

**NUCLEO DI VALUTAZIONE DI ATENEEO**

**RELAZIONE ANNUALE  
DEL  
NUCLEO DI VALUTAZIONE**



**ANNO 2016**

**Indice**

Premessa.....	2
1. Valutazione del Sistema di Qualità.....	2
2.1 Sistema di Assicurazione della Qualità a livello di Ateneo.....	2
A. Attrattività dell’offerta formativa.....	4
B. Sostenibilità dell’offerta formativa.....	18
C. Coerenza tra domanda di formazione espressa dal sistema professionale di riferimento, obiettivi formativi dichiarati dai CdS e risultati di apprendimento previsti.....	23
2.2 Sistema di AQ a livello dei CdS.....	29
D. Organizzazione dei servizi di supporto allo studio.....	29
E. Adeguatezza della dotazione infrastrutturale e tecnologica dedicata.....	32
2.3 Modalità e risultati della rilevazione dell’opinione degli studenti.....	33
A. Efficacia nella gestione del processo di rilevazione da parte del PQ.....	33
B. Livelli di soddisfazione degli studenti frequentanti.....	35
C. Presa in carico dei risultati della rilevazione e diffusione dei risultati.....	37
2.4 Qualità della ricerca dipartimentale.....	39
1. Raccomandazioni e suggerimenti.....	45
<b>ALLEGATO 1.....</b>	<b>48</b>
<b>ALLEGATO 2.....</b>	<b>57</b>
<b>ALLEGATO 3.....</b>	<b>65</b>
<b>ALLEGATO 4.....</b>	<b>86</b>
<b>ALLEGATO 5.....</b>	<b>90</b>
<b>ALLEGATO 6.....</b>	<b>92</b>
<b>ALLEGATO 7.....</b>	<b>95</b>
<b>ALLEGATO 8.....</b>	<b>98</b>
<b>ALLEGATO 9.....</b>	<b>99</b>
<b>ALLEGATO 10.....</b>	<b>105</b>
<b>ALLEGATO 11.....</b>	<b>108</b>
<b>ALLEGATO 12.....</b>	<b>111</b>
<b>ALLEGATO 13.....</b>	<b>114</b>
<b>ALLEGATO 14.....</b>	<b>123</b>

## **Premessa**

La presente relazione è stata redatta dal Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nominato nella sua attuale composizione con delibera del Consiglio di Amministrazione del 4/07/2015, ai sensi dell'art. 27.2 dello Statuto.

La composizione del Nucleo di Valutazione è la seguente:

<b>N.</b>	<b>Componente</b>	<b>Qualifica</b>	<b>Note</b>
1	Luigi Puddu - Presidente	Prof. ordinario - UNITO	Presidente del Nucleo nei mandati precedenti
2	Lorenza Operti	Prof.ssa ordinaria - UNITO	Presidente del Presidio della Qualità – UNITO Vice-Rettore per la Didattica - UNITO
3	Maria Schiavone	Dirigente - UNITO	Direttore della Direzione Programmazione, Qualità, Valutazione - UNITO
4	Simone Cinotto	Prof. associato - UNISG	Designato dal Consiglio di Facoltà del 26/03/2015
5	Lorenzo Bairati	Ricercatore - UNISG	Designato dal Consiglio di Facoltà del 26/03/2015

## **1. Valutazione del Sistema di Qualità**

### **2.1 Sistema di Assicurazione della Qualità a livello di Ateneo**

Per l'anno accademico 2015/2016 gli organi di governo dell'Ateneo hanno ridisegnato l'organizzazione della struttura di Ateneo incaricata di gestire il sistema di Assicurazione della Qualità (AQ), introducendo un elemento di forte discontinuità rispetto al passato, quando il processo di costituzione del sistema di AQ era ancora in fase di sviluppo.

Il Comitato Esecutivo dell'Ateneo, con delibera del 7/04/2015, ha affidato, per l'A.A. 2015/2016, la Presidenza del Presidio della Qualità (PQ) al Prof. Muzio Gola, Vicerettore alla Qualità del Politecnico di Torino ed esperto di Qualità a livello nazionale e internazionale. Il PQ è stato costituito nella sua composizione attuale con Decreto Rettorale del 26/09/2015. L'attribuzione della Presidenza del PQ a un soggetto esterno all'Ateneo rappresenta un'unicità nel panorama delle università italiane. Nel prospetto che segue è riepilogata la composizione del PQ.

#### Presidio della Qualità:

- Esperto di Qualità a livello nazionale e internazionale, Presidente
- Docente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Amministrativo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, componente dell'ufficio di supporto

## ***Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016***

Nel mese di novembre 2015, è seguita la nomina, con Decreto Rettorale, della Commissione Paritetica docenti/studenti (CPDs), unica per entrambi i Corsi di Laurea, e dei due Gruppi di Riesame.

I suddetti organi, operanti per l'AQ, risultano così composti.

Commissione Paritetica docenti studenti, unica per entrambi i Corsi di Laurea, composta da un numero pari di docenti e studenti, quest'ultimi rappresentativi di entrambi i CdS:

- Docente del Corso di Laurea dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Docente del Corso di Laurea Magistrale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Rappresentante degli studenti del Corso di Laurea
- Rappresentante degli studenti del Corso di Laurea Magistrale

La Commissione è affiancata da un amministrativo dell'Ateneo con funzione di ufficio di supporto.

### Gruppi di Riesame:

#### *Corso di Laurea*

- Delegato del Rettore al Corso di Laurea, Presidente
- Docente del Corso di Laurea
- Rappresentante degli studenti del Corso di Laurea
- Amministrativo dell'Ateneo, con funzione di raccolta ed elaborazione dati e informazioni

#### *Corso di Laurea Magistrale*

- Delegato del Rettore al Corso di Laurea Magistrale, Presidente
- Docente del Corso di Laurea Magistrale
- Rappresentante degli studenti del Corso di Laurea Magistrale
- Amministrativo dell'Ateneo, con funzione di raccolta ed elaborazione dati e informazioni

Il Nucleo di Valutazione, esaminata la Relazione del PQ, ha constatato che, dall'avvio del corrente anno accademico, con l'obiettivo di riorganizzare il sistema di AQ di Ateneo, il PQ ha svolto le seguenti attività:

- Formazione dei docenti di struttura dell'Ateneo e dei rappresentanti degli studenti negli organi di Ateneo e nelle strutture del sistema di AQ su attività, obiettivi e adempimenti previsti dal sistema di AQ.
- Supporto nella progettazione della sezione del sito di Ateneo dedicata al sistema di AQ.
- Elaborazione della struttura rinnovata della Scheda di insegnamento, di concerto con i docenti dell'Ateneo incontrati individualmente al fine di definire le linee guida per la sua corretta compilazione.
- Guida del processo di analisi e monitoraggio della CPDs e del recepimento da parte dei Gruppi di Riesame delle indicazioni emerse dalla Relazione del CPDs.
- Supporto ai Gruppi di Riesame nell'attività di verifica e valutazione degli interventi pianificati nel corso del precedente Riesame per il miglioramento della gestione del Corso di Studio e

## Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016

individuazione degli obiettivi e delle relative azioni, da porre in atto per l'anno accademico 2016/2017. Nel contempo, l'Ateneo è stato supportato nella sistematizzazione del suddetto processo di verifica e valutazione, avviando un monitoraggio costante delle azioni attuate e dei risultati registrati.

- Supporto nella compilazione della SUA-RD 2014 – Sezione Terza Missione, in coordinamento con il Delegato del Rettore alla Ricerca.
- Supporto nell'aggiornamento della SUA-CdS, sulla base, anche, dei risultati dell'attività di Riesame. Guida nella corretta formulazione dei risultati di apprendimento attesi, rispettivamente per il Corso di Laurea e il Corso di Laurea Magistrale, descrivendo per ciascuna area di apprendimento conoscenze e abilità declinate secondo i Descrittori di Dublino.
- Coordinamento della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica, attraverso la distribuzione dei questionari.

I lavori per la stesura della Relazione della Commissione Paritetica del 31/12/2015 e del Rapporto di Riesame del 31/01/2016, si sono svolti in parallelo per consentire al Gruppo di Riesame di disporre tempestivamente degli esiti dell'attività della Commissione Paritetica, necessari per la redazione del proprio Rapporto annuale.

I verbali e la documentazione prodotta nel corso di questi lavori sono disponibili al sito <http://www.unisg.it/ateneo/assicurazione-qualita/> (parte riservata).

### A. Attrattività dell'offerta formativa

#### • Immatricolazioni

Nell'anno accademico 2015/2016 gli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche sono stati 86<sup>1</sup>. Quelli iscritti al Corso di Laurea Magistrale 30.

La tabella che segue mette in evidenza la numerosità degli iscritti al I anno dei due Corsi di Laurea dell'Ateneo negli ultimi tre anni. Si rileva la capacità del Corso di Laurea di attrarre un numero di immatricolati/iscritti al I anno pari al numero fissato in sede di programmazione locale degli accessi.

STUDENTI ISCRITTI AL I ANNO	Numerosità minima*	Numerosità massima*	Accesso programmato	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	Media triennio
Corso di Laurea	10	75	80/85**	81	85	86	84
Corso di Laurea Magistrale	10	100	40	25	28	30	28

\*DM 47/2013, Allegato D, del 30/01/2013

\*\*Numero programmato elevato da 80 a 85 dall'A.A. 2014/2015

<sup>1</sup> Gli iscritti sono pari a 86, a fronte di un numero programmato pari a 85, perché, all'avvio dell'A.A., uno degli iscritti si è ritirato e l'Ateneo ha iscritto un ulteriore studente, per coprire tutti gli 85 posti disponibili.

## Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016

Per avviare l'analisi del numero di studenti iscritti al Corso di Laurea e al Corso di Laurea Magistrale, si riporta di seguito il dato degli studenti preiscritti, sui quali l'Ateneo ha operato la selezione per l'ammissione degli studenti al I anno.

Corso di Laurea	A.A. 2013/2014	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016
Candidati preiscritti	238	241	220
Studenti ammessi	81	85	86

Corso di Laurea Magistrale	A.A. 2013/2014	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016
Candidati preiscritti	33	46	41
Studenti ammessi	25	28	30

- **Modalità di preiscrizioni**

I candidati all'iscrizione al Corso di Laurea sono selezionati secondo quanto stabilito dalle Modalità di preiscrizioni approvate annualmente (*All. 1 – Modalità preiscrizioni*). Per l'A.A. 2015/2016, le suddette disposizioni sono state approvate dal Consiglio di Facoltà del 22/01/2015.

A seguito dello svolgimento delle prove, viene compilata una graduatoria di ammissione. Il Consiglio di Facoltà non ha fissato una soglia minima di punteggio per l'ammissione dei candidati. Risultano ammessi al Corso di Laurea i migliori 85 studenti in graduatoria.

- **Bacino di provenienza degli studenti**

### Corso di Laurea

Nelle tabelle che seguono gli iscritti al I anno sono distinti per nazionalità.

Corso di Laurea	A.A 13/14	A.A 14/15	A.A 15/16
Studenti italiani	60	55	62
Studenti europei	6	5	6
Studenti extra-europei	15	25	18
<b>TOTALE</b>	<b>81</b>	<b>85</b>	<b>86</b>

I paesi di provenienza degli studenti stranieri iscritti al I anno del Corso di Laurea negli ultimi tre anni accademici sono i seguenti:

	A.A. 2013/2014	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016
Albania	1	1	-
Australia	1	-	-
Austria	-	-	1
Brasile	1	4	1
Canada	1	-	-
Cina	-	1	-

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

Colombia	2	-	-
Croazia	-	-	1
Cuba	-	1	1
Danimarca	1	-	-
Ecuador	1	-	-
Francia	-	1	-
Germania	3	3	3
Giappone	-	-	1
Guatemala	-	1	-
Indonesia	-	1	-
Israele	1	2	1
Kenya	1	2	1
Macquaire Isole	1	-	-
Messico	-	1	-
Nigeria	-	-	1
Norvegia	1	1	-
Paesi Bassi	1	-	-
Perù	1	-	-
Regno Unito	-	1	2
Ruanda	-	-	1
Russia	-	1	1
Siria	-	1	-
Spagna	-	1	-
Sud Africa	-	-	1
Svizzera	2	2	7
Thailandia	-	1	-
Turchia	2	-	-
USA	-	4	1
<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>24</b>

I titoli di maturità degli studenti iscritti al I anno di Corso della Laurea negli ultimi tre anni accademici sono i seguenti:

Titolo di studio	A.A. 2013/2014	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016
Istituti Esteri	19	30	24
Licei	50	53	51
Istituti tecnici	10	2	10
Altro	2	-	1
<b>Totale</b>	<b>81</b>	<b>85</b>	<b>86</b>

## Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016

La tabella che segue rileva l'aumento, registrato negli ultimi tre anni, del numero di iscritti al primo anno del Corso di Laurea titolari di voti di maturità superiori a 90/100.

<b>Votazione</b>	<b>n.d.</b>	<b>60/100 - 70/100</b>	<b>71/100 - 80/100</b>	<b>81/100 - 90/100</b>	<b>91/100 - 100/100</b>
2004/05	1	16	10	10	12
2005/06	1	14	10	9	11
2006/07	1	15	13	6	6
2007/08	3	19	8	3	6
2008/09	-	20	12	12	6
2009/10	-	23	17	9	4
2010/11	-	20	12	10	3
2011/12	1	16	16	7	3
2012/13	2	22	10	10	10
2013/14	1	16	15	19	9
2014/15	6	13	16	8	12
2015/16	-	19	19	15	9

La tabella riporta i dati rilevati dall'attivazione del Corso di Laurea per una più efficace rappresentazione del trend

La tabella che segue evidenzia che, negli ultimi tre anni accademici, l'ammissione degli iscritti al Corso di Laurea è effettuata sulla base di un numero di candidati pari a circa il triplo del numero di studenti ammissibili, consentendo all'Ateneo di operare un'efficace selezione.

<b>Anno accademico</b>	<b>Candidati all'iscrizione</b>	<b>Candidati ammessi</b>	<b>% ammessi sul totale dei candidati</b>
<b>2013/2014</b>	238	81	34%
<b>2014/2015</b>	241	85	35%
<b>2015/2016</b>	220	86	39%

Tra i punti di attenzione segnalati dal Nucleo, vi è la necessità di insistere nell'azione di internazionalizzazione. L'Ateneo, infatti, preso positivamente atto del buon numero di preiscritti italiani, indice della capacità del Corso di Laurea di attrarre studenti tale da occupare per intero i posti definiti in sede di programmazione locale degli accessi, deve necessariamente mantenere un'impronta fortemente internazionale, conformemente alla propria *mission*.

Le azioni intraprese per perseguire l'obiettivo di incrementare la presenza di studenti stranieri sono le seguenti:

- o individuazione di un responsabile dell'Ufficio Comunicazione che ha consentito di disporre di una persona incaricata di elaborare le strategie di comunicazione e di coordinare le attività di orientamento in ingresso (Verbale del Consiglio di Amministrazione del 28/11/2014, nel corso del quale è stata formalizzata la nomina del nuovo responsabile dell'Ufficio comunicazione, a cui è stato dato il mandato di attuare un piano di comunicazione rivolto, in particolare, al pubblico straniero, per incrementare la presenza di studenti stranieri);

## ***Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016***

- Nel corso della riunione del Comitato Esecutivo del 22/10/2015, il responsabile dell'Ufficio Comunicazione ha presentato le linee guida per l'attività dell'ufficio (*All.2 - Linee Guida Ufficio Comunicazione*) e presentato le seguenti attività programmate per l'A.A. 2015/2016:
  - ✓ partecipazione a saloni dell'orientamento ed eventi internazionali:
    - 23-26/09/2015 - Slow Food Great China, Pechino (Cina)
    - 13-15/11/2015 - Slow Food Market, Zurigo (Svizzera);
    - 20-22/11/2015 - Slow Food Asian Pacific Festival, Seoul (Corea);
    - 11-13/03/2016 - Slow Food Market, Berna (Svizzera);
    - 31/03/2016 – 3/04/2016 - Slow Food Salon des Geschmacks - Stuttgart (Germania);
    - 11-12/06/2016 - EHEF Fair (Salone dell'orientamento) - Tokyo e Kyoto (Giappone).
  - ✓ nel mese di ottobre 2015 ha preso avvio il progetto di promozione dell'Ateneo, denominato Eco-Gastronomy, presso importanti città del mondo, che si svilupperà anche per tutto il 2016. Il progetto è stato concepito con l'obiettivo di creare eventi di scambio di conoscenza sulla gastronomia, coinvolgendo partner locali e creando valore per gli stakeholder. Le mete sono state scelte, prediligendo Paesi dove l'Ateneo ha già sviluppato dei contatti grazie alla presenza di ex studenti, valorizzando la rete di contatti sviluppata grazie ai laureati dell'Ateneo. In particolare, i primi eventi si sono svolti a Seoul, in occasione dell'Asian Pacific Festival, in Messico, a Città del Messico, grazie alla disponibilità dei locali di un ristorante di proprietà di un laureato dell'Ateneo, a Edimburgo, presso le strutture della Queen Margaret University, dove una laureata dell'Ateneo attualmente svolge il ruolo di Direttore di un Master in Gastronomia.
  - ✓ aggiornamento, con particolare attenzione all'utenza internazionale, della *home page* del sito di Ateneo, oggi *mobile-friendly*, nella pubblicazione del *magazine on line* bilingue "New Gastronomes", realizzato prevalentemente con articoli e contributi degli studenti, e con la pubblicazione settimanale di una *newsletter*, con aggiornamenti costanti sulla vita dell'Università.

Infine, nell'ottica di supportare gli studenti stranieri nel loro inserimento nel *campus* e nella loro integrazione nella comunità braidese, dall'A.A. 2015/2016, l'Ateneo propone loro, in collaborazione con una cooperativa sociale del territorio, un corso intensivo di lingua italiana, della durata di 30 ore, attivato prima dell'avvio delle attività didattiche dell'anno accademico. Il corso privilegia gli aspetti comunicativi e pragmatici della lingua italiana, mentre gli aspetti grammaticali sono oggetto di studio nel corso annuale di Lingua italiana per stranieri, previsto dal piano di studi del Corso di Laurea.

## ***Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016***

Nel contempo, si conferma l'impegno del Consiglio di Amministrazione a sostegno del diritto allo studio, con lo stanziamento annuale in bilancio di 700.000 euro a favore di interventi, quali l'esonero dal pagamento della retta, l'ospitalità presso le Case dello Studente e presso le Tavole Accademiche. Per l'A.A. 2015/2016, il Comitato Esecutivo, nella riunione del 28/11/2014, ha deliberato l'emissione dei bandi per l'assegnazione dei seguenti esoneri dal pagamento della retta, ripartiti per aree geografiche di provenienza dei candidati.

<b>N. esoneri</b>	<b>Esonero</b>	<b>Nazionalità dei destinatari degli esoneri</b>
<b>2</b>	Totale – 14.000 euro	Italia
<b>2</b>	Parziale – 7.000 euro	Italia
<b>2</b>	Totale – 14.000 euro	Paesi UE (non italiani)
<b>2</b>	Parziale – 7.000 euro	Paesi UE (non italiani)
<b>2</b>	Totale – 14.000 euro	Africa
<b>2</b>	Totale – 14.000 euro	Asia e Turchia
<b>2</b>	Totale – 14.000 euro	Sud-America, America Centrale, Messico
<b>1</b>	Totale – 14.000 euro	Nord-America, Oceania, Russia e Paesi europei non UE

All'assegnazione dell'esonero possono concorrere gli studenti la cui situazione reddituale e patrimoniale non superi la soglia fissata dal bando. Ai fini della compilazione della graduatoria di assegnazione degli esoneri, viene preso in considerazione unicamente il punteggio assegnato al merito, sulla base dell'esito della prova di ammissione.

Il Regolamento di Ateneo per il conferimento dei diritti all'esenzione dal pagamento della retta universitaria, agli articoli 7 e 8, fissa i seguenti "Requisiti di merito ai fini della conferma del diritto all'esonero":

- conseguimento dei crediti, nel numero e nei termini indicati annualmente nei bandi,
- regolare frequenza delle attività didattiche, secondo quanto stabilito dall'art. 10.2 del Regolamento Studenti e Iscrizioni,
- conseguimento della media di votazione, ponderata sui CFU corrispondenti a ciascun esame sostenuto, come indicato annualmente nei bandi,
- valutazione positiva del percorso dello studente presso l'Università, inteso anche come adesione ai principi morali fondativi dell'Ateneo. In particolare, analogamente a quanto richiesto a tutti gli studenti iscritti all'Ateneo, l'assegnatario dell'esonero
  - ha il dovere di raggiungere il successo negli studi per il bene proprio e della collettività, organizzando il proprio tempo, le proprie attività e adeguando i propri comportamenti a questo obiettivo primario,
  - è tenuto a partecipare attivamente alla vita dell'Ateneo,

## ***Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016***

- deve tenere un comportamento serio, educato e corretto, rispettando gli altri studenti, i docenti e chiunque operi nell'Università e ispirando la propria condotta a criteri di integrità morale, dignità e rettitudine.

I bandi di assegnazione degli esoneri, al fine di consentire all'Ateneo un monitoraggio costante del raggiungimento dei requisiti di merito da parte dei beneficiari, prevedono la verifica del possesso di tali requisiti merito, per ciascun anno accademico, in tre scadenze diverse (febbraio/aprile, luglio e ottobre), per il Corso di Laurea, e in due scadenze diverse (febbraio e luglio), per il Corso di Laurea Magistrale.

Un ulteriore strumento a disposizione dell'Ateneo per il monitoraggio della carriera accademica degli studenti e, quindi, per la verifica del conseguimento dei requisiti di merito per la conferma dell'esonero, è il servizio di *mentoring*, trattato diffusamente nella sezione riservata ai servizi di supporto agli studenti. Il servizio, istituito per accompagnare e supportare individualmente tutti gli studenti nel loro percorso formativo, consente all'Ateneo di individuare tempestivamente eventuali difficoltà da parte dei beneficiari di esonero nel raggiungere i requisiti di merito fissati dai bandi, concertando con gli interessati eventuali azioni correttive.

A dimostrazione dell'efficacia di questi strumenti di monitoraggio costante, il Consiglio di Amministrazione, negli ultimi tre anni accademici, non ha deliberato alcuna revoca degli esoneri.

Oltre all'esonero dal pagamento della retta, tra gli interventi a sostegno del diritto allo studio, l'Ateneo mette a disposizione degli studenti beneficiari di esonero totale, in possesso di un indicatore della situazione reddituale (ISEE) e patrimoniale (ISPE) inferiore a 5.000 euro, l'ospitalità. Per l'A.A. 2015/2016, il Comitato Esecutivo, con delibera del 25/05/2015, ha reso disponibili 20 posti presso le proprie Case dello Studente, situate in Bra, unitamente al diritto di accedere alla mensa universitaria. Al fine di sostenere gli studenti in condizioni particolarmente disagiate, beneficiari di esonero totale e con un indicatore reddituale ISEE inferiore a 1.000 euro, il Comitato Esecutivo, ogni anno, delibera di assegnare loro 200 euro mensili. Con delibera del 23/09/2015, il Comitato Esecutivo ha assegnato, per l'A.A. 2015/2016, questo sussidio mensile a 9 studenti, in possesso dei requisiti sopra citati. Anche gli interventi a sostegno del diritto allo studio sopra indicati – ospitalità presso le Case dello Studente, accesso alla mensa universitaria e sussidio mensile – sono soggetti ai medesimi requisiti di merito e alle stesse modalità di verifica adottate per il mantenimento degli esoneri dal pagamento della retta.

Gli interventi a sostegno del diritto allo studio sopra elencati rappresentano un efficace strumento per attrarre studenti stranieri, in particolare provenienti da Paesi con popolazioni a basso reddito.

- **Tasso di abbandono**

Nella tabella che segue è indicato il numero di studenti che hanno abbandonato gli studi al primo e al secondo anno del Corso di Laurea.

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

Corso di Laurea Coorte	Studenti iscritti al I anno di corso	Studenti che hanno abbandonato gli studi		
		a 1 anno dall'iscrizione	a 2 anni dall'iscrizione	Totale
2013/2014	81	-1	-	-1
2014/2015	85	-1	-1	-2
2015/2016	86	-1	-	-1

• **Durata degli studi**

La tabella che segue espone la media in anni per il conseguimento del titolo di Laurea.

Per il Corso di Laurea la durata degli studi risulta in media di 3 anni e 4 mesi circa.

Corso di Laurea Coorte	Media anni per il conseguimento del titolo di laurea triennale
2004/2005	3,4
2005/2006	3,3
2006/2007	3,4
2007/2008	3,3
2008/2009	3,4
2009/2010	3,4
2010/2011	3,3
2011/2012	3,4
2012/2013	3,2

Per ulteriori informazioni sul profilo degli studenti iscritti all'Ateneo, si richiama l'Allegato 3, della presente Relazione.

**Corso di Laurea Magistrale**

La tabella che segue evidenzia che gli iscritti al Corso di Laurea Magistrale sono in prevalenza italiani.

Corso di Laurea Magistrale	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16
<b>Studenti italiani</b>	24	27	30
<b>Studenti europei</b>	-	-	-
<b>Studenti extra-europei</b>	1*	1**	-
<b>TOTALE</b>	<b>25</b>	<b>28</b>	<b>30</b>

\* Cina

\*\* Giappone

La tabella che segue evidenzia il numero di laureati in Scienze Gastronomiche presso l'Ateneo di Pollenzo, iscritti al Corso di Laurea Magistrale.

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

<b>Ateneo di provenienza degli iscritti al I anno</b>	<b>A.A. 2013/2014</b>	<b>A.A. 2014/2015</b>	<b>A.A. 2015/2016</b>
<b>Altri Atenei</b>	24	26	29
<b>UNISG</b>	1	2	1

Le classi di Laurea di cui sono titolari gli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale negli ultimi tre anni accademici sono le seguenti:

<b>Classe di Laurea - Titolo di Laurea triennale</b>	<b>Studenti LM 2013/2014</b>	<b>Studenti LM 2014/2015</b>	<b>Studenti LM 2015/2016</b>
Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali	1	1	2
Scienze e tecnologie alimentari	1	2	2
Scienze economiche	7	9	11
Lettere	4	-	3
Storia	-	2	1
Disegno industriale	1	-	-
Architettura	1	1	2
Scienze della comunicazione	2	-	1
Scienze geografiche	-	1	-
Scienze politiche e delle relazioni internazionali	2	3	1
Lingue e culture moderne	1	1	1
Mediazione linguistica	1	-	-
Scienze turistiche	-	1	-
Filosofia	-	2	-
Giurisprudenza e Scienze dei servizi giuridici	-	-	3
Scienze dei beni culturali			1
Professioni sanitarie e infermieristiche	1	1	-
Scienze e tecniche psicologiche	1	-	-
Scienze sociali per la cooperazione, lo sviluppo e la pace	1	1	-
Ingegneria industriale	-	-	1
Discipline delle arti figurative, della musica, dello spettacolo e della moda	-	-	1
Classe delle lauree in Scienze delle attività motorie e sportive	-	1	-

- **Modalità di preiscrizioni**

I candidati all'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale sono selezionati secondo quanto stabilito dalle Modalità di preiscrizioni approvate annualmente (*All. 1 – Modalità preiscrizioni*). Per l'A.A. 2015/2016, le suddette disposizioni sono state approvate dal Consiglio di Facoltà del 22/01/2015.

