UNIVERSITÀ DI FOGGIA

HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

VERBALE COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI-STUDENTI DEL DIPARTIMENTO DAFNE

Il giorno 07 Dicembre 2022 alle ore 15:00, a seguito di una regolare convocazione (mail del 29.11.2022, ore 09:45), si è svolta in modalità telematica ai sensi del D.R. 382 del 12.03.2020 (piattaforma *e-learning/collaborate* e poi *App Google Meet*, in dotazione all'indirizzo istituzionale Unifg) la riunione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento.

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

prof.ssa Donatella NARDIELLO	P
prof.ssa Angela LIBUTTI	P
prof.ssa Carmela LAMACCHIA	P
prof.ssa Anna BONASIA	AG
prof. Nicola BELLANTUONO	P
prof.ssa Angela LIBUTTI	P
prof.ssa Concetta LOTTI	P
prof.ssa Antonella SANTILLO	P
prof.ssa Clelia ALTIERI	P
sig. Andrea CHIAPPINELLI	P
sig.ra Emanuela Costantina VOCINO	P
sig.ra Giulia Federica PALLADINO	P
sig.ra Angela GUERRIERI	A
sig.ra Roberta LA ROTONDA	A

Per la discussione dell'argomento all'o.d.g. sono stati invitati alla riunione i Coordinatori del CdS in Scienze e Tecnologie Agrarie, prof.ssa Concetta Lotti e del CdS in Scienze Gastronomiche, prof.ssa Antonella Santillo. Assume le funzioni di Presidente la prof.ssa Donatella Nardiello e nomina segretario verbalizzante della presente seduta la dott.ssa Valeria Gentile.

Verificata la presenza del numero legale, il Presidente dichiara aperta la seduta.

Gli argomenti iscritti all'ordine del giorno sono i seguenti:

1. **Parere sulla nuova istituzione del Corso di Studi in Biotecnologie (L-02)**
2. **Parere sulla disattivazione dell'attuale Corso di Studio in Scienze Gastronomiche (L-26) e sulla nuova istituzione del Corso di Studio in Cultura e Sostenibilità della Eno-Gastronomia (L-GASTR)**
3. **Organizzazione settimana dello studente primo semestre a.a.2022/2023**
4. **Varie ed eventuali**

Il Presidente riferisce sugli argomenti iscritti secondo l'ordine sopra riportato.

1. PARERE SULLA NUOVA ISTITUZIONE DEL CORSO DI STUDI IN BIOTECNOLOGIE (L-02)

La prof.ssa Lotti interviene illustrando le motivazioni che hanno indotto il CdS a proporre l'istituzione di un corso di studio in Biotecnologie. La principale motivazione risiede nella considerazione che il settore *biotech* in Italia è tra i comparti in forte evoluzione, sotto la spinta di *trend* come l'innovazione tecnologica, i cambiamenti climatici e ambientali e la trasformazione dei modelli lavorativi da qui al 2030. Questo porterà alla trasformazione di numerosi profili professionali, con un aumento della complessità dei loro *skillset* e, conseguentemente, crescenti difficoltà da parte delle imprese nel reperire le competenze necessarie. Tutto ciò comporterà un'evoluzione dei profili e delle competenze necessarie per gestire il cambiamento, ed è per questo che le aziende dovranno organizzarsi per fronteggiare la situazione, andando a colmare il *gap* tra domanda e offerta di lavoro attraverso efficaci strategie di *recruiting*, *reskilling* e *upskilling*, che consentano di colmare il divario di competenze attuale e futuro.

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria propone di ampliare la sua offerta formativa con il Corso di Laurea triennale in Biotecnologia (L/02) dopo aver esaminato una serie di studi di settore e consultato *stakeholder* del settore biotecnologico. In particolare, tra i vari documenti analizzati, di rilievo è l'approfondimento sui *trend* occupazionali delle professioni del settore biotech italiano da parte dell'Osservatorio "Il futuro delle competenze in Italia", realizzato da Ernst Young, leader mondiale nei servizi professionali, Jefferson Wells, il brand di Executive Search di ManpowerGroup, in

collaborazione con Frezza & Partners e Assobiotec (https://assobiotec.federchimica.it/attivit%C3%A0/dati-e-analisi/biotecnologie).

L'istituzione di un corso di laurea triennale in Biotecnologie si propone di rispondere alla richiesta proveniente da *stakeholder* operanti in un settore in evoluzione e crescita.

