO CV	PO	8	72	
4.	AGRI-01/A	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) link	DE DEVITIIS BIAGIA CV	PA	8	72	✔
5.	ANGL-01/C	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link			4	32	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
6.	CHEM-07/B	Anno di corso 1	METODI DI FOOD DESIGN PER ALIMENTI SU MISURA link			6	56	
7.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA link	CORBO MARIA ROSARIA CV	PO	6	60	
8.	CHEM-01/A	Anno di corso 1	METODICHE ANALITICHE AVANZATE link	CENTONZE DIEGO CV	PO	8	68	✔
9.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	MODULO 1: REGOLAMENTAZIONE E GOVERNANCE ALIMENTARE (modulo di CERTIFICAZIONI E SICUREZZA) link	BAIANO ANTONIETTA CV	PA	4	36	
10.	AGRI-08/A	Anno di corso 1	MODULO 2: RISK ASSESSMENT E GESTIONE DEL RISCHIO IN AMBITO ALIMENTARE (modulo di CERTIFICAZIONI E SICUREZZA) link	BEVILACQUA ANTONIO CV	PO	4	36	✔
11.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO CV	PO	6	60	✔
12.	AGRI-09/C	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) link	ALBENZIO MARZIA CV	PO	5	44	
13.	AGRI-09/C	Anno di corso 1	PRODUZIONI ANIMALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) link	SANTILLO ANTONELLA CV	PA	5	44	
14.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) link	FRABBONI LAURA CV	PA	5	44	✔

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
15.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) link	LIBUTTI ANGELA CV	PA	5	44	✔
16.	PSIC-01/A	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE MULTISENSORIALE DELL'ESPERIENZA ALIMENTARE link			5	50	
17.	AGRI-09/C AGRI-02/A	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA link			10		
18.	AGRI-09/C AGRI-02/A	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED) link			10		
19.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO INNOVATIVI ED ECOSOSTENIBILI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE link	LAMACCHIA CARMELA CV	PA	6	52	
20.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	SISTEMI SMART PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI UNITARIE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE link	DE PILLI TERESA CV	PA	6	60	
21.	CHEM-07/B	Anno di corso 2	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link			6		
22.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	FOOD PRODUCT DESIGN LAB 1: TECNOLOGIE PER LA PRODUZIONE 'ON-DEMAND' DI ALIMENTI (modulo di LABORATORIO DI FOOD PRODUCT DESIGN) link			6		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
23.	AGRI-08/A	Anno di corso 2	FOOD PRODUCT DESING LAB 2: TECNOLOGIE MICROBICHE PER ALIMENTI CUSTOMIZZATI (modulo di LABORATORIO DI FOOD PRODUCT DESIGN) link			6		
24.	AGRI-04/B	Anno di corso 2	IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI link			6		
25.	AGRI-04/B	Anno di corso 2	IMPIANTI PER LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (BLENDED) link			6		
26.	AGRI-08/A AGRI-07/A	Anno di corso 2	LABORATORIO DI FOOD PRODUCT DESIGN link			12		
27.	IINF-05/A	Anno di corso 2	METODI AI PER L'ANALISI DEI DATI E LA PROGETTAZIONE DI ALIMENTI CUSTOMIZZATI link			5		
28.	AGRI-08/A	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI link			6		
29.	AGRI-07/A	Anno di corso 2	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO link			6		
30.	IIND-02/A	Anno di corso 2	SISTEMI INDUSTRIALI DI PRECISIONE link			4		
31.	AGRI-04/B	Anno di corso 2	TECNICHE SPETTRALI E IMAGING AVANZATO PER IL CONTROLLO DI QUALITA' E DI PROCESSO link			5		

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

Infrastrutture

Aule

Pdf inserito: B4 aule planimetrie.pdf

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: B4 laboratori e aule informatiche.pdf