L'ammissione degli studenti al Corso avviene da parte della Commissione didattica, entro una settimana dall'esame della domanda e dallo svolgimento del colloquio del candidato.

- **Tasso di abbandoni**

Nella tabella che segue è indicato il numero di studenti che hanno abbandonato gli studi al primo e al secondo anno per la LM.

Corso di Laurea Magistrale	Studenti iscritti al I anno di corso	Studenti che hanno abbandonato gli studi		
		a 1 anno dall'iscrizione	a 2 anni dall'iscrizione	Totale
2013/2014	25	-2	-	-2
2014/2015	28	-	-	-
2015/2016	30	-	-	-

- **Durata degli studi**

La tabella che segue illustra la media in anni per il conseguimento del titolo di Laurea Magistrale.

La durata degli studi risulta in media di 2 anni e 3 mesi circa.

Corso di Laurea Magistrale Coorte	Media anni per il conseguimento del titolo di laurea magistrale
2007/2008	2,7
2008/2009	2,4
2009/2010	2,4
2010/2011	2,1
2011/2012	2,1
2012/2013	2
2013/2014	2,3

Per ulteriori informazioni sul profilo degli studenti iscritti all'Ateneo, si richiama l'Allegato 3, della presente Relazione.

- **Elementi distintivi dell'offerta formativa rispetto a contesto di riferimento e punti di forza**

Nell'anno accademico 2015/2016 l'offerta formativa dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si articola nei seguenti Corsi:

1. Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, progettato nell'ambito della Classe di Laurea L-26 – Scienze e Tecnologie alimentari
2. Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico, progettato nell'ambito della Classe di Laurea LM-49 – Progettazione e gestione dei sistemi turistici.

Il corso di Laurea in Scienze Gastronomiche propone un modello didattico originale e innovativo tanto nei contenuti quanto nelle modalità di apprendimento. I contenuti esprimono tutto l'arco delle "scienze gastronomiche" in una prospettiva interdisciplinare: scienze "dure", scienze della terra e scienze umane attraversano i temi del cibo e della gastronomia, preparando laureati capaci di operare nella promozione e valorizzazione del cibo, nella individuazione e tutela delle produzioni di qualità e nella gestione di attività produttive del settore agroalimentare. L'originalità formativa si esprime nelle modalità d'apprendimento: un forte training esperienziale e sensoriale, con degustazioni e viaggi didattici, incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia e continui contatti con aziende e operatori del settore della gastronomia, nazionali e internazionali, costituiscono non un'appendice, ma vera e propria ossatura del percorso formativo.

Il corso di Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico è pensato per la formazione di professionisti del settore agroalimentare che sappiano sviluppare nuove idee imprenditoriali e trovare soluzioni innovative. Si propone come un corso di studi internazionale con un approccio volutamente interdisciplinare, per cui lo studente sviluppa conoscenze specifiche in 5 diversi ambiti disciplinari: Discipline economiche e gestionali, Discipline storiche, delle arti e dello spettacolo, Discipline giuridiche e sociali, Discipline del territorio e Lingue straniere.

Al fine di fornire un quadro esaustivo degli insegnamenti oggetto di studio da parte degli studenti, l'Allegato 4 riporta i piani di studio dei due Corsi.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è l'unico Ateneo al mondo la cui attività didattica e di ricerca è interamente focalizzata sulle scienze gastronomiche. Lo studio proposto si caratterizza per l'approccio multidisciplinare grazie al quale sono approfondite le diverse tematiche legate all'alimentazione. È un Ateneo internazionale che adotta la lingua italiana e la lingua inglese quali strumenti di insegnamento e di apprendimento e mira alla completa integrazione ed equiparazione di tutte le espressioni sociali e culturali presenti.

Gli studenti, provenienti da ogni parte del mondo, acquisiscono una formazione attiva e dinamica, grazie alla complementarità tra formazione umanistica e formazione scientifica, associate a didattica esperienziale e laboratoriale.

Tra gli elementi che caratterizzano la didattica, si rilevano, in particolare:

➤ Il laboratorio di Analisi Sensoriale.

Il laboratorio di Analisi Sensoriale è un laboratorio di alta specializzazione in cui vengono effettuate le valutazioni sensoriali dei prodotti alimentari a scopo didattico, di ricerca accademica e di supporto all'innovazione aziendale.

Sotto la guida dei docenti, gli studenti effettuano le esercitazioni pratiche dei vari corsi di analisi sensoriale al fine di comprendere e sperimentare le principali tecniche di valutazione sensoriale applicate ai prodotti eno-gastronomici per caratterizzare e comparare la qualità degli stessi e le loro modificazioni

durante la conservazione. Per organizzare le prove di analisi sono disponibili una cucina attrezzata per la preparazione e conservazione degli alimenti da testare e 24 cabine sensoriali, tutte fornite di computer per la raccolta informatizzata dei dati che avviene, in modo semplice e veloce, mediante l'utilizzo di un software di gestione specifico.

➤ Attività didattica sul campo - I Viaggi Didattici.

I viaggi didattici sono una forma di didattica esperienziale che conduce lo studente a un approfondimento delle tematiche affrontate nelle lezioni frontali in aule, attraverso un'attività didattica sul campo, in diverse aree geografiche del mondo, in tutti i cinque continenti.

Per il Corso di Laurea, questa attività didattica è articolata, per ciascuno dei tre anni di corso, come segue:

- Viaggi didattici Territoriali, della durata variabile da 6 a 12 giorni, mirano alla conoscenza culturale e gastronomica di un territorio o di una regione.
- Viaggi didattici Tematici, della durata di 4/5 giorni, mirano alla conoscenza di un determinato prodotto. Gli studenti, grazie a vere esperienze di vita con i produttori, approfondiscono la conoscenza dell'intera filiera.

Gli obiettivi formativi dei Viaggi didattici Territoriali si declinano in modo diverso per ogni anno di corso, in relazione alle aree geografiche e alla tipologia di attori coinvolti sul territorio.

- I anno - Fornire le basi per la comprensione del mondo produttivo agroalimentare italiano. I viaggi portano gli studenti a sviluppare visite di carattere didattico, comprensive di lezioni frontali in loco, presso piccoli produttori di carattere artigianale e presso grandi aziende italiane, leader nella produzione agroalimentare. Questa attività didattica prevede che gli studenti, divisi in gruppi, approfondiscano la conoscenza dei sistemi agroalimentari delle diverse regioni italiane. Al fine di permettere la condivisione di quanto sperimentato con gli studenti che hanno preso parte ad altre esperienze sul campo, a conclusione del viaggio, gli studenti realizzano prodotti filmici secondo la metodologia dello *storytelling*. La realizzazione di questi filmati è resa possibile da un ciclo di lezioni teoriche e pratiche di ripresa, di montaggio e di scrittura cinematografica creativa, capaci di fornire loro gli strumenti teorici e tecnici per raccontare l'esperienza vissuta.
- II anno - Approfondire la conoscenza di culture e contesti enogastronomici attraverso esperienze didattiche in vari Paesi europei e in diverse regione dell'Africa, dell'Asia e del Sud-America. In questi territori l'attività didattica è molto diversificata, in quanto prevede incontri ed esperienze di vita con comunità indigene, visite presso mercati locali, incontri con Università ed enti culturali che possano apportare un valore aggiunto alle conoscenze

acquisite direttamente sul campo. A completamento delle attività, sono organizzate visite anche presso realtà produttive, sia di carattere artigianale sia industriale, al fine di garantire una visione complessiva che permetta agli studenti di maturare un proprio spirito critico. Gli studenti del II anno acquisiscono, inoltre, piena consapevolezza delle problematiche sociali, ambientali e politiche dei territori visitati, grazie all'interazione con ONG internazionali ed enti e fondazioni che operano a livello sociale, sperimentando in modo diretto l'influenza e l'impatto delle produzioni enogastronomiche sulla società, sull'economia e sull'ambiente.

- III anno - Sviluppare il processo di acquisizione delle conoscenze di culture enogastronomiche relative ai contesti geografici del Nord Europa e del Nord America. Lo studente viene messo a contatto con il tessuto produttivo dei territori, attraverso incontri con docenti di Università locali che tratteggiano il quadro storico ed economico di riferimento, visite a realtà produttive altamente industrializzate, a sistemi di ristorazione collettiva e grande distribuzione organizzata. Per offrire una visione completa del sistema produttivo di questi Paesi, sono previste, comunque, attività didattiche presso piccole e medie imprese e visite guidate dei mercati contadini. Infine, gli studenti hanno l'opportunità di accostarsi alle problematiche sociali di questi Paesi, attraverso incontri con enti che lavorano per garantire l'accesso al cibo alle fasce sociali più deboli.

Gli obiettivi formativi dei Viaggi didattici Tematici, trasversali ai tre anni di corso, prevedono un'esperienza di 4/5 giorni in Italia, affiancando i produttori nelle loro attività quotidiane. Attraverso questa forma di didattica esperienziale si accompagna lo studente non solo ad apprendere sul campo tecniche e modalità di produzione, ma anche a sperimentare difficoltà e problematiche, con la condivisione giornaliera del lavoro di pescatori, pastori, contadini e piccole cooperative operanti sul territorio.

Al termine di questa diversificata serie di attività nel corso dei tre anni di studio, lo studente matura una propria visione critica del sistema alimentare italiano e internazionale ed è in grado di sviluppare competenze e capacità progettuali innovative, che siano applicabili in differenti sistemi e culture gastronomiche.

Il percorso di studi del Corso di Laurea Magistrale si caratterizza per la presenza di due viaggi didattici durante il primo anno di corso, una forma di didattica esperienziale che si propone di fornire agli studenti un approccio diretto con il mondo dell'imprenditorialità del settore enogastronomico. Questa esperienza didattica sul campo, della durata di una settimana, organizzata per piccoli gruppi di studenti sul territorio italiano, prevede una formazione ad hoc prima del viaggio e un'attività di confronto e condivisione a conclusione dell'esperienza vissuta. Attraverso incontri formativi in loco con i manager delle aziende leader del settore agroalimentare, gli studenti entrano a contatto concretamente con il

mondo dell'imprenditoria, acquisendo elementi teorici che completano e approfondiscono quanto appreso nelle lezioni frontali in Ateneo e si confrontano con i problemi reali, sviluppando capacità di *problem solving* e di progettualità innovativa.

Nell'allegato 5 sono elencati i viaggi didattici svolti nel 2015.

➤ Le “Tavole Accademiche”.

Altro elemento peculiare dell'Ateneo è il progetto delle Tavole Accademiche, che ha portato alla realizzazione della mensa universitaria del campus di Pollenzo. Le “Tavole Accademiche” sono un luogo che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Oltre ai cuochi stabilmente impegnati presso le “Tavole Accademiche”, ogni anno circa 25 chef provenienti da tutto il mondo preparano per gli studenti le loro ricette più significative, utilizzando prodotti locali e di stagione, nel pieno rispetto dei principi del “buono, pulito e giusto”. Grazie alle “Tavole Accademiche” gli studenti vivono la pausa pranzo non soltanto come un momento in cui nutrirsi, ma anche come un'opportunità di formazione sensibile ai concetti di qualità e alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

➤ Il progetto “Orti ecologici”.

Per meglio approfondire le tematiche di qualità alimentare, con riferimento alla valutazione dell'impatto sociale, ambientale ed economico dei metodi di produzione, trasformazione e distribuzione, sono stati creati gli orti ecologici all'interno del Campus universitario. Gli orti sono un modello di sostenibilità con scopi ecologici (biodiversità genetica, specifica ed ecosistemica, fertilità del suolo, qualità dell'acqua e dell'aria, assenza di inquinamento chimico), economici (autoproduzione di verdure ed erbe per la mensa universitaria), e sociali (educativi/didattici, creazione di una comunità, movimento fisico, consumo di cibo biologico, locale, stagionale e fresco, biodiversità sensoriale, conservazione dei semi locali). L'orto è anche la sede didattica del Corso opzionale di Orticoltura Ecologica e Agricoltura Sostenibile, nonché laboratorio sperimentale per il corso di Produzioni Vegetali per l'applicazione concreta dei principi teorici agronomici ed ecologici sviluppati in aula. L'esperienza diretta della coltivazione permette agli studenti di avvicinarsi alla complessità del sistema agroalimentare partendo dal settore più ricco di implicazioni sociali, economiche, culturali ed ambientali quale l'agricoltura. Lavorando la terra, gli studenti imparano a conoscerla e a rispettarla. Utilizzando il metodo biologico e biodinamico conoscono le differenze tecniche dei diversi metodi di produzione, comprendono il valore della biodiversità e delle tecniche agronomiche sostenibili, riconoscono concetti quali stagionalità e freschezza, apprendono il valore della manualità e del lavoro agricolo.

➤ La biblioteca.

La biblioteca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nel corso dei dodici anni accademici di attività dell'Ateneo, è andata progressivamente arricchendosi di volumi relativi al tema dell'enogastronomia e oggi rappresenta un punto di riferimento per chiunque intenda svolgere attività di studio e ricerca in materia di gastronomia e territorio.

La biblioteca aderisce al Sistema Bibliotecario Nazionale; i volumi sono catalogati secondo gli standard SBN, indicizzati per soggetto seguendo il “Soggettario di Firenze” e classificati secondo la “Classificazione Decimale Dewey”. Il catalogo dei volumi è consultabile attraverso “LibrinLinea”, *opac* collettivo delle biblioteche SBN piemontesi, ovvero un catalogo elettronico dei libri e dei periodici consultabile in rete e inserito nel circuito degli OPAC universitari.

Alla data del 31 dicembre 2015, i libri disponibili in biblioteca sono circa 19.000 a cui vanno aggiunti 35 abbonamenti a periodici e cartacei.

L'Ateneo, inoltre, mette a disposizione di docenti e studenti riviste digitali e banche dati on line, indispensabili per l'attività di ricerca.

## **B. Sostenibilità dell'offerta formativa**

### **• Attività didattiche integrative**

Nell'anno accademico 2015/2016, l'offerta delle attività didattiche integrative proposte agli studenti per favorire l'acquisizione dei risultati di apprendimento attesi e dichiarati dall'Ateneo si è articolata come segue:

➤ *Laboratori di cultura e formazione enogastronomica – Incontri e conferenze*

I laboratori sono momenti di conoscenza, confronto e discussione con personalità del mondo della cultura, della scienza e della gastronomia: gli studenti hanno la possibilità di dialogare con produttori, agricoltori, cuochi, giornalisti, accademici, imprenditori agroalimentari.

Gli incontri e le conferenze dell'anno accademico 2015/2016 si articolano in 4 aree tematiche (*All. 6 - Incontri e conferenze*):

- a. cucina e gastronomia;
- b. testimonianze di imprenditori;
- c. sostenibilità, diritto e politiche alimentari;
- d. cultura diffusa.

➤ *Corsi a scelta degli studenti*

Per i tre anni di corso, sono stati attivati circa 30 corsi opzionali.

Tra i corsi attivati nell'A.A. 2015/2016, si segnalano:

## *Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

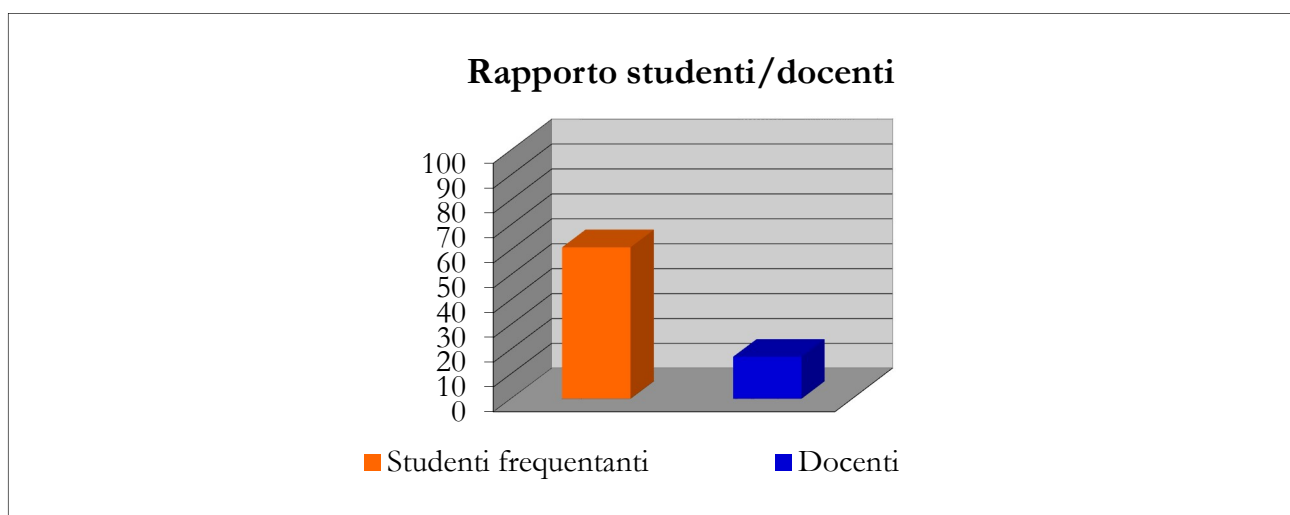
- L'associazionismo gastronomico: il caso Slow Food
  - Etnomusicologia e canto popolare
  - Laboratorio di letture enogastronomiche
  - Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile
  - Laboratorio di scritture gastronomiche
  - Vino 1 - Nozione di base di degustazione
  - Analisi sensoriale del vino
  - Fonti per la storia dell'alimentazione
  - Food Security
  - Granai della memoria
  - Laboratorio di misure gastronomiche
  - Interdisciplinarietà della gastronomia
  - Lingua e cultura gastronomica italiana
  - Percorsi progettuali per food packaging sostenibili
  - Retorica e public speaking
  - Tutela e gestione dell'agrobiodiversità
  - Vino 2 - Stili di vino e valutazione della qualità
  - Degustazione della birra
  - Epistemologia: Vino, immaginazione, creatività
  - Storia della gastronomia francese
  - Storia dei prodotti tipici
  - Economia dello sviluppo
  - Laboratorio dell'imprenditorialità
  - Lingua e cultura gastronomica italiana
  - Scienze erboristiche
  - Laboratorio sulla pubblicità alimentare
  - Gastronomia e ricerca sociale
  - Sovranità alimentare e sostenibilità nel continente africano
- **rapporto docenti-studenti**

### **Corso di Laurea**

Analizzando il rapporto esistente tra gli studenti frequentanti il Corso di Laurea e il corpo docente, attualmente si rileva la presenza di un docente di ruolo o a contratto, titolare di insegnamento, ogni 9 studenti circa.

Il valore rilevato trova giustificazione nell'organizzazione stessa dell'Ateneo; per il Corso di Laurea, il numero programmato di studenti, pari a 85, costituisce un elemento a favore di un rapporto particolarmente positivo tra numero di studenti e numero di docenti. Questo si traduce in occasioni di contatto e confronto diretto studenti/docenti all'interno del *campus*, ben oltre gli orari di ricevimento indicati dai docenti, in linea con l'obiettivo indicato dal Rettore di fare di Pollenzo una vera *communitas*.

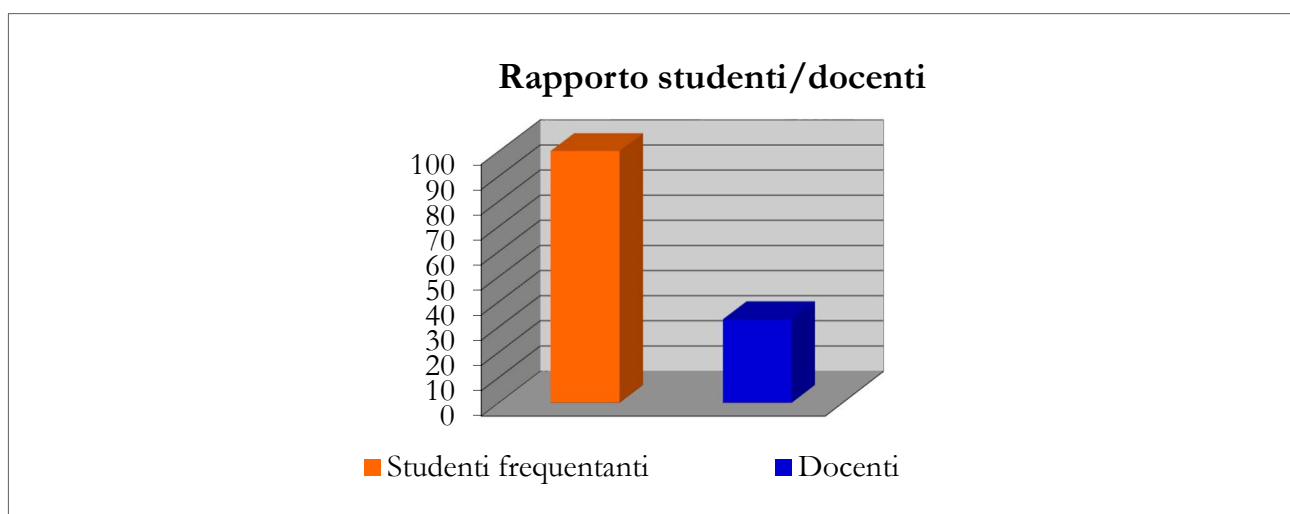
Il grafico che segue evidenzia il dato rilevato, considerando la totalità dei 288 studenti frequentanti nell'anno accademico 2015/2016 il Corso di Laurea e i 32 docenti, di ruolo e a contratto, chiamati a coprire i vari moduli relativi agli insegnamenti attivati.



### **Corso di Laurea Magistrale**

Per il Corso di Laurea Magistrale il rapporto tra studenti e corpo docente è di circa un docente ogni 4 studenti circa.

Il grafico che segue raffigura il dato relativo al rapporto tra i 61 studenti frequentanti i due anni del Corso di Laurea Magistrale e i 14 docenti a cui sono affidati i moduli degli insegnamenti attivati.



- **Criticità nel mantenimento delle soglie minime di personale docente previste dalle norme sull'accREDITamento**

Il Decreto Ministeriale n. 1059/2013 del 23/12/2013 stabilisce all'Allegato A, lettera b) - "Requisiti di docenza" - il numero di docenti di riferimento richiesti per l'attivazione dei Corsi di Laurea, come dettagliato nel prospetto che segue.

<b>CORSI</b>	<b>A.A. 2015/2016</b>
<b>Laurea</b>	9 docenti, di cui: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ almeno 5 Professori</li><li>▪ almeno 5 docenti appartenenti a SSD di base o caratterizzanti</li><li>▪ massimo 4 docenti appartenenti a settori affini</li></ul>
<b>Laurea Magistrale</b>	6 docenti, di cui: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ almeno 4 Professori</li><li>▪ almeno 4 docenti appartenenti a SSD caratterizzanti</li><li>▪ massimo 2 docenti appartenenti a SSD affini</li></ul>

L'Ateneo, fissando a 85 il numero programmato di studenti del Corso di Laurea, superiore di 10 unità all'utenza massima fissata dalla Classe di Laurea L-26, deve soddisfare un requisito di docenza pari a 10 docenti di riferimento. Per il Corso di Laurea, la copertura del requisito è stata possibile ricorrendo, oltre a 8 docenti dell'Ateneo, di cui 3 professori, (uno di I fascia e due di II fascia), 2 ricercatori e 3 ricercatori a tempo determinato, oltre a 3 professori di II fascia dell'Università di Torino, sulla base di convenzioni ex art.6, comma 11, della Legge 240/2010.

Per il Corso di Laurea Magistrale la copertura del requisito di docenza è stata possibile ricorrendo a 5 docenti dell'Ateneo, di cui 3 professori di II fascia e 2 ricercatori, oltre a un professore di II fascia dell'Università di Torino, sulla base di una convenzione ex art. 6, comma 11, della Legge 240/2010.

Il Comitato Esecutivo è consapevole che la necessità improrogabile di inserire nei propri ruoli almeno altri 4 professori costituisce la criticità maggiore a cui dare immediata risposta. Infatti, in occasione della riunione del 29/04/2016, ha ribadito l'urgenza di dotare l'Ateneo di un corpo docente in linea con le indicazioni ministeriali in termini di requisiti di docenza e ha deliberato all'unanimità che si attivi immediatamente l'iter che conduca a selezionare almeno 6 professori di ruolo, entro i termini dell'attivazione dell'offerta formativa dell'anno accademico 2017/2018.

Il Nucleo di Valutazione condivide le valutazioni del Comitato Esecutivo, rilevando che il numero di docenti mancanti è pari a 4, corrispondenti a  $\frac{1}{4}$  del requisito di 16 docenti di riferimento richiesti per i due Corsi. Il Nucleo, prendendo atto di quanto deliberato dal Comitato, sollecita l'Ateneo affinché si attivi nel più breve tempo possibile per risolvere la criticità, mediante selezione dei docenti mancanti.

Infine, non si rilevano previsioni di pensionamento nel prossimo quinquennio.