Il percorso formativo è stato costruito in modo da acquisire conoscenze e competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro, in quanto il percorso è specificamente indirizzato a far raggiungere allo studente gli obiettivi formativi della classe, in particolare la capacità di applicare biotecnologie innovative, partendo proprio da quelli che sono i settori applicativi delle industrie biotech e la capacità di aggiornamento continuo, indispensabile in un settore caratterizzato da un rapido incremento delle conoscenze scientifiche. Infatti, il laureato triennale in biotecnologie potrà svolgere ruoli tecnico-scientifici operativi e gestionali nell'ambito della ricerca di base, agroalimentare-ambientale, farmaceutica, medico-diagnostica, nelle produzioni bio-industriali e nei vari processi di trasformazione ad esse connessi.

La prof.ssa Lotti successivamente illustra gli insegnamenti previsti nel CdS evidenziando i settori scientifico-disciplinari coinvolti e spiegandone l'innovatività didattica, che è dovuta sia alla presenza di un elevato numero di ore di laboratorio previsto nel III anno del corso, sia all'utilizzo di tecniche didattiche innovative.

Dopo aver illustrato il piano di studi prende in esame le figure professionali e gli sbocchi previsti per i laureati. Il titolo di studio acquisito permette ulteriori percorsi formativi tramite l'accesso ai Corsi di laurea Magistrale sia già presenti nell'offerta formativa di questo Ateneo (LM in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana-SBANU interclasse tra LM-09 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche e LM-61 Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, LM 6 Clinical and Experimental Biology), sia a Corsi di Laurea Magistrale di altri atenei. Il CdS ha lo scopo di formare delle figure professionali, caratterizzate sia da una solida conoscenza a livello molecolare e cellulare dei sistemi viventi, ma anche da una visione interdisciplinare delle biotecnologie, avendo cognizione e padronanza delle metodologie scientifiche avanzate e che siano in grado di applicarle, nel rispetto delle normative e delle problematiche deontologiche e bioetiche, nei settori agroambientale, alimentare, farmaceutico, industriale e veterinario.

Le figure professionali correlate a questa formazione sono: - il *Biotecnologo junior* che sviluppa e applica i sistemi biologici per la produzione di beni e servizi nei settori, agro-alimentare, zootecnico, della chimica fine, biomedico, farmaceutico, di decontaminazione ambientale, di produzione di energia da fonti rinnovabili. Questa figura professionale ha la possibilità di inserimento nelle aree applicative della ricerca biologica e biotecnologica (centri di ricerca pubblici e privati, industria farmaceutica, dispositivi biomedici, industria nutraceutica, industria agro-alimentare incluse produzioni animali ed acquacoltura, sostenibilità e decontaminazione ambientale, gestione di fonti rinnovabili di energia); - *Product manager* che svolge la

sua attività a contatto con enti di ricerca, aziende ospedaliere, aziende attive nel settore biotecnologico, interagendo con figure diverse professionali (scientifiche, tecniche, amministrative). Le sue competenze biotecnologiche sono tali da fargli comprendere a pieno le problematiche e di proporre soluzioni ed essere propositivo circa l'utilizzo di reagenti/materiali/strumentazioni/approcci metodologici/farmaci; - *Operatore tecnico* di laboratori di ricerca e sviluppo, nelle industrie chimiche, biotecnologiche, agroalimentari, farmaceutiche.

Il Presidente approva appieno la proposta di attivazione del Corso di Studi in Biotecnologie, sottolineando che l'ampliamento dell'offerta formativa rappresenta un'opportunità non solo per gli studenti, ma anche per il dipartimento DAFNE e per la crescita professionale del corpo docente, consentendo di potenziare la qualità della didattica e della ricerca e di intensificare la dimensione, anche internazionale, dell'Ateneo di Foggia.

Tale ampliamento dell'offerta formativa viene condiviso pienamente anche dalla studentessa Vocino che evidenzia quale aspetto positivo, il fatto di non essere un CdL interdipartimentale, considerato che, in passato, tali CdL non sembrano aver riscontrato grande apprezzamento dagli studenti poichè dispersivi e con un *feedback* perlopiù negativo soprattutto da parte di studenti che hanno effettuato tirocini con docenti afferenti al Polo Biomedico.

