

CORSO DI STUDIO *Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)*
ANNO ACCADEMICO 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Principi di Statistica (C.I. Matematica ed Elementi di Statistica) - Statistics (I.C. Mathematics and Statistics)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	I anno
Periodo di erogazione	I semestre (09/10/2023 – 26/01/2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3 CFU
SSD	SECS-S/01- Statistica
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Samuela L'Abbate
Indirizzo mail	samuela.labbate@uniba.it
Telefono	
Sede	DEMEDI-Dipartimento di Economia, Management e Diritto dell'Impresa, quinto piano, stanza n. 54
Sede virtuale	Codice Microsoft Teams: <i>kb0pv1i</i>
Ricevimento	Dal lunedì al venerdì su appuntamento

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	16	14	45
CFU/ETCS			
3	2	1	

Obiettivi formativi	Il corso mira a fornire le conoscenze teoriche, le competenze operative e le abilità pratiche per rilevare, gestire e trattare dati qualitativi e quantitativi al fine di descrivere ed interpretare fenomeni reali quali quelli ambientali, demografico-sociali e relativi alle bioscienze.
Prerequisiti	Nozioni di Matematica di base. L'esame non prevede propedeuticità.

Metodi didattici	Lezioni frontali, esercitazioni con casi di studio ed elaborazione, anche in Excel, di piccole indagini mediante costruzione di questionari con piattaforme online (Google moduli).
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti <i>Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=</i> DD1 Conoscenza e capacità di	DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione: <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. DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:
---	--

<p>comprensione</p> <p>DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>DD3-5 Competenze trasversali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di applicare metodologie statistiche per analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi. <p>DD3 - Autonomia di giudizio:</p> <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. <p>DD4 - Abilità comunicative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di descrivere i fenomeni studiati e interpretare i risultati statistici ottenuti. <p>DD5 - Capacità di apprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze in campo statistico.
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<p>Concetti base dei seguenti capitoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Cap13. Analisi dell'interdipendenza • Cap 15. Analisi delle mutabili statistiche
<p>Testi di riferimento</p>	<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 NICOLO', "Esercizi di Statistica", CLEUP, 2010
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<p><i>Gli appunti delle lezioni integrano i contenuti dei testi di riferimento</i></p>
<p>Materiali didattici</p>	<p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti sulla piattaforma web Microsoft Teams.</p>

<p>Valutazione</p>	
<p>Modalità di verifica dell'apprendimento</p>	<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.</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di valutazione intermedia (c.d. esonero), che consiste in una prova scritta su argomenti sviluppati entro la data della prova di valutazione intermedia. La prova intermedia sarà valutata in trentesimi e ha validità 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 della prova di valutazione intermedia. 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 lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>

<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione: <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). • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere le metodologie statistiche da applicare per analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi; • Autonomia di giudizio: <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. • Abilità comunicative: <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. • Capacità di apprendere: <ul style="list-style-type: none"> • Ipotizzare un approccio per impiegare le conoscenze acquisite.
<p>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</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 in Scienze e Tecnologie Alimentari.</p> <p>La Commissione di esame dispone di un punteggio che va da un minimo di 18 sino ad un massimo di 30 punti per la valutazione positiva del profitto. All'unanimità dei componenti, la Commissione può concedere la lode, nei casi in cui il voto finale sia pari a 30.</p>
<p>Altro</p>	<p>.</p>