



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

Il giorno 08 Aprile 2026 alle ore 15:00, a seguito di regolare convocazione (mail dell'01.04.2026 ore 15:00), si è svolta, in modalità telematica (<https://meet.google.com/oep-xvnr-nuz>) la riunione del Gruppo di Assicurazione della Qualità 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.ssa Teresa DE PILLI	P
prof.ssa Grazia DISCIGLIO	P
prof. Antonio DEROSI	P
prof.ssa Biagia DE DEVITIIS	P
prof.ssa Barbara LA GATTA	P
dott.ssa Valeria GENTILE	A
sig.ra Anna DE DEVITIIS	P
sig.ra Filomena PIPOLI (uditore)	A
sig. Alessandro LOMUSCIO (studente STAGR)	P
sig. Federico BRIANO (studente uditore)	A

Il Coordinatore assume le funzioni di Presidente e nomina segretario verbalizzante della seduta la sig.ra Anna De Devitiis.

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

1. Valutazione della coerenza delle schede di insegnamento pervenute, per l'anno accademico 2026/2027, con obiettivi e risultati di apprendimento del Corso di laurea in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia dell'Università di Foggia.
2. Varie ed eventuali.

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

- i programmi degli insegnamenti;
- i link ai regolamenti del CdS in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia: a.a. 2026/27 (I anno), a.a. 2025/2026 (II anno), a.a. 2024/2025 (III anno).

Il Coordinatore 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

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 dell'Università di Foggia.

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.

Il Coordinatore fa presente che la Prof.ssa de Palma, Delegata alla Didattica, con email del 10 aprile 2025, ha ricordato a tutti i docenti che anche il syllabus degli Insegnamenti Integrati deve essere compilato secondo le indicazioni del Presidio della Qualità. La compilazione del syllabus dell'Insegnamento Integrato (il cosiddetto "esame padre") spetta al Coordinatore dell'attività che presiede la commissione d'esame, il quale è tenuto a compilare i seguenti campi:

1. Obiettivi formativi
2. Eventuali Prerequisiti
3. Risultati di Apprendimento attesi
4. Contenuti
5. Modalità di verifica dell'apprendimento (descritta in maniera organica, tenendo conto delle eventuali articolazioni).

La compilazione dei syllabi dei singoli moduli (i cosiddetti "esami figli") spetta ai relativi docenti titolari, che dovranno compilare i seguenti campi:

1. Testi di riferimento
2. Metodi didattici
3. Programma esteso.

Dalla riunione è emerso quanto segue.

Syllabi revisionati dalla Prof.ssa Antonella Santillo:

- Per il syllabus dell'insegnamento di Produzioni Erbacee Tradizionali Innovative (Prof.sse Bonasia e Disciglio):
 - introdurre i CFU erogati in modalità blended.
 - indicare il corretto SSD
 - indicare in modo più chiaro Modalità di verifica dell'apprendimento.
- Per il syllabus dell'insegnamento di Marketing scientifico gastronomico e analisi dati (Prof. Antonio Stasi)
 - nella sezione *CFU e Ore di attività frontali* si suggerisce di:
 - specificare la suddivisione in CFU come indicata nel regolamento didattico.
- Per il syllabus dell'insegnamento di Gastronomia Molecolare (proff.ri Pati, Soccio e Lacivita)
 - indicare in modo più chiaro Modalità di verifica dell'apprendimento;

Syllabi revisionati dal Prof. Antonio Derossi:

- Per il syllabus dell'insegnamento di Qualità e principi normativi nel settore gastronomico (La Gatta):
 - nella sezione *Insegnamento/modulo*, considerando il regolamento 24/25, dato che questo insegnamento è svolto al III anno, la denominazione riportata dovrebbe essere: QUALITÀ E PRINCIPI DI LEGALITÀ ALIMENTARE NEL SETTORE GASTRONOMICO;
 - nella sezione *ore di attività*, potrebbe essere utile indicare anche la suddivisione tra ES e EC;
 - nella sezione *Testi di riferimento*, potrebbe essere utile indicare almeno un testo in lingua inglese;
 - nella sezione dei *Metodi Didattici*, nella versione in inglese è da riportare ETCS invece che CFU. Così in tutto il testo;
 - nella sezione del *Programma esteso*, per uniformare il testo con gli altri syllabi, sarebbe possibile suddividere in modo più chiaro le ore di EC da quelle di ES con titoli differenti. Il prof. Derossi chiede se sono svolte ore di esercitazione per ciascun argomento trattato.
 - al di fuori della sezione *Programma esteso*, sono riportate le indicazioni relative alla rilevanza del syllabus nei riguardi dell'agenda 2030 che dovrebbero essere riportate nell'ultima riga della tabella e che, invece, sono state riportate dopo la sezione 'Obiettivi Formativi'.
- Per il syllabus dell'insegnamento di Sicurezza e Ispezione alimentare nel settore gastronomico - modulo di Analisi del rischio e sicurezza alimentare (Prof. Giovanni Normanno):
 - nella sezione delle *ore di attività* frontali sono riportate solo le ore di EC. Mentre nel regolamento sono riportate un totale di 56 suddivise in EC, ES e V.
 - nella sezione dei *Metodi didattici* sarebbe utile aggiungere anche nella versione in inglese ulteriori informazioni come nella versione in italiano
 - dopo la sezione del *Programma esteso* sono riportate delle informazioni che dovrebbero essere riportate nell'ultima riga della tabella mentre qui sono esterne alla tabella.
- Per il syllabus dell'insegnamento di Biodiversità microbica e sostenibilità ambientale (Speranza-Fragasso)
 - nella sezione *Metodi didattici*, nella versione in inglese si dovrebbero indicare ETCS invece che CFU. Questo commento, se ritenuto utile, è da considerare per tutto il file.
 - nella sezione di *Modalità di verifica dell'apprendimento*, potrebbero essere aggiunte più informazioni come nella versione in italiano e nel caso dei quesiti a risposta multipla si dovrebbe indicare il punteggio per ogni risposta corretta ed il limite inferiore per poter superare tale prova scritta.
 - nella sezione del *Programma esteso* vanno apportate delle modifiche di formattazione.

Syllabi revisionati dalla Prof.ssa Teresa De Pili:

- Per il syllabus dell'insegnamento di Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari (prof.ssa Biagia De Devitiis):
 - nulla da segnalare;

- Per il syllabus dell'insegnamento di Progettazione e Sviluppo di preparazioni Gastronomiche (Prof. Antonio Derossi):
 - nel *Regolamento* c'è un refuso: le lezioni ex cattedra hanno 3 CFU e non 2,5 CFU;
 - nella distribuzione del syllabus, invece, le ore sono corrette;
 - sono state inserite delle integrazioni in rosso per ampliare gli obiettivi formativi in concomitanza con quelli riportati nel regolamento, sono state inserite (sempre in rosso) le visite tecniche nel programma per esteso e sistemata una parte dei risultati utilizzando termini diversi per evitare confusione con gli obiettivi.
 - nella parte in italiano sono stati corretti dei refusi o errori di digitazione, ma non sono stati indicati.

Syllabi revisionati dalla Prof. Grazia Disciglio:

- Per il syllabus dell'insegnamento di Produzioni animali sostenibili (Prof.ssa Antonella Santillo):
nulla da segnalare.
- Per il syllabus dell'insegnamento di Analisi Sensoriale (Prof.ssa Teresa De Pilli):
nulla da segnalare.