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

Per l'anno accademico 2016/2017 i “Requisiti di docenza” richiesti dal Ministero sono così soddisfatti per i due Corsi di Laurea dell'Ateneo:

<b>Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche</b>		
<b>Classe di Laurea L-26 (utenza massima della Classe: 75 studenti)</b>		
<b>Piano di studi</b>		<b>Requisiti di docenza per <u>85 studenti</u></b>
		<b>10 docenti, di cui</b>
		– <b>Almeno 6 Professori</b>
		– <b>Almeno 6 docenti SSD base/caratterizzanti</b>
		– <b>Massimo 4 docenti SSD affini</b>
<b>ATTIVITÀ FORMATIVE DI BASE</b>		<b>DOCENTI DI RIFERIMENTO</b>
1	SECS-S/01	Statistica
2	CHIM/06	Chimica organica
3	BIO/03	Botanica ambientale e applicata
4	BIO/05	Zoologia
1. RIC. GABRIELLA MORINI		
2. PROF. ANDREA PIERONI (I fascia)		
3. PROF.SSA SIMONA BONELLI (Convezione UNITO – Art. 6, comma 11, Legge 240/2010)		
<b>ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI</b>		
5	AGR/02	Agronomia e coltivazioni erbacee
6	AGR/15	Scienze e tecnologie alimentari
7	AGR/16	Microbiologia agraria
8	BIO/09	Fisiologia
9	CHIM/10	Chimica degli alimenti
10	VET/04	Ispezione degli alimenti di origine animale
11	AGR/01	Economia e estimo rurale
12	IUS/14	Diritto dell'Unione europea
4. PROF. GIORGIO BORREANI (Convezione UNITO – Art. 6, comma 11, Legge 240/2010)		
RIC. PAOLA MIGLIORINI		
5. RIC. LUISA TORRI (TD - art. 24, comma 3, lettera a, Legge 240/2010)		
6. PROF.SSA ALESSANDRA DALMASSO (Convezione UNITO – Art. 6, comma 11, Legge 240/2010)		
7. RIC. LORENZO BAIRATI (TD - art. 24, comma 3, lettera a, Legge 240/2010)		
<b>ATTIVITÀ FORMATIVE AFFINI ED INTEGRATIVE</b>		
13	ICAR/13	Disegno industriale
14	IUS/18	Diritto romano e diritti dell'antichità
15	M-DEA/01	Discipline demotnoantropologiche
16	M-FIL/04	Estetica
17	M-STO/01	Storia medievale
18	M-STO/04	Storia contemporanea
19	M-GGR/01	Geografia
20	SPS/10	Sociologia dell'ambiente e del territorio
8. RIC. FRANCO FASSIO (TD - art. 24, comma 3, lettera a, Legge 240/2010)		
9. PROF. MICHELE ANTONIO FINO (II fascia)		
10. PROF. NICOLA PERULLO (II fascia)		

Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico Classe di Laurea LM-49			
Piano di studi			Requisiti di docenza 6 docenti, di cui – Almeno 4 Professori – Almeno 4 docenti SSD base/caratterizzanti – Massimo 2 docenti SSD affini
ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI			DOCENTI DI RIFERIMENTO
1	L-LIN/12	Lingua e traduzione - lingua inglese	
2	SECS-P/07	Economia aziendale	1. PROF. CARMINE GARZIA (II fascia)
3	SECS-P/08	Economia e gestione delle imprese	
4	M-STO/01	Storia medievale	2. RIC. ANTONELLA CAMPANINI
5	M-STO/04	Storia contemporanea	3. PROF. SIMONE CINOTTO (II fascia)
6	IUS/14	Diritto dell'Unione europea	4. PROF. FRANCESCO COSTAMAGNA (Convezione UNITO – Art. 6, comma 11, Legge 240/2010)
7	SPS/07	Sociologia generale	5. RIC. PAOLO CORVO
8	M-GGR/01	Geografia	6. PROF.SSA ROBERTA CEVASCO (II fascia)
9	BIO/07	Ecologia	
ATTIVITÀ FORMATIVE AFFINI E INTEGRATIVE			
10	AGR/01	Economia ed estimo rurale	
11	AGR/15	Scienze e tecnologie alimentari	
12	ICAR/13	Disegno industriale	
13	M-DEA/01	Discipline demoetnoantropologiche	
14	M-FIL/04	Estetica	
15	M-FIL/05	Filosofia e teoria dei linguaggi	

**C. Coerenza tra domanda di formazione espressa dal sistema professionale di riferimento, obiettivi formativi dichiarati dai CdS e risultati di apprendimento previsti**

Obiettivi formativi dei Corsi di Studio

*Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche*

Obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea (SUA-CdS – Quadro A4a):

- conoscenza di base della chimica, della biologia e dell'informatica, nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;
- conoscenza delle produzioni agro-alimentari e particolare competenza nell'ambito delle produzioni di alta qualità, in ambito agro-industriale ed artigianale, ai fini di una qualificazione come esperto nella loro valorizzazione commerciale;

- padronanza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari e della sicurezza degli alimenti e capacità di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti; ovvero vocazione ad attività nel settore dell'ispezione delle derrate, del controllo di qualità, con particolare sensibilità alla valutazione delle proprietà gastronomiche degli alimenti;
- vocazione elettiva, coltivata attraverso la teoria e la pratica dell'analisi sensoriale e della degustazione, nel campo della valorizzazione delle caratteristiche qualitative degli alimenti;
- capacità di utilizzare alcuni strumenti della ricerca storico-antropologica in tema di alimentazione e di critica gastronomica, spendibili nell'ambito della pubblicistica alimentare classica e multimediale, della compilazione di inventari e della trattazione monografica di prodotti;
- capacità di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per organizzare e gestire interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa;
- capacità di operare nell'ambito della critica eno-gastronomica, delle ricerche sul gusto, della comunicazione alimentare e della divulgazione, sia in una prospettiva di sistema che nella microeconomia di prodotto;
- capacità di utilizzare i metodi basilari della ricerca di mercato, competenza nei principi che governano l'economia delle imprese e buona padronanza degli strumenti di comunicazione multimediale;
- capacità di comunicare a persone di pari competenze e ad un pubblico generale, utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;
- padronanza degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento delle conoscenze dello specifico settore, anche con mezzi che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

*Corso di Laurea in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico*

Obiettivi formativi specifici del Corso, dichiarati nella SUA-CdS – Quadro A4.a:

- analizzare e gestire processi decisionali di sistemi o aziende di piccola e media scala specializzati nelle produzioni alimentari di qualità interconnessi con il territorio, e in particolare le imprese e le organizzazioni turistiche, sia pubbliche che private;
- analizzare e gestire processi decisionali di sistemi, aziende ed organizzazioni, sia pubblici che privati, consacrati alla promozione del turismo enogastronomico locale improntata ai criteri della responsabilità e della sostenibilità;
- operare con posizioni gestionali nel marketing, nella filiera di commercializzazione degli alimenti tipici di qualità, nel settore della ristorazione, in riferimento alla storia, alla economia del territorio, alla tutela ambientale, alla agricoltura sostenibile e all'etica alimentare;
- operare nei settori che offrono risposta ai nuovi bisogni dell'economia sostenibile quali: il consumo critico e responsabile, il commercio equo e solidale, la filiera corta, la riduzione dell'impatto ambientale dei metodi e dei modelli di produzione agroalimentare;
- progettare nuove forme di imprenditoria con capitale pubblico e privato nell'ambito della produzione alimentare di qualità nel rispetto dei vincoli ambientali e della sostenibilità sociale;
- elaborare e valutare progetti e programmi nell'ambito della promozione dei prodotti e dei territori, quali fiere, saloni ed eventi gastronomici;

- operare nel settore dell'editoria, in particolare nel campo della informazione, comunicazione e promozione dei prodotti alimentari di qualità e dell'accoglienza ospitale, con l'ausilio delle nuove tecnologie multimediali; in particolare il laureato potrà progettare e organizzare inventari di prodotto, guide enogastronomiche, itinerari turistici, newsletter e siti a vocazione turistica enogastronomica;
- collaborare a ricerche di mercato, a studi sociali e alla stesura di progetti relativi all'innovazione d'impresa che riguardino le produzioni enogastronomiche di qualità e la loro fruizione turistica.

Il percorso degli studi ha una forte valenza interdisciplinare e utilizza una didattica volta a sviluppare, mediante tirocini, la capacità di analisi delle specificità enogastronomiche dei territori e competenze nella progettazione dei sistemi turistici ad essi relativi.

Per entrambi i Corsi di Studio, il Nucleo ha constatato che l'Ateneo, nella SUA-CdS, Sezione A – Obiettivi della formazione, Quadro A4.b.2, ha individuato le seguenti aree di apprendimento in cui sono articolati i piani di studio:

- Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
  1. Area delle scienze naturali, delle scienze della vita e della nutrizione umana
  2. Area delle scienze e delle tecnologie delle produzioni agroalimentari, della valutazione sensoriale e della progettazione gastronomica.
  3. Area delle discipline storiche, antropologiche, filosofiche e semiotiche.
  4. Discipline statistiche, economiche, sociali e giuridiche
- Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico
  1. Area delle discipline economiche e gestionali.
  2. Area delle discipline del territorio.
  3. Area delle discipline storiche, delle arti e dello spettacolo.
  4. Area delle discipline giuridiche e sociali.
  5. Area delle lingue straniere.

Per ciascuna delle suddette aree di apprendimento si constata che i risultati di apprendimento attesi sono declinati secondo i Descrittori di Dublino “Conoscenza e comprensione” e “Capacità di applicare conoscenza e comprensione”. Contestualmente si rileva che sono stati indicati gli insegnamenti attraverso i quali consentire agli studenti il raggiungimento dei risultati di apprendimento fissati.

#### Rapporti con il sistema professionale di riferimento

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, sin dalla sua istituzione, si è attivamente impegnata nella tessitura di una fitta rete di relazioni con aziende e consorzi del settore agroalimentare e con istituzioni del territorio regionale con cui collabora attivamente per la definizione dei contenuti didattici dei Corsi di Studio. Si ha cura che tali contenuti siano idonei a formare i profili professionali

richiesti dal mercato del lavoro e che vengano definiti sia progetti di ricerca istituzionali sia progetti mirati all'innovazione di prodotto o di processi aziendali.

Innanzitutto si cita l'Associazione Amici dell'Università, ente promotore dell'Ateneo, che raccoglie oltre 100 Soci, tra enti del territorio, aziende di produzione, trasformazione e distribuzione prevalentemente del settore agroalimentare e fondazioni bancarie (*All. 7 - Estratto del Libro Soci al 16/04/2016*). L'Associazione determina la *governance* dell'Ateneo e annualmente riunisce i propri Soci in un'Assemblea, convocata nel mese di aprile di ogni anno, in cui vengono presentate l'attività didattica e di ricerca, nonché progetti e iniziative realizzate nel corso dell'anno precedente. I Soci, ai sensi dell'art. 5.3 dello Statuto “partecipano all'Associazione per sostenerne l'attività, versando la quota annua nella misura stabilita dal Consiglio di Amministrazione, ovvero sono quelli che sono stati ammessi dal Consiglio di Amministrazione, previo loro espresso consenso, in quanto partecipano a vario titolo a sostenere l'attività dell'Associazione o dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche”.

L'incontro annuale costituisce l'occasione in cui sistematicamente i Soci dell'Associazione sono informati sulla condizione occupazionale dei laureati dell'Ateneo e sono coinvolti nella valutazione della effettiva capacità dei Corsi di Laurea di far acquisire agli studenti conoscenze e competenze adeguate alle esigenze del mercato del lavoro. A questo proposito, con l'insediamento del nuovo PQ all'avvio del corrente anno accademico, si registra una discontinuità rispetto al passato nella produzione delle evidenze documentali di questo costante confronto tra Università e aziende, pianificato con cadenza annuale. In passato, infatti, il verbale dell'Assemblea si concentrava soprattutto sulla delibera di approvazione del bilancio dell'esercizio e non si soffermava su altri aspetti non esplicitamente indicati nell'ordine del giorno, a differenza di quanto verificatosi nell'anno corrente. In particolare, durante l'Assemblea dei Soci del 16 aprile 2016, i Soci sono stati informati dal responsabile del Career Office dell'Ateneo sulla condizione occupazionale degli studenti dell'Ateneo laureati nel 2014 sia in termini di dati statistici in grado di sintetizzare la misura e i tempi in cui gli studenti si collocano nel mondo del lavoro nei 12 mesi successivi al conseguimento del titolo, sia sulle tipologie di settori economici in cui gli studenti hanno trovato occupazione. La condivisione di queste informazioni con i Soci dell'ente promotore dell'Ateneo, rappresentanti delle principali aziende operanti nel settore della produzione, trasformazione e distribuzione agroalimentare, ha avviato il confronto diretto con le aziende presenti in sala per una valutazione sulla effettiva capacità dei Corsi di Studio attivati a Pollenzo di formare laureati con conoscenze e competenze tali da rispondere alle esigenze delle imprese e del mercato del lavoro.

A margine dell'Assemblea vengono organizzati incontri singoli tra le aziende e i rappresentanti del corpo docente finalizzati all'organizzazione di iniziative quali: ricerche applicate, tesi, *field project* e tirocini.

L'Università rileva sistematicamente l'opinione delle aziende in merito ai profili professionali formati dai Corsi di Studio attraverso il questionario sottoposto alle aziende che ospitano i tirocini formativi, somministrato a chiusura degli stessi. Nel questionario, tra gli altri quesiti si chiede alle aziende di esprimersi in merito ai punti di forza e di debolezza della formazione impartita allo studente messo alla prova nel contesto lavorativo. Il Nucleo, al fine di valorizzare questo strumento di indagine, preso atto che in Ateneo manca un iter strutturato di condivisione e analisi di queste informazioni raccolte dal Career Office, sollecita l'adozione nell'immediato di un processo che ne formalizzi la ricezione e la valutazione da parte degli organi competenti.

L'Università, inoltre, dal 2009, è supportata da un gruppo di sostenitori, denominato Partner Strategici, che effettuano un'erogazione destinata al finanziamento della ricerca a titolo di liberalità ai sensi dell'art. 1, comma 353, Legge 266/2005. A questo gruppo aderiscono alcune tra le maggiori aziende del settore agroalimentare italiano, importanti aziende multinazionali, enti e istituzioni del territorio (*All. 8 - Elenco dei Partner Strategici*). Essi partecipano attivamente alla vita dell'Ateneo, anche condividendo l'impegno e le strategie per costruire nuovi scenari sostenibili di produzione e di consumo del cibo a livello nazionale e internazionale. Queste aziende costituiscono, inoltre, preziosi contatti per la collocazione degli studenti nelle attività di tirocinio formativo e per le opportunità di futuro impiego nel mondo del lavoro.

I docenti e l'ufficio Relazioni esterne dell'Ateneo sono in costante rapporto con questo gruppo di aziende ed enti partner dell'attività di ricerca, legata soprattutto ai progetti di innovazione. Tra i progetti di innovazione realizzati dall'Ateneo a favore dei Partner Strategici, si citano i seguenti:

- Gruppo Feltrinelli – Progettazione dei nuovi punti di ristoro nell'ambito delle librerie Feltrinelli e per la trasformazione di quelli preesistenti
- Autogrill SpA
  - Progettazione di Bistrot, punto di ristoro presso la Stazione ferroviaria di Milano Centrale. A UNISG è stato richiesto di progettare gli spazi, individuare l'offerta alimentare migliore, scegliere i prodotti in vendita, formare il personale, produrre contenuti culturali diffusi nel Bistrot, progettare eventi culturali e iniziative di comunicazione per il Bistrot. A seguito dei risultati positivi conseguiti dal progetto, Autogrill ha chiesto all'Ateneo di replicare il *concept* presso altre strutture, in Italia e all'estero.
  - Supporto ad Autogrill per la partecipazione alle Gare per l'affidamento dei servizi di ristorazione lungo le aree di servizio della rete autostradale italiana, del periodo 2013-2016. Autogrill si avvale delle competenze di UNISG al fine di elaborare nuovi *concepts* di ristorazione autostradali o il restyling dei punti di vendita esistenti, capaci di

differenziarla dagli altri concorrenti, nel rispetto delle linee che caratterizzano l'approccio di UNISG.

- Progettazione del rinnovo della location di Piazza Duomo a Milano. L'incarico consiste nello svolgimento da parte di UNISG, in supporto ad Autogrill, delle attività di studio, analisi e sviluppo di una proposta per la realizzazione di un'offerta innovativa di ristorazione e *retail* presso Duomo – Milano.
- Baglioni Hotel - UNISG ha prestato la collaborazione per il supporto all'innovazione della proposta di colazione nelle strutture alberghiere italiane, realizzando il progetto “BREKFAST4YOU”. Baglioni intende introdurre un nuovo *concept* di ristorazione per il mattino, nel rispetto delle linee che caratterizzano l'approccio di UNISG.
- BSI Europe SA - Progetto di ricerca applicata che consenta di realizzare due output: l'Osservatorio UNISG – BSI Europe sulle performance economiche e finanziarie delle aziende italiane del settore food e la BSI Case Collection, ovvero una raccolta di aziendali su imprese italiane eccellenti del settore.
- Costa Crociere SpA – Il progetto ha l'obiettivo di migliorare la ristorazione a bordo delle navi da crociera, in particolare limitando lo spreco di cibo, accrescendo la qualità generale percepita dal cliente, aumentando nel cliente la consapevolezza verso un'alimentazione equilibrata e un consumo consapevole, implementando un processo di sostenibilità dei processi che porti a prediligere produzioni sostenibili e locali.
- Vera Srl – Progettazione di un nuovo *concept* di ristorazione, per la realizzazione del nuovo ristorante “pilota” presso Savignano sul Rubicone (FC).
- Intesa San Paolo – Progettazione del sistema gastronomico integrato del Grattacielo Intesa San Paolo, per la realizzazione dell'offerta alimentare ospitata nei piani più alti del Grattacielo.

Annualmente l'Ateneo organizza tre incontri in cui i Partner Strategici vengono riuniti per affrontare tematiche proposte dall'Ateneo. In particolare, nel 2015 si segnalano i seguenti incontri.

1. 5/03/2015 – Incontro a Pollenzo sul tema “Aspettando Expo 2015: valori, contenuti, opportunità di un Expo che auspichiamo”.
2. 26/06/2015 – Incontro a Milano, presso Expo 2015. Temi affrontati:
  - a. Presentazione dell'Executive Master in Cibo e Salute
  - b. Presentazione dei risultati del progetto “The Food Industry Monitor”, osservatorio sulle *performance* delle aziende agroalimentari italiane.
  - c. Presentazione del progetto di innovazione aziendale di realizzazione di un sistema gastronomico complesso presso il Grattacielo Intesa San Paolo di Torino.
  - d. Relazione sugli sviluppi dell'attività di ricerca *Innovative Packaging*.

## Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016

3. 30/11/2015 – Incontro a Milano presso il Mercato del Duomo – Autogrill, nel corso del quale sono stati trattati i seguenti temi:
- Presentazione del Manifesto di Pollenzo, manifesto delle scienze gastronomiche del XXI secolo, elaborato dai docenti dell’Ateneo.
  - Presentazione del progetto “Bello da mangiare, di contenuto e contenitore”.
  - Contributi su OGM, cambiamenti climatici
  - Presentazione della condizione occupazionale dei laureati UNISG

Il Nucleo, preso atto di questi incontri programmati anno per anno, sollecita l’Ateneo a produrre per il futuro rapporti idonei a documentare quanto emerso, con particolare riferimento alle valutazioni attinenti all’offerta formativa, alla sua adeguatezza a rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e agli esiti della rilevazione sulla condizione occupazionale dei laureati, condotta dall’Ateneo.

Di seguito, alcuni dati sintetici relativi alla condizione occupazionale dei laureati dell’Ateneo del 2014 a un anno dal conseguimento del titolo, estratti dall’indagine condotta annualmente dal Career Office dell’Università (*Allegato 9 – Condizione occupazionale laureati UNISG*), presentata al Consiglio di Amministrazione del 16/04/2016.

<b>Condizione occupazionale a 1 anno dal titolo (Laureati Corso di Laurea e Corso di Laurea Magistrale)</b>	<b>Laureati 2012</b>	<b>Laureati 2013*</b>	<b>Laureati 2014</b>
Lavora (lavoro, stage retribuito, praticantato)	71,2%	93,7%	80,6%
Non lavora, non cerca ma è impegnato in un corso (Studia)	15,3%	3,8%	6,0%
Inoccupato/Disoccupato	13,5%	2,5%	13,4%

*\* L’indagine sui laureati del 2013 è stata effettuata, per ragioni tecniche, a dicembre 2014. Pertanto, alcuni dei laureati sono stati intervistati a 18 mesi dal conseguimento del titolo. Quindi, al momento della raccolta dei dati, il gruppo dei rispondenti è risultato eterogeneo, rispetto al gruppo delle rilevazioni del 2012 e del 2014, interrogati a 12 mesi dal conseguimento del titolo.*

Tra i laureati 2014, si segnala che il 35,2% ha un contratto di lavoro a tempo indeterminato, il 17,2% un contratto di lavoro a tempo determinato, mentre il 16,4% svolge un’attività di lavoro autonomo.

### 2.2 Sistema di AQ a livello dei CdS

#### D. Organizzazione dei servizi di supporto allo studio

- Dall’anno accademico 2014/2015, la Segreteria studenti e la Segreteria didattica sono state accorpate e localizzate presso un unico ufficio, con l’obiettivo di ottimizzare i flussi di lavoro e rendere più efficiente il servizio agli studenti. L’orario di apertura al pubblico è stato esteso, dalle ore 8.30 alle ore 18.00, senza interruzioni, per agevolare l’accesso agli studenti nelle fasce orarie libere da attività didattica. Il Nucleo constata con soddisfazione l’avvenuto accorpamento della Segreteria studenti e della Segreteria didattica, con l’obiettivo di assicurare agli studenti un servizio più efficiente. Inoltre, si riscontra che l’organizzazione delle attività dell’ufficio sono gestite con particolare attenzione alle

esigenze degli studenti, quali, per esempio, l'orario continuato 8.00/18.00 e la presenza di personale madrelingua inglese.

- Sul fronte dei servizi assicurati agli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento, dal 2014 la ricercatrice dell'Ateneo Antonella Campanini, come comunicato in Consiglio di Facoltà del 20/11/2014, è stata delegata dal Rettore per le funzioni di coordinamento, monitoraggio e supporto di tutte le iniziative concernenti l'integrazione nell'ambito dell'Ateneo degli studenti con disabilità, con la sua conseguente ammissione alla Conferenza Nazionale Universitaria dei Delegati per la Disabilità. La delega è stata confermata per l'A.A. 2015/2016, come comunicato dal Rettore in Comitato Esecutivo del 9/10/2015 e in Consiglio di Facoltà del 27/10/2015. La ricercatrice, per l'assolvimento delle sue funzioni, è affiancata dalla responsabile della Segreteria studenti.
- Presso l'Ateneo esiste, nell'ambito dell'Ufficio Comunicazione, una risorsa dedicata all'organizzazione e gestione delle attività di orientamento e assistenza in ingresso. Per attività di orientamento si intendono tutte le azioni rivolte a fare conoscere l'offerta didattica dell'Ateneo a un pubblico sempre più ampio al fine di attrarre un numero crescente di candidati ai Corsi di Laurea. Le attività di Orientamento finalizzate al reclutamento studenti per i corsi attivi nell'anno accademico 2016/2017 sono iniziate in autunno 2015 e sono tuttora in corso.

Le attività di Orientamento sono articolate come segue:

- presenza a Eventi di Orientamento organizzati presso singoli istituti secondari;
  - presenza a Saloni di Orientamento organizzati a livello locale e nazionale;
  - presenza a Saloni di Orientamento internazionali;
  - presenza a Eventi e Fiere nazionali e internazionali dedicate al settore enogastronomico;
  - presentazioni presso la sede di Pollenzo a beneficio di singoli istituti (classi IV e V);
  - Giornate Aperte svolte presso la sede di Pollenzo;
  - programma Visitor, riservato ad aspiranti studenti, con un giorno di visita alla struttura e partecipazione alle attività didattiche;
  - contatto costante, tramite email, posta o telefono con gli aspiranti studenti incontrati a Saloni e Fiere per aggiornarli sulle attività dell'Ateneo;
  - invio di materiale informativo a Informagiovani, Istituti Scolastici, Istituti di Cultura Italiana all'estero, Associazioni di studenti all'estero, Sezioni di Istituti Superiore Italiani all'estero, ecc.  
(All. 10 - *Attività di orientamento*).
- A decorrere dall'anno accademico 2009/2010, è stato istituito il servizio di Mentoring. Il Mentoring costituisce uno strumento peculiare nella gestione del rapporto tra l'Ateneo e gli studenti. L'obiettivo generale del Mentoring è la raccolta dei bisogni relativi all'area personale dello studente e il raccordo con le diverse realtà presenti nell'Università. Nello specifico, il Mentoring si configura come servizio

allo studente sulle seguenti dimensioni della vita universitaria: carriera universitaria, orientamento ai servizi, interessi e carriera lavorativa e supporto su problematiche individuali.

Il mentore segue costantemente e individualmente gli studenti affidatigli, supportandoli nel percorso accademico, raccogliendo pareri e indicazioni in merito all'esperienza vissuta dagli studenti stessi presso il campus di Pollenzo. Il Mentoring costituisce, inoltre, uno strumento di monitoraggio del livello qualitativo della didattica e dei servizi prestati agli studenti, che si affianca ai risultati delle rilevazioni operate tra gli studenti frequentanti.

A giugno 2015, al fine di rilevare l'opinione degli studenti in merito al Mentoring, nonché di supportare l'Ateneo nell'individuazione di criticità e punti di forza del servizio, è stato sottoposto a tutti gli studenti del Corso di Laurea un questionario tramite il software Survey Monkey. Sulla base degli esiti della rilevazione, con l'obiettivo di rispondere alle esigenze manifestate dagli studenti, il Delegato del Rettore al servizio di Mentoring, come indicato nella propria Relazione presentata al Rettore, ha messo in atto le seguenti azioni, a decorrere dall'A.A. 2015/2016:

- Assegnazione dell'incarico di mentore ai docenti che hanno dimostrato maggior predisposizione all'accoglienza e all'ascolto;
- Ridefinizione della scheda di raccolta dei dati e delle informazioni emerse dagli incontri di Mentoring, strutturata secondo aree di confronto che coprono i diversi aspetti della vita dello studente in Ateneo (carriera universitaria, interessi personali, crescita professionale, inserimento nel campus);
- Organizzazione di un momento di formazione riservato ai docenti incaricati dell'attività di Mentoring, per illustrare gli obiettivi del servizio, le linee guida e le scadenze;
- Organizzazione di un incontro con gli studenti del I anno di corso, per esporre finalità e modalità del servizio di Mentoring.

Dall'avvio dell'A.A. 2015/2016, su sollecitazione del Presidio della Qualità, l'analisi scaturita dalle rilevazioni dei mentori è stata ulteriormente formalizzata, attraverso una chiara strutturazione e organizzazione delle azioni dei mentori, come definito nell'Allegato 11, che espone le modalità con cui è organizzato il servizio.

- Presso l'Ateneo è istituito il Career Office che offre agli studenti e ai laureati dell'Ateneo i seguenti servizi di orientamento al lavoro:
  - a. colloqui individuali di orientamento al lavoro (colloqui orali);
  - b. assistenza individuale per la redazione di cover letter, curriculum vitae e preparazione al colloquio di lavoro;
  - c. incontri collettivi di orientamento al lavoro (anche con esperti esterni);
  - d. organizzazione di n. 2 Career Day (Italiano e Internazionale) ogni Anno Accademico;
  - e. percorsi individuale di ricerca e organizzazione esperienze di tirocinio curricolare.

## Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016

Il Career Office ha attivato ad aprile 2016 un sito web dedicato (<http://career.unisg.it/>) che offre online informazioni, supporti e strumenti di orientamento al lavoro. Nello specifico, nella sezione “Offerte”, sono pubblicati settimanalmente annunci di stage e lavoro da parte di aziende, enti e organizzazioni che collaborano o entrano in contatto con l’Università.