La prof.ssa Lotti evidenzia che da piano di studi, tranne qualche insegnamento, quali quelli riferiti alla Biochimica o alla Fisiologia perché la classe di laurea rientra nell'ambito biologico fissando le condizioni dettate dal SSD, per gli altri insegnamenti, ha cercato di offrire un ampio ventaglio di materie, augurandosi di poter offrire anche la possibilità di inserire, tramite la figura del biologo molecolare, seppure tramite un docente esterno, l'insegnamento di Bioinformatica applicato alla gestione delle banche dati biologiche. Evidenzia inoltre l'attenzione che ha posto, evitando ridondanze, in seguito ad attento esame dell'offerta formativa del DAFNE, evitando nel CdS in Biotecnologie l'inserimento di discipline che potessero ritrovarsi nei CdS magistrali.

La Prof.ssa Lotti, a seguito della richiesta da parte della studentessa Vocino, circa la tipologia di organizzazione delle lezioni in duale, se in forma *blended* o lezioni a distanza riferisce che secondo i patti territoriali è stata prevista una forma di lezioni mista, ossia in duale, pur non condividendola completamente. La docente preferisce la modalità in presenza, perché dalla sua esperienza risulta più efficace in quanto gli studenti assistono attivamente alle lezioni interagendo. Risponde, infine, all'ultima domanda della studentessa asserendo che il CdS in Biotecnologie dà accesso a tutti i CdS magistrali del DAFNE considerata la fitta formazione biotecnologica.

Tutti i componenti della CPDS approvano all'unanimità il nuovo CdS in Biotecnologie.

Il Presidente passa al secondo punto all'odg., dando la parola alla prof.ssa Santillo.

2. PARERE SULLA DISATTIVAZIONE DELL'ATTUALE CORSO DI STUDIO IN SCIENZE GASTRONOMICHE (L-26) E SULLA NUOVA ISTITUZIONE DEL CORSO DI STUDIO IN CULTURA E SOSTENIBILITÀ DELLA ENO-GASTRONOMIA (L-GASTR)

La prof.ssa Santillo interviene riportando che il Dipartimento DAFNE propone di attivare il CdS in Cultura e sostenibilità della enogastronomia nell'ambito della Classe di Laurea L-GASTR. Questa proposta rappresenta l'evoluzione del CdL in Scienze Gastronomiche attivato a partire dall'a.a. 2015/2016, istituito nell'ambito della Classe di Laurea L-26. Il corso in Scienze Gastronomiche L-26 ha, infatti, evidenziato necessità di sviluppo in seguito all' istituzione della nuova Classe di Laurea L-GASTR che ha portato alla realizzazione di un percorso didattico, da un lato, orientato alla erogazione di competenze multidisciplinari nell'ambito della scienza e della cultura della enogastronomia e, dall'altro, in grado di implementare forme di didattica maggiormente orientate alla conoscenza empirica al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate. Le indagini svolte dal Corso di studi in Scienze Gastronomiche L-26, durante la sua esperienza pluriennale, attraverso consultazioni dirette e indirette delle parti sociali hanno permesso di monitorare l'evoluzione delle scienze gastronomiche, i fabbisogni e la domanda di formazione. Il punto di forza del progetto formativo, rappresentato da una buona interdisciplinarità del percorso didattico, verrà rafforzato dal presente progetto di Corso di studio, anche alla luce degli ambiti e dei settori scientifico-disciplinari previsti dalla classe. Pertanto, obiettivo del progetto è quello di riequilibrare le diverse aree disciplinari che compongono le scienze gastronomiche, rafforzando gli insegnamenti afferenti alle aree delle scienze umane e sociali, i linguaggi dell'arte e le tecniche di comunicazione e sviluppare un approccio sistemico alla sostenibilità della enogastronomia, anche al fine di differenziare ulteriormente la figura del laureato rispetto ai corsi attivi nello stesso dipartimento afferenti alla classe di laurea L-26 e L-25. Un ulteriore punto di forza del presente progetto risiede nello sviluppo di una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici, attraverso attività pratiche anche con il supporto di professionisti del settore, uso di *database* e *social network*, seminari e incontri con esponenti di realtà produttive, viaggi didattici, stage e tirocini presso aziende o enti italiani ed esteri convenzionati con la struttura universitaria.