Sale Studio

Pdf inserito: B4 Sale studio .pdf

Biblioteche

Pdf inserito: Scheda SUA Biblioteca di AGRARIA 2025.pdf

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

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

Pdf inserito: ORIENTAMENTO DA INSERIRE_LM70.pdf

Tutorato

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

Pdf inserito: TUTORATO DA INSERIRE.pdf

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

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

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

Accompagnamento al lavoro

Pdf inserito: QUADRO PLACEMENT DA INSERIRE.pdf

Eventuali altre iniziative

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

Pdf inserito: Eventuali altre iniziative.pdf

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

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

Assistenza per la mobilità internazionale

L'Università di Foggia conta numerosi accordi bilaterali per mobilità Erasmus. Tutte le Università, dopo la fase delle nomination (pre-iscrizione), 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/a studente/ssa 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/a studente/ssa, 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 le studentesse e gli studenti 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 e' dimostrata dalla partecipazione degli studenti alla Giornata dedicata alla mobilità internazionale (500 studenti circa considerando tutti i Dipartimenti).
Attualmente il numero degli studenti 'in uscita' e in "entrata" è in costante incremento. Si evidenzia, tra l'altro, che si stanno esaminando nuove azioni per la promozione di accordi internazionali che sostengano la mobilità sia outgoing che incoming: su questa linea si collocano anche le numerose partnership di ricerca e collaborazione (Memorandum of Understanding) con le molteplici università straniere. Tra gli accordi di collaborazione scientifica, finalizzati alla preparazione di futuri scambi di studenti, si segnalano i seguenti link relativi agli accordi:
Nell'anno accademico 2024/25 complessivamente gli studenti in uscita per mobilità internazionale del corso di laurea magistrale sono stati 12. I dati degli incoming sono disponibili solo in forma aggregata per tutto il Dipartimento, per un totale di 39 studenti.

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-2025-2026

LINK MEMORANDA OF UNDERSTANDING

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

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

Borse Extra EU

A decorrere dall'Anno Accademico 2020/21, l'Area Relazioni Internazionali, in linea con il piano di programmazione delle attività internazionali dell'Ateneo, ha inteso potenziare la possibilità di svolgere periodi di mobilità didattico-formativa all'estero, anche mediante il sostegno di studenti

particolarmente meritevoli nello svolgimento dell'attività di ricerca tesi presso prestigiosi istituti di ricerca (Università, Enti e Centri di Ricerca) e realtà produttive (aziende, imprese…etc.) in Paesi extra UE.
La mobilità, per un minimo di due mesi, è supportata dai finanziamenti di Ateneo con borse il cui importo dipende dal paese di destinazione (https://www.unifg.it/it/internazionale/parti-con-unifg/tirocinio-outgoing/bandi-tirocini-internazionali/mobilita-internazionale-extra-ue-ai-fini-di-attivitatirocinio-di-ricerca-la-stesura-della-tesi-di-laurea).

BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes
Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus Blended Intensive Programmes in uscita. 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.
Nel 2025 l'Ateneo ha messo complessivamente a disposizione 10 BIP; ulteriori 5 posti, banditi solo per gli studenti del DAFNE, sono stati resi disponibili nell'ambito del programma "Internationl week on the theme of green chemistry".
Maggiori dettagli al seguente link:
- https://www.unifg.it/en/international/go-abroad-us/blended-intensive-programmes

Convenzioni con Atenei Stranieri
In questo campo devono essere inserite le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti del Corso di studio attivate con Atenei stranieri.

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	18/03/2014	solo italiano
2	Francia	Centre International d'études supérieures en sciences agronomiques		14/02/2014	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		06/01/2014	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		19/05/2014	solo italiano
5	Francia	Université de Bretagne Occidentale (UBO)		05/02/2014	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universität		28/01/2014	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/01/2014	solo italiano
8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		05/02/2014	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		05/02/2014	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyzsza Szkola Zawodowa im. Prezydenta Stanislawa Wojciechowskiego w Kaliszu	221350-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/02/2016	solo italiano
11	Polonia	Poznan University		19/02/2014	solo italiano
12	Polonia	Universyet Technologiczno		25/02/2014	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu - Poznań University of Life Sciences		19/02/2014	solo italiano
14	Portogallo	Universidade Nova de Lisboa (UNL)		07/10/2014	solo italiano
15	Portogallo	Universidade Técnica de Lisboa (UTL)		05/02/2014	solo italiano
16	Portogallo	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro		01/01/2014	solo italiano