### E. Adeguatezza della dotazione infrastrutturale e tecnologica dedicata

Attualmente, gli spazi a disposizione degli studenti per lo svolgimento dell’attività didattica sono riepilogati nel prospetto che segue:

Aule a disposizione dei Corsi di Studio attivati dall'Ateneo			
Denominazione Aula	N. posti a sedere	Dotazioni	Localizzazione
1	20	Personal computer e video-proiettore	Agenzia di Pollenzo
2 - Renato e Anna Dominici	30	Personal computer e video-proiettore	Agenzia di Pollenzo
3	30	Personal computer e video-proiettore	Agenzia di Pollenzo
4	40	Personal computer e video-proiettore	Cascina Albertina
5 - Gabriella Miroglio	104	Personal computer e video-proiettore	Cascina Albertina
6	104	Personal computer e video-proiettore	Cascina Albertina
9	40	Personal computer e video-proiettore	Cascina Albertina
10	50	Personal computer e video-proiettore	Cascina Albertina
Magna	148	Personal computer e video-proiettore	Cascina Albertina
<b>Totale posti a sedere nelle aule</b>	<b>566</b>		

Tutte le aule dell’Ateneo dispongono di un computer, un videoproiettore e un sistema audio.

Il Nucleo formula un giudizio positivo in merito alla congruità degli spazi riservati alla didattica, in rapporto alla numerosità degli studenti frequentanti i Corsi dell’Ateneo.

L’Ateneo mette a disposizione degli studenti una sala studio capace di 32 posti, a cui si aggiungono i 22 posti presso la biblioteca.

Anche se il giudizio usualmente espresso dagli studenti sulla disponibilità di aule e strutture destinate alla didattica è positivo, permane la richiesta da parte degli stessi di disporre di locali e strutture comuni per lo studio individuale e spazi per l’aggregazione degli studenti nei momenti liberi dall’attività didattica. L’Ateneo è consapevole della carenza di spazi riservati allo studio individuale degli studenti. A questo proposito, si rileva l’avvio da parte dell’Ateneo di un’azione mirata a soddisfare l’esigenza degli studenti, assicurando maggiori spazi per l’attività accademica. In particolare, il Comitato Esecutivo del 9/10/2015 ha deliberato la sottoscrizione, già avvenuta, di un contratto preliminare di acquisto di parte di una proprietà ubicata di fronte alla Cascina Albertina, attuale sede di parte della didattica dell’Ateneo.

### **2.3 Modalità e risultati della rilevazione dell'opinione degli studenti**

#### **A. Efficacia nella gestione del processo di rilevazione da parte del PQ**

##### Obiettivi della rilevazione.

L'indagine sulla soddisfazione degli studenti, giunta nell'A.A. 2014/2015 alla sua undicesima edizione rappresenta un passo particolarmente importante per l'Ateneo, presso il quale si è andato consolidando il processo di misurazione sistematica e continua che progressivamente, grazie al reperimento di informazioni utili, ha contribuito e contribuirà al miglioramento della qualità della didattica e dei servizi prestati agli studenti. Si rileva che la metodica distribuzione dei questionari ha avuto il pregio di introdurre nell'Ateneo la cultura della valutazione, senza la quale ogni attività mirata a monitorare e, conseguentemente, a migliorare i vari aspetti della realtà universitaria sarebbe vana.

La sistematicità e la continuità dell'attività di rilevazione sono essenziali ai fini della sollecitazione a una costante tensione innovativa di un'organizzazione nel cercare risultati migliori.

Il confronto che deriva dall'adozione di questionari comparabili fa emergere punti di forza e di debolezza. È evidente che la soddisfazione degli studenti è solo un aspetto della valutazione della didattica, utile, tuttavia, a far emergere giudizi sui servizi e sulla prassi dell'erogazione formativa.

L'indagine sulla soddisfazione degli studenti si pone l'obiettivo di monitorare il livello di soddisfazione degli stessi sulla qualità della didattica riferita a ogni singolo insegnamento. Agli studenti intervistati sono richiesti giudizi su insegnamenti specifici per fornire elementi utili principalmente al docente nella messa a punto della propria attività didattica e al Consiglio di Facoltà in fase di attribuzione degli incarichi di docenza.

Nell'attività di analisi, l'Ateneo si concentra, in particolare, sulle valutazioni raccolte relative ai singoli insegnamenti, utili per pianificare in modo mirato le azioni correttive necessarie.

Proprio il raggiungimento di *performance* sempre superiori costituisce l'obiettivo primario della rilevazione. In quest'ottica, la valutazione diventa lo strumento a disposizione dei docenti per migliorare, anno dopo anno, la propria attività e del Consiglio di Facoltà per la pianificazione dell'offerta formativa dell'anno accademico successivo.

L'indagine sulla soddisfazione degli studenti stimola il miglioramento della comunicazione interna all'organizzazione al fine di sollecitare il perseguimento di risultati migliori da parte dei docenti, nella consapevolezza dell'auto-valutazione e non del confronto all'interno dell'Ateneo.

##### Modalità di rilevazione.

Come per l'anno accademico precedente, anche per l'anno accademico 2014/2015, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha adottato, per la rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica, l'insieme minimo di 11 domande suggerito dal Consiglio Direttivo dell'ANVUR del 9/01/2013 “Autovalutazione, valutazione e accreditamento del sistema universitario italiano”, sezione G “La valutazione della didattica e dei servizi di supporto nell'opinione di

studenti e laureati”. Il questionario distribuito agli studenti è stato integrato con il dodicesimo quesito, relativo alla “Soddisfazione complessiva di come è stato svolto l’insegnamento”, su espressa richiesta del Presidente del Consiglio di Amministrazione, motivata dalla necessità di disporre di un dato di facile e immediata lettura in merito al grado di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla didattica di ciascun insegnamento.

Il questionario tiene conto di aspetti quali la congruità dei programmi con il materiale didattico, il carico di studio, l’efficacia della didattica e l’organizzazione nel suo complesso. È stata, inoltre, aggiunta, in coda al questionario, una sezione per la raccolta di “suggerimenti” da parte dei rispondenti e mantenuta la scala a quattro modalità di risposta. Si segnala, inoltre, che il questionario è redatto affiancando il testo italiano al testo inglese, per garantirne un’efficace fruizione da parte di tutti gli studenti.

La distribuzione dei questionari agli studenti frequentanti, anche per l’anno accademico sotto esame, è effettuata in modalità cartacea. La loro distribuzione avviene nel corso dell’anno accademico in più momenti, in prossimità della conclusione delle lezioni degli insegnamenti di volta in volta interessati dalla rilevazione. La distribuzione ha luogo nell’orario di lezione, in funzione della disponibilità accordata dai docenti a cedere parte della loro lezione all’Ufficio incaricato di distribuire i questionari. A questo proposito, si segnala la piena disponibilità dei docenti, a dimostrazione della acquisita sensibilità nei confronti dell’attività di valutazione. Gli studenti compilano seduta stante il questionario loro consegnato, che viene ritirato subito dopo per l’elaborazione delle risposte.

L’opinione degli studenti sulla qualità della didattica è sondata per la totalità degli insegnamenti di ciascun anno di corso, senza ricorrere a campionature, al fine di fornire agli organi di governo dell’Ateneo una fotografia dettagliata della percezione che gli studenti hanno della qualità della didattica loro impartita.

Successivamente all’elaborazione delle risposte ai questionari, viene compilata una scheda per ogni singolo insegnamento, che riassume sinteticamente i giudizi dati dagli studenti. Attraverso questa scheda il docente interessato è in grado di verificare il livello di soddisfazione che ogni studente manifesta verso la qualità della didattica. Il rapporto viene trasmesso al Rettore e al Delegato del Rettore per ciascuno dei due Corsi di Laurea, per le opportune valutazioni.

L’obiettivo che l’Ateneo si pone è far sì che gli strumenti di rilevazione siano sempre più adatti a rilevare i vari aspetti dei fenomeni indagati, prestando la massima attenzione alle metodologie seguite per la raccolta dei giudizi degli studenti, per stimolare il loro interesse a rispondere e per agevolare i relativi adempimenti operativi.

#### Grado di copertura.

La rilevazione dell’opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica è effettuata annualmente sulla totalità degli insegnamenti/moduli attivati per il Corso di Laurea e per il Corso di Laurea Magistrale. Complessivamente, per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche sono stati

distribuiti 33 questionari, uno per ciascuno degli insegnamenti/moduli obbligatori impartiti nell'A.A. 2014/2015; per il Corso di Laurea Magistrale sono stati distribuiti 19 questionari, uno per ciascuno degli insegnamenti/moduli obbligatori impartiti nell'A.A. 2014/2015. (*All. 12 - Grado di copertura della rilevazione*).

Si sottolinea che la rilevazione ha interessato anche la totalità dei 30 insegnamenti a scelta attivati nell'A.A. 2014/2015 per il Corso di Laurea e il Corso di Laurea Magistrale.

#### Rapporto questionari compilati/questionari attesi.

Avendo quale base di riferimento il numero di studenti frequentanti ciascun anno di corso, si rileva che i questionari compilati sono 1674, pari, per il Corso di Laurea triennale, al 70% di quelli attesi per il I anno, al 63% di quelli attesi per il II anno e al 62% di quelli attesi per il III anno. Per quanto riguarda il Corso di Laurea Magistrale, i questionari compilati sono 398, pari al 96% di quelli attesi per il I anno e al 47% di quelli attesi per il II anno. (*All. 12 - Grado di copertura della rilevazione*).

Per la rilevazione del prossimo A.A. 2016/2017, il Nucleo invita l'Ateneo a pianificare la distribuzione dei questionari agli studenti secondo modalità e tempi che consentano di raggiungere un maggior numero di studenti e, quindi, un maggior numero di questionari da cui raccogliere i dati. Si rileva, infatti, che, in base alla numerosità degli studenti frequentanti, ci si attenderebbe un rapporto tra questionari compilati e questionari attesi sicuramente più elevato di quello constatato.

#### **B. Livelli di soddisfazione degli studenti frequentanti.**

Nella propria attività di valutazione, il Nucleo, dall'anno accademico in esame, ha scelto di monitorare il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla qualità della didattica, paragonando le risposte al questionario date dagli studenti nel corso degli ultimi tre anni accademici. (*All. 13 - Rapporto statistico*)

Il Nucleo ha evidenziato l'andamento del giudizio dato dagli studenti sulla qualità della didattica, rendendo disponibile, tra le altre informazioni, la percentuale di risposte positive date dagli studenti al quesito 12 “Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?”, nel corso degli anni accademici.

Gli organi accademici, unitamente al suddetto dato, ricevono per ogni insegnamento rilevato il dettaglio delle risposte date dagli studenti, per l'adozione degli opportuni interventi correttivi. Analoga modalità di valutazione è stata adottata per il Corso di Laurea Magistrale che, dall'A.A. 2007/2008, anno di attivazione, registra performance piuttosto costanti, con risultati soddisfacenti.

#### Analisi degli aspetti critici evidenziati dalla rilevazione/dalle rilevazioni.

## *Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

Gli organi di Ateneo hanno sempre considerato gli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti un utile strumento per la definizione degli incarichi di docenza. A questo proposito, si rileva che il Comitato Esecutivo dell'Università, nella riunione del 6/04/2010, ha chiesto che il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla qualità della didattica faccia registrare almeno il 70% di giudizi positivi. Dalla rilevazione condotta nell'A.A. 2014/2015 emerge, rispetto all'anno precedente, la generale flessione della percentuale di giudizi positivi ottenuti sulla qualità della didattica, pur mantenendo livelli di gradimento complessivo generalmente superiori o prossimi al 70%.

In sede di attivazione dei contratti di docenza, il Consiglio di Facoltà si avvale dei rapporti statistici elaborati a seguito della rilevazione dell'opinione degli studenti sulla qualità della didattica, integrando le valutazioni ricevute con gli esiti dell'attività di "Mentoring", utile strumento a disposizione dell'Ateneo per rilevare le aspettative degli studenti e le eventuali criticità che dovessero emergere.

Il Rettore esamina, in particolare con i docenti di ruolo, il trend del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti nel corso degli anni accademici, al fine di sollecitarli a valutare nel tempo la relazione tra la propria attività e i risultati conseguiti, passaggio essenziale per consentire al docente interessato di individuare gli interventi correttivi da apportare per il successivo anno accademico.

### Azioni di intervento promosse a seguito degli stimoli provenienti dal monitoraggio degli studenti frequentanti.

I dati rilevati mettono in luce una flessione dei giudizi positivi espressi dagli studenti sulla qualità della didattica. Come segnalato in fase di redazione della Relazione sull'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica, tale flessione deve esser oggetto di analisi e confronto da parte degli organi di Ateneo, al fine di individuare iniziative mirate a incrementare ulteriormente la qualità della didattica.

Le azioni promosse dal Rettore a seguito delle rilevazioni consistono in un confronto individuale con i docenti di ruolo, titolari degli insegnamenti, nell'analisi dei risultati della rilevazione, finalizzata a individuare i margini di miglioramento e gli interventi correttivi da adottare. In tal modo, il docente, coinvolto attivamente nell'attività di valutazione, viene stimolato a migliorare la propria attività di docenza, a vantaggio del livello qualitativo della didattica complessiva dell'Ateneo. Per quanto riguarda le docenze a contratto, quelle che fanno registrare un livello qualitativo insoddisfacente sono oggetto di analisi da parte del Rettore e dei Delegati a ciascuno dei Corsi di Studio, al fine di valutare l'affidamento dell'incarico, per l'anno accademico successivo, a un nuovo docente.

### Punti di forza e di debolezza relativamente a modalità di rilevazione, risultati della rilevazione/delle rilevazioni e utilizzazione dei risultati.

Il numero relativamente esiguo di studenti frequentanti consente all'Ateneo di adottare la distribuzione cartacea dei questionari e la conseguente elaborazione manuale dei risultati. Come già rilevato, il Nucleo valuta il rapporto tra questionari raccolti e questionari attesi non soddisfacente, invitando l'Ateneo a riorganizzare modalità e tempi di distribuzione dei questionari.

Al fine di esporre con maggior efficacia gli esiti della rilevazione, il Nucleo ha elaborato una tabella nella quale sono riepilogate, per ciascun insegnamento di entrambi i Corsi di Studio, le risposte date dagli studenti ai 12 quesiti (*All. 13 - Rapporto statistico*). Per guidare la lettura dei dati, si è proceduto alla colorazione delle celle, differenziando i valori come segue:

- Soglia di eccellenza: dal 100% all'86%
- Soglia standard: dall'85% al 70%
- Soglia di attenzione: dal 69% la 50%
- Soglia critica: dal 49% allo 0%

Nel rapporto statistico, il nominativo dei docenti titolari di insegnamento è sostituito da un codice numerico.

Tra i punti di forza, si segnala la somministrazione del questionario redatto affiancando al testo in lingua italiana il testo tradotto in lingua inglese, in modo da garantire la comprensione a tutti gli studenti.

Il Nucleo, condividendo e ritenendo efficace la metodologia adottata dall'Ateneo per la presa in carico dei risultati della rilevazione, rileva un buon livello di interesse ai risultati dell'indagine da parte dei singoli docenti. Un ulteriore elemento di chiarezza e trasparenza potrebbe essere la pubblicazione in chiaro dei risultati della rilevazione, rendendo accessibili, in particolare alla Commissione Paritetica docenti/studenti, gli esiti dei questionari, con l'evidenza, in corrispondenza di ciascun insegnamento, del nome del docente, senza ricorrere al codice numerico.

### **C. Presa in carico dei risultati della rilevazione e diffusione dei risultati.**

Nella convinzione che la finalità primaria dell'indagine sia quella di fornire un servizio e al tempo stesso uno stimolo ai singoli docenti per il riesame critico e consapevole della propria attività didattica, la rilevazione prevede la predisposizione di un rapporto statistico individuale per ciascun insegnamento valutato.

Ogni rapporto è consegnato al Rettore e al Delegato del Rettore per ciascuno dei due Corsi unitamente ai rapporti statistici generali a livello di Facoltà. Per gli insegnamenti per i quali le risposte date dagli studenti al questionario rilevano criticità o elementi da approfondire, il Delegato del Rettore al singolo Corso di Laurea, di concerto con il Rettore, incontra il docente interessato per un confronto e per concordare gli interventi ritenuti opportuni.

## ***Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016***

La CPds, istituita successivamente all'avvio dell'A.A. 2015/2016 con Decreto Rettorale 148-a/15 del 9/12/2015, in vista dell'imminente scadenza del 31/12/ 2015 per la redazione della propria Relazione annuale, ha ricevuto i risultati della rilevazione in forma aggregata. Le indicazioni e i rilievi emersi dal lavoro della Commissione sono stati recepiti dai Gruppi di Riesame, che ne hanno tenuto conto nella elaborazione del proprio Rapporto annuale.

I Rapporti annuali di Riesame hanno analizzato gli esiti dei questionari, con particolare riferimento all'analisi dei livelli di soddisfazione degli studenti per i diversi insegnamenti, basata su due soglie:

- soglia di soddisfazione (pari al 70%): che viene usata per calcolare il numero di insegnamenti soddisfacenti, che corrispondono a quelli per i quali la percentuale di pareri positivi è superiore a tale soglia. Tale soglia di soddisfazione è stata determinata dal Comitato Esecutivo, con delibera del 6/10/2010;
- soglia critica (pari al 50%): che viene usata per identificare gli insegnamenti critici, che corrispondono a quelli per i quali la percentuale di pareri positivi è inferiore a tale soglia.

Il Consiglio di Facoltà del 21/01/2016 ha analizzato gli esiti del lavoro della CPds e dei Gruppi di Riesame, visionando le rispettive Relazioni, illustrate dai Delegati del Rettore ai due Corsi di Studio. Il Consiglio di Facoltà ha condiviso gli obiettivi fissati nei Rapporti di Riesame per il prossimo anno accademico e le relative azioni da porre in atto per la loro realizzazione.

Il PQ, insediatosi con l'avvio del corrente anno accademico, ha svolto un ruolo determinante di guida e coordinamento delle attività della CPds e dei Gruppi di Riesame, con l'obiettivo di supportare l'Ateneo nella gestione dei processi per l'AQ. Il Presidente del PQ si confronta costantemente con il Rettore e il Presidente dell'Università sul lavoro svolto per accompagnare l'Ateneo verso un compiuto sistema di AQ e ha riferito al Comitato Esecutivo del 29 aprile 2016 sul lavoro svolto dall'avvio dell'anno accademico. Con riferimento a quest'ultimo incontro, il Presidente del PQ ha distribuito ai consiglieri la propria Relazione, in cui è riepilogata l'attività svolta in Ateneo nel corso dei 14 incontri con i Delegati del Rettore ai Corsi di Studio, con i docenti dell'Ateneo e con gli organi del sistema di AQ. In particolare, il Presidente del PQ ha esposto al Presidente dell'Università e ai consiglieri la funzione spettante in Ateneo al PQ e il ruolo assegnato dal sistema AVA agli organi del sistema di AQ.

Il Nucleo, per il futuro, suggerisce al Comitato Esecutivo l'adozione di nuovi livelli di soglia, per permettere una valutazione più mirata e equivalente, individuando i seguenti intervalli: 100% - 67%; 66% - 33%; 32% - 0%; nel contempo, è mantenuta la soglia di eccellenza 100% - 85%.

Si fa presente che nel sito dell'Ateneo è stata riservata una sezione alle attività del Nucleo, per la pubblicazione delle relazioni; si tratta indubbiamente di uno strumento utilissimo e facilmente fruibile da parte degli studenti e dei portatori di interesse, che vengono messi in grado di conoscere i risultati della rilevazione alla quale sono stati chiamati a contribuire nel corso dell'anno accademico.

Per ulteriori dettagli si richiama la Relazione sulla rilevazione delle opinioni degli studenti frequentanti 2014/2015.

## **2.4 Qualità della ricerca dipartimentale**

### Progetti di ricerca

Il Rettore, nel corso del Consiglio di Amministrazione del 16/04/2016, ha presentato al Presidente e ai Consiglieri l'attività di ricerca svolta dall'Ateneo nel 2015.

La Ricerca, dell'Ateneo si è sviluppata lungo tre filoni principali:

- Ricerca strategica di Ateneo
- Ricerca accademica dei singoli docenti e dei docenti in rete con altri Atenei
- Ricerca applicata

I progetti di ricerca strategica dell'Ateneo sono i seguenti:

- ✓ Granai della Memoria, costantemente implementati, con l'obiettivo di accogliere e comunicare in video le memorie del mondo attraverso un complesso archivio multimediale. Le interviste raccolte nel corso di lunghe e approfondite ricerche, condotte in Italia e all'estero, riportano testimonianze di contadini, operai, artigiani, imprenditori, partigiani, ecc. Memorie intese non solo come sguardo sul nostro passato, ma strumento per ri-pensare e rimodellare il futuro.
- ✓ Arca del Gusto, finalizzato a individuare e catalogare i prodotti gastronomici tradizionali (diversità bio-culturale gastronomica) che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta.

Appartengono al secondo gruppo tutte le ricerche individuali dei docenti dell'Ateneo, presentate in un incontro presso l'Aula Magna il 23/03/2016, alla presenza dei consiglieri di amministrazione dell'Ateneo, degli studenti e del personale amministrativo. Professori e ricercatori hanno delineato e presentato linee di ricerca coerenti con gli obiettivi formativi e culturali dell'Ateneo. La presentazione ha evidenziato la presenza di uno spiccato senso di comunità interdisciplinare, indispensabile all'attività di indagine nei diversi campi e all'interazione tra ricerca accademica e concrete applicazioni innovative condotte dall'Ateneo con i propri partner. Nel 2015 la comunità scientifica di Pollenzo ha redatto il "Manifesto di Pollenzo", un documento che rappresenta una sintesi di queste attività di ricerca, *"un lavoro in corso, frutto di un'elaborazione collettiva, che ha l'ambizione di diventare il manifesto delle scienze gastronomiche del XXI secolo. Un'elaborazione collettiva che nasce innanzitutto da questa Università ma che si irradia e si dissemina subito a tutti i livelli - accademici e non accademici - e a tutte le latitudini"*.

Tra i progetti di ricerca accademica individuale si citano:

- il progetto interateneo (UNICATT, UNITO, UNIMI, UNITN, UNISG) AGER-Valorvitis, attivato per sviluppare una strategia integrata di recupero dei sottoprodotti dei processi di vinificazione e distillazione, per ridurre l'impatto ambientale e ottenere derivati ad alto valore aggiunto, con conseguente significativo profitto per le aziende agro-alimentari delle regioni coinvolte. Il ruolo dell'Ateneo consiste nel valutare l'accettabilità e la preferenza dei consumatori per i prodotti alimentari funzionali sviluppati dagli altri partner tramite aggiunta alle matrici alimentari di farine di bucce e definire il profilo sensoriale di tali prodotti innovativi;
- il progetto europeo Open Discovery Space affronta le sfide che sta vivendo l'e-learning in Europa: l'interazione tra user/learner e piattaforma, la condivisione delle risorse, la co-creazione delle stesse da parte della comunità di docenti, studenti e delle loro famiglie. Il progetto ha sviluppato una piattaforma di condivisione europea, disponibile liberamente online. L'Ateneo partecipa al progetto, sviluppando materiali didattici e risorse educative basate sull'esperienza di ricerca e di recupero critico delle storie di vita che costituiscono i "Granai della Memoria";
- il progetto di creazione del museo etnografico del Comune di Magliano Alfieri. Il progetto ha portato alla realizzazione di tutti i documenti, multimediali, testuali e iconografici, che compongono il percorso del Museo Teatro del Paesaggio delle Langhe e del Roero;
- il progetto europeo Green Learning Network, attivato nell'ambito del programma Life Learning Program. Il progetto affronta l'attuale divario tra gli approcci educativi nei campi dell'agricoltura, della biodiversità e degli aspetti rurali e le pratiche quotidiane degli agricoltori e dei professionisti del settore agricolo. Il progetto ha l'obiettivo di creare una rete di educatori, agricoltori, istituzioni, studenti e comunità di utenti di apprendimento permanente;
- il progetto, realizzato per conto dell'Azienda ospedaliera universitaria Sant'Orsola Malpighi di Bologna, finalizzato a ottimizzare e valorizzare la ristorazione ospedaliera con obiettivi di miglioramento della qualità e risparmio di spesa;
- il progetto, realizzato per conto del Comune di Saluzzo, per la realizzazione del Paniere dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali del Saluzzese e delle Valli Occitane;
- il progetto Italian Taste, sviluppato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali, a cui l'Ateneo partecipa insieme ad altre 21 unità tra università, centri di ricerca e aziende italiane. Il progetto è finalizzato alla costruzione di una banca dati che permetterà di studiare il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari degli italiani;
- il progetto La cultura del Tartufo Bianco d'Alba: Patrimonio dell'Umanità. La ricerca intende produrre una base scientifica di conoscenza per documentare e interpretare l'areale di eccellenza del tartufo al fine di una sua candidatura quale Patrimonio orale e immateriale dell'Umanità;

- il progetto Buono da mangiare – Forme e pratiche dei cibi contenuto/contenitore della cucina italiana. Il progetto di ricerca, realizzato in collaborazione con COMIECO - Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica - esplora in una prospettiva antropologica originale le pratiche tradizionali e contemporanee di imballaggio alimentare nelle quali l'involucro non è qualcosa di alieno al prodotto ma è parte integrante dell'esperienza gastronomica e della pietanza. La ricerca prevede la realizzazione di un atlante “dinamico” dei cibi italiani caratterizzati da questo speciale e creativo rapporto contenuto – contenitore, fruibile attraverso un sito web dedicato.

All'area della ricerca applicata all'innovazione appartengono i progetti realizzati, continuati e in fase di manutenzione con i Partner Strategici dell'Ateneo, tra i quali si citano:

- Autogrill SpA
  - Progettazione di Bistrot presso l'aeroporto di Fiumicino, replicando il *concept* progettato per Bistrot della Stazione di Milano Centrale
  - Supporto ad Autogrill per la partecipazione alle Gare per l'affidamento dei servizi di ristorazione lungo le aree di servizio della rete autostradale italiana, del periodo 2013-2016. Autogrill si avvale delle competenze di UNISG al fine di elaborare nuovi *concept* di ristorazione autostradali o il restyling dei punti di vendita esistenti, capaci di differenziarla dagli altri concorrenti.
  - Progettazione del rinnovo della location di Piazza Duomo a Milano. L'incarico consiste nello svolgimento, in supporto ad Autogrill, delle attività di studio, analisi e sviluppo di una proposta per la realizzazione di un'offerta innovativa di ristorazione e *retail* presso Duomo – Milano.
- Baglioni Hotel - collaborazione per il supporto all'innovazione della proposta di colazione nelle strutture alberghiere italiane, realizzando il progetto “BREKFAST4YOU”.
- BSI Europe SA - Progetto che si propone di realizzare due output: l'Osservatorio UNISG – BSI Europe sulle performance economiche e finanziarie delle aziende italiane del settore food e la BSI Case Collection, ovvero una raccolta di aziendali su imprese italiane eccellenti del settore.
- Costa Crociere SpA – Il progetto ha l'obiettivo di migliorare la ristorazione a bordo delle navi da crociera, in particolare limitando lo spreco di cibo, accrescendo la qualità generale percepita dal cliente, aumentando nel cliente la consapevolezza verso un'alimentazione equilibrata e un consumo consapevole, implementando un processo di sostenibilità dei processi che porti a prediligere produzioni sostenibili e locali.

