

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Elementi di Statistica (C.I. Matematica ed Elementi di Statistica)
Corso di studio	Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Statistics
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Viviana D'Addosio	viv.daddo@gmail.com

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Attività Formative Affini ed Integrative	SECS-S/01	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Primo semestre
Anno di corso	Primo anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali. Esercitazioni in aula o laboratorio

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	12 ottobre 2020
Fine attività didattiche	22 gennaio 2021

Syllabus	
Prerequisiti	Nozioni di Matematica di base
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenze delle principali misure sintetiche delle serie e delle distribuzioni di dati; ○ Conoscenze della distribuzione normale e misure del legame di dipendenza e interdipendenza tra caratteri quantitativi e qualitativi; ○ Conoscenze di base delle metodologie statistiche per l'analisi e l'interpretazione dei fenomeni ambientali, fisici, chimici, territoriali, alimentari e tecnologici. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di applicare metodologie statistiche per analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di effettuare analisi statistiche, raccogliere dati e interpretarli con le principali misure di sintesi e di variabilità per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere i fenomeni studiati e interpretare i risultati statistici ottenuti. • <i>Capacità di apprendere</i>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze in campo statistico. <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
Contenuti di insegnamento	<p>Concetti base dei seguenti capitoli:</p> <p>Cap 1. Introduzione alla Statistica Cap 2. Rilevazione e classificazione dei dati. Cap 3. Vari tipi di tabelle statistiche Cap 4. Rappresentazioni grafiche Cap 5. Rapporti statistici Cap 6. Le Medie Cap 7. La Variabilità: misure di dispersione e di disuguaglianza Cap 8. Asimmetria, curva normale e disnormalità Cap 11. Concetti generali sulle relazioni interne tra le componenti di una variabile statistica doppia Cap 12. Analisi della dipendenza Cap 13. Analisi dell'interdipendenza Cap 15. Analisi delle mutabili statistiche</p>

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso. • G. GIRONE-C. CROSETTA-A. MASSARI, "Statistica", Bari, Cacucci Editore, 2019 • P. PERCHINUNNO- V. C. DE NICOLÒ, "Esercizi di Statistica", CLEUP, 2010
Note ai testi di riferimento	<p>Il testo di riferimento per lo studio e l'approfondimento dei contenuti metodologici è il Girone. Per le applicazioni pratiche e le esercitazioni il testo di riferimento è il Perchinunno-De Nicolò.</p>
Metodi didattici	<p>Lezioni frontali, esercitazioni con casi di studio ed elaborazione di piccole indagini mediante costruzione e somministrazione di questionari. Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web (es.: Edmodo, Google Drive...).</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame di profitto consiste in una prova scritta ed una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione e di esercitazione in aula ed in laboratorio, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova "scritta" su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. L'esonero sarà valutato in trentesimi e vale per un anno accademico. In caso di esito positivo, concorre alla valutazione dell'esame di profitto che verterà sui contenuti di insegnamento sviluppati durante le ore di lezione e di esercitazione successivi alla data dell'esonero.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in</p>

	lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscere le metodologie statistiche per l'analisi e l'interpretazione dei fenomeni, a partire dalla rilevazione ed acquisizione dei dati (definizione di unità, caratteri, modalità) ○ Elaborare i dati (costruzione di tabelle e rappresentazioni grafiche) ○ Effettuare l'interpretazione statistica dei fenomeni oggetto di studio (misure di sintesi, variabilità, forma di una distribuzione e relazione tra caratteri). • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere le metodologie statistiche da applicare per analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi; • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere ipotesi ragionevoli per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere i fenomeni studiati e interpretare i risultati statistici ottenuti mostrando capacità espositive e abilità di presentazione e interpretazione dei dati. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ipotizzare un approccio per impiegare le conoscenze acquisite.
Orario di ricevimento	Da concordare via mail con gli studenti.