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
17	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V		01/01/2014	solo italiano
18	Romania	UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "IULIU HATIEGANU" DIN CLUJ-NAPOCA	43538-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	26/03/2014	solo italiano
19	Romania	Universitatea "Dunarea de Jos"		19/02/2016	solo italiano
20	Romania	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine		17/02/2016	solo italiano
21	Spagna	European University Miguel De Cervantes		27/01/2015	solo italiano
22	Spagna	Universidad Catolica de Avila	98579-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	22/11/2013	solo italiano
23	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		05/03/2014	solo italiano
24	Spagna	Universidad Politécnica		07/05/2010	solo italiano
25	Spagna	Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia		01/01/2014	solo italiano
26	Spagna	Universidad de Burgos	29614-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	14/10/2014	solo italiano
27	Spagna	Universidad de Córdoba		08/11/2013	solo italiano
28	Spagna	Universidad de Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	13/03/2014	solo italiano
29	Spagna	Universidad de La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	25/02/2014	solo italiano
30	Spagna	Universidad de León		28/05/2014	solo italiano
31	Spagna	Universidad de Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
32	Turchia	Adnan Menderes Üniversitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	30/01/2014	solo italiano
33	Turchia	Ankara Üniversitesi		18/12/2013	solo italiano
34	Turchia	Cukurova University		01/01/2015	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/01/2014	solo italiano
36	Turchia	Erciyes University	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	28/01/2014	solo italiano

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
37	Turchia	Okan Universitesi Istanbul	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	22/10/2013	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
39	Turchia	Sakarya Üniversitesi		09/01/2014	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi Tudományegyetem		25/02/2014	solo italiano

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

In questa sezione si riportano i dati sulla rilevazione dell'opinione degli studenti, sia aggregati per il CdS che per singolo insegnamento. La fonte delle informazioni è la piattaforma Pentaho di Cineca, che riporta i dati sia per gli studenti frequentanti che per i non frequentanti. In totale per l'a.a. 2025/26 i questionari disponibili per gli studenti che si sono dichiarati frequentanti sono 157, contro i 13 degli studenti non frequentanti.
L'interpretazione dell'IS è stata effettuata seguendo le linee-guida del Presidio di Qualità dell'Ateneo (PQA): valori di indice di sintesi (IdS) < 2,5 indicano situazioni che vanno seguite con attenzione perché ritenute critiche al fine di effettuare delle azioni correttive; 2,5 < IdS < 3,25 sono considerati positivi ma con evidenti possibilità di miglioramento; valori di IdS ≥ 3,25 si considerano pienamente positivi.
I report relativi agli studenti frequentati sono i seguenti:
- Report 001 – sintesi valutazione corso di studi (studenti frequentanti);
- Report 003 – sintesi valutazione per docente e per singola domanda (studenti frequentanti);
- Report 005 – valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti frequentanti);
- Report 007 – valutazione docente per presidente di corso (studenti frequentanti);
- Report 009 – suggerimenti (studenti frequentanti).

Le opinioni degli studenti frequentanti sono state rilevate mediante la compilazione di un questionario, a partire da dopo lo svolgimento dei 2/3 delle lezioni.
I report degli studenti non frequentanti sono i seguenti:
- Report 002 – sintesi valutazione corso di studi (studenti non frequentanti);
- Report 004 – sintesi valutazione per docente e per singola domanda (studenti non frequentanti);
- Report 006 – valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti non frequentanti);
- Report 008 – valutazione docente per presidente di corso (studenti non frequentanti);
- Report 010 – suggerimenti (studenti non frequentanti).