## ***Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016***

- Vera Srl – Progettazione di un nuovo *concept* di ristorazione, per la realizzazione del nuovo ristorante “pilota” presso Savignano sul Rubicone (FC).
- Intesa San Paolo – Progettazione del sistema gastronomico integrato del Grattacielo Intesa San Paolo, per la realizzazione dell’offerta alimentare ospitata nei piani più alti del Grattacielo.

### Valutazione della Qualità della Ricerca - VQR 2011/2014

L’Ateneo ha partecipato alla Valutazione della Qualità della Ricerca – VQR – 2011/2014.

Gli addetti alla ricerca accreditati sono stati 14, di cui:

- 7 Professori associati<sup>2</sup>
- 4 Ricercatori
- 3 Ricercatori a tempo determinato (art. 24, comma 3, lettera a), Legge 240/2010).

Per i suddetti 14 addetti alla ricerca, la procedura di valutazione fissava a 26 il numero di prodotti di ricerca attesi. Alla scadenza dei termini per la trasmissione dei prodotti attesi, il numero di prodotti conferiti era pari a 26, corrispondente al 100% dei prodotti attesi.

Le figure in formazione accreditate sono state complessivamente 14, corrispondenti a 6 titolari di assegni di ricerca con contratto attivo alla data del 31 dicembre degli anni presi in esame dalla valutazione.

### SUA-RD 2014 – Terza Missione

L’Ateneo, con il supporto del PQ, nel 2016 ha compilato la Parte III – Terza Missione della SUA-RD 2014.

In particolare:

- Quadro 1.0 – Obiettivi e linee strategiche relative alle attività di Terza Missione

La Terza Missione è stata descritta come attività strettamente connessa alla rete di relazioni che da sempre l’Università intrattiene con aziende ed enti sostenitori dell’Associazione Amici, ente promotore dell’Ateneo, e del gruppo dei Partner Strategici. L’Ateneo ha citato il dialogo con l’Associazione Amici e i Partner Strategici quale elemento alla base delle principali attività legate alla Terza Missione. Nell’ambito di queste relazioni sono state avviate tutte le azioni volte a contribuire allo sviluppo sociale, culturale ed economico della Società con cui l’Ateneo mira ad interagire, mediante l’applicazione, la valorizzazione, la divulgazione e l’impiego della conoscenza attraverso un rapporto diretto con gli attori del comparto alimentare.

A partire dal 2012, l’Ateneo ha iniziato a svolgere regolarmente la Terza Missione nella forma di supporto all’innovazione:

---

<sup>2</sup> Nell’esercizio VQR 2011/2014 i 7 professori dell’Ateneo avevano la qualifica di associati. Successivamente, uno di essi, prof. Andrea Pieroni, è stato chiamato quale professore ordinario con decorrenza 1/01/2016.

## ***Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016***

- innovazione dei processi, in primo luogo, ma non esclusivamente, produttivi e distributivi del cibo;
- innovazione delle competenze delle risorse umane, con particolare riguardo allo sviluppo di competenze e sensibilità alimentare;
- innovazione dei modelli culturali, legati alla percezione ed alla conoscenza del cibo.

Nel documento allegato sono descritti i progetti segnalati nell'ambito della SUA-RD (*Allegato 14 – SUA-RD – Terza Missione*).

### – Quadro 1.3 – Entrate conto terzi

L'Ateneo ha indicato le seguenti entrate:

- Attività commerciale – 924.000 euro (Progetti di supporto all'innovazione, sponsorizzazione da parte di sostenitori di attività e progetti dell'Ateneo, quali Tavole Accademiche, Scuola di Cucina e Decennale dell'Ateneo, corsi brevi proposti ad aziende e sostenitori)
- Attività convenzionate – 100.000 euro, per contributi su progetti di ricerca finanziata
- Trasferimenti correnti da altri soggetti – 2.300.000 euro, per contributi da fondazioni bancarie, da Partner Strategici e Soci sostenitori.

### – Quadro 1.4 – Monitoraggio delle attività di PE

Presso l'Ateneo, le attività di Public Engagement sono monitorate dall'Ufficio Comunicazione.

L'Ateneo ha segnalato le seguenti 5 iniziative

- Partecipazione dell'Ateneo al Salone del Gusto e Terra Madre 2014 – Conferenze tenute dai docenti dell'Ateneo presso lo stand dell'Università
- Partecipazione dell'Ateneo alla Notte dei Ricercatori 2014 – Presso lo stand dell'Ateneo a Torino è stata svolta attività di analisi sensoriale
- Partecipazione di una ricercatrice dell'Ateneo alla trasmissione Geo&Geo (RAI 3) sul tema dei gas utilizzati nel settore alimentare
- Realizzazione del progetto del Museo Teatro del Paesaggio di Magliano Alfieri
- Partecipazione di una ricercatrice dell'Ateneo al Convegno sul cibo monastico, organizzato a Varese dall'Ente Parco Regionale Campo dei Fiori, il convegno ha portato il pubblico intervenuto a riflettere sul cibo monastico nel passato e sulle sue possibili forme di valorizzazione per il presente.

### – Quadro 1.8.b – Uffici di Placement

L'Ateneo ha descritto l'attività del proprio Career Office, incaricato di assicurare agli studenti e ai laureati servizi di orientamento al lavoro. Tra le attività poste in essere dal Career Office si citano le statistiche sullo stato occupazionale dei laureati dell'Ateneo.

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

Assegni di ricerca e borse di studio per addestramento e perfezionamento alla ricerca

Nel prospetto che segue sono riportati gli assegni di ricerca e le borse di studio per addestramento e perfezionamento alla ricerca attivi al 31/12 degli ultimi tre esercizi.

Tipologia	2013		2014		2015	
	N.	Progetto	N.	Progetto	N.	Progetto
Assegni di ricerca	4	1. Granai della Memoria 2. AGER- Valorvitis - Valorizzazione sensoriale di alimenti funzionali ottenuti da sotto-prodotti della filiera enologica 3. Cucina e identità nazionale: le basi storiche del patrimonio gastronomico italiano 4. Progetto Piemonte – Converging Technology	3	1. Granai della Memoria 2. Cucina e identità nazionale: le basi storiche del patrimonio gastronomico italiano 3. Progetto Piemonte – Converging Technology	2	1. Granai della Memoria 2. Cucina e identità nazionale: le basi storiche del patrimonio gastronomico italiano
Borse di ricerca	-	-	4	1. Granai della Memoria 2. Granai della Memoria 3. ODS – Open Discovery Space 4. ODS – Open Discovery Space	3	1. Valori di impresa, innovazione e comportamento strategico nelle aziende del settore agroalimentare 2. ODS – Open Discovery Space 3. ODS – Open Discovery Space

## **1. Raccomandazioni e suggerimenti**

Il Nucleo di Valutazione, sulla base della documentazione resa disponibile dall'Ateneo, delle informazioni accessibili dalle fonti informative del MIUR e dell'ANVUR e delle analisi condotte in questi primi mesi di attività, formula agli organi di Ateneo e alle componenti del sistema di AQ le seguenti raccomandazioni.

### **1. Requisiti di docenza**

Come riportato nella presente Relazione annuale, le disposizioni ministeriali richiedono che l'Ateneo, per l'attivazione annuale del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale, disponga complessivamente di almeno 16 docenti di riferimento, di cui 10 per il Corso di Laurea e 6 per il Corso di Laurea Magistrale. Il Nucleo ha constatato che, per l'A.A. 2016/2017, l'Ateneo ha soddisfatto i requisiti di docenza ricorrendo a 4 professori associati dell'Università di Torino, sulla base di convenzioni ex art. 6, comma 11, della Legge 240/2010.

Considerato che all'Ateneo mancano  $\frac{1}{4}$  dei docenti di riferimento e che tra i docenti presenti sono conteggiati 3 ricercatori a tempo determinato, ex art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 240/2010, il Nucleo

- segnala la necessità di una programmazione quinquennale che definisca il piano con cui l'Ateneo intende incrementare il corpo docente, sia in termini numerici sia dal punto di vista della qualifica dei docenti da selezionare,
- raccomanda che, nella stesura del suddetto piano, si preveda la selezione di almeno 6 nuovi docenti, conformemente a quanto già deliberato dal Comitato Esecutivo del 29/04/2016.

### **2. Qualità della ricerca di Ateneo**

Il Nucleo constata che l'Ateneo, nella raccolta di dati e informazioni attinenti alla ricerca, dedica maggior attenzione nell'organizzazione del database relativo ai progetti di ricerca applicata rispetto a quello relativo ai progetti di ricerca dei singoli docenti. Al momento, il Nucleo non riscontra l'esistenza di una raccolta sistematica delle informazioni relative ai progetti di ricerca individuali dei docenti.

A questo proposito, il Nucleo raccomanda all'Ateneo l'adozione di un processo che consenta la raccolta delle informazioni e dei dati relativi alla ricerca individuale dei professori e ricercatori dell'Ateneo, con particolare riferimento alle aree di indagine scientifica di ciascuno, ai progetti di ricerca realizzati, alle collaborazioni nazionali e internazionali e agli *output* prodotti.

Nel contempo, il Nucleo invita l'Ateneo a formalizzare le linee guida in base alle quali valutare la ricerca, individuando, contestualmente, i criteri di incentivazione per la valorizzazione dell'attività di ricerca di professori e ricercatori.

Infine, si suggerisce di stipulare accordi di collaborazione con altre Università dotate di laboratori di ricerca, per consentire ai docenti dell'Ateneo di usufruire di queste strutture, indispensabili per lo svolgimento dei progetti di ricerca.

3. Rapporto tra numerosità degli iscritti al Corso di Laurea Magistrale e programmazione locale degli accessi.

Dall'analisi del numero di iscritti al Corso di Laurea Magistrale degli ultimi tre anni accademici, pur rilevando un *trend* di crescita, si constata che il numero di iscritti non raggiunge la numerosità di 40 studenti, fissata in sede di programmazione locale degli accessi. In particolare, dall'analisi della provenienza degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale, si registra la presenza eccessivamente esigua di laureati dell'Ateneo che, per la maggior parte, decidono di inserirsi nel mondo del lavoro dopo il conseguimento del titolo. A questo proposito, si rileva che la scelta della maggior parte dei laureati in Scienze Gastronomiche di inserirsi nel mondo del lavoro dimostra che il profilo formativo del laureato è tale da consentire loro di trovare un'occupazione lavorativa. Tuttavia, il Nucleo invita l'Ateneo a valutare l'adozione di iniziative mirate ad attrarre l'interesse di un maggior numero di laureati dell'Ateneo, intenzionati a iscriversi al Corso di Laurea Magistrale. Infatti, i laureati presso il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche rappresentano un bacino di utenza interno facilmente raggiungibile a cui attingere per incrementare il numero di iscritti.

4. Requisito di accesso al Corso di Laurea

Con riferimento alla modalità di compilazione della graduatoria di ammissione degli studenti al Corso di Laurea, nell'ottica di assicurare maggior chiarezza e trasparenza, il Nucleo raccomanda l'introduzione di un punteggio di soglia per l'ammissione, a decorrere dalle selezioni per l'iscrizione all'A.A. 2017/2018. Il Nucleo suggerisce che agli studenti ammessi al Corso di Laurea con un punteggio inferiore al minimo fissato l'Ateneo impartisca, all'avvio dell'anno accademico, lezioni e attività formative al fine di agevolare l'allineamento delle loro competenze con quelle degli ammessi con punteggio superiore al livello di soglia stabilito.

5. Insegnamenti opzionali

Il Nucleo ha constatato l'attivazione annuale di un consistente numero di insegnamenti opzionali per il Corso di Laurea.

Preso atto che gli insegnamenti a scelta costituiscono un valido strumento per offrire agli studenti l'opportunità di approfondire la conoscenza di specifici aspetti delle scienze gastronomiche non trattati dagli insegnamenti obbligatori e che la loro attivazione è condizionata al raggiungimento di un numero minimo di frequentanti, il Nucleo invita gli organi di Ateneo a una valutazione sulla numerosità degli insegnamenti attivati e sulla loro sostenibilità nell'ambito della progettazione didattica complessiva. Nel contempo, il Nucleo chiede che, analogamente a quanto avviene per gli insegnamenti obbligatori, anche per quelli opzionali l'Ateneo, in sede di compilazione della SUA-CdS, indichi le aree di apprendimento a cui afferiscono, al fine di illustrare le ragioni della loro attivazione.

6. Formalizzazione degli incontri con le parti sociali

Il Nucleo, preso atto delle frequenti occasioni di incontro tra l'Ateneo e aziende ed enti del territorio, quali l'Associazione Amici dell'Università, facenti parte della rete di soggetti che a vario titolo sostengono l'attività dell'Università, raccomanda che la verbalizzazione prodotta a conclusione di questi incontri non si limiti alla formalizzazione di quanto discusso o presentato, ma preveda anche la documentazione delle eventuali azioni successive, realizzate conseguentemente all'incontro.

Nel contempo, il Nucleo raccomanda che l'Ateneo si doti di processi mirati a documentare adeguatamente anche i risultati degli incontri rilevanti per l'attività accademica, quali, per esempio, quelli dei Partner Strategici, ma non strutturati al pari di quelli degli organi istituzionali.

7. Orientamento in ingresso

Con riferimento all'attività per attrarre studenti stranieri, il Nucleo rileva la consistente presenza dell'Ateneo a eventi internazionali organizzati da Slow Food, associazione che ha contribuito all'istituzione dell'Ateneo, fondando l'ente promotore "Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche".

Il Nucleo invita l'Ateneo a valutare la partecipazione a saloni e fiere dell'orientamento internazionali, specificatamente organizzati per mettere in contatto Università di tutto il mondo con studenti internazionali. A questo proposito, si suggerisce l'adesione a *network* dedicati, in particolare, ad aggiornare costantemente le Università su iniziative e opportunità per far conoscere la propria offerta formativa ai potenziali studenti.

## ALLEGATO 1

### **CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE A.A. 2015/2016**

#### **PREISCRIZIONE**

A partire dal **30 gennaio 2015** è possibile preiscriversi al Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche per l'a.a. 2015/2016.

Gli studenti interessati ad iscriversi devono effettuare online la registrazione dei dati anagrafici e compilare il test motivazionale in lingua inglese.

Il termine per effettuare la preiscrizione è:

- Candidati con cittadinanza italiana e con titolo di studio conseguito in Italia  
**14 maggio 2015** (per partecipare alla prova di ammissione del **23 maggio 2015**)  
**26 agosto 2015** (per partecipare alla prova di ammissione del **2 settembre 2015**)
- Candidati con cittadinanza non italiana:  
**26/8/2015**

Il numero massimo programmato di studenti iscrivibili al Corso di Laurea Triennale è pari a 85.  
L'avvio delle lezioni del Corso di Laurea triennale dell'a.a. 2015/2016 è fissato per il **21 settembre 2015**.

#### **Requisiti per la preiscrizione**

Possono preiscriversi al Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche:

- **diplomati** - studenti in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore conseguito in Italia;
- **diplomandi** - studenti in procinto di conseguire il diploma di scuola secondaria superiore, in Italia, nel 2015;
- **diplomati all'estero** - studenti in possesso di un titolo di studio non conseguito in Italia, ma idoneo all'iscrizione universitaria (secondo quanto riportato sulla *Dichiarazione di Valore*, rilasciata dalle autorità consolari di competenza).

I candidati di madrelingua non inglese devono possedere **un livello minimo di conoscenza della lingua inglese pari a B2**, (secondo quanto previsto dal *Quadro europeo comune di riferimento per le lingue*) comprovato in occasione della prova di ammissione di lingua inglese.

I candidati di madrelingua non italiana devono possedere un **livello minimo di conoscenza della lingua italiana pari a A1/A2** (secondo quanto previsto dal *Quadro europeo comune di riferimento per le lingue*) comprovato in occasione del colloquio/prova di ammissione di lingua italiana.  
(per ulteriori dettagli si rimanda al paragrafo finale “Requisiti linguistici e indicazioni bibliografiche”)

#### **1) Modalità di preiscrizione per candidati italiani:**

### **Procedura di preiscrizione**

La procedura di preiscrizione è attiva dal 30/01/2015 e consiste in:

- registrazione dei dati anagrafici e compilazione del test motivazionale in lingua inglese (esclusivamente online tramite il sito [www.unisg.it](http://www.unisg.it));
- iscrizione tramite apposito *link* alla prova di ammissione;
- pagamento di 50€ per l'iscrizione alla prova di ammissione tramite bonifico intestato a:
  - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
Banca Prossima  
P.zza Paolo Ferrari 10 - Milano 20121  
IBAN IT49 0033 5901 6001 0000 0101 172  
BIC BCITITMX  
CAUSALE: cognome del candidato, prova ammissione al Corso di Laurea LT 15/16;
- presentarsi alla prova di ammissione muniti di documento di identità valido alla data della prova stessa;
  - per i candidati non ancora diplomati alla data del 23 maggio 2015: autocertificazione attestante il prossimo conseguimento del diploma (da consegnare solo dopo l'ammissione al corso di laurea triennale);
  - per i candidati diplomati alla data del 23 maggio 2015: autocertificazione attestante il conseguimento del diploma (da consegnare solo dopo l'ammissione al corso di laurea triennale);
  - per i candidati italiani in possesso (o prossimi al conseguimento) di un titolo di studio estero: Dichiarazione di Valore del titolo di studio (da consegnare solo dopo l'ammissione al corso di laurea triennale).

### **Prova di ammissione**

La prova di ammissione sarà articolata come segue:

- prove in lingua inglese\*
  - Reading comprehension
  - Prova finalizzata a verificare le conoscenze lessicali e grammaticali
  - Colloquio
- prove in lingua italiana\*
  - Test a risposta multipla di 25 domande
  - Elaborato della lunghezza di 200/300 parole
  - Colloquio

\*Le prove degli anni precedenti sono disponibili su: [http://85.159.178.74/test\\_lt/](http://85.159.178.74/test_lt/)

### **Graduatoria**

L'ammissione in graduatoria finale dei candidati italiani è determinata unicamente dall'esito della valutazione complessiva della prova di ammissione.

**Nota importante:**

La valutazione complessiva della prova di ammissione costituirà uno dei requisiti per l'attribuzione del diritto all'esonero dal pagamento della retta (borsa di studio) nella misura indicata dai singoli bandi di concorso.

Le date di apertura e scadenza dei bandi di concorso per l'esonero dal pagamento della retta, saranno pubblicate sul sito [www.unisg.it](http://www.unisg.it).

**2) Modalità di preiscrizione per candidati NON ITALIANI**

**I candidati in possesso di titolo di scuola superiore idoneo all'iscrizione universitaria al momento della preiscrizione devono caricare nell'apposita area delle preiscrizioni il seguente dossier.**

- Dichiarazione di Valore del titolo di studio, rilasciata dalle autorità consolari di competenza (obbligatorio);
- Curriculum vitae in formato europeo (obbligatorio);
- Fotografia in formato elettronico jpg;
- Scansione del passaporto in corso di validità;
- (esclusi madrelingua inglese) Eventuali certificazioni di conoscenza della lingua inglese (consigliati: First Certificate o IELTS con punteggio minimo 5.0) (opzionale);
- Eventuali autocertificazioni e attestazioni di conoscenza della lingua italiana (consigliati: CELI, rilasciato dall'Università per Stranieri di Perugia; CILS, rilasciato dall'Università per Stranieri di Siena; PLIDA, rilasciato dalla Società Dante Alighieri; IT, rilasciato dall'Università degli Studi Roma Tre; AIL, Accademia Italiana di Lingua) (opzionale);
- Eventuali certificazioni di abilità informatica (ECDL) (opzionale);
- Eventuali lettere di presentazione da terzi (docenti, datori di lavoro) (opzionale).

**Prova di ammissione**

La prova di ammissione sarà articolata come segue:

- valutazione del *dossier*;
- svolgimento di uno o più colloqui via skype con docenti UNISG (obbligo preventivo di utilizzo della webcam) mirati alla verifica della conoscenza della lingua inglese, della lingua italiana, della motivazione e delle competenze culturali acquisite;
- stesura di un elaborato di 2000 battute relativamente a un argomento a scelta del docente da assegnare al candidato prima del colloquio skype e da discutere durante la conversazione.

**Graduatoria**

L'ammissione in graduatoria finale dei candidati non italiani è determinata dall'esito delle valutazioni attribuite al colloquio via skype, all'elaborato e al dossier, come segue:

- |                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| - colloquio via skype + elaborato | 80% |
| - dossier                         | 20% |

**Nota importante:**

La valutazione complessiva dell'esame di ammissione costituirà uno dei requisiti per l'attribuzione del diritto all'esonero da pagamento della retta (borsa di studio) nella misura indicata dai singoli bandi di concorso.

Le date di apertura e scadenza dei bandi di concorso per l'esonero dal pagamento della retta, saranno pubblicate sul sito [www.unisg.it](http://www.unisg.it).

## ISCRIZIONE AL PRIMO ANNO

I candidati ammessi al Corso di Laurea Triennale perfezioneranno l'iscrizione con il pagamento della retta universitaria (le disposizioni di pagamento sono disponibili all'indirizzo: <http://www.unisg.it/laurea-triennale/retta/>)

## CANDIDATI IMMATRICOLATI O ISCRITTI PRESSO ALTRI ATENEI ITALIANI

I candidati immatricolati o iscritti in precedenza a Corsi di Laurea presso altri Atenei italiani dovranno seguire la procedura di preiscrizione online e sostenere la prova di ammissione.

Tali candidati sono ammessi con riserva fino alla chiusura della carriera pregressa, oppure fino all'avvenuta richiesta di trasferimento da altro Ateneo.

I candidati trasferiti da altri Atenei che avessero già superato esami di profitto potranno richiedere il riconoscimento di tali esami presentando l'apposita domanda **entro e non oltre il 31 dicembre 2015**.

## REQUISITI LINGUISTICI E INDICAZIONI BIBLIOGRAFICHE

### ● Candidati di madrelingua non inglese

Ai candidati **di madrelingua non inglese** è richiesto un livello minimo di conoscenza della lingua inglese pari a B2, secondo quanto previsto dal *Quadro europeo comune di riferimento per le lingue*, comprovato in occasione del colloquio/prova di ammissione di lingua inglese. Si rimanda ai siti internet che illustrano le tabelle contenenti l'equipollenza tra titoli e i livelli linguistici del *Quadro europeo comune di riferimento per le lingue* o *Common European Framework of Reference for Languages* ([http://it.wikipedia.org/wiki/Quadro\\_comune\\_europeo\\_di\\_riferimento\\_per\\_la\\_conoscenza\\_delle\\_lingue](http://it.wikipedia.org/wiki/Quadro_comune_europeo_di_riferimento_per_la_conoscenza_delle_lingue))

Il requisito linguistico è fondamentale in quanto le lezioni sono tenute in lingua italiana e in lingua inglese. È prevista la traduzione simultanea solo durante il primo anno di corso ed esclusivamente dall'italiano all'inglese (e non dall'inglese all'italiano). Gli esami di profitto possono essere sostenuti indifferentemente in lingua italiana o in lingua inglese. Allo studente è riconosciuta la facoltà di redigere la tesi di laurea e di sostenere la relativa prova finale in italiano o in inglese.

In merito al livello di lingua inglese richiesto, per essere ammessi è necessario:

- avere una buona conoscenza della grammatica inglese; si consiglia lo studio di un libro di “pura” grammatica inglese (quelli che danno maggiore spazio a regole ed esercizi piuttosto che a giochi e a fotografie);
- avere una buona conoscenza del lessico inglese, in modo particolare dei termini relativi all'area “food and beverages”, “agriculture” e “tourism”;
- avere una buona conoscenza dei *phrasal verbs* e dei loro molteplici significati;
- avere una buona capacità di ascolto e comprensione di registrazioni e video in lingua inglese;
- sapere scrivere rispettando la corretta costruzione della frase inglese;

- sapere pensare in inglese e non semplicemente tradurre dall'italiano.

Si suggerisce:

- la visione di canali televisivi in lingua inglese, eventualmente con sottotitoli in inglese, ma non in italiano (la stessa regola vale per la visione dei DVD).
- la programmazione di soggiorni-studio in paesi di lingua inglese. Si consiglia di non frequentare altri italiani durante il soggiorno.

Siti web utili:

- www.cambridgeesol.org (per informazione generale)
- www.cambridgeesol.org/exams/general-english/fce.html
- You tube (in inglese)

Bibliografia consigliata:

- Essential Grammar in Use (elementary or intermediate level) con risposte Cambridge University Press. Autore Raymond Murphy. ISBN 978 0 521 67543 7; (disponibile per la consultazione presso la Biblioteca Unisg)
- English Vocabulary Organizer (con risposte). Autore: Chris Gough  
Pubblicato da: Thomson Heinle; (disponibile per la consultazione presso la Biblioteca Unisg)
- Phrasal Verb Organizer (con risposte) pubblicato da Thomson Heinle.  
Autore John Flower. ISBN 0 906717 62 0; (disponibile per la consultazione presso la Biblioteca Unisg)
- Speak Up magazine con CD
- English 24 con CD (entrambi disponibili presso le edicole)

### ● **Candidati di madrelingua non italiana**

Ai candidati di madrelingua non italiana è richiesto un livello minimo di conoscenza della lingua italiana pari al livello A1/A2 secondo quanto previsto dal Quadro europeo comune di riferimento per le lingue, comprovato in occasione del colloquio/prova di ammissione di lingua italiana. Si rimanda ai siti internet che illustrano le tabelle contenenti l'equipollenza tra titoli e i livelli linguistici del QCER o Common European Framework of Reference for Languages ([http://it.wikipedia.org/wiki/Quadro\\_comune\\_europeo\\_di\\_riferimento\\_per\\_la\\_conoscenza\\_delle\\_lingue](http://it.wikipedia.org/wiki/Quadro_comune_europeo_di_riferimento_per_la_conoscenza_delle_lingue)).

Si suggerisce di cominciare autonomamente lo studio della lingua italiana prima dell'iscrizione, anche se durante il primo anno è previsto nel piano di studi un corso di lingua italiana (livelli A1 e B1).

Il requisito linguistico è fondamentale in quanto le lezioni sono tenute in lingua italiana e in lingua inglese. È prevista la traduzione simultanea solo durante il primo anno di corso ed esclusivamente dall'italiano all'inglese (e non dall'inglese all'italiano). Gli esami di profitto possono essere sostenuti indifferentemente in lingua italiana o in lingua inglese. Allo studente è riconosciuta la facoltà di redigere la tesi di laurea e di sostenere la relativa prova finale in italiano o in inglese.

Nello specifico si richiede di:

- conoscere le regole della morfosintassi della lingua italiana (accordo di genere e numero, tempi verbali del presente e principali passati) e la corretta costruzione della frase italiana;
- avere una padronanza del lessico base del linguaggio della vita quotidiana e dei termini relativi all'ambito enogastronomico;

## *Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

- riuscire a far fronte in maniera efficace a situazioni comunicative della vita quotidiana (presentarsi, parlare di sé, dei propri familiari e amici, del contesto di provenienza, dei propri gusti; chiedere informazioni; descrivere progetti e accordi presi, abitudini e comportamenti di routine, attività svolte in passato ed esperienze personali);
- essere in grado di scrivere brevi testi (per es. e-mail) raccontando eventi presenti e/o passati.