Il progetto formativo del nuovo CdS ha come obiettivi fondamentali quelli di formare laureati in grado di gestire gli ambiti enogastronomici mediante una visione olistica dei sistemi di produzione del cibo tradizionali e contemporanei e in grado di operare per sviluppare scenari futuri della gastronomia nel rispetto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, di governare i complessi rapporti tra cibo e cultura, di declinare i diversi ambiti della qualità delle produzioni enogastronomiche e di comunicare e promuovere qualità materiali e valori immateriali del cibo per il progresso sociale ed economico. In particolare, il CdS consentirà di acquisire conoscenze e competenze integrate nelle seguenti aree di apprendimento: area delle scienze chimiche, statistiche, e della biodiversità; area delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare; area delle scienze della progettazione enogastronomica e del gusto; area delle scienze del territorio e storico- antropologiche; area delle scienze economiche, della comunicazione e dell'arte gastronomica. Grazie alla formazione interdisciplinare, con

metodi didattici innovativi e un ambiente internazionale, il laureato in Cultura e sostenibilità della enogastronomia è in grado di incidere sui sistemi alimentari a livello sia locale sia globale, operando in contesti eterogenei relativi sia alla produzione primaria, alla trasformazione, alla distribuzione, alla comunicazione sia allo studio e all'analisi dei fenomeni culturali ad essi associati.

Interviene la prof.ssa Nardiello esprimendo parere favorevole a tale processo di rinnovamento che, aggiunge, non riveste solo un aspetto puramente formale, ma, nella sostanza, consente di accrescere l'identità culturale professionale dei laureati in Scienze Gastronimiche, facendo diminuire il grado di sovrapposizione con le figure professionali degli altri CdS afferenti alla classe L26.

Tutti i componenti della CPDS esprimono all'unanimità parere favorevole sulla nuova istituzione del Corso di Studio in Cultura e Sostenibilità della Eno-Gastronomia (L-GASTR). Si passa quindi al terzo punto all'ordine del giorno.

3. **ORGANIZZAZIONE SETTIMANA DELLO STUDENTE PRIMO SEMESTRE A.A.2022/2023**

La prof.ssa Donatella Nardiello ricorda che, come deliberato dal Presidio di Qualità di Ateneo, è concessa ad ogni Dipartimento autonomia nella scelta delle giornate da dedicare alla Settimana dello studente, calibrando lo svolgimento sulla base del proprio Calendario Didattico, in modo tale da realizzarla in un periodo coincidente con i 2/3 delle ore di frequenza degli insegnamenti.

Il Dipartimento DAFNE, nel Consiglio di Dipartimento nella seduta del 22.11.2022, ha calendarizzato la "Settimana dello Studente" dal 12.12 al 16.12.2022.

La prof.ssa Donatella Nardiello riferisce che la "Settimana dello Studente", considerando le valutazioni espresse dalle CEV, al termine della visita di accreditamento periodico che ha interessato il nostro Ateneo e le nuove linee guida per la stesura delle Relazioni annuali delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS) licenziate dal PQA, deve perseguire tre obiettivi principali:

1. persistere nell'operazione di promozione della "cultura della qualità" nei confronti di studenti e docenti;
2. accrescere la consapevolezza degli studenti in merito al ruolo e all'importanza che rivestono i "Questionari di valutazione della didattica" ai fini dell'organizzazione dei CdS, sottolineandone, inoltre, il loro assoluto anonimato;
3. istituire un momento formale di restituzione dei dati desunti dai "Questionari di valutazione della didattica", delle criticità rilevate a vari livelli (Gruppi di Assicurazione della Qualità dei corsi di studio, CPDS, Consiglio di Dipartimento) e delle strategie di risoluzione intraprese per far fronte a queste ultime.

I primi due obiettivi devono essere raggiunti nella "Settimana dello studente" organizzata nel I semestre, mentre il terzo sarà centrale solo in quella del II semestre.

In linea generale, vengono stabilite le seguenti finestre temporali per la compilazione dei questionari da parte degli studenti:

- Primo semestre: dal 24 ottobre 2022 al 28 febbraio 2023
- Secondo semestre: dal 16 marzo al 07 luglio 2023.