I dati disponibili, per un cambio dei codici sul sistema di rilevazione sono aggregati per anno di corso (primo e secono anno). Dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS per gli studenti frequentanti (Report 001-sintesi e valutazione corso di studi, studenti frequentanti) le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 3.25, tranne per la domanda relativa alle strutture che mostrato valori di 2,83-2,90, da imputare alla sede in cui nell'a.a. 2025/26 sono state tenute le lezioni (sede distaccata di via Rotundi).
Anche gli studenti non frequentanti (Report 002- sintesi e valutazione corso di studi, studenti non frequentanti) hanno dato una valutazione generalmente positiva del CdS-LM, con punti di attenzione per la reperibilità del materiale didattico e dei docenti e l'esplicitazione delle modalità di esame.
I dati dei report 003 e 005 (studenti frequentanti) vengono analizzati congiuntamente poiché in generale coincidono. I dati disponibili consentono di analizzare 12 insegnamenti, di cui uno costituito da due moduli didattici.
Per gli insegnamenti valutabili, la sezione dell'insegnamento e docenza (quesiti relativi a conoscenze preliminari, carico di studio, adeguatezza del materiale didattico organizzazione complessiva dell'insegnamento, conoscenze preliminari, chiarezza espositiva, disponibilità, enucleazione delle modalità di esame, chiarezza espositiva del docente e capacità di stimolare gli studenti) fa registrare valori complessivamente positivi; si segnalano criticità o aspetti da monitorare per gli insegnamenti di Impianti per le Trasformazioni Alimentari, Inglese e Metodiche Analitiche Avanzate, per cui alcuni valori dei campi relativi alla docenza e all'insegnamento, con valori dell'IS inferiori a 2,5, suggeriscono la necessità di azioni significative di concerto con i docenti interessati.
I dati riportati in generale enucleano una elevata soddisfazione degli studenti, legata agli effetti della modifica di Regolamento attiva nel CdS a partire dall'a.a. 2024/25.
Per gli aspetti passibili di miglioramento, il Coordinatore del CdS e il GAQ si interfacceranno con i singoli docenti per evidenziare ed eventualmente risolvere le criticità legate al carico di studio, alla disponibilità del materiale didattico e all'interesse per gli argomenti trattati, studiando eventuali ricalibrazioni del programma e/o della programmazione didattica.

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

Opinioni dei laureati

In questo quadro sono riportate le opinioni dei laureati del CdS in merito all'efficacia complessiva del processo formativo percepita dagli stessi.
I dati utilizzati, recuperabili dal sito di AlmaLaurea http://www.almalaurea.it/universita/profilo si riferiscono all'indagine conclusa ad aprile 2026, che fa riferimento ai laureati del 2025. Il numero di intervistati è 22 su 25 laureati complessivi, con un tasso di compilazione dell'88%. L'età media di chi ha partecipato alla rilevazione è di 27,9 anni.
Il campione intervistato (composto per il 52% da uomini e per il 48% da donne) è rappresentato principalmente da laureati residenti nella provincia di Foggia (76%); la maggior parte non ha alcun genitore laureato (77,3%) e proviene da un liceo (64%), prevalentemente dal liceo scientifico (40%). Il voto medio della maturità è 81/100 e la maggior parte ha conseguito il diploma nella stessa provincia degli studi universitari (72%). Tutti possiedono la laurea di primo livello e l'hanno conseguita prevalentemente nello stesso Ateneo (81,8%) con un voto di laurea medio pari a 105,8/110.
Dai dati emerge che il 50% dei laureati è complessivamente soddisfatto del corso di laurea magistrale e ritiene che le attività didattiche (lezioni, esercitazioni, simulazioni, ecc.) siano soddisfacenti così come i rapporti con i docenti e con gli altri studenti. Durante l'esperienza universitaria, tutti hanno utilizzato le aule e la maggior parte di loro le considera adeguate (90,9%). L'81,8% ha usufruito delle postazioni informatiche, ma solo il 38,9% le ha valutate in numero adeguato ai possibili fruitori. Il 68,2% ha utilizzato il servizio di biblioteca esprimendo una valutazione complessivamente positiva, mentre tutti hanno utilizzato le attrezzature o i laboratori per altre attività didattiche e li hanno valutati prevalentemente in maniera positiva.
Gli intervistati sono complessivamente soddisfatti dei servizi di orientamento allo studio post-laurea: la maggior parte ha usufruito di iniziative formative di orientamento al lavoro e dei servizi di sostegno alla ricerca del lavoro (72,7-77,3%).
Per quanto riguarda i servizi, quasi tutti gli intervistati hanno utilizzato i servizi amministrativi online (95,5%) e le segreterie studenti (90,9%), risultando particolarmente soddisfatti soprattutto dei servizi online, dove oltre l'85% si dichiara soddisfatto. Anche l'ufficio job placement, pur usato da una quota leggermente minore di studenti (72,7%), riceve un giudizio positivo da circa i due terzi degli utenti.
Sul fronte della didattica, la maggioranza degli studenti valuta positivamente sia il materiale didattico fornito sia l'organizzazione degli esami (appelli, orari, prenotazioni), con circa l'82% che si dichiara soddisfatto 'sempre o quasi sempre' oppure 'per più della metà' delle occasioni. Allo stesso modo, la coerenza tra i risultati ottenuti negli esami e l'effettiva preparazione viene confermata da una percentuale simile di studenti, e il carico di studio è ritenuto adeguato alla durata del corso dal 77% circa degli intervistati.
Infine, il dato forse più significativo riguarda la soddisfazione complessiva verso il percorso di studi: oltre due terzi degli studenti (68,2%) si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso magistrale nello stesso Ateneo, segno di un buon livello di fidelizzazione.