Si consiglia a tal fine:

- lo studio degli argomenti menzionati su testi e manuali dedicati o su siti di apprendimento dell'italiano online, tra cui:

<http://www.impariamoitaliano.com/>

<http://www.culturaitaliana.it/e-learning/esercizi/index.asp>

<http://www.italianoinfamiglia.it/>

- visione di film, programmi Tv o serie tv in lingua italiana o con sottotitoli.

Corso di lingua italiana gratuito online:

<http://www.italica.rai.it/lingua/corso.htm>

Bibliografia consigliata:

- *Grammatica essenziale della lingua italiana con esercizi : testo di grammatica per studenti stranieri dal livello elementare all'intermedio*. Autore: Marco Mezzadri. - 2. ed. - Perugia : Guerra, 1997. ISBN 88-7715-454-3 (disponibile per la consultazione presso la Biblioteca Unisg); Volume delle chiavi: ISBN 88-7715-455-1;
- *Italian espresso 1 : italian course for english speakers / Gruppo Italiaidea*. - Firenze : Alma. ISBN 8889237295 (disponibile per la consultazione presso la Biblioteca Unisg)

## **CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN PROMOZIONE E GESTIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO E TURISTICO**

### ▪ **MODALITA' DI PRESCRIZIONE ONLINE**

A partire dal **30 gennaio 2015** è possibile preiscriversi al Corso di Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico per **P.a.a. 2015/2016**.

I candidati devono effettuare online la registrazione dei dati anagrafici e caricare la documentazione richiesta nell'apposita area delle preiscrizioni (tramite il sito [www.unisg.it](http://www.unisg.it)).

Il termine per effettuare la preiscrizione è il **30 settembre 2015**

### ▪ **REQUISITI PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE**

Potranno presentare domanda di iscrizione al Corso di Laurea Magistrale:

- i candidati italiani in possesso del titolo di laurea triennale oppure i candidati in procinto di conseguire il titolo di laurea triennale entro la sessione straordinaria dell'a.a. 2014/2015;
- i candidati non italiani in possesso di titolo di laurea valido per l'ammissione ad una Università italiana oppure i candidati in procinto di conseguire il titolo di laurea triennale entro l'inizio dell'anno accademico, programmato per il 5 ottobre 2015.

I candidati di madrelingua non italiana devono possedere un **livello di conoscenza della lingua italiana a partire da B2** (secondo quanto previsto dal *Quadro europeo comune di riferimento per le lingue*) comprovato in occasione del colloquio/prova di ammissione di lingua italiana.

I candidati italiani non ancora in possesso del titolo di laurea di I livello (laureandi) saranno iscritti al Corso di Laurea Magistrale con riserva; la riserva verrà sciolta unicamente nel caso in cui il titolo di laurea venga conseguito dallo studente entro la sessione straordinaria dell'a.a. 2014/2015.

### ▪ **DOCUMENTAZIONE RICHIESTA**

#### **Candidati italiani**

I candidati laureandi devono caricare nell'apposita area delle preiscrizioni il seguente *dossier*:

- Autocertificazione contenente l'elenco degli esami superati, con l'indicazione del voto in trentesimi, dei crediti acquisiti e del settore scientifico disciplinare
- *Curriculum vitae*
- Lettera motivazionale
- Eventuali certificazioni/autocertificazioni di attività extra accademiche inerenti l'ambito alimentare e gastronomico e certificazioni di conoscenze linguistiche
- Documento di identità valido
- Fototessera

**I candidati laureati devono caricare nell'apposita area delle preiscrizioni il seguente *dossier*:**

- Autocertificazione contenente l'elenco degli esami superati, con il voto di laurea e il settore scientifico disciplinare
- *Curriculum vitae*
- Lettera motivazionale
- Eventuali certificazioni/autocertificazioni di attività extra accademiche inerenti l'ambito alimentare e gastronomico e certificazioni di conoscenze linguistiche
- Documento di identità valido
- Fototessera

### **Candidati esteri**

**I candidati laureati devono caricare nell'apposita area delle preiscrizioni il seguente *dossier*:**

- Dichiarazione di valore contenente certificato con voto o giudizio di laurea e dettaglio degli esami superati con eventuale valutazione
- *Curriculum vitae*
- Lettera motivazionale
- Eventuali certificazioni/autocertificazioni di attività extra accademiche inerenti l'ambito alimentare e gastronomico e certificazioni di conoscenze linguistiche
- Documento di identità valido
- Fototessera

### **VALUTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E COLLOQUIO MOTIVAZIONALE.**

La Commissione didattica valuta tramite colloquio i candidati al fine di approfondire le competenze culturali, professionali, le motivazioni e le conoscenze linguistiche.

La valutazione è così articolata:

- analisi del *dossier*
- colloquio motivazionale

I candidati italiani sono chiamati a sostenere il colloquio motivazionale presso la sede UNISG a Pollenzo nelle date concordate con la Direzione del corso tramite la segreteria studenti. Per studenti impossibilitati a raggiungere Pollenzo verranno concordati appuntamenti via Skype.

I candidati residenti all'estero sono tenuti a sostenere il colloquio in lingua italiana tramite Skype.

### **▪ PERFEZIONAMENTO DELL'ISCRIZIONE AL PRIMO ANNO**

La Commissione didattica comunica ai candidati l'esito entro una settimana dallo svolgimento del colloquio.

I candidati ammessi al Corso di Laurea Magistrale perfezionano l'iscrizione con il pagamento della retta universitaria (le disposizioni di pagamento sono disponibili all'indirizzo: <http://www.unisg.it/laurea-magistrale/retta/>)

### **Laureandi**

I **laureandi** ammessi sono considerati immatricolati con riserva. Tale riserva viene sciolta con il conseguimento della laurea entro la sessione straordinaria dell'a.a. 2014/2015 dell'Ateneo di provenienza.

**Trasferimento da altri Atenei**

I candidati ammessi **già iscritti** a Corsi di Laurea Magistrale presso altri atenei italiani sono immatricolati con riserva. Al fine di sciogliere la riserva è necessario che il candidato, ammesso e immatricolato nei termini, presenti la richiesta di trasferimento presso l'università di provenienza e consegni la ricevuta dell'avvenuta richiesta alla Segreteria Studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Gli studenti trasferiti possono chiedere il riconoscimento di esami superati durante il percorso di studio presso l'altro ateneo presentando presso la Segreteria studenti l'apposita domanda entro il **31 dicembre 2015**.

▪ **DATA INIZIO LEZIONI**

**5 ottobre 2015** – I anno Laurea Magistrale

**21 settembre 2015** – II anno Laurea Magistrale

ALLEGATO 2



# WHAT ARE WE DOING?

Our new approach in the communication department

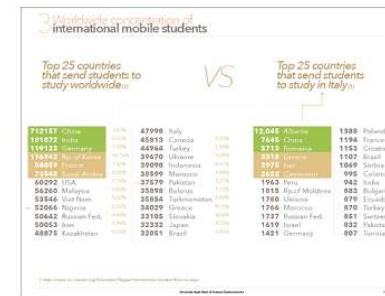
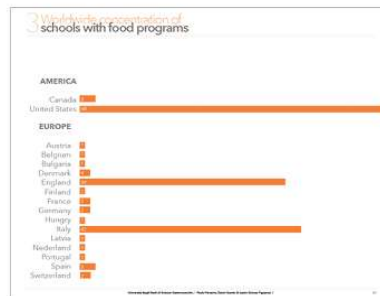
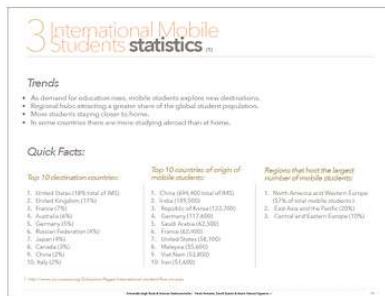
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche • Ufficio Comunicazione • Paolo Ferrarini



# Looking for data to keep moving forward



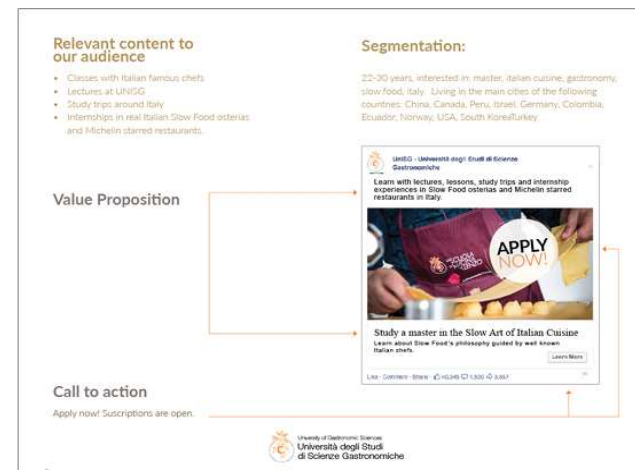
For a new and more efficient communication and promotion



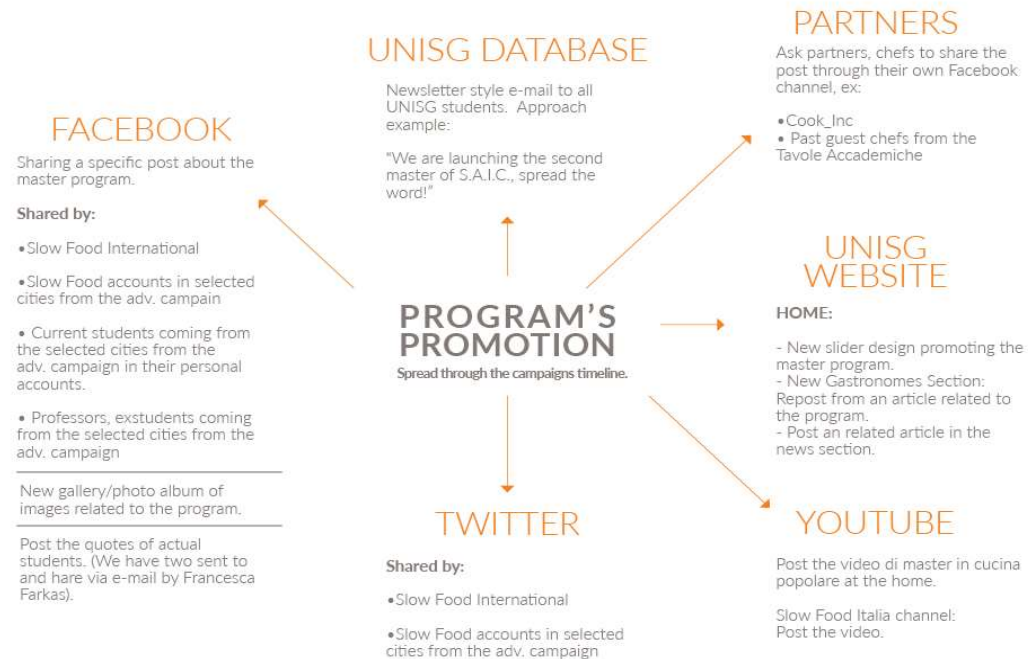
# Targeted promotion + roadmap

## + Promotion of individual programs, starting with:

- **Scuola di cucina**  
30th-6th November
- **Master in Cultura del vino**  
16th-20th November
- **Master of Gastronomy**  
January/February



# Targeted promotion + roadmap



## 4 key UNISG differentiation elements

### International University/Students

- Visiting professors, speakers, personalities.
- Students demographic profiles and individual activities related to food projects while studying at UNISG.
- International visits at Pollenzo.
- Staffs presence in fairs, international presentations.
- International news, events related to UNISG values.
- Graduate photos, conferences from Facebook.

### Study Trips

- Realtime monitoring-sharing of photos shared by students:  
Meeting producers, activities, landscapes, emotional photos related to social activities.
- Mediateca visual material.
- Ads about next destination for study trips.



### Career Office

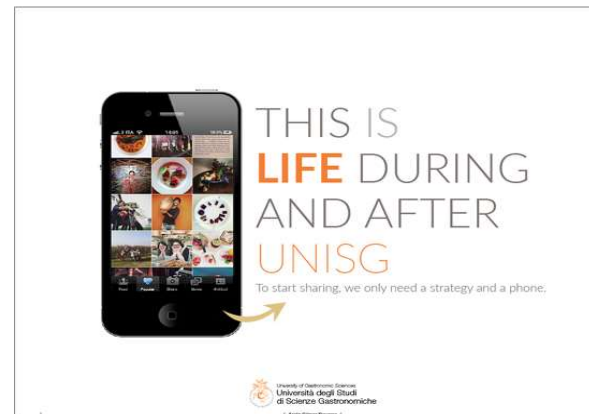
- Monitoring of exalumni projects, awards.
- Photos of their public Instagram accounts.
- Photos from our strategic partners and sponsors.

### UNISG Lifestyle

- Food photos cooked at the UNISG mensa.
- Life in Bra and among students regular activities.
- Different Slow Food Instagram accounts photos.
- Individual trips of visually worth material.

## New channels: Instagram

- + Communicate *between the line* the spirit of UNISG.
- + Because our students are important for us we can engage with them by sharing their creativity and connect with our target market as a consequence.
- + A study shows\* that students need to know what to expect when studying abroad, thus we can communicate to future students this matter **with a simple scroll down through the UNISG Instagram feed.**



\* Exploring the Motivations, Expectations, and Experiences of Students Who Study in Global Settings. Vince Salyers, EdD, Cathy S. Canston, PhD Yasmin Dean, PhD Chad London, PhD Mount Royal University, Canada.

# branding = coherence

The collage features several key promotional elements:

- What do UNISG alumni do?**: A grid of photos showing graduates in various professional settings.
- Progetto Breaders**: A poster for a bread-making project involving UNISG graduates.
- Forno Brisa**: A poster for a bakery project created by UNISG graduates.
- Master of Gastronomy food in Italy**: A detailed poster for a master's program, including course overview, subjects, and contact information.
- UNISG Giornate Aperte**: A poster for open days, listing dates from November to July.
- Scuola di Cucina di Pollenzo**: A poster for a cooking school, including dates and contact info.
- Agenzia di Pollenzo**: A poster for a food agency, featuring a list of products like 'Miele Ambrato' and 'Vino Rosso di Pollenzo'.
- Executive master Cibo e Salute**: A poster for a master's program in food and health, listing subjects like 'Food Safety and Food Quality'.
- Master in the Slow Art of Italian Cuisine**: A poster for a master's program in slow food, including an 'APPLY NOW!' button.

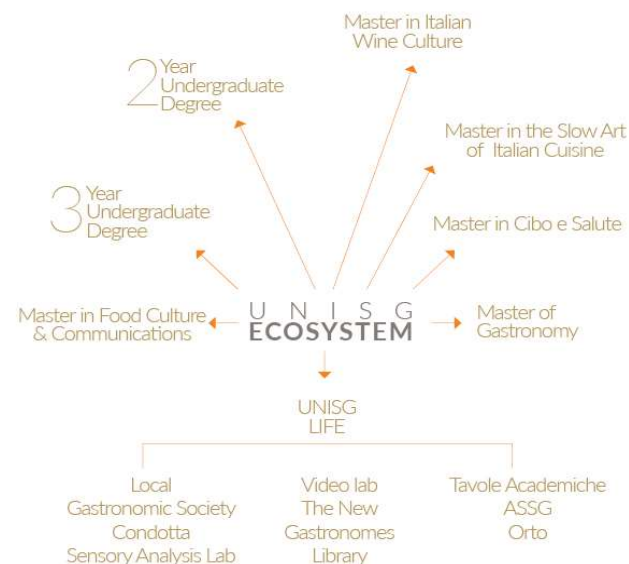


# Video: mapping

+ Mapping of UNISG ecosystem: from academic programs to diverse UNISG life features

+ Tool to boost info in the website, as campaigns kickoffs and promotion material.

+ Teasers of 30 secs each.



ALLEGATO 3

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Dati statistici sugli studenti

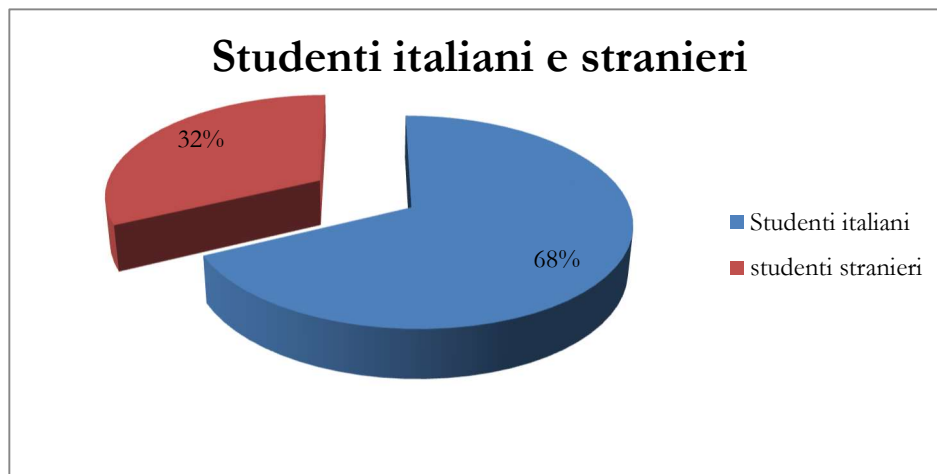
(aggiornati al 20/04/2016)

Numerosità, provenienza, percorso lungo gli anni del Corso, durata complessiva degli studi fino al conferimento del titolo.

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

1. Studenti iscritti

Corso di Laurea triennale	A.A. 15/16	A.A. 14/15	A.A. 13/14	A.A. 12/13	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	A.A. 06/07	A.A. 05/06	A.A. 04/05	Totale
Studenti italiani	62	56	60	52	43	45	53	50	39	41	46	49	596
Studenti europei	6	5	6	12	7	11	7	8	8	9	12	7	98
Studenti extra-europei	18	24	15	11	17	19	14	10	11	13	8	17	178
<b>STUDENTI ISCRITTI</b>	<b>86</b>	<b>85</b>	<b>81</b>	<b>75</b>	<b>67</b>	<b>75</b>	<b>74</b>	<b>68</b>	<b>58</b>	<b>63</b>	<b>66</b>	<b>73</b>	<b>872</b>



**Paesi di provenienza degli studenti Unisg:** Albania, Argentina, Australia, Austria, Bahamas, Belgio, Brasile, Bulgaria, Canada, Cina, Colombia, Corea, Costa Rica, Croazia, Cuba, Danimarca, Ecuador, Etiopia, Filippine, Finlandia, Francia, Ghana, Germania, Giappone, Grecia, Gran Bretagna, Guinea, Honduras, India, Indonesia, Irlanda, Israele, Kenya, Libano, Liechtenstein, Lituania, Malta, Mauritania, Messico, Nigeria, Norvegia, Nuova Zelanda, Olanda, Palestina, Perù, Polonia, Portogallo, Porto Rico, Regno Unito, Repubblica Ceca, Romania, Ruanda, Russia, Senegal, Singapore, Spagna, Stati Uniti, Sudafrica, Svezia, Svizzera, Taiwan, Thailandia, Trinidad e Tobago, Turchia, Uganda, Ungheria, Uruguay, Venezuela, Zimbabwe, oltre l'Italia.

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

**2. Studenti ritirati per ciascuna coorte nel I anno di corso – Corso di Laurea**

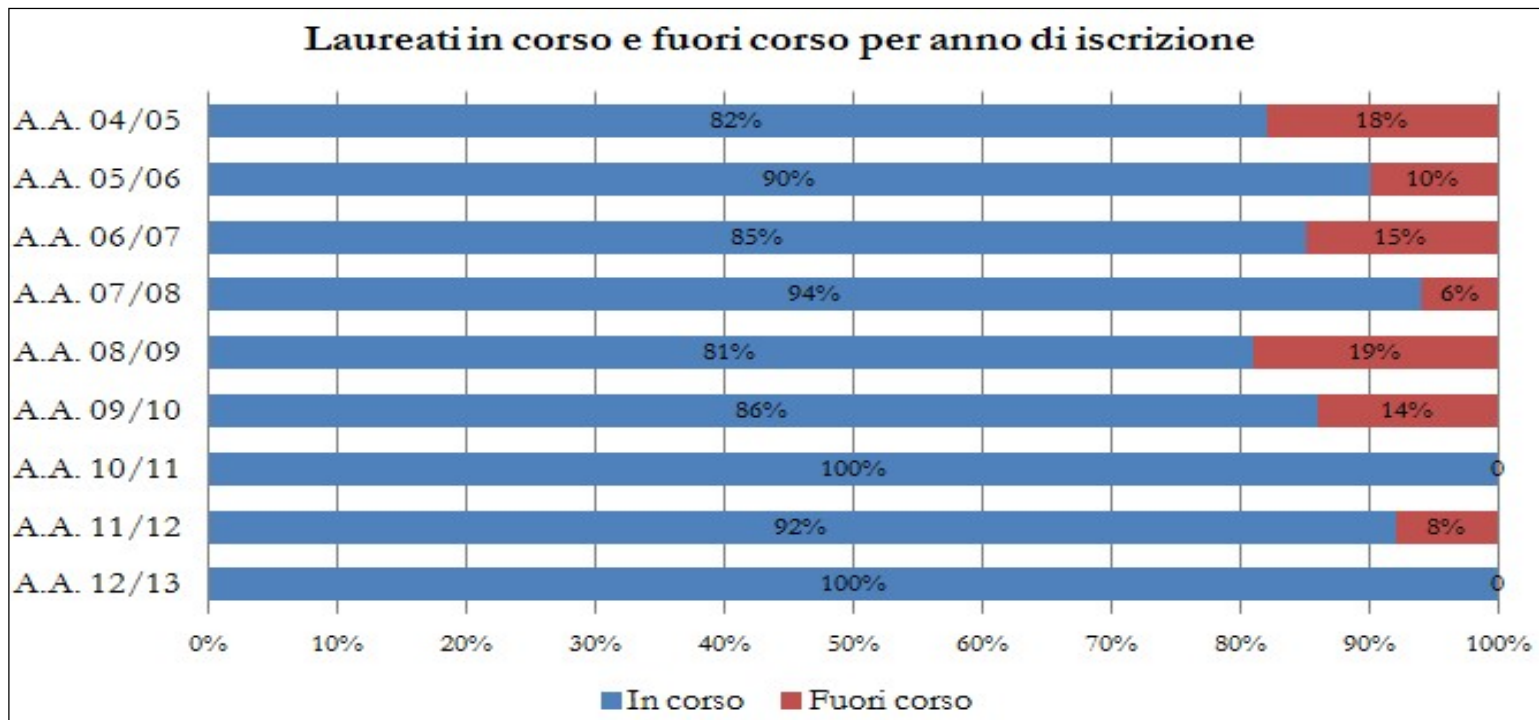
	A.A. 15/16	A.A. 14/15	A.A. 13/14	A.A. 12/13	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	A.A. 06/07	A.A. 05/06	A.A. 04/05	Total e
<b>Studenti italiani</b>	0	0	0	(1)	(1)	0	(6)	(2)	(3)	(3)	(3)	(5)	<b>(24)</b>
<b>Studenti europei</b>	0	0	(1)	(3)	0	(3)	0	(1)	(1)	0	0	(2)	<b>(11)</b>
<b>Studenti extra-europei</b>	(1)	(1)	0	(2)	(3)	(1)	(2)	0	(4)	(3)	(2)	(6)	<b>(25)</b>
<b>STUDENTI RITIRATI</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	<b>60</b>

**3. Studenti laureati per coorte di iscrizione**

	A.A. 15/16	A.A. 14/15	A.A. 13/14	A.A. 12/13	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	A.A. 06/07	A.A. 05/06	A.A. 04/05	Totale
<b>Studenti italiani</b>	-	-	-	(44)	(31)	(40)	(39)	(44)	(34)	(37)	(42)	(44)	<b>(354)</b>
<b>Studenti europei</b>	-	-	-	(1)	(5)	(7)	(6)	(6)	(7)	(8)	(12)	(5)	<b>(63)</b>
<b>Studenti extra-europei</b>	-	-	-	(5)	(11)	(16)	(11)	(6)	(7)	(10)	(5)	(11)	<b>(84)</b>
<b>STUDENTI LAUREATI (per coorte di iscrizione)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>(57)</b>	<b>(47)</b>	<b>(63)</b>	<b>(56)</b>	<b>(56)</b>	<b>(48)</b>	<b>(55)</b>	<b>(59)</b>	<b>(60)</b>	<b>(501)</b>

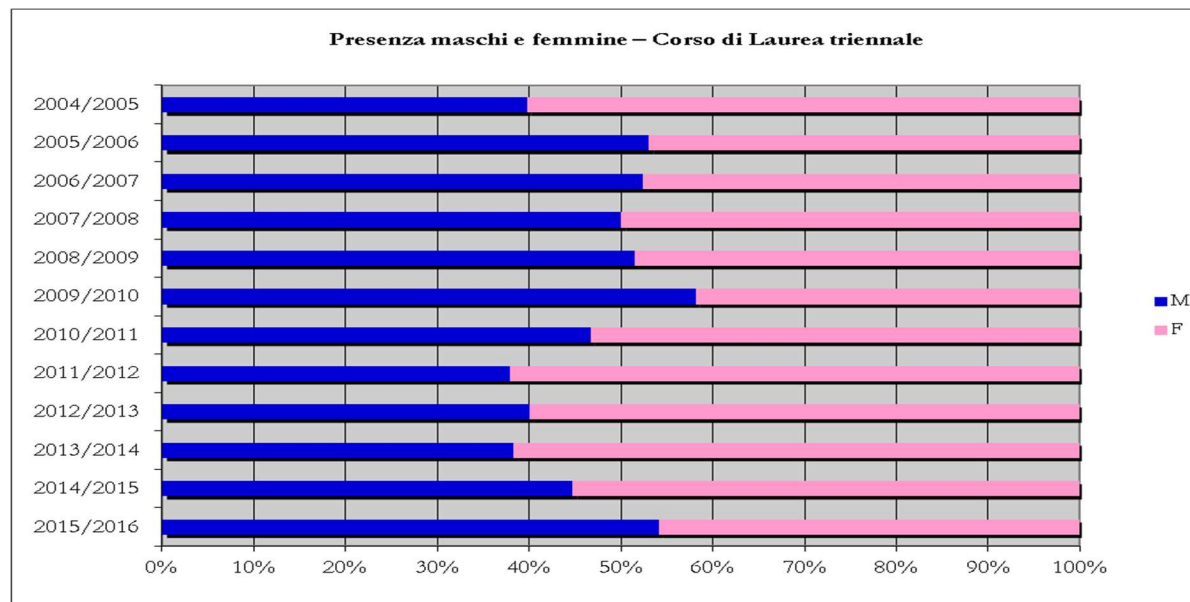
**4. Studenti laureati in corso e fuori corso per coorte di iscrizione**

