



Sezioni: Classico, Linguistico, Scientifico, Scienze applicate, Scienze umane, Economico-sociale

Circ. n. 35

Lucera, 21 ottobre 2024

**Agli studenti delle classi quinte  
Ai docenti delle classi quinte  
Albo informatico  
p.c. D.S.G.A.**

**Oggetto: Progetto DIOR EXCELLENCE Moduli formativi I semestre a.a. 2024/2025**

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.

I moduli saranno svolti in presenza, di mattina, per un numero di studenti pari a 5 per ogni scuola più 2 riserve per ogni modulo. Le lezioni riguarderanno insegnamenti altamente caratterizzanti i corsi di laurea di primo livello del Dipartimento di Scienze Agrarie 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.

I moduli formativi sono stati suddivisi per semestri.



## MODULI I SEMESTRE

PRIMO SEMESTRE 2023/2024	N° studenti per Istituto	n. studenti totali	Destinatari: classi	Corsi di laurea di interesse  Coerenza con l'indirizzo di studi/tipologia d'istituto di provenienza"
<b>GESTIONE DEI PROGETTI</b> prof. Bellantuono Nicola	5+2 riserve	Fino ad un max di 50 studenti	quinte	Ingegneria gestionale Enogastronomia  Licei, istituti tecnici e alberghieri
<b>GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLE PIANTE AGRARIE</b> prof.ssa C. Lotti	5+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

<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTARE</b> Prof. Antonio Bevilacqua	5+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
<b>GESTIONE DELLA QUALITA' E PROCESSI INNOVATIVI</b> Prof.ssa Barbara la Gatta	5+2 riserve	Fino ad un max di 50 studenti	quinte	Scienze e Tecnologie Alimentari Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia  Licei, istituti tecnici e alberghieri



Sezioni: Classico, Linguistico, Scientifico, Scienze applicate, Scienze umane, Economico-sociale

Per le modalità di iscrizione ai suddetti corsi, gli studenti interessati devono contattare, entro sabato 26 ottobre, uno dei seguenti docenti: la prof.ssa FERRONE ANTONELLA (plesso Bonghi - referente del progetto) il prof. FRANCHINO DONATO (plesso Rosmini), le prof.sse IMPERILLO ROSALIA e CASTRIOTA LUISA (funzione strumentale “Orientamento in uscita”).

Si precisa, altresì, che la partecipazione ai corsi, dà diritto al credito formativo; gli studenti che sosterranno l'esame finale avranno diritto anche al credito universitario.

Si ringrazia per la collaborazione.

Referente DI. OR prof.ssa FERRONE ANTONELLA

Funzione strumentale “orientamento in uscita” –

prof.sse IMPERILLO ROSALIA, CASTRIOTA LUISA.



f.to il Dirigente Scolastico  
Prof. Matteo Capra  
(firma autografa sostituita a mezzo stampa,