Syllabi revisionati dalla Prof.ssa Biagia De Devitiis:

- Per il syllabus dell'insegnamento di Cultura del vino e delle bevande alcoliche (Prof.sse Barbara la Gatta e Sandra Pati):
 - nella sezione *Metodi didattici* si suggerisce di:
 - specificare meglio il contenuto delle 12 ore di esercitazioni della Prof.ssa Pati, indicando in cosa consistono le attività (ad es. attività di laboratorio, analisi di casi studio, esercitazioni pratiche, ecc.);
 - di riformulare in modo più chiaro la descrizione delle 12 ore di lezioni frontali della Prof.ssa La Gatta. Si propone la seguente formulazione:
12 ore di lezioni frontali (corrispondenti a 1,5 CFU, di cui 1 CFU in modalità blended).
- Per Syllabus dell'insegnamento di Microbiologia degli alimenti (Prof.ssa Sinigaglia):
 - nulla da segnalare.

Syllabi revisionati dalla Prof. Barbara La Gatta:

- Per il syllabus dell'insegnamento di Viticoltura e Colture Arboree Tipiche e Sostenibili (Prof.ssa Laura de Palma):
 - nella sezione *Insegnamento/modulo* potrebbe essere utile inserire il titolo del Corso in inglese;
 - nella sezione dei *CFU*, potrebbe essere utile suddividere i CFU tra EC ed ES;
- Per il syllabus dell'insegnamento di Fisiologia del consumo alimentare (Prof.ssa Daniela Meleleo):
 - nella sezione *Insegnamento/modulo* potrebbe essere utile inserire il titolo del Corso in inglese;
 - nella sezione dei *CFU*, potrebbe essere utile suddividere i CFU tra EC ed ES;

- nella sezione del *Programma esteso* andrebbe inserito ECTS al posto di CFU per la parte del testo in inglese.

Al termine della disamina di tutte le schede d'insegnamento pervenute all'attenzione del GAQ, il Coordinatore pone in discussione l'iter da adottare per verificare che le revisioni dei syllabi richieste dal GAQ vengano effettivamente apportate.

Prende la parola la prof.ssa Santillo, riportando quanto suggerito dalla prof.ssa de Palma, come da seguente iter:

- invio, da parte del Servizio Management didattico e processi AQ della didattica Agraria/Ingegneria, dei syllabi da revisionare ai docenti titolari dei rispettivi insegnamenti, chiedendo la restituzione delle schede revisionate entro 4 giorni a far data dall'invio;
- il Servizio Management didattico e processi AQ della didattica trasmetterà i syllabi revisionati ai componenti del GAQ, secondo la ripartizione iniziale effettuata del Coordinatore affinché verifichino che le revisioni richieste siano state effettivamente apportate;
- nella successiva riunione del GAQ si andrà a completare il processo di monitoraggio della revisione delle schede di insegnamento e si provvederà alla verbalizzazione del risultato conseguito e di eventuali ulteriori osservazioni. Inoltre, tramite il Servizio Management didattico e processi AQ della didattica, si richiederà il caricamento dei syllabi sulla piattaforma U-gov da parte dei docenti titolari degli insegnamenti e del docente coordinatore degli Insegnamenti Integrati (per il cosiddetto "esame padre"), affidando la verifica del corretto caricamento agli stessi componenti del GAQ incaricati della revisione secondo la ripartizione iniziale del Coordinatore.

Si apre la discussione, cui prendono parte tutti i presenti e al termine della quale il GAQ approva l'iter proposto.

2. Varie ed eventuali

La Coordinatrice ricorda al GAQ che, come previsto dal Regolamento didattico del Corso di laurea in *Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia*, per il nuovo anno accademico, la prova di valutazione in ingresso consisterà in un colloquio in luogo del test a risposta multipla, pertanto i docenti potranno essere coinvolti nella commissione per lo svolgimento delle nuove modalità d'accesso a partire dal prossimo settembre.

La Coordinatrice, altresì, condivide le modifiche alla composizione del Comitato di Indirizzo del corso di studio, che saranno proposte nel prossimo consiglio di Dipartimento.

Alle ore 15.30, non essendoci altri interventi, la seduta è tolta.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario

(Sig.ra Anna De Devitiis)

Il Coordinatore del CdL in
CULTURA E SOSTENIBILITÀ DELLA
ENOGASTRONOMIA

(Prof.ssa Antonella Santillo)