Laureati triennale per coorte di iscrizione	A.A. 12/13	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	A.A. 06/07	A.A. 05/06	A.A. 04/05	Totali
<b>In corso</b>	100%	92%	100%	86%	81%	94%	85%	90%	82%	89%
<b>Fuori corso</b>	-	8%	-	14%	19%	6%	15%	10%	18%	11%
<b>Totali</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>



5. Sesso matricole Corso di Laurea

	M	F
2015/2016	47	39
2014/2015	38	47
2013/2014	31	50
2012/2013	30	45
2011/2012	25	41
2010/2011	35	40
2009/2010	43	31
2008/2009	35	33
2007/2008	29	29
2006/2007	33	30
2005/2006	35	31
2004/2005	29	44

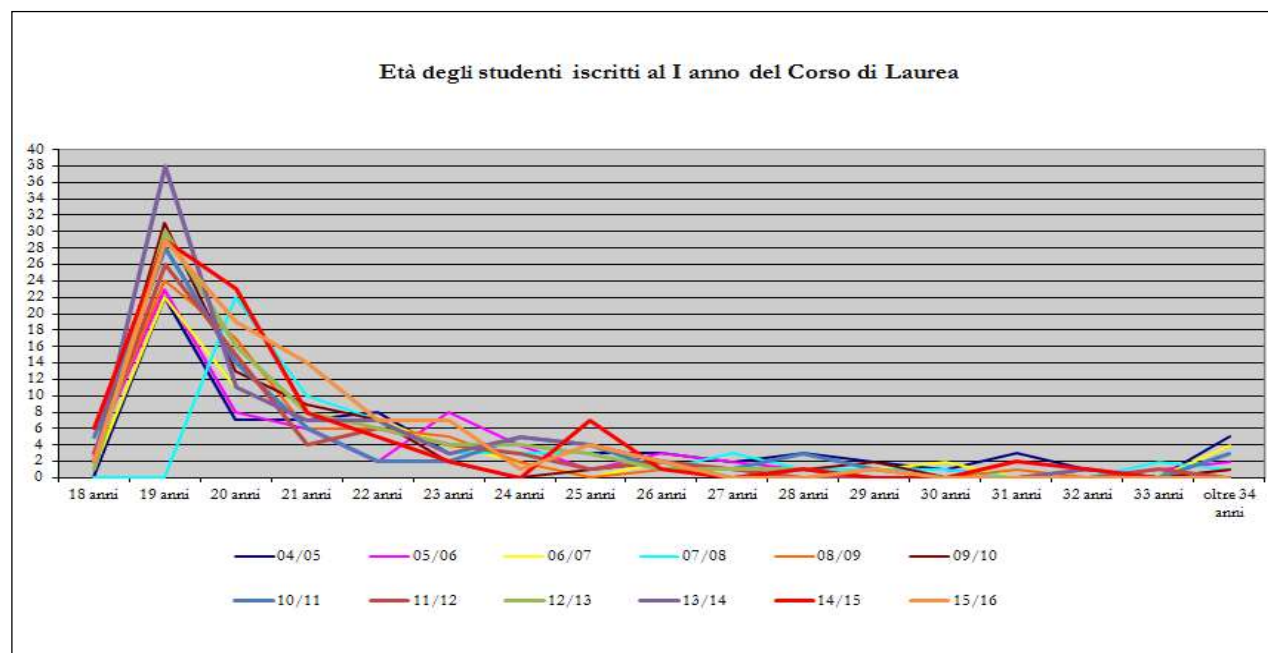


6. Età delle matricole al momento dell'immatricolazione, distinte per anno accademico

ETÀ	Matricol e 2004/200 5	Matricol e 2005/200 6	Matricol e 2006/200 7	Matricol e 2007/200 8	Matricol e 2008/200 9	Matricol e 2009/201 0	Matricol e 2010/201 1	Matricol e 2011/201 2	Matricol e 2012/201 3	Matricol e 2013/201 4	Matricol e 2014/201 5	Matricol e 2015/201 6
18 anni	-	3	1	0	3	2	5	3	1	2	6	2
19 anni	22	23	22	0	24	31	28	26	30	38	29	29
20 anni	7	8	11	22	17	13	14	15	16	11	23	19
21 anni	7	6	7	10	6	9	6	4	8	7	8	14
22 anni	8	2	7	7	6	7	2	6	6	7	5	7
23 anni	3	8	4	3	5	2	2	4	4	3	2	7
24 anni	3	4	2	3	2	-	5	3	4	5	-	1

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

25 anni	3	1	-	3	-	1	4	1	3	4	7	4
26 anni	3	3	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2
27 anni	2	2	-	3	1	1	1	1	1	-	-	-
28 anni	3	1	-	1	-	1	3	-	1	1	1	-
29 anni	2	1	1	1	1	2	1	-	-	-	-	1
30 anni	1	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-
31 anni	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2	-
32 anni	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-
33 anni	-	1	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-
oltre 34 anni	5	2	4	1	1	1	3	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>	<b>73</b>	<b>66</b>	<b>63</b>	<b>58</b>	<b>68</b>	<b>73</b>	<b>75</b>	<b>66</b>	<b>75</b>	<b>81</b>	<b>85</b>	<b>86</b>



*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

**7. Nazionalità matricole straniere Corso di Laurea**

<b>Matricole straniere</b>	<b>04/05</b>	<b>05/06</b>	<b>06/07</b>	<b>07/08</b>	<b>08/09</b>	<b>09/10</b>	<b>10/11</b>	<b>11/12</b>	<b>12/13</b>	<b>13/14</b>	<b>14/15</b>	<b>15/16</b>	<b>Totale</b>
Albania	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
Argentina	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	2
Australia	-	-	1	1	1	-	1	-	-	1	-	-	5
Austria	2	-	3	-	-	2	-	-	1	-	-	1	9
Belgio	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Brasile	-	-	-	-	1	1	-	1	-	1	4	1	9
Bulgaria	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Canada	-	1	-	2	-	1	-	1	-	1	-	-	6
Cina	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	2
Colombia	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	4
Costarica	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Croazia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Cuba	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1	3
Danimarca	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2
Ecuador	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	3
Etiopia	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Francia	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-	4
Gabon	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Germania	2	7	4	4	5	3	5	4	6	3	3	3	49
Ghana	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Giappone	4	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	7
Gran Bretagna	1	1	-	2	1	-	1	-	1	-	-	-	7
Grecia	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Guatemala	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Guinea	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

India	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Indonesia	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	2
Irlanda	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Israele	-	-	-	-	1	1	1	-	-	1	2	1	7
Kenya	-	2	2	2	1	1	1	-	2	1	2	1	15
Lettonia	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Liechtenstein	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Macquaire Isole	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Malta	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Marocco	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Mauritania	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Messico	1	-	-	-	1	2	1	1	1	-	1	-	8
Nigeria	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Norvegia	-	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1	-	4
Paesi Bassi	-	1	-	1	1	-	-	-	1	1	-	-	5
Palestina	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Perù	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Puerto Rico	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Regno Unito	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	3
Romania	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Ruanda	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Russia	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1	3
San Marino	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Senegal	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Siria	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Spagna	-	-	1	-	-	1	1	-	1	-	1	-	5
Sud Africa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Svezia	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

Svizzera	3	1	4	0	2	1	5	5	1	2	2	7	<b>33</b>
Tagikistan	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	<b>1</b>
Thailandia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	<b>1</b>
Trinidad e Tobago	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
Turchia	1	1	1	-	-	2	1	-	1	2	-	-	<b>9</b>
Ucraina	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
Uganda	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	<b>2</b>
Ungheria	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	<b>2</b>
Uruguay	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
USA	5	4	2	1	3	1	-	4	2	-	4	1	<b>27</b>
Venezuela	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	<b>2</b>
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>276</b>

**8. Regione di residenza delle matricole italiane del Corso di Laurea**

	AA 04/05	AA 05/06	AA 06/07	AA 07/08	AA 08/09	AA 09/10	AA 10/11	AA 11/12	AA 12/13	AA 13/14	AA 14/15	AA 15/16	Totale
<b>Abruzzo</b>	-	1	2	-	1	-	-	-	-	-	1	-	<b>5</b>
<b>Basilicata</b>	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
<b>Calabria</b>	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	<b>3</b>
<b>Campania</b>	-	1	1	1	-	2	2	-	1	1	2	-	<b>11</b>
<b>Emilia Romagna</b>	4	3	1	4	-	4	2	4	1	4	5	3	<b>35</b>
<b>Friuli Venezia Giulia</b>	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	3	<b>5</b>
<b>Lazio</b>	5	2	1	3	3	2	4	-	1	2	3	3	<b>29</b>
<b>Liguria</b>	2	1	1	4	3	3	1	2	2	2	4	6	<b>31</b>
<b>Lombardia</b>	11	9	14	13	15	11	6	11	17	14	8	17	<b>146</b>
<b>Marche</b>	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	<b>4</b>
<b>Molise</b>	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

<b>Piemonte</b>	19	14	12	12	17	20	19	16	15	27	25	24	<b>219</b>
<b>Puglia</b>	-	1	3	-	1	4	1	1	3	1	2	1	<b>18</b>
<b>Sardegna</b>	-	1	-	-	1	1	1	1	-	1	-	-	<b>6</b>
<b>Sicilia</b>	-	5	1	-	3	1	4	2	2	3	1	2	<b>24</b>
<b>Toscana</b>	1	2	2	1	1	2	1	1	2	-	2	-	<b>15</b>
<b>Trentino</b>	1	1	-	-	1	1	2	-	-	2	1	1	<b>10</b>
<b>Umbria</b>	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>3</b>
<b>Valle d'Aosta</b>	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
<b>Veneto</b>	5	1	1	-	2	2	1	4	4	3	-	1	<b>24</b>
<b>Residenza straniera</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
<b>TOTALE</b>	<b>49</b>	<b>46</b>	<b>41</b>	<b>39</b>	<b>50</b>	<b>53</b>	<b>45</b>	<b>43</b>	<b>52</b>	<b>59</b>	<b>55</b>	<b>62</b>	<b>594</b>

**9. Titolo di maturità conseguito dagli studenti iscritti e immatricolati al I anno del Corso di Laurea**

<b>Titolo di studio</b>	<b>04/05</b>	<b>05/06</b>	<b>06/07</b>	<b>07/08</b>	<b>08/09</b>	<b>09/10</b>	<b>10/11</b>	<b>11/12</b>	<b>12/13</b>	<b>13/14</b>	<b>14/15</b>	<b>15/16</b>
Ist. Estero	23	16	22	18	18	21	31	24	23	21	30	24
Titolo Universitario	2	5	-	5	-	1	-	-	-	-	-	-
Ist. Tec. Agrario	1	1	1	1	1	-	1	1	-	-	-	-
Ist. Turismo	5	4	5	3	4	9	-	-	1	2	-	1
Ist. Tec. Comm./Industr.	2	6	2	3	4	1	6	7	1	6	-	7
Ist. Magistrale	2	2	-	2	-	1	2	-	2	1	1	1
Ist. socio-psico pedagogico	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1
Liceo linguistico	7	8	7	3	4	5	4	6	6	6	12	6
Liceo classico	6	8	6	9	16	16	15	6	16	20	14	19
Liceo scientifico	17	14	15	13	17	15	14	21	24	22	27	26
Liceo artistico	-	-	-	-	2	3	1	-	1	1	-	-
Altro	8	2	5	1	2	2	1	1	1	-	-	1
<b>Totale</b>	<b>73</b>	<b>66</b>	<b>63</b>	<b>58</b>	<b>68</b>	<b>74</b>	<b>75</b>	<b>67</b>	<b>75</b>	<b>80</b>	<b>85</b>	<b>86</b>

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

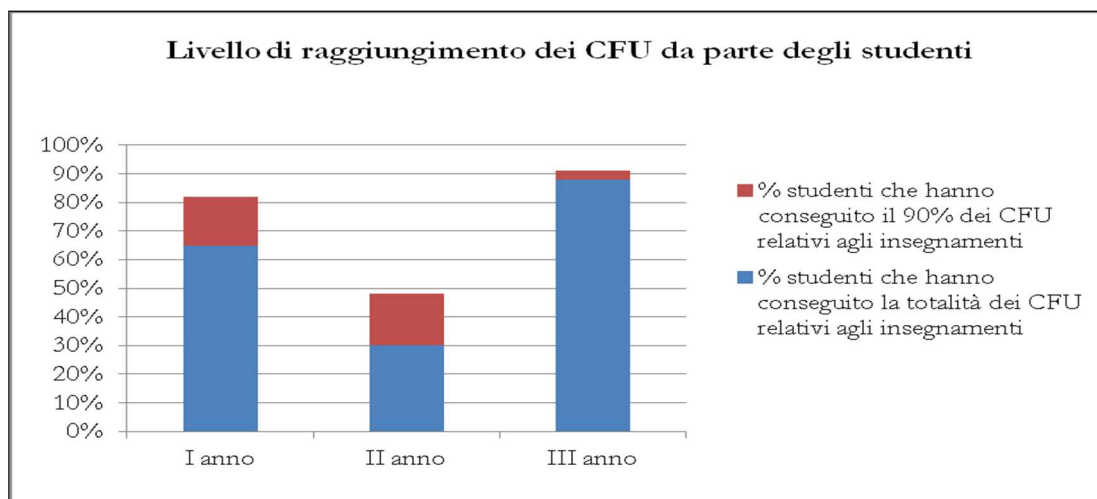
**Percorso accademico degli studenti frequentanti – A.A. 2014/2015**

Corso di Laurea	% studenti che hanno conseguito la totalità dei CFU relativi agli insegnamenti	% studenti che hanno conseguito il 90% dei CFU relativi agli insegnamenti	Totale
I anno	65%	17%	82%
II anno	30%	18%	48%
III anno	88%	3%	91%

**10. Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea – A.A. 2014/2015**

Corso di Laurea A.A. 2014/2015	Media CFU complessivi conseguiti dagli studenti nel proprio anno di corso <sup>1</sup>	Votazione media conseguita al superamento degli esami
I anno	45	26,52
II anno	82	26,85
III anno	158	26,50

<sup>1</sup> I dati sono al netto delle attività che sul libretto hanno il codice “SCE” (a scelta) e della prova finale. Il terzo anno comprende anche i 7 cfu dell’attività “Incontri e conferenze”.



11. Media anni per il conseguimento del titolo di laurea

<b>Corso di Laurea Coorte</b>	<b>Media anni per il conseguimento del titolo di laurea</b>
2004/2005	3,4
2005/2006	3,3
2006/2007	3,4
2007/2008	3,3
2008/2009	3,4
2009/2010	3,4
2010/2011	3,3
2011/2012	3,4
2012/2013	3,2

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Dati statistici sugli studenti

(aggiornati al 20/04/2016)

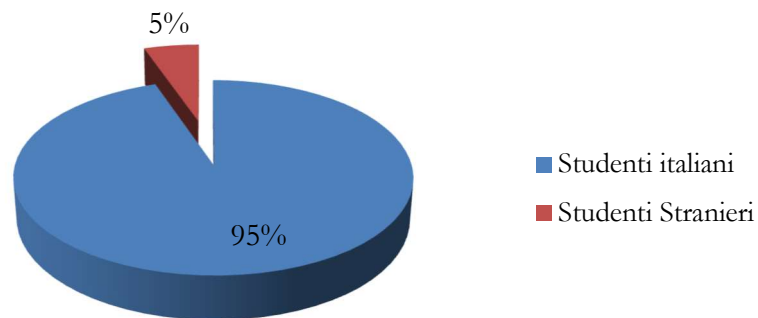
Numerosità, provenienza, percorso lungo gli anni del Corso, durata complessiva degli studi fino al conferimento del titolo.

Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico

1. Studenti iscritti

	A.A. 15/16	A.A. 14/15	A.A. 13/14	A.A. 12/13	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	TOTALE
Studenti italiani	30	27	24	11	20	16	15	18	19	180
Studenti europei	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3
Studenti extra-europei	-	1	1	-	1	-	3	-	1	7
<b>STUDENTI ISCRITTI</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	<b>11</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>190</b>

Studenti italiani e stranieri



Paesi di provenienza degli studenti Unisg: Svizzera, Paesi Bassi, Francia, Stati Uniti, Etiopia, Cina, Giappone oltre l'Italia.

2. Studenti iscritti e abbandoni degli studi – Corso di Laurea Magistrale

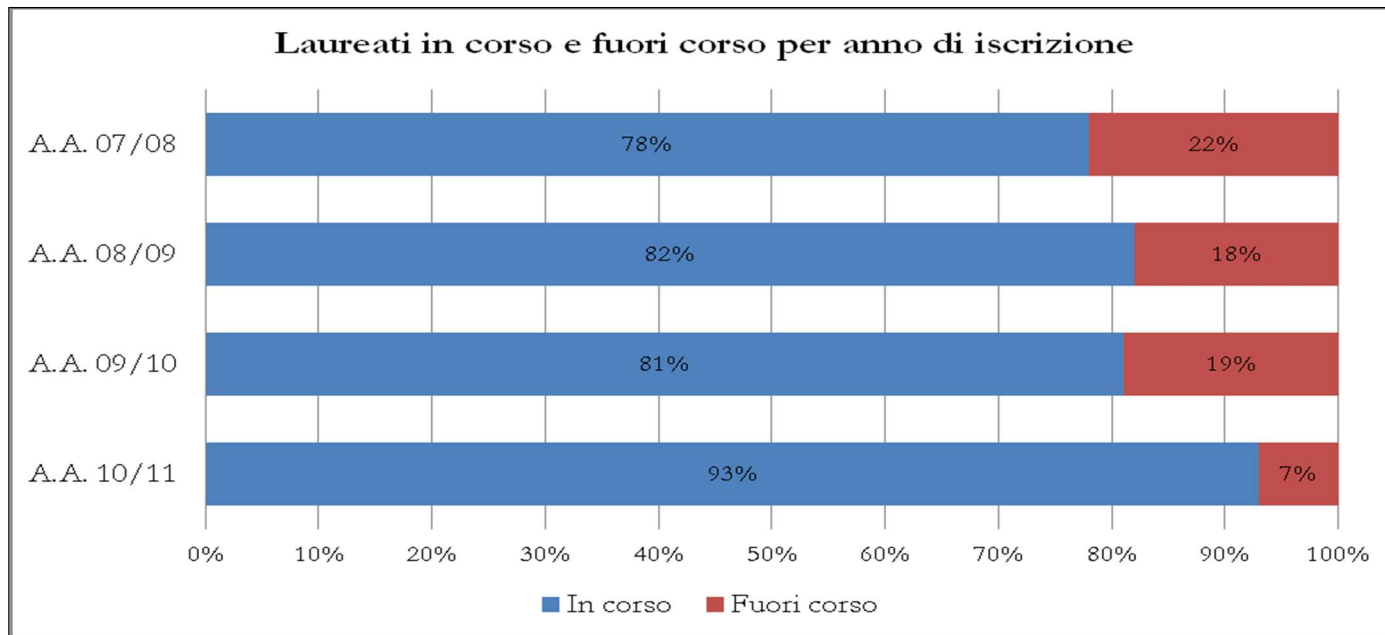
	A.A. 15/16	A.A. 14/15	A.A. 13/14	A.A. 12/13	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	TOTALE
Studenti italiani	-	-	(1)	(2)	-	(1)	(1)	(1)	-	(6)
Studenti europei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Studenti extra-europei	-	-	(1)	-	(1)	-	(1)	-	-	(3)
<b>STUDENTI RITIRATI</b>	-	-	<b>(2)</b>	<b>(2)</b>	<b>(1)</b>	<b>(1)</b>	<b>(2)</b>	<b>(1)</b>	<b>0</b>	<b>(9)</b>

3. Studenti laureati per coorte di iscrizione

	A.A. 15/16	A.A. 14/15	A.A. 13/14	A.A. 12/13	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08	TOTALE
Studenti italiani	-	-	20	9	20	14	14	14	17	108
Studenti europei	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3
Studenti extra-europei	-	-	1	-	-	-	2	-	1	4
<b>STUDENTI LAUREATI</b>	-	-	<b>21</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>115</b>

4. Studenti laureati in corso e fuori corso per coorte di iscrizione

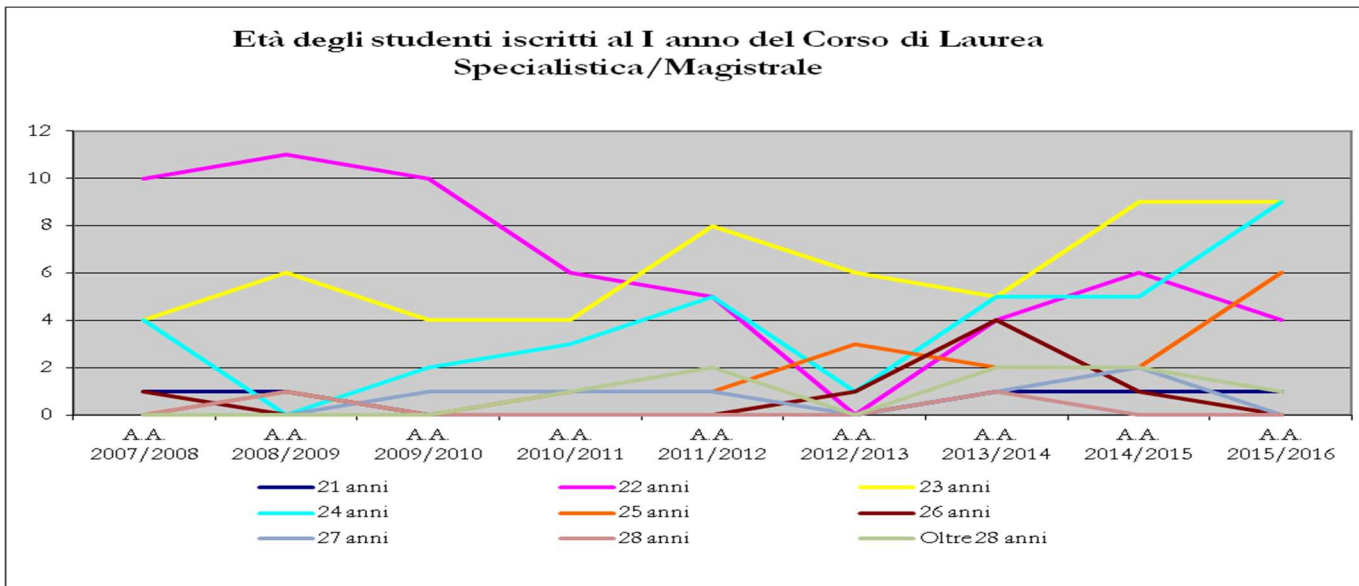
Laureati magistrali per coorte di iscrizione	A.A. 12/13	A.A. 12/13	A.A. 11/12	A.A. 10/11	A.A. 09/10	A.A. 08/09	A.A. 07/08
In corso	100%	100%	100%	93%	81%	82%	78%
Fuori corso	-	-	-	7%	19%	18%	22%
<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016

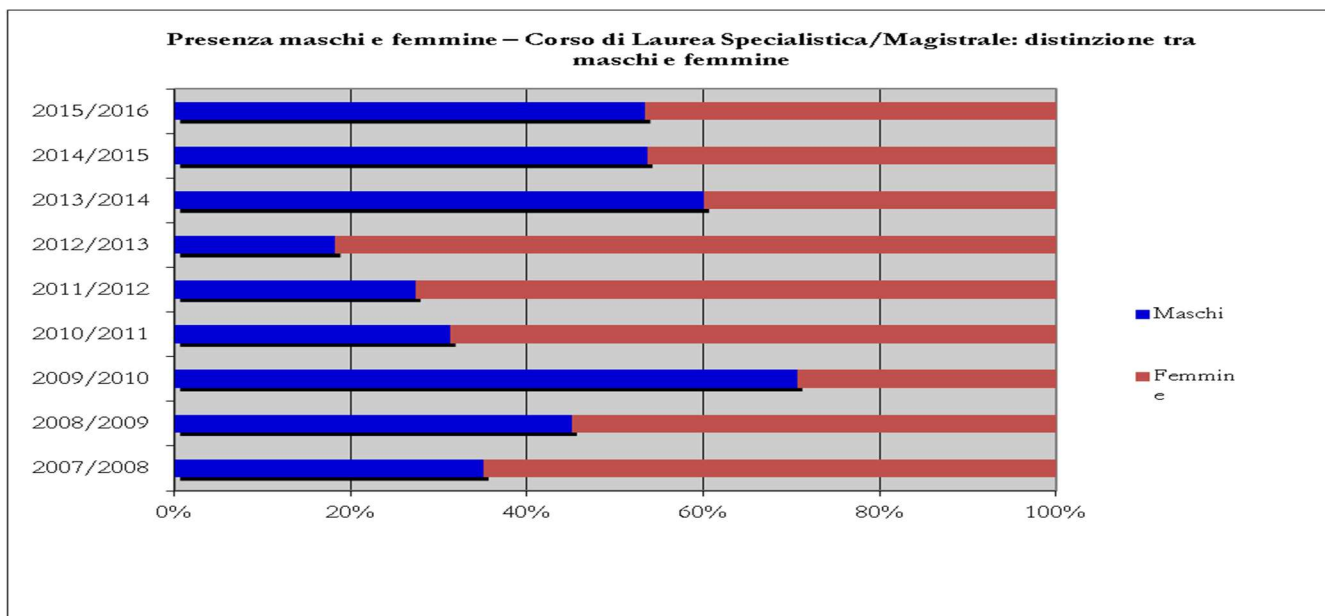
5. Età delle matricole al momento dell'immatricolazione, distinte per anno accademico

ETÀ	Corso di Laurea Specialistica A.A. 2007/2008	Corso di Laurea Magistrale A.A. 2008/2009	Corso di Laurea Magistrale A.A. 2009/2010	Corso di Laurea Magistrale A.A. 2010/2011	Corso di Laurea Magistrale A.A. 2011/2012	Corso di Laurea Magistrale A.A. 2012/2013	Corso di Laurea Magistrale A.A. 2013/2014	Corso di Laurea Magistrale A.A. 2014/2015	Corso di Laurea Magistrale A.A. 2015/2016
21 anni	1	1	-	-	-	-	1	1	1
22 anni	10	11	10	6	5	-	4	6	4
23 anni	4	6	4	4	8	6	5	9	9
24 anni	4	-	2	3	5	1	5	5	9
25 anni	-	1	-	1	1	3	2	2	6
26 anni	1	-	-	-	-	1	4	1	-
27 anni	-	-	1	1	1	-	1	2	-
28 anni	-	1	-	-	-	-	1	-	-
Oltre 28 anni	-	-	-	1	2	-	2	2	1
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>25</b>	<b>28</b>	<b>30</b>



