



## VERBALE DEL GRUPPO DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

A partire dalle ore 16:00 del giorno 20 aprile 2022 e fino al 26 aprile 2022 ore 18:00 a seguito di regolare convocazione del Coordinatore (mail del 20 aprile 2022) si è tenuta la seduta telematica del Gruppo di Assicurazione della Qualità del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, per discutere sul seguente ordine del giorno:

1. **Valutazione della coerenza delle schede di insegnamento pervenute, per l'anno accademico 2022-2023, con obiettivi e risultati di apprendimento del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche.**
2. Stato di avanzamento della compilazione dei documenti relativi all'assicurazione della qualità: Scheda SUA – I Parte CdS 2022/2023;
3. Varie ed eventuali.

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

- la Scheda Unica Annuale (SUA) del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche a.a. 2022/2023;
- i programmi degli insegnamenti;
- i link ai regolamenti Gastronomiche degli aa.aa. 2022/2023 (I anno), 2021/2022 (II anno) e 2020/2021 (III anno);
- Valutazione syllabus insegnamenti 2022/2023 S. Gastronomiche – suddivisione del lavoro

Presiede la riunione telematica il Coordinatore del CdS prof.ssa Antonella Santillo e nomina segretario verbalizzante della presente seduta la dott.ssa Valeria Gentile.

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 Scienze Gastronomiche.

La suddetta riunione è subordinata alla verifica da parte del Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ):



Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

- del corretto stato di avanzamento della compilazione dei documenti relativi all'Assicurazione della Qualità SUA del suddetto Corso di Studio;
- delle schede di insegnamento, al fine di monitorare la coerenza con gli obiettivi formativi ed i risultati di apprendimento attesi dichiarati nella progettazione del percorso formativo e la coerenza con il carico didattico dell'insegnamento.

✓ Alle ore 21.23 del 22 aprile 2022 prende la parola la **prof.ssa Santillo**, Coordinatore del CdS che riferisce quanto segue:

" Cari colleghi

per quanto riguarda la valutazione del modulo Modulo I Economia di mercato dei prodotti alimentari AGR/01 dell'insegnamento INSEGNAMENTO INTEGRATO DI ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI non è necessaria alcuna correzione.

Saluti

AS."

✓ Alle ore 19.46 del 23 aprile 2022 prende la parola la **prof.ssa De Devitiis** che riferisce quanto segue:

"Carissimi,  
con riferimento alla valutazione della coerenza dei syllabi degli insegnamenti che mi sono stati assegnati segnalo quanto segue:

**C.I. Matematica, elaborazione dati e nozioni di e-commerce (1° anno, regolamento 2022/23)**

#### **Modulo di Matematica**

- Nella sezione del syllabus "**Metodi didattici**" indicare il numero dei c.f.u. (e delle corrispondenti ore di lezione) suddivisi tra lezioni frontali ed esercitazioni.
- La sezione del syllabus "**Modalità di verifica dell'apprendimento**" prevede una prova scritta diversamente da quanto previsto dal regolamento del CdS a.a. 2022/2023 che indica come modalità di verifica una prova scritta, una prova orale e una prova pratica. Si fa presente che l'esame è unico, pertanto, la scheda formalmente deve riportare in maniera unica e organica la modalità di verifica dell'apprendimento.
- Nella sezione del syllabus "**Programma esteso**" indicare in maniera dettagliata i capitoli e/o le pagine dei testi di riferimento per lo studio.

#### **Modulo di elaborazione dati e nozioni di e-commerce**

- Nella sezione del syllabus "**Testi di riferimento**" occorre tradurre la prima frase della versione inglese.



- Nella sezione del syllabus "**Metodi didattici**" indicare il numero del c.f.u. (e delle corrispondenti ore di lezione) suddivisi tra lezioni frontali ed esercitazioni.
- La sezione del syllabus "**Modalità di verifica dell'apprendimento**" si fa presente che l'esame è unico. Pertanto, la scheda formalmente deve riportare in maniera unica e organica la modalità di verifica dell'apprendimento.

Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

- Nella sezione del syllabus "**Programma esteso**" indicare in maniera dettagliata i CFU per argomento e i capitoli e/o le pagine dei testi di riferimento per lo studio.

**Analisi sensoriale (3° anno, regolamento 2020/21):**

- Nella sezione del syllabus "**Metodi didattici**" indicare il numero del c.f.u. (e delle corrispondenti ore di lezione) suddivisi tra lezioni frontali, esercitazioni, seminari;
- nella sezione del syllabus "**Programma esteso**" indicare i capitoli e/o le pagine dei testi di riferimento per lo studio.

**Gestione della qualità nel settore gastronomico (3° anno, regolamento 2020/21):**

- Nella sezione del syllabus "**Metodi didattici**" indicare la tipologia di metodo didattico utilizzata (ad es. Lezioni frontali tradizionali e/o tramite DaD, etc.). Inoltre, tale sezione prevede 32 ore di lezioni frontali (pari a 4CFU) e 12 ore di esercitazioni (pari a 2 CFU) diversamente da quanto previsto dal regolamento del CdS a.a. 2020/2021 che riporta 36 ore di lezioni frontali (pari a 4,5 CFU) e 18 ore di esercitazioni (pari a 1,5 CFU).
- La sezione del syllabus "**Modalità di verifica dell'apprendimento**" prevede una prova orale diversamente da quanto previsto dal regolamento del CdS a.a. 2020/2021 che indica come modalità di verifica una prova scritta.

Un caro saluto

Bia."

✓ Alle ore 16.27 del 26 aprile prende la parola il **dott. Dorossi** che riferisce quanto segue:

"Cari tutti,

in riferimento alla valutazione dei syllabi che mi sono stati assegnati, rilevo le seguenti indicazioni e suggerimenti:

- Microbiologia delle materie prima alimentari

1. Nessuna rilevazione e/o osservazione

- Gastronomia molecolare

1. Aggiungere il numero di ore di attività frontali;

2. Nella sezione 'Risultati di apprendimento' alcune sezioni in Inglese sono mancanti rispetto a ciò che è stato riportato in lingua italiana;

3. Nella sezione 'metodi didattici' esplicitare la suddivisione tra numero di ore di lezione frontale, esercitazioni e visite guidate;

4. Esplicitare le modalità di esame nella sezione in lingua Inglese;

5. Nella sezione 'Programma esteso' differenziare il numero di CFU per le esercitazioni e le visite guidate (se incluse nel programma).



- Processi di Formulazioni Alimentari

1. Nella sezione 'Programma per esteso' esplicitare il numero di CFU per ogni argomento nella sezione dedicata alla lingua inglese.

Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

2. Manca la descrizione delle visite guidate nella colonna dedicata alla lingua inglese.

- Microbiologia degli alimenti cotti e trasformati

1. Nella sezione 'Ore attività frontali' indicare il numero di ore totali di attività dell'insegnamento;

Saluti a tutti,

Antonio"

✓ Alle ore 17.39 del 26 aprile prende la parola la **prof.ssa Pilone** che riferisce quanto segue:

"Carissimi,

con riferimento alla valutazione della coerenza dei syllabi degli insegnamenti che mi sono stati assegnati rispetto a quanto riportato nei regolamenti didattici di riferimento segnalo quanto segue:

#### **CHIMICA ORGANICA 5 CFU (1 ANNO - REGOLAMENTO 2022- 2023)**

- **Obiettivi formativi:** campo vuoto, da riempire coerentemente con quanto riportato nel regolamento
- **Prerequisiti:** campo vuoto, da riempire
- **Organizzazione didattica (lezioni frontali ed esercitazioni):** ok
- **Programma dettagliato con indicazione dei crediti per argomento:** ok
- **Modalità di verifica dell'apprendimento** campo vuoto da riempire secondo quanto riportato nel regolamento
- **Libri di testo:** ok, ma manca indicazione di capitoli/pagine da studiare