Rispetto al quadro nazionale, i laureati del 2025 mostrano un quadro misto: la frequenza alle lezioni è in linea con la media nazionale, così come i rapporti con i docenti, giudicati leggermente meglio rispetto al dato nazionale, e la soddisfazione complessiva per il corso. Il carico di studio viene percepito come adeguato alla durata del corso solo dal 36,4% degli intervistati contro il 55,5% della media nazionale. Anche l'organizzazione degli esami raccoglie giudizi più tiepidi: solo il 36,4% la ritiene sempre soddisfacente, contro il 56,9% a livello nazionale. Il problema più evidente riguarda però le infrastrutture: le aule sono giudicate sempre adeguate solo dal 22,7% (contro il 39,4% nazionale), e soprattutto le postazioni informatiche, che vengono ritenute in numero adeguato appena dal 38,9% di chi le usa, contro un 70% a livello nazionale; quindi, la maggioranza degli studenti di Foggia (61%) le considera insufficienti. In compenso, i servizi bibliotecari raccolgono giudizi molto positivi.
Sulla disponibilità a iscriversi di nuovo, il dato è sostanzialmente allineato alla media nazionale: circa il 68% rifarebbe lo stesso corso nello stesso ateneo.
Sulla condizione occupazionale, il quadro a un anno e a cinque anni dalla laurea è nettamente positivo: il tasso di occupazione è del 100% in entrambi i casi, contro l'83,9% e il 93,3% della media nazionale. Anche la soddisfazione per il lavoro svolto è sistematicamente più alta della media (8,6 contro 7,7 a un anno, 8,1 contro 7,7 a cinque anni, su scala 1-10), e l'uso delle competenze acquisite con la laurea risulta più elevato rispetto alla media nazionale in questi due periodi.
Il dato a tre anni dalla laurea, invece, si discosta in negativo: il tasso di occupazione scende al 66,7% contro il 90,2% nazionale, la retribuzione media è più bassa (1.438€ contro 1.654€) e anche la soddisfazione per il lavoro cala leggermente sotto la media.