La prof.ssa Donatella Nardiello cede la parola alla dott.ssa Gentile, Responsabile del Servizio Management Didattico e Processi AQ della Didattica Agraria/Ingegneria del Dipartimento DAFNE la quale riferisce che, in coerenza con le Linee guida adottate dal Presidio della Qualità di Ateneo, almeno un componente docente ed uno studente del GAQ del CdS ed almeno un componente docente ed uno studente della CPDS dovranno recarsi nelle aule in cui si svolgono le lezioni dei singoli CdS per presentare il "Sistema della Qualità" a livello di Dipartimento e di Ateneo, sottolineando compiti, funzioni e composizione di ogni organo, ed illustrare la funzione e l'importanza dei Questionari di valutazione della didattica nonché ribadire il libero assoluto anonimato. Sottolinea che è importane dialogare con gli studenti al fine di recepire problematiche in atto, presentare criticità e problematiche precedentemente riscontrate nella gestione e organizzazione del CdS ed illustrare le strategie risolutive intraprese perla risoluzione di queste ultime.

Durante la settimana stabilita dal Dipartimento è opportuno dedicare una parte di ciascuna lezione, preferibilmente all'inizio e non alla fine, alla compilazione in aula del Questionario di valutazione della didattica relativo alla disciplina in questione.

Durante la fase di compilazione del questionario è opportuno che il docente titolare del corso esca dall'aula (aula virtuale per le lezioni in duale) lasciando gli studenti insieme ai rappresentati che, qualora interpellati, potranno fugare eventuali dubbi degli studenti.

Viene illustrato il seguente calendario di programmazione delle attività:

SETTIMANA DELLO STUDENTE DAL 12 AL 16 DICEMBRE 2022- PRESENTAZIONE DEL SISTEMA AQ

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LAMACCHIA, NORMANNO, PALLADINO, NIRO)

1°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
MATEMATICA	Castellano	MARTEDI'	13/12/22	09:00	1
CHIMICA GENERALE	Francavilla	GIOVEDI'	15/12/22	09:00	1
LINGUA INGLESE	Di Biase	MARTEDI'	13/12/22	14:30	5
STATISTICA APPLICATA	Gatta	VENERDI'	16/12/22	14:30	2

2°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
BIOCHIMICA VEGETALE E COMPARATA	Soccio	GIOVEDI'	15/12/22	09:00	6
MICROBIOLOGIA ALIMENTARE	Bevilacqua	LUNEDI'	12/12/22	09:00	1
PRODUZIONE FRUTTICOLE	De Palma	MERCOLEDI'	14/12/22	9:00	1
MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI	Romaniello	LUNEDI'	12/12/22	14:30	5
AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ERBACEE	Gatta	GIOVEDI'	15/12/22	10:30	4

3°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI	Lamacchia	LUNEDI'	12/12/22	09:00	2
PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	Baiano	MARTEDI'	13/12/22	10:40	4
GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI	La Gatta	MARTEDI'	13/12/22	14:30	1
MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE	Spano	GIOVEDI'	15/12/22	10:40	2

SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (LIBUTTI, LOTTI, VOCINO, QUINTO V.)

1°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
BOTANICA GENERALE	Carlucci	LUNEDI'	12/12/22	09:00	6
CHIMICA GENERALE E ANALITICA	Quinto	MARTEDI'	13/12/22	10:40	6
GENETICA	Lotti	MERCOLEDI'	14/12/22	10:40	6
MATEMATICA	Romaniello	VENERDI'	16/12/22	09:00	6
STATISTICA APPLICATA	Gatta	MERCOLEDI'	14/12/22	09:00	6

2°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
AGRONOMIA GENERALE	Giuliani	LUNEDI'	12/12/22	09:00	5
ECONOMIA E POLITICA AGRO-AMBIENTALE	Santeramo	VENERDI'	16/12/22	10:40	5
LINGUA INGLESE	Di Biase	MERCOLEDI'	14/12/22	14:30	5
COLTIVAZIONI ERBACEE	Giuliani	MERCOLEDI'	14/12/22	09:00	5
CHIMICA DEL SUOLO	Giannetta	LUNEDI'	12/12/22	11:30	5
BIOCHIMICA AGRARIA	Porfido	MERCOLEDI'	14/12/22	11:30	1

3°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
ESTIMO RURALE E CONTABILITA'	Prosperi	MARTEDI'	13/12/22	09:00	5
ZOOTECNICA SPECIALE	Marino	LUNEDI'	12/12/22	09:00	4
ECOLOGIA AGRARIA	Monteleone	LUNEDI'	14/12/22	11:30	4
PATOLOGIA VEGETALE	Carlucci	MERCOLEDI'	14/12/22	11:30	4

SCIENZE GASTRONOMICHE (SANTILLO, BONASIA, LA ROTONDA, SALONNE)

