



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

VERBALE DEL GRUPPO DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ DEL CORSO DI LAUREA IN CULTURA E SOSTENIBILITÀ DELLA ENOGATRONOMIA

Il giorno 9 aprile 2024 alle ore 12.00, a seguito di una regolare convocazione (mail del 26 marzo 2024), si è svolta presso l'Aula 9 del III Plesso del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, la riunione del Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del Corso di Laurea in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia dell'Università di Foggia.

Sono presenti (P), assenti (A) e assenti Giustificati (AG) i seguenti componenti:

prof.ssa Antonella SANTILLO	P
prof. Antonio DEROSI	P
prof.ssa Grazia DISCIGLIO	AG
prof.ssa Biagia DE DEVITIIS	P
prof.ssa Barbara LA GATTA	P
dott.ssa Valeria GENTILE	P
Sig.ra Anna De DEVITIIS	AG
Sig.ra Marlena STAMPONE	A

Svolge le funzioni di Presidente il Coordinatore, prof.ssa Santillo e di segretario verbalizzante della seduta la dott.ssa Gentile.

Gli argomenti all'ordine del giorno, così come riportati nella convocazione sono:

1. Valutazione della coerenza delle schede di insegnamento pervenute, per l'anno accademico 2024/2025, con obiettivi e risultati di apprendimento del Corso di laurea in Cultura e sostenibilità della enogastronomia;
2. Varie ed eventuali.

In allegato alla convocazione della riunione in oggetto, sono stati inviati:

- i programmi degli insegnamenti;
- i link ai regolamenti di LGASTR: a.a. 2024/25 (I anno) e a.a. 2023/2024 (II anno) e SC. GASTRONOMICHE a.a. 2022/2023 (III anno).

Svolge le funzioni di Presidente la Prof.ssa Antonella Santillo e di Segretario verbalizzante la dott.ssa Valeria Gentile.

Il Coordinatore constatato il raggiungimento del numero legale, apre la riunione riportando che, come previsto dal regolamento di funzionamento del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria e dalle linee guida in materia della qualità della didattica (approvate nella seduta del senato accademico del 26.11.2014), il GAQ deve procedere quindi alla valutazione delle schede di insegnamento pervenute per valutarne la coerenza rispetto a quanto riportato nel Regolamento del CdS in Cultura e sostenibilità della enogastronomia e pertanto, si procede ad esaminare le singole schede d'insegnamento, secondo la ripartizione assegnata come da convocazione, considerando che quanto riportato nel syllabus di ciascun insegnamento sia coerente con quanto indicato nel regolamento (del proprio anno di riferimento) in termini di: Cfu totali e suddivisione in esercitazioni e didattica frontale e altro; Cfu per singoli argomenti; modalità di esame; libri di testo; ecc.

Dalla riunione è emerso quanto segue.

- **Syllabi revisionati dalla Prof.ssa Santillo**

- Nel syllabus di Gestione della Qualità nel settore gastronomico (prof.ssa La Gatta) viene indicata la modalità blended che non è prevista per il corso che fa riferimento al III anno CdL Scienze Gastronomiche;
- Nel syllabus di Sicurezza e Ispezione alimentare nel settore gastronomico (prof. Normanno) bisogna compilare la sezione Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Nel syllabus di Analisi Sensoriale (Scienze Gastronomiche - terzo anno) (prof.ssa De Pilli) non vi sono rilievi.

- **Syllabi revisionati dal Prof. Derossi**

- Il syllabus di Gastronomia molecolare (proff. Francavilla e Pati) riporta 6 CFU frontali + 2 CFU di esercitazioni mentre sul regolamento è riportata una differente distribuzione pari a 7 CFU frontali + 1 CFU esercitazioni; questa discrepanza si riflette sul numero di ore di attività frontali, nella corrente versione pari a 48, ed anche nella descrizione del programma esteso dell'insegnamento. Sarebbe utile descrivere in modo più esteso e dettagliato i contenuti dell'insegnamento.
- Nel syllabus di Biodiversità microbica e sostenibilità ambientale (proff. Speranza e Fragasso) a sezione ore attività frontali dovrebbe contenere solo le ore di attività frontale; nella sezione contenuti non dovrebbero essere riportate le descrizioni delle esercitazioni in aula che, invece, andrebbero descritte nella sezione programma esteso.

I metodi di verifica dell'apprendimento andrebbero descritti senza indicare possibili alternative tra prova orale e/o verifiche scritte ma scegliendo ed indicando che la valutazione si effettui attraverso le due modalità. Per le verifiche scritte dovrebbe essere indicata con precisione la valutazione delle risposte corrette/non corrette. Il programma esteso dovrebbe essere indicato – se quello globale di tutti i CFU – senza indicare la suddivisione tra le due docenti. Mancano le indicazioni relative alla pertinenza all'agenda 2030 ed alla sostenibilità.