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

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il numero degli iscritti al primo anno negli ultimi sei anni 2020/21-2025/26 (indicatore iC00a) evidenzia un andamento altalenante, con un aumento nell'ultimo anno (2020: 32; 2021: 13; 2022: 23; 2023: 13; 2024: 15; 2025: 29). La media (22.5 iscritti/anno) è inferiore sia alla media dell'area geografica non telematici (27,2) sia agli atenei non telematici (35,9), sebbene il numero di iscritti sia in aumento rispetto agli ultimi due anni.
Il numero degli iscritti regolari ai fini del CSTD (indicatore iC00e) è più o meno costante (2020: 54: 2021: 44; 2022: 37; 2023:44; 2024: 31; 2025: 42), con un valore medio (41,8) sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica non telematici (50,1) sia agli atenei non telematici (64,8).
Il numero dei laureati entro la normale durata del corso negli ultimi sei anni 2020/21-2025/26 (indicatore iC00g) è variabile (2020: 13; 2021: 21; 2022: 7; 2023:9; 2024: 4; 2025: 12) con un valore medio (11) inferiore sia alla media dell'area geografica non telematici (17,2) sia agli atenei non telematici (25,9). Questo dato, tuttavia, è legato al numero di iscritti complessivi e aumenterà per le coortti successive
Il numero dei laureati negli ultimi sei anni 2020/21-2025/6 (indicatore iC00h) è fluttuante (2020: 15; 2021: 28; 2022: 9; 2023:19; 2024: 11; 2025: 21) con un valore medio (17,1) inferiore sia alla media dell'area geografica non telematici (24,7) sia agli atenei non telematici (33,9).
Gruppo A Indicatori Didattica (DM 987/2016, allegato E)
La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che anno acquisito almeno 40 CFU (indicatore iC01) mostra un andamento varabile (2020: 57,4; 2021: 16,3; 2022: 24,3; 2023: 29,5; 2024: 51,6). Il valore dell'ultimo anno è superiore sia rispetto all'area geografica non telematici (44,6) sia agli atenei non telematici (59,2).
La percentuale dei laureati entro la durata normale del corso (indicatore iC02) evidenzia un andamento altalenante (2020: 86,7; 2021: 75,0; 2022: 77,8; 2023:47,4; 2024: 36,4; 2025: 57,1). La media (63,4) è lievemente inferiore alla media dell'area geografica (69,7) e a quella dell'area nazionale (76,3).
La percentuale dei laureati entro un anno oltre la durata normale del corso (indicatore iC02Bis) evidenzia un andamento dinamico (2020: 93,3; 2021: 89,3; 2022: 88,9; 2023: 100; 2024: 45,5; 2025: 90,5). La media (84,5) è lievemente inferiore alla media dell'area geografica (88.8) e a quella dell'area nazionale (93,2), ma in netto miglioramento.
La percentuale degli iscritti al primo anno laureati in altro Ateneo (indicatore iC04) mostra un andamento fluttuante (2020: 12,5; 2021: 15,4; 2022: 8,7; 2023: 21,7; 2024:13,3; 2025: 3,4), con un valore medio (12,5) quasi simile a quello dell'area geografica (14,4), ma sensibilmente inferiore alla media dell'area nazionale (39,5).
Nel quinquennio 2020/2024, il rapporto medio di studenti regolari/docenti (indicatore iC05) (2,9) è inferiore sia alla media dell'area geografica (3,7) che dell'area nazionale (3,7).
La percentuale dei docenti di ruolo che appartengono a settori scientifico-disciplinari (SSD) di base e caratterizzanti per corso di studio, di cui sono docenti di riferimento, (indicatore iC08) dal 2020 a oggi è sempre stata 100, superiore sia alla media dell'area geografica non telematici (87) sia agli atenei non telematici (88.9).
Il valore dell'indicatore di qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali (indicatore iC09) dal 2020 è elevato (1,0) ed è superiore al dato di riferimento (0,8) e uguale ai valori evidenziati per l'area geografica (1,0) e per l'area nazionale (1,0).
Gruppo B - Indicatori Internazionalizzazione (DM 987/2016, allegato E)
Nel sessennio 2019/24, relativamente a questi indicatori, emerge che:
La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso (indicatore iC10) ha un andamento variabile (2020: 23,4; 2021: 7,1; 2022: 18,6; 2023:11,8; 2024: 27,3). La media (17,7) è notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (3,3) che dell'area nazionale (6,7).
La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli iscritti sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti (indicatore iC10Bis) evidenzia valori elevati (2020: 21,7; 2021: 6,4; 2022: 14,4; 2023:10,3; 2024: 22,8). La media (15,2) è notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (2,9) che dell'area nazionale (6,2).
La percentuale dei laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (indicatore iC11) ha un andamento fluttuante (2020: 84,6; 2021: 38,1; 2022: 71,4; 2023: 33,3; 2024: 25,0; 2025: 91.6), con una media (56,1) notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (12,7) che dell'area nazionale (16,9).
Gruppo E - Ulteriori Indicatori per la valutazione della didattica (DM 987/2016, allegato E)
La percentuale di CFU conseguiti al I anno rispetto ai CFU da conseguire (indicatore iC13) ha un andamento altalenante (2020: 70,1; 2021: 31,4; 2022: 58,5; 2023: 56,1; 2024: 69,9), con un valore medio (57,2) vicino alla media dell'area geografica (58,7) e inferiore alla media dell'area nazionale (73,7); da notare che il valore assoluto negli ultimi anni è in aumento
La percentuale di studenti che proseguono al II anno dello stesso corso di studio (indicatore iC14) ha un andamento costante (2020: 96,2; 2021: 84,6; 2022: 94,7, 2023: 93,8; 2024:100). La media (93,8) è superiore sia alla media dell'area geografica (91,6) sia dell'area nazionale (93,1).
La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (indicatore iC15) ha un buon andamento (2020: 88,5; 2021: 61,5; 2022: 89,5; 2023: 87,5; 2024: 91,7). La media (83,7) è superiore a quella dell'area geografica (80,4) e a quella dell'area nazionale (84,8).
La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC15BIS) è sovrapponibile a quella dell'indicatore iC15.
La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (indicatore iC16) ha un andamento variabile (2020: 61,5; 2021: 0,0; 2022: 36,8; 2023: 43,8; 2024: 66,7). La media (41,7) è simile alla media dell'area geografica (41,8) e inferiore a quella dell'area nazionale (58,9). Per questo indicatore incide pesantemente il dato negativo del 2021, ma il valore è in netto miglioramento negli ultimi anni.
La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC16BIS) è sovrapponibile a quella dell'indicatore iC16.
La percentuale media di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso CdS (indicatore iC17) ha un andamento fluttuante (2020: 76,9; 2021: 76,2; 2022:69,2; 2023: 38,5; 2024: 73,7). La media (66,9) è inferiore sia alla media dell'area geografica (72,8) che dell'area nazionale (81,6).
La percentuale media di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (indicatore iC18) ha un andamento crescente (2020: 40,0; 2021: 69,2; 2022: 71,4; 2023: 69,2; 2024: 87,5). La media (67,4) è inferiore sia alla media dell'area geografica (75,9) che dell'area nazionale (75), ma

