

## PROGETTO DIOR ADVANCED 2023/24

Progetto di didattica orientativa  
in ambito scientifico



### AI DIRIGENTI SCOLASTICI

ai docenti orientamento universitario

ai docenti referenti PROGETTO DIOR EXCELLENCE

Prot. n.

### **Oggetto: Progetto DIOR EXCELLENCE – moduli formativi I e II semestre a.a. 2023/2024**

Gentilissimi Dirigenti, Docenti referenti progetto DIOR Excellence e Docenti FS orientamento universitario, a breve inizieranno.

Il progetto DIOR EXCELLENCE è un percorso di orientamento universitario che prevede la frequenza degli studenti delle classi quinte ai moduli formativi di alcuni insegnamenti dei corsi di studio di primo livello del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università degli Studi di Foggia con la possibilità.

I moduli saranno svolti in presenza per un numero di studenti pari a 3 per ogni scuola più 2 riserve per ogni modulo. Le lezioni riguarderanno insegnamenti altamente caratterizzanti i corsi di laurea di primo livello del nostro Dipartimento e al termine del percorso gli studenti frequentanti potranno ottenere 2 attestati formativi, uno per frequenza e uno per superamento esame con rilascio di Crediti Formativi Universitari.

Il programma con l'indicazione dei moduli suddivisi per semestri è il seguente:

<b>PRIMO SEMESTRE 2023/2024</b>	<b>N° studenti per Istituto</b>	<b>n. studenti totali</b>	<b>Destinatari: classi</b>	<b>Corsi di laurea di interesse</b>
PRODUZIONI ANIMALI SOSTENIBILI prof.ssa Antonella Santillo	3+2 riserve	Fino ad un max di 50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari Scienze e Tecnologie Agrarie Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia  Licei, istituti tecnici e alberghieri
GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLE PIANTE AGRARIE prof.ssa C. Lotti	3+2 riserve	Fino ad un max di 50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari Scienze e Tecnologie Agrarie  Licei, istituti tecnici con indirizzo bio-chimico



MICROBIOLOGIA ALIMENTARE Prof. Antonio Bevilacqua	3+2 riserve	Fino ad un max di 50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari Scienze e Tecnologie Agrarie Ingegneria gestionale  Licei, istituti tecnici e alberghieri
GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI Prof.ssa Barbara la Gatta	3+2 riserve	Fino ad un max di 50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia  Licei, istituti tecnici e alberghieri
GESTIONE DEI PROGETTI Prof. Nicola Bellantuono	3+2 riserve	Fino ad un max di 50 studenti	quinte	Ingegneria gestionale  Licei, istituti tecnici
<b>SECONDO SEMESTRE 2023- 2024</b>	<b>N° studenti per Istituto</b>	<b>N° studenti</b>	<b>Destinatari: classi</b>	<b>Corsi di laurea di interesse  Coerenza con l'indirizzo di studi/tipologia d'istituto di provenienza"</b>
SPECIE ORTIVE TRADIZIONALI E INNOVATIVE prof.ssa A. Bonasia	3+2 riserve	Fino ad un max di 50 studenti	quinte	Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia  Licei, istituti tecnici e alberghieri

Sono presenti, in allegato, i programmi dei moduli del primo semestre con il relativo calendario delle lezioni e il programma dei moduli del secondo semestre.

Per la partecipazione al percorso i referenti del progetto DIOR EXCELLENCE di ogni scuola dovranno trasmettere all'indirizzo [dior@unifg.it](mailto:dior@unifg.it) il modulo D entro il 31 ottobre 2023 compilato con l'indicazione degli studenti partecipanti al suddetto modulo.

Per qualunque informazione e/o chiarimento scrivere una mail all'indirizzo [dior@unifg.it](mailto:dior@unifg.it)

Cordiali saluti

**dott.ssa Valeria Gentile**

Responsabile del Servizio Didattica  
Dott.ssa Gentile Valeria