#### **BIOMOLECOLE ALIMENTARI E PHYTOCHEMICAL 8 CFU (2 ANNO - REGOLAMENTO 2021-2022)**

**E' stato caricato il syllabus di STA!!!**

- **Titolo:** diverso da quanto riportato nel regolamento BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA - PLANT AND COMPARATIVE BIOCHEMISTRY
- **Obiettivi formativi:** diversi da quanto riportato nel regolamento
- **Prerequisiti:** diversi da quanto riportato nel regolamento (nel syllabus è indicato "basi di chimica generale e di chimica organica, basi di biologia cellulare", mentre nel regolamento è indicato "chimica per la gastronomia")
- **Organizzazione didattica (lezioni frontali ed esercitazioni):** ok
- **Programma dettagliato con indicazione dei crediti per argomento:** ok
- **Modalità di verifica dell'apprendimento:** nel syllabus sono indicati prova scritta e prova orale nel regolamento è riportato solo prova scritta.
- **Libri di testo:** ok, ma manca indicazione di capitoli/pagine da studiare

#### **APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE 6 CFU (2 ANNO REGOLAMENTO 2021-2022)**

- **Obiettivi formativi:** ok



- **Prerequisiti:** nel syllabus è indicato "Basi di matematica e fisica" nel regolamento non è indicato alcun prerequisito.
- **Organizzazione didattica (lezioni frontali ed esercitazioni):** il syllabus riporta una ripartizione diversa da quanto indicato nel regolamento (Nel syllabus: didattica frontale: 5 CFU; esercitazioni pratiche in aula: 0.5 CFU; visite guidate o attività di gruppo assistite: 0.5 CFU, mentre nel regolamento didattica frontale: 4,5 cfu= 36 ore, esercitazioni pratiche in aula: 0.5 CFU = 6 ore = 0.5 CFU; visite guidate 1 CFU = 16 ore (non dovrebbero tra l'altro essere 25 ore per essere considerate 1 cfu?)

Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

- **Programma dettagliato con indicazione dei crediti per argomento:** ok, ma coerentemente alla suddivisione del syllabus che, come evidenziato, è diversa dalla suddivisione del regolamento
- **Modalità di verifica dell'apprendimento:** ok (prova orale per entrambi i documenti)
- **Libri di testo:** ok, ma manca indicazione di capitoli/pagine da studiare

Vittoria Pilone"

- ✓ Alle ore 19.35 del 28 aprile 2022 prende la parola la **prof.ssa Santillo**, Coordinatore del CdS, che riferisce quanto segue:

"Carissimi,

con riferimento alla valutazione della coerenza dei syllabi dei seguenti insegnamenti, segnalo quanto segue:

C.I. Prevenzione della contaminazione da insetti, dello sviluppo fungino e delle micotossine

Nessun rilievo

C.I. Produzioni vegetali tipiche di qualità

- Modulo Produzioni vegetali tradizionali ed innovative

- Indicare le Ore Attività Frontali

- Nella sezione del syllabus "Metodi didattici" indicare il numero dei c.f.u. (e delle corrispondenti ore di lezione)

suddivisi tra lezioni frontali e seminari

Produzioni animali tipiche di qualità

- La sezione del syllabus "Modalità di verifica dell'apprendimento" prevede una prova in itinere ed una orale diversamente da quanto previsto dal regolamento II ANNO GASTRO a.a. 2021/22.

- Sicurezza ed ispezione alimentare nel settore gastronomico

-La sezione del syllabus "Modalità di verifica dell'apprendimento" prevede una prova di verifica scritta e orale diversamente dalla Prova orale prevista dal regolamento III ANNO GASTRO a.a. 2020/21.

Buona serata

AS"

## 2. Varie ed eventuali

Relativamente al presente punto non sono pervenute altre comunicazioni.

Si precisa che 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.

Come stabilito nella convocazione telematica, la seduta viene chiusa alle ore 18.00 del 26 aprile 2022.



**UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA**



**IL SEGRETARIO**

**(dott.ssa Valeria Gentile)**

Responsabile del Servizio Didattico  
Dott.ssa Gentile Valeria

**IL PRESIDENTE**

**(prof.ssa Antonella Santillo)**