sul dato medio pesa il valore estremamente negativo del 2020, mentre negli ultimi anni il dato è in aumento costante.
Nel quinquennio 2020/24, la percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (indicatore iC19) ha un andamento quasi costante. La media (97,3) è decisamente superiore sia alla media dell'area geografica (79,9) che dell'area nazionale (75,4).
Le ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato e ricercatori a tempo determinato di tipo A e B sul totale delle ore di docenza (indicatore iC19bis) è elevato (2020: 96,4; 2021: 100; 2022: 96,8; 2023: 96,6; 2024: 97), la media è 97,3, superiore a quelle dell'area geografica (91,9) e dell'area nazionale (87,7).
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Percorso di studio e regolarità delle carriere
La percentuale media di studenti dal 2020 al 2024 che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) (93,8) è leggermente superiore sia alla media dell'area geografica (92,6) che dell'area nazionale (93,7).
La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera in un diverso corso di studio (indicatore iC23) (0,0) è sovrapponibile alla media sia dell'area geografica (0,4) che dell'area nazionale (0,2).
La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (indicatore iC24) (5,3) è inferiore sia alla media dell'area geografica (10) che dell'area nazionale (7).
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Consistenza e Qualificazione del corpo docente
Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza) (indicatore iC27) raggiunge un valore medio dal 2020 al 2024 di 8,1, leggermente inferiore alla media dell'area geografica (10) e alla media dell'area nazionale (10,3).
Il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza) (indicatore iC28) ha un valore medio dal 2020 al 2024 di 3,64, leggermente inferiore alla media dell'area geografica (5,3) e inferiore alla media dell'area nazionale (7,12).
Il rapporto tutor in possesso di Dottorato di Ricerca / Iscritti (indicatore iC29) è 0 per tutti i valori.