1°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
ELABORAZIONE DATI	Stasi	LUNEDI'	12/12/22	09:00	4 (Altamura)
CHIMICA GENERALE	Palermo	MERCOLEDI'	14/12/22	10:40	4 (Altamura)
LINGUA INGLESE	Di Biase	MERCOLEDI'	14/12/22	14:30	4 (DAFNE)
CHIMICA ORGANICA	Luchetti	GIOVEDI'	15/12/22	09:00	4 (Altamura)

2°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
MICROBIOLOGIA DELLE MATERIE PRIME	Corbo	MARTEDI'	13/12/22	09:00	1 (Altamura)
PRODUZIONI ANIMALI TIPICHE DI QUALITA'	Santillo	MERCOLEDI'	14/12/22	09:00	5 (Altamura)
APPARECCHIATURE ED IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	De Chiara	GIOVEDI'	15/12/22	09:00	5 (Altamura)
ANTROPOLOGIA DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI	D'Orsi	VENERDI'	16/12/22	09:00	2 (Altamura)

3°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI COTTI E TRASFORMATI	Sinigaglia	VENERDI'	16/12/22	09:00	1 (Altamura)
ANALISI SENSORIALE	De Pilli	LUNEDI'	12/12/22	09:00	5 (Altamura)

INGEGNERIA GESTIONALE E INGEGNERIA DEI SISTEMI LOGISTICI PER L'AGROALIMENTARE (ALTIERI, BELLANTUONO, CHIAPPINELLI, D'ISIDORO)

1°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
GESTIONE DELLE RETI	Prosperi	LUNEDI'	12/12/22	10:40	1
GEOMETRIA E ALGEBRA	Ceria	MERCOLEDI'	14/12/22	09:00	1
STATISTICA	Scrocchia	GIOVEDI'	15/12/22	10:40	1
ANALISI MATEMATICA	Scrocco/ Cocca	MARTEDI'	13/12/22	14:30	1
ECONOMIA INDUSTRIALE	Muscio	VENERDI'	16/12/22	11:00	DEMET

2°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
SISTEMI ENERGETICI	Fornarelli	LUNEDI'	12/12/22	11:30	3
MECCANICA APPLICATA ED ELEMENTI ROBOTICA	Leanza	MERCOLEDI'	14/12/22	09:00	3
SISTEMI I	Perilli	MARTEDI'	13/12/22	14:30	3
SISTEMI II	Rizzo	MERCOLEDI'	14/12/22	15:20	3
TERMO – FLUIDODINAMICA APPLICATA	Fornarelli	GIOVEDI'	15/12/22	10:40	3
TEORIA DEI CIRCUITI	Vergura	VENERDI'	16/12/22	14:30	3

3°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
LOGISTICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEPERIBILI	Altieri	MARTEDI'	13/12/22	09:00	2
LOGISTICA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Caroprese	MARTEDI'	12/12/22	10:40	2
GESTIONE DEI PROGETTI	Bellantuono	MERCOLEDI	14/12/22	9:50	3

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE BIOTECNOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA (NARDIELLO, VISCECCHIA, GUERRIERI, AMOROSO)

1°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
IGIENE APPLICATA ALLA NUTRIZIONE UMANA E ALLE BIOTECNOLOGIE	Normanno	LUNEDI'	12/12/22	09:00	3
BIOLOGIA CELLULARE E DELLO SVILUPPO	Fiocco	LUNEDI'	12/12/22	10:40	3
LINGUA INGLESE	De Paola	LUNEDI'	12/12/22	14:30	6
CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE	Nardiello	GIOVEDI'	15/12/22	09:00	2
IGIENE APPLICATA ALLA NUTRIZIONE UMANA E ALLE BIOTECNOLOGIE	Bevilacqua	GIOVEDI'	15/12/22	11:30	3
FISOLOGIA CELLULARE	MESSINA	MARTEDI'	13/12/22	14:30	3
BIOLOGIA MOLECOLARE AVANZATA	Lotti	MERCOLEDI'	14/12/22	09:00	3