- Nel syllabus di Economia di Mercato (prof.ssa De Devitiis) (Cultura e sostenibilità della enogastronomia - primo anno) manca l'indicazione delle ore di Attività frontali nella prima pagina. Nella sezione modalità di verifica dell'apprendimento potrebbero essere riportati i punteggi relativi alla prova scritta.
- **Syllabi revisionati dalla Prof.ssa Disciglio**
 - Nel syllabus di Gestione della Qualità nel settore gastronomico (prof.ssa La Gatta)
 - Nel syllabus di Cultura del vino e delle bevande alcoliche (prof.sse Pati e La Gatta) (Cultura e sostenibilità della enogastronomia - secondo anno) necessita ripartire in maniera dettagliata i CFU (lezioni frontali, esercitazioni e visite guidate) e compilare la sezione Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- **Syllabi revisionati dalla Prof.ssa La Gatta**
 - Nel syllabus di Microbiologia degli alimenti cotti e trasformati (prof.ssa Sinigaglia) (Scienze Gastronomiche - terzo anno) nessuna osservazione.
 - Nel syllabus di Marketing Scientifico Gastronomico (prof. STASI):
 - 1) *Lingua insegnamento* risulta scritto italiano anche nel testo in inglese;
 - 2) nei testi di riferimento la parte in inglese è scritta in italiano;
 - 3) *Eventuali prerequisiti*, mancano;
 - 4) *Metodi didattici* è incompleto poiché mancante della ripartizione delle ore tra EC ES V, con i rispettivi CFU;
 - 5) *Modalità di verifica dell'apprendimento* nel testo in italiano sono nominati 4-6 esercizi, in inglese 5-7;
 - 6) *Programma esteso* mancano i CFU e la loro suddivisione in base alle materie del programma;
 - 7) manca *descrizione agenda 2030*.
 - Nel syllabus di Trasformazioni e Preparazioni Alimentari (prof. Derossi) (Cultura e sostenibilità della enogastronomia - secondo anno):
 - 1) testi di riferimento è scritto nella parte in inglese "none" ma riporta poi la descrizione;
 - 2) programma esteso nella lezione in aula mancano i CFU nella parte in inglese (0,15 CFU), nella parte di tecniche tradizionali manca completamente la traduzione in inglese della parte "La produzione e la qualità di alcune produzioni alimentari tipiche dell'Italia 0,5 CFU"; nella parte inglese : Sun drying....i CFU sono sbagliati sono riportati 0,5 invece di 0,25; sempre nella parte in inglese nella voce "Technique to create food gels" sono riportati 0,25 CFU invece di 0,2; inoltre, nella parte in inglese ha unito le voci "innovative dehydration and sun drying technology" ma non ha unito i CFU scrivendo 0,25 invece di 0,45. Manca inoltre la descrizione dell'agenda 2030.
- **Syllabi revisionati dalla Prof.ssa De Devitiis**
 - Nel Syllabus di Produzioni erbacee tipiche di qualità (prof.sse Disciglio e Bonasia) nella sezione Metodi didattici specificare come indicato nel Regolamento per il Modulo I 4.25 CFU EC pari a 34 ore, 1.5 CFU SEM pari a 12 ore e 0.25 CFU V pari a 4 ore e per il Modulo II 4.38 CFU EC pari a 35 ore, 1 CFU ES pari a 12 ore, 0.25 CFU SEM pari a 2 ore e 0.38 CFU V pari a 6 ore;

inserire il testo in inglese delle modalità di verifica dell'apprendimento; eliminare il colore giallo dalle parti evidenziate; compilare la sezione Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

- Nel Syllabus di Produzioni animali sostenibili (Prof. ssa Santillo) nella tabella iniziale eliminare 46 ore di lezioni frontali; nella sezione Metodi didattici specificare 5.5 CFU EC pari a 44 ore, 1.5 CFU ES pari a 18 ore e 1 CFU V pari a 16 ore come indicato nel Regolamento;
- Nel Syllabus di Viticoltura e Colture Arboree Tipiche e Sostenibili (Prof.ssa de Palma) nella sezione Metodi didattici specificare 4.5 CFU EC pari a 36 ore, 1.25 CFU ES pari a 15 ore e 0.25 CFU V pari a 4 ore.

Al termine della disamina di tutte le schede d'insegnamento pervenute all'attenzione del GAQ, il Coordinatore farà adeguare le schede d'insegnamento come previsto dalle linee guida in materia della qualità della didattica (approvate nella seduta del senato accademico del 26.11.2014) poi il presente verbale verrà trasmesso in Consiglio di Dipartimento per la definitiva approvazione.

2. Varie ed eventuali.

Il GAQ decide che, come da Regolamento didattico è previsto lo svolgimento degli insegnamenti anche in modalità mista, conseguentemente, i docenti che hanno aderito allo svolgimento di insegnamenti in tale modalità, dovranno indicare il numero di crediti da svolgere in modalità blended.

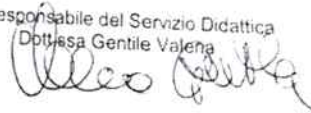
Il coordinatore del CdS riceve mandato dal GAQ, a seguito di verifica dei CV pubblicati sul sito web (<https://www.unifg.it/it/ribrica>) di far aggiornare i CV e di procedere all'invio al Servizio web di Ateneo per la pubblicazione, qualora mancanti.

Alle ore 12.49, non essendoci altri interventi, la seduta è tolta.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario

(Dott.ssa Valeria Gentile)

Responsabile del Servizio Didattica
Dott.ssa Gentile Valeria


Il Coordinatore del CdL in
CULTURA E SOSTENIBILITÀ DELLA
ENOGASTRONOMIA

(Prof.ssa Antonella Santillo)