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

Efficacia Esterna

In questa sezione vengono discussi gli indicatori del gruppo A e gli indicatori di approfondimento relativi alla soddisfazione e all'occupabilità.
Gruppo A Indicatori Didattica (DM 987/2016, allegato E)
La media (dati 2020-2024) dei laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (indicatore iC07) (83) è superiore al valore riscontrato nell'area geografica (76,2) e inferiore al valore dell'area nazionale (86,7).
La percentuale dei laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (indicatore iC07BIS) è elevata (2020: 66,7; 2021: 83,3; 2022: 100; 2023: 70; 2024:95) la media (83) è superiore al valore dell'area geografica (75,7) e inferiore al valore dell'area nazionale (85,9).
La percentuale media (2020/2024) di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC07TER) (83) è superiore al valore dell'area geografica (76,2) e inferiore al valore dell'area nazionale (86,6).
Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità
Nel quinquennio 2020/24 emerge che:
La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (indicatore iC25) (80,5) è in crescita, ma inferiore sia alla media dell'area geografica (92,9) che dell'area nazionale (91); su questo dato ha sicuramente pesato la modalità di erogazione della didattica durante la pandemia da SARS-CoV2, poiché l'erogazione prevalentemente online della didattica ha fortemente penalizzato gli studenti di un CdS caratterizzato da un elevata percentuale di attività pratiche, come mostrato dal valore dell'indicatore nel 2020 (60,0) e dalla sua notevole ripresa negli anni successivi, con il ritorno in presenza, almeno per le attività laboratoriali.
La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26) (50,6) è simile alla media dell'area geografica (54,2) e inferiore alla media dell'area nazionale (64,5). Su questo dato incide molto il solo dato più basso riscontrato nel 2021.
La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26BIS) (50,6) è leggermente inferiore alla media dell'area geografica (51,6) e inferiore alla media dell'area nazionale (64,5).
La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC26TER) (52,1) è superiore alla media dell'area geografica (50,3) e inferiore alla media dell'area nazionale (66,3).

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

Questo corso di laurea magistrale prevede, per gli studenti che si sono immatricolati a partire dall'A.A. 2019/20, l'effettuazione di un tirocinio curricolare di 4 CFU al II anno di corso, al termine del quale è richiesta la compilazione di un questionario da parte del tutor aziendale dell'azienda/dell'ente ospitante e di un questionario a cura dello studente. Il questionario per il tutor aziendale consta di:
- 10 quesiti ai quali è possibile rispondere indicando un punteggio da 1 (corrispondente ad un giudizio decisamente negativo) a 4 (corrispondente ad un giudizio decisamente positivo). Alcune domande riguardano il tirocinante (livello di preparazione di partenza; formazione acquisita; aspetti comportamentali; conseguimento di risultati) mentre altri quesiti riguardano l'esperienza di tirocinio sotto vari aspetti: scambio di conoscenze e della collaborazione tra ente/azienda ospitante e l'Università; efficacia; durata. Una domanda riguarda la possibilità di continuare la collaborazione con lo studente dopo il tirocinio;
- un ultimo quesito relativo a richieste di suggerimenti per rendere maggiormente efficace e funzionale l'esperienza di stage/tirocinio.
Con riferimento ai questionari per i tutor aziendali il 2025 in quasi tutti i casi l'ente ospitante è stato lo stesso Dipartimento DAFNE; tre tirocini sono stati condotti in realtà della provincia di Foggia. Venuta meno la limitazione alla frequenza di laboratori extra-universitari nel periodo pandemico e post-pandemico, l'effettuazione del tirocinio presso Il Dipartimento è stato generalmente determinato dalla precisa scelta di effettuare le attività di tirocinio e tesi sullo stesso argomento allo scopo di approfondirlo maggiormente.
In merito alle risposte analizzate è possibile dire che nella quasi totalità dei casi, alle risposte è stato attribuito il punteggio più elevato. Tuttavia, in alcuni questionari è comparso il punteggio 3 (corrispondente ad una valutazione comunque positiva), con riferimento ai seguenti aspetti:
1. Scambio di informazioni tra università e soggetto ospitante
2. Collaborazione tra tutor universitario e tutor aziendale
3. Inserimento fattivo del tirocinante nel contesto lavorativo
4. Raggiungimento degli obiettivi prefissati
5. Miglioramento delle competenze del tirocinante
6. Durata del tirocinio e attività del tirocinante.
Un tutor aziendale ha dato un punteggio di 2 (più no che sì) alla durata del tirocinio

Tra i suggerimenti:
realizzare incontri motivazionali per gli studenti che si accingono a redigere il progetto del tirocinio formativo
Per il futuro sarebbe auspicabile incentivare la compilazione dello spazio dedicato agli eventuali suggerimenti, in maniera da analizzare le cause delle leggere deviazioni rispetto alla totale conformità e da suggerire delle azioni correttive, soprattutto in merito alla eventuale prosecuzione della collaborazione.

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

Pdf inserito: Organizzazione AQ a livello di CdSLMSTA.pdf

Riesame annuale

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