2°ANNO PROFILO ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
VALUTAZIONE E CONTROLLO	Albenzio	MARTEDI'	13/12/22	09:00	3
ECONOMIA, POLITICA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE	Viscecchia	MARTEDI'	13/12/22	11:30	2
QUALITA' MICROB. ALIM. FUNZIONALI	Spano	MERCOLEDI'	14/12/22	09:00	2
TECNOLOGIE PER LE PROD. DI ALIM. FUNZ	Severini	MERCOLEDI'	15/12/22	14:30	ONLINE
PROCESSI DECISIONALI NELLE SCELTE ALIMENTARI	Monacis	MARTEDI'	13/12/22	14:30	7
QUALITA' NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DELLA PRODUZIONE VEGETALE	Flagella	GIOVEDI'	15/12/22	09:00	3

2°ANNO PROFILO BIOTECNOLOGIE

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
BIOMOLECOLE VEGETALI	Libutti	MARTEDI'	13/12/22	11:30	7
BIOTECNOLOGIE DELLA PRODUZIONE ANIMALE	Santillo	LUNEDI'	12/12/22	10:40	7
ASPETTI BIOTECNOLOGICI NEL SETTORE ALIMENTARE	Racioppo	GIOVEDI'	15/12/22	09:50	7
ECONOMIA E LEGISLAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE	Bimbo	GIOVEDI'	15/12/22	11:30	7
PSICOLOGIA GENERALE E CONSUMO ETICO	Monacis	VENERDI'	16/12/22	09:50	7
BIOTECNOLOGIE PER LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Derossi	GIOVEDI'	15/12/22	14:30	3

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (BEVILACQUA, LAMACCHIA, PALLADINO, PIETRADURA)

1°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE ALIM.	Seccia	MARTEDI'	13/12/22	09:00	8
PRODUZIONI ANIMALI	Santillo	MARTEDI'	13/12/22	10:40	8
OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECN. ALIM.	Del Nobile	LUNEDI'	12/12/22	09:00	8
PRODUZIONI VEGETALI	Frabboni	VENERDI'	16/12/22	09:00	10

2°ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORG. MICROB. PREDITTIVA	Corbo	LUNEDI'	12/12/22	09:00	9
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	Luchetti	MARTEDI'	13/12/22	09:00	9
STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE	Baiano	MERCOLEDI'	14/12/22	09:00	10

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (LIBUTTI, CAROPRESE, VOCINO, QUINTO V.)

1° ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
ECOFISIOLOGIA DELLE COLTURE AGRARIE	Flagella	MERCOLEDI'	14/12/22	09:50	9
GESTIONE DELLA QUAL.NELLE COLT.ORTICOLE	Conversa	MARTEDI'	13/12/21	11:30	9
IMPIANTI PER IL COND. DEI PROD. ORTOFR. FRESCHI E DELLA IV GAMMA	Colelli	MARTEDI'	13/12/22	14:30	9

2° ANNO

INSEGNAMENTO	DOCENTE	GIORNO	DATA	ORA	AULA
BIOTECNOLOGIE MIGL.GENETICO VEG.	Lotti	MARTEDI'	13/12/22	09:00	10
QUALITA'DEL SUOLO GEST.DELLE BIOMASSE	Francavilla	LUNEDI'	12/12/22	10:40	10
TECNOLOGIE MICROBICHE APPLICATE A SUOLI E BIOMASSE	Beneduce	MERCOLEDI'	14/12/21	11:30	7
PATOLOGIA DEI PRODOTTI VEGETALI	Lops	MERCOLEDI'	14/12/21	09:00	7

In giallo sono riportate le lezioni dove verrà presentato il processo AQ; per tutte le altre lezioni verrà fatto compilare il questionario entrando in aula all'inizio dell'orario dei singoli insegnamenti previsti da calendario.

Al termine dell'illustrazione la Commissione esprime parere favorevole in merito all'organizzazione della "Settimana dello studente", da svolgersi nella settimana dal 12 al 16 dicembre p.v. presso il nostro Dipartimento e auspica che l'iniziativa possa contribuire in misura rilevante a sensibilizzare gli studenti ai principi dell'assicurazione della qualità di un corso di studio e all'importanza in questo processo dei questionari per la rilevazione dell'opinione degli studenti.

3. VARIE ED EVENTUALI

La presente delibera viene approvata all'unanimità e seduta stante.

Null'altro essendovi da deliberare la seduta è sciolta alle ore 16.18.

IL SEGRETARIO

(dott.ssa Valeria Gentile)

VALERIA
GENTILE
13.12.2022
16:56:30 UTC

IL PRESIDENTE

(prof.ssa Donatella Nardiello)

Donatella Nardiello
13.12.2022 15:59:07
GMT+01:00