6. Studenti iscritti: distinzione tra maschi e femmine

	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016
<b>Maschi</b>	7	9	12	5	6	2	15	15	16
<b>Femmine</b>	13	11	5	11	16	9	10	13	14
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>25</b>	<b>28</b>	<b>30</b>



*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

**7. Nazionalità studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale**

	Studenti stranieri 2007/2008	Studenti stranieri 2008/2009	Studenti stranieri 2009/2010	Studenti stranieri 2010/2011	Studenti stranieri 2011/2012	Studenti stranieri 2012/2013	Studenti stranieri 2013/2014	Studenti stranieri 2014/2015	Studenti stranieri 2015/2016	Totale
Cina	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Etiopia	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Francia	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Germania	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Giappone	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Paesi Bassi	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Sudafrica	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Svizzera	1	-	1	-	-	-	1	-	-	3
USA	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>11</b>

**8. Regione di residenza degli studenti italiani del Corso di Laurea Magistrale**

	Corso di Laurea Specialistica 2007/2008	Corso di Laurea Magistrale 2008/2009	Corso di Laurea Magistrale 2009/2010	Corso di Laurea Magistrale 2010/2011	Corso di Laurea Magistrale 2011/2012	Corso di Laurea Magistrale 2012/2013	Corso di Laurea Magistrale 2013/2014	Corso di Laurea Magistrale 2014/2015	Corso di Laurea Magistrale 2015/2016	Totale
Abruzzo	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Calabria	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Campania	-	-	1	-	-	-	-	1	1	3
Emilia Romagna	1	2	-	1	1	1	2	1	1	10
Friuli Venezia Giulia	-	-	-	-	-	2	1	-	1	4
Lazio	2	-	-	3	1	2	1	2	1	12
Liguria	1	-	2	2	1	-	2	-	6	14
Lombardia	6	7	3	4	2	-	3	6	1	32

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

<b>Marche</b>	-	-	-	-	-	1	1	-	1	<b>3</b>
<b>Molise</b>	-	1	-	-	1	-	1	-	-	<b>3</b>
<b>Piemonte</b>	6	6	5	1	13	4	9	12	13	<b>69</b>
<b>Puglia</b>	-	-	1	2	-	-	2	1	2	<b>8</b>
<b>Sardegna</b>	-	-	-	-	-	-	-	2	-	<b>2</b>
<b>Sicilia</b>	-	1	-	1	-	-	1	1	-	<b>4</b>
<b>Toscana</b>	1	1	1	1	-	1	-	1	1	<b>7</b>
<b>Trentino</b>	1	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>2</b>
<b>Veneto</b>	1	-	1	-	1	-	1	-	1	<b>5</b>
<b>TOTALE</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>180</b>

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

**9. Classe di Laurea dei titoli di laurea triennale conseguiti dagli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale**

<b>Classe di Laurea - Titolo di Laurea triennale</b>	<b>Studenti LM 2007/2008</b>	<b>Studenti LM 2008/2009</b>	<b>Studenti LM 2009/2010</b>	<b>Studenti LM 2010/2011</b>	<b>Studenti LM 2011/2012</b>	<b>Studenti LM 2012/2013</b>	<b>Studenti LM 2013/2014</b>	<b>Studenti LM 2014/2015</b>	<b>Studenti LM 2015/2016</b>	<b>Totale</b>
Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali	20	18	14	8	3	1	1	1	2	68
Scienze e tecnologie alimentari	-	-	2	-	4	1	1	2	2	12
Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Scienze economiche	-	1	1	3	4	2	7	9	11	38
Lettere	-	1	-	2	2	1	4	-	3	13
Storia	-	-	-	-	-	1	-	2	1	4
Disegno industriale	-	-	1	-	-	-	1	-	-	2
Architettura	-	-	-	-	-	-	1	1	2	4
Scienze della comunicazione	-	-	-	1	1	1	2	-	1	6
Scienze geografiche	-	-	-	1	-	-	-	1	-	2
Scienze politiche e delle relazioni internazionali	-	-	-	1	1	-	2	3	1	8
Lingue e culture moderne	-	-	-	-	1	2	1	1	1	6
Mediazione linguistica	-	-	-	-	2	1	1	-	-	4
Scienze turistiche	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Filosofia	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
Giurisprudenza e Scienze dei servizi giuridici	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
Scienze dei beni culturali	-	-	-	-	1	1	-	-	1	3
Professioni sanitarie e infermieristiche	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
Scienze e tecniche psicologiche	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Scienze sociali per la cooperazione, lo sviluppo e la pace	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

Ingegneria industriale	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Discipline delle arti figurative, della musica, dello spettacolo e della moda	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Classe delle lauree in Scienze delle attività motorie e sportive	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>185</b>

**10. Percorso accademico degli studenti frequentanti – A.A. 2014/2015**

Corso di Laurea Magistrale A.A. 2014/2015	% studenti frequentanti che hanno conseguito la totalità dei CFU conseguibili nell'anno di corso	% studenti frequentanti che hanno conseguito almeno il 70% dei CFU conseguibili nell'anno di corso	Totale
<b>I anno</b>	4%	61%	<b>65%</b>
<b>II anno</b>	100%	0%	<b>100%</b>

Corso di Laurea Magistrale A.A. 2014/2015	Media CFU complessivi conseguiti dagli studenti nel proprio anno di corso <sup>1</sup>	Votazione media conseguita al superamento degli esami
<b>I anno</b>	48	28
<b>II anno</b>	108	28,24

<sup>1</sup> I dati del primo anno sono al netto di tirocinio e prova finale.

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

Coorte	Media anni per il conseguimento del titolo di laurea magistrale
2007/2008	2,7
2008/2009	2,4
2009/2010	2,4
2010/2011	2,1
2011/2012	2,1
2012/2013	2
2013/2014	2,3

**11. Tirocini formativi curriculari 2014/2015**

Anno di corso	N. tirocini attivati	Assunzioni conseguenti al tirocinio	
		N.	%
<b>II</b>	23	9	39%

ALLEGATO 4

Corso di Laurea - anno accademico 2015/2016

Anno di corso	Insegnamento	Modulo	SSD	CFU	Tipo attività
I anno	Scienze della biodiversità alimentare 1		BIO/03	6	Attività formativa di base
	Fondamenti di statistica, economia e metodologia	Statistica Fondamenti di economia e metodologia della ricerca	SECS-S/01	5 5	Attività formativa di base
	Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale		VET/04	6	Attività caratterizzante
	Scienze molecolari		CHIM/06	9	Attività formativa di base
	Fondamenti del diritto europeo		IUS/18	5	Attività affini e integrative
	Microbiologia degli alimenti		AGR/16	5	Attività caratterizzante
	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione		M-STO/04	6	Attività affini e integrative
	Abilità informatiche			3	Altre Attività formative
	Lingua italiana per stranieri			5	Altre Attività formative
	Lingua inglese				
	Laboratorio di gastronomia e tecniche filmiche – I anno			4	Altre Attività formative
	Insegnamento a scelta I			2	Insegnamenti a scelta
	Insegnamento a scelta II			2	Insegnamenti a scelta
II anno	Sistemi agroalimentari	Sistemi culturali agrari	AGR/02	9	Attività caratterizzante
		Scienze della biodiversità alimentare 2	BIO/03	5	Attività formativa di base
	Analisi sensoriale		AGR/15	5	Attività caratterizzante

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

	Tecnologie alimentari		AGR/15	6	Attività caratterizzante
	Basi molecolari e fisiologia del gusto e dei nutraceutici		CHIM/10	7	Attività caratterizzante
	Storia della cucina e del vino		M-STO/01	6	Attività affini e integrative
	Geografia dei prodotti locali		M-GGR/01	4	Attività affini e integrative
	Laboratorio di gastronomia – II anno			4	Altre Attività formative
	Insegnamento a scelta I			2	Insegnamenti a scelta
	Insegnamento a scelta II			2	Insegnamenti a scelta
<b>III anno</b>	Economia e diritto agroalimentare	Economia dell'azienda agroalimentare e marketing dei prodotti alimentari di qualità	AGR/01	8	Attività caratterizzante
		Diritto alimentare	IUS/14	5	Attività caratterizzante
	Ecodesign della gastronomia		ICAR/13	4	Attività affini e integrative
	Sistemi e tecnologie della ristorazione		AGR/15	5	Attività caratterizzante
	Sociologia generale e del territorio		SPS/10	5	Attività affini e integrative
	Nutrizione e dietetica		BIO/09	7	Attività caratterizzante
	Antropologia culturale		M-DEA/01	4	Attività affini e integrative
	Filosofia e semiotica dell'alimentazione		M-FIL/04	9	Attività affini e integrative
	Laboratorio di gastronomia – III anno			4	Altre Attività formative
	Elaborato finale	Elaborato finale		5	Altre Attività formative
Insegnamento a scelta I			2	Insegnamenti a scelta	
Insegnamento a scelta II			2	Insegnamenti a scelta	

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

*Corso di Laurea Magistrale - anno accademico 2015/2016*

<b>Anno di corso</b>	<b>Insegnamento</b>	<b>Modulo</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>Tipo attività</b>
<b>I anno</b>	Economia e gestione dell'impresa alimentare	Management dell'impresa alimentare	SECS-P/07	5	Attività caratterizzante
		Marketing dell'impresa alimentare	SECS-P/08	5	Attività caratterizzante
	Diritto degli alimenti e della loro produzione		IUS/14	8	Attività caratterizzante
	Estimo e progettazione sistemica dell'offerta gastronomica	Estimo	AGR/01	4	Attività affine e integrativa
		Systemic Food Design	ICAR/13	4	Attività affine e integrativa
	Sociologia dei consumi		SPS/07	6	Attività caratterizzante
	Geografia ed ecologia del terroir	Geografia del paesaggio e del terroir	M-GGR/01	5	Attività caratterizzante
		Ecologia	BIO/07	5	Attività caratterizzante
Storia e tradizione del patrimonio gastronomico	Storia delle culture alimentari e dei prodotti tipici Storia dell'alimentazione nell'Italia contemporanea	M-STO/01	5	Attività caratterizzante	
		M-STO/04	5	Attività caratterizzante	
	Antropologia e memoria	M-DEA/01	5	Attività affine e integrativa	
Tirocinio I (Progetto sul campo/Fields project)			4	Altre attività	
Formazione/Tirocinio in ingresso			-		
<b>II anno</b>	Estetica e linguaggi della gastronomia contemporanea	Filosofia ed estetica della gastronomia	M-FIL/04	5	Attività affine e integrativa
		Comunicazione e linguaggi della gastronomia	M-FIL/05	5	Attività affine e integrativa
	Tecnologie alimentari per l'innovazione		AGR/15	5	Attività affine e integrativa
	English for food business		L-LIN/12	8	Attività caratterizzante
Insegnamenti a scelta <i>(almeno due) tra: Impresa e società: modelli manageriali sostenibili</i>			8 4	Altre attività	

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

<i>Diritto dei marchi e della concorrenza</i>			4	
<i>Laboratorio di ecologia storica</i>			4	
<i>Valutazione della sostenibilità dell'agroecosistema</i>			4	
<i>Patrimonio ittico e nuove sfide alimentari</i>			4	
Tirocinio II (Stage aziendale)			8	Altre attività
Tesi di laurea			20	Altre attività

**ALLEGATO 5**

**Elenco delle destinazioni dell'attività didattica sul campo - Viaggi didattici 2015**

**Corso di laurea e corso di laurea magistrale**

<b>N.</b>	<b>PAESE di destinazione</b>	<b>DAL</b>	<b>AL</b>
1	Turchia	22/03/2015	29/03/2015
2	Spagna - Valencia	22/03/2015	29/03/2015
3	Francia	22/03/2015	29/03/2015
4	Croazia	22/03/2015	29/03/2015
5	Spagna - Andalusia	22/03/2015	29/03/2015
6	Grecia	22/03/2015	29/03/2015
7	Portogallo	22/03/2015	29/03/2015
8	Regno Unito - Bristol	03/05/2015	10/05/2015
9	Repubblica Ceca - Moravia	03/05/2015	10/05/2015
10	Polonia	03/05/2015	10/05/2015
11	Regno Unito - Scozia	03/05/2015	10/05/2015
12	Belgio	03/05/2015	10/05/2015
13	Austria	03/05/2015	10/05/2015
14	Thailandia	16/02/2015	26/02/2015
15	Uruguay	16/02/2015	26/02/2015
16	Ecuador	16/02/2015	26/02/2015
17	Cile	16/02/2015	26/02/2015
18	Brasile	16/02/2015	26/02/2015
19	India	16/02/2015	26/02/2015
20	India (Sud)	16/02/2015	26/02/2015
21	Colombia - Bogotà, Caraibi, Santa Marta	09/11/2015	20/11/2015
22	Puerto Rico - San Josè	12/11/2015	23/11/2015
23	Canada	09/11/2015	20/11/2015
24	Messico - Oaxaca	08/11/2015	20/11/2015
25	Stati Uniti - Louisiana	08/11/2015	20/11/2015
26	Stati Uniti - Arizona	09/11/2015	19/11/2015
27	Stati Uniti - Colorado	09/11/2015	20/11/2015
28	Italia - Trento e provincia	25/05/2015	30/05/2015
29	Italia - Aldo Adige	25/05/2015	30/05/2015
30	Italia - Emilia Romagna	25/05/2015	30/05/2015
31	Italia - Abruzzo	25/05/2015	30/05/2015
32	Italia - Sicilia	25/05/2015	30/05/2015
33	Italia - Campania	26/05/2015	31/05/2015
34	Italia - Molise	25/05/2015	30/05/2015
35	Italia - Puglia	31/08/2015	05/09/2015

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

36	Italia - Veneto	31/08/2015	05/09/2015
37	Italia - Lombardia (Brescia, Lago di Garda)	31/08/2015	05/09/2015
38	Italia - Valle d'Aosta	31/08/2015	05/09/2015
39	Italia - Basilicata	31/08/2015	05/09/2015
40	Italia - Lazio	31/08/2015	05/09/2015
41	Italia - Toscana	31/08/2015	05/09/2015
42	Italia - Piemonte	12/01/2015	16/01/2015
43	Italia - Lombardia/Emilia	20/01/2015	22/01/2015
44	Italia - Piemonte	30/11/2015	04/12/2015
45	italia - Agricoltura non convenzionale - Ortaggi	03/06/2015	06/06/2015
46	italia - Agricoltura non convenzionale - Cereali	03/06/2015	06/06/2015
47	italia - Agricoltura non convenzionale - Frutta	03/06/2015	06/06/2015
48	italia - Agricoltura non convenzionale - Carne	03/06/2015	06/06/2015
49	Italia - Industria	09/02/2015	12/02/2015
50	Italia - Prodotti	04/05/2015	07/05/2015
51	Italia - Prodotti	04/05/2015	07/05/2015
52	Italia - Prodotti	04/05/2015	07/05/2015
53	Italia - Prodotti	04/05/2015	07/05/2015
54	Italia - Bevande	16/03/2015	19/03/2015
55	Italia - Caffè (Lavazza)	02/03/2015	05/03/2015
56	Italia - Calabria (Pesca)	08/06/2015	11/06/2015
57	Italia - Messina (Pesca)	08/06/2015	11/06/2015
58	Italia - Puglia (Pesca)	08/06/2015	11/06/2015
59	Italia - Campania (Pesca)	08/06/2015	11/06/2015
60	Italia - Lampedusa (Pesca)	08/06/2015	11/06/2015
61	Italia - Isola del Giglio (Pesca)	08/06/2015	11/06/2015
62	Italia - Molise (Pesca)	08/06/2015	11/06/2015
63	Italia - Valle Grana (Alpeggio)	22/06/2015	25/06/2015
64	Italia - Valtellina (Alpeggio)	22/06/2015	25/06/2015
65	Italia - Valsesia (Alpeggio)	22/06/2015	25/06/2015
66	Italia - Valchiusella (Alpeggio)	22/06/2015	25/06/2015
67	Italia - Valchiuseone (Alpeggio)	22/06/2015	25/06/2015
68	Italia - Valle d'Aosta (Alpeggio)	22/06/2015	25/06/2015
69	Italia - GDO	24/11/2015	27/11/2015

ALLEGATO 6

Incontri e Conferenze UNISG  
A. A. 2015-2016 – Sommario

N.	DATA	RELATORE	TITOLO	RIF	NOTE
1	01/10/2015	Pedro Reissig	We eat what we are	Sebastian Melnitzki	In inglese
2	07/10/2015	Luca Modica	Presentazione del volume <i>A suon di pinte</i> , insieme ad Alessandro Costa	Alessandro Costa	In italiano con simultanea
3	14/10/2015		Kulmbacher: Birrificio per missione	Andrea Beltramone	In italiano con simultanea. Con degustazione
4	21/10/2015	Giovanni Brunazzi	Identità, comunicazione, immagine	Franco Fassio / Claudio Ramonda	In inglese
5	28/10/2015	Gianni Mura	Presentazione del volume <i>Non c'è gusto</i>	Carlo Petrini	In italiano con simultanea
6	29/10/2015	Shin Takemura	Japan Culinary Culture: from Expo to Pollenzo	Gabriella Morini	In inglese
7	04/11/2015	Luciana Castellina	Presentazione del volume <i>Guardati dalla mia fame</i>	Antonella Campanini	In inglese
8	11/11/2015	Anna Maria Tiozzo	Anna Maria Tiozzo, <i>Certificazione halal. L'impatto delle prescrizioni alimentari islamiche sui consumi, la produzione, la certificazione e la vendita dei prodotti agroalimentari italiani</i>	Sandra Abbona	In inglese
9	24/11/2015	Carlos Falcó Marqués de Griñón	Presentazione del volume <i>Il grande libro dell'olio d'oliva</i>	Rinaldo Rava (Carlo Petrini)	In inglese e italiano con simultanea in italiano e inglese Alla presenza di Carlo Petrini
10	02/12/2015	Docenti Unisg	Come si fa una tesi di laurea		In italiano
11	03/12/2015	Anita Franzon	Le narrazioni antropologiche ed enologiche di Mario Soldati	Nicola Perullo	In italiano con simultanea
12	09/12/2015	Luca Fantacci	The unquenchable thirst for liquidity. How money	Agostino Petroni	In inglese

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

			hoarding disrupts economic and ecological equilibrium		
13	27/01/2016	Nicholas Figoli, Petro Guerrer, Francesca Marchini	Cibo digitale: l'innovazione passa attraverso le start up		In italiano
14	28/01/2016	Alice Vierin, Roberto Ronc, Denis Duclos	Il formaggio Fontina DOP		In italiano
15	03/02/2016	Davide Domenici	Eating in the Aztec World: Food Practices, Categories, and Values	Antonella Campanini	In inglese
16	04/02/2015	Nicoletta Polliotto	Ingredienti di Digital Marketing per la Ristorazione: il libro	Sandra Abbona	In italiano
17	17/02/2016	Raffaella Bruzzone, Diego Moreno, Roberta Cevasco, Andrea Pieroni	Localising naturalistic knowledge within and amongst individual rural landscapes	Roberta Cevasco	In inglese
18	18/02/2016	Guido Turus	Bioresistenze	Cinzia Scaffidi	In italiano
19	24/02/2016	Enrico Casale	Progetti nel continente africano	Sandra Abbona	In italiano
20	26/02/2016		Inaugurazione anno accademico		
21	02/03/2016	Nando Pagnoncelli	Spese, consumi e cultura alimentare nell'Italia di oggi	Silvio Barbero / Paolo Corvo	In italiano
22	09/03/2016	Lorena Carrara, Elisabetta Salvini	Partigiani a tavola: storie di cibo resistente e ricette di libertà	Nicola Perullo	In italiano
23	10/03/2016	Raphaël Dupriez	Little Food, how did we make Belgium eat Insects	Valeria Vozza	In inglese
24	16/03/2016	Paola Migliorini, Francesco Panella, Gianluigi Salvador	Il nostro veleno quotidiano	Simone Gie	In italiano
25	17/03/2016	Sandro Bozzolo	Ilmurràn		In italiano
26	20/04/2016	Carole Counihan	Presentazione del libro di Paolo Corvo <i>Food Culture, Consumption and Society</i>	Paolo Corvo	In inglese
27	27/04/2016	Jeffrey Pilcher	Mole poblano: Profile of Taste and Culture in Mexico	Simone Cinotto	In inglese
28	28/04/2016	Roberto Doati e Serena Di Nucci	Il suono bianco	Nicola Perullo	In inglese
29	04/05/2016	Erwin Gegenbauer	Food Production in the City	Alice Minichini	Aula Miroglio, con degustazione.

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

					In inglese
30	05/05/2016	Massimo Montanari, Nicola Perullo, Beatrice Balsamo	Il cibo nelle arti e nella cultura	Nicola Perullo	In italiano
31	17/05/2016	Nicola Perullo, Andrea Pieroni, Emanuele Giannone	Presentazione di <i>Epistenologia. Il vino e la creatività del tatto</i>	Nicola Perullo	In italiano
32	18/05/2016	Salvatore Alessandro Giannino	La dieta mediterranea a partire da Torino e dal suo Mediterraneo	Invito Presidenza	In italiano
33	23/05/2016	Kanayo F. Nwanze (Presidente IFAD)	Youth and the Future of Agriculture	Presidenza	Alla presenza di Carlo Petrini Simultanea in italiano e in inglese
34	25/05/2016	Lasse Carlsen	Future Food Loops	Mathilde Vilsen	In inglese

ALLEGATO 7

Associazione “Amici dell’Università di Scienze Gastronomiche”

12060 Frazione Pollenzo – Bra - Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – C.F.: 91022590045

LIBRO SOCI

ESTRATTO  
16 APRILE 2016

Alla data odierna, l’elenco dei soci diviso per categorie e in ordine alfabetico è il seguente:

- |    |  |                 |
|----|--|-----------------|
| 1. | <b>Slow Food Italia</b>                      | socio fondatore |
| 2. | <b>Slow Food Editore S.r.l.</b>              | socio fondatore |
| 3. | <b>Slow Food Associazione Internazionale</b> | socio fondatore |
| 4. | <b>Regione Piemonte</b>                      | socio fondatore |

\*\*\*\*\*

- |     |   |                   |
|-----|---|-------------------|
| 5.  | <b>Agenzia di Pollenzo S.p.A.</b>   | socio sostenitore |
| 6.  | <b>Alce Nero &amp; Mielizia S.p.A.</b>  | socio sostenitore |
| 7.  | <b>Alma S.r.l.</b>  | socio sostenitore |
| 8.  | <b>Autogrill S.p.A.</b>   | socio sostenitore |
| 9.  | <b>Autolinee Allasia S.r.l.</b>   | socio sostenitore |
| 10. | <b>Azienda Vinicola Umani Ronchi S.p.A.</b>   | socio sostenitore |
| 11. | <b>Baglioni Hotel S.p.A.</b>  | socio sostenitore |
| 12. | <b>Banca Sella S.p.A.</b>   | socio sostenitore |
| 13. | <b>Barilla S.p.A.</b>   | socio sostenitore |
| 14. | <b>Batasiolo S.p.A.</b>   | socio sostenitore |
| 15. | <b>Box Marche S.p.A.</b>  | socio sostenitore |
| 16. | <b>Braida di Bologna Giacomo S.r.l.</b>   | socio sostenitore |
| 17. | <b>BSI Europe SA</b>  | socio sostenitore |
| 18. | <b>Carlsberg Italia S.p.A.</b>  | socio sostenitore |
| 19. | <b>Caseificio Pugliese S.p.A.</b>   | socio sostenitore |
| 20. | <b>Cat S.r.l.</b>   | socio sostenitore |
| 21. | <b>CIR Food Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.</b>                                   | socio sostenitore |
| 22. | <b>Città di Bra</b>   | socio sostenitore |
| 23. | <b>Cleca S.p.A. - San Martino</b>   | socio sostenitore |
| 24. | <b>CMA Macchine per caffè S.r.l.</b>  | socio sostenitore |
| 25. | <b>CNH Italia S.p.A.</b>  | socio sostenitore |
| 26. | <b>Colussi S.p.A</b>  | socio sostenitore |
| 27. | <b>Compass Group Italia S.p.A.</b>  | socio sostenitore |
| 28. | <b>Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica - Comieco</b> | socio sostenitore |
| 29. | <b>Consorzio nazionale riciclo e recupero imballaggi acciaio Ricrea</b>                     | socio sostenitore |
| 30. | <b>Coop. Agricola Valverde</b>  | socio sostenitore |
| 31. | <b>Coop Italia</b>  | socio sostenitore |
| 32. | <b>Corp Talk Llc</b>  | socio sostenitore |
| 33. | <b>Costa Crociere S.p.A.</b>  | socio sostenitore |
| 34. | <b>Costa Group srl</b>  | socio sostenitore |
| 35. | <b>Co.Svi.G. S.r.l.</b>   | socio sostenitore |

36.	<b>Cuki Cofresco S.p.A.</b>	socio sostenitore
37.	<b>Da Re S.p.A.</b>	socio sostenitore
38.	<b>Davide Campari Milano S.p.A.</b>	socio sostenitore
39.	<b>DHL Express S.r.l.</b>	socio sostenitore
40.	<b>Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l.</b>	socio sostenitore
41.	<b>Domori S.r.l.</b>	socio sostenitore
42.	<b>Donnafugata s.r.l.</b>	socio sostenitore
43.	<b>Eataly S.r.l.</b>	socio sostenitore
44.	<b>Elah Dufour S.p.A.</b>	socio sostenitore
45.	<b>Elior Ristorazione S.p.A.</b>	socio sostenitore
46.	<b>Esmach S.p.A.</b>	socio sostenitore
47.	<b>Eurostampa S.p.A.</b>	socio sostenitore
48.	<b>Facem S.p.A. Tre Spade</b>	socio sostenitore
49.	<b>Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.</b>	socio sostenitore
50.	<b>Ferrero S.p.A.</b>	socio sostenitore
51.	<b>Fondazione Cassa di Risparmio di Asti</b>	socio sostenitore
52.	<b>Fondazione Cassa di Risparmio di Biella</b>	socio sostenitore
53.	<b>Fondazione Cassa di Risparmio di Bra</b>	socio sostenitore
54.	<b>Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano</b>	socio sostenitore
55.	<b>Fontanafredda S.r.l.</b>	socio sostenitore
56.	<b>Francesco Franchi S.p.A.</b>	socio sostenitore
57.	<b>Giunti Editore</b>	socio sostenitore
58.	<b>Gruppo F.lli Poli S.p.A.</b>	socio sostenitore
59.	<b>Gruppo Italiano Vini S.c.a.r.l.</b>	socio sostenitore
60.	<b>Giuso Guido S.p.A.</b>	socio sostenitore
61.	<b>Harry's Bar</b>	socio sostenitore
62.	<b>Ikea Italia Retail S.r.l.</b>	socio sostenitore
63.	<b>Ilcam S.p.A.</b>	socio sostenitore
64.	<b>Imperia &amp; Monferrina S.p.A</b>	socio sostenitore
65.	<b>Inalpi S.p.A.</b>	socio sostenitore
66.	<b>Interbrau S.p.A.</b>	socio sostenitore
67.	<b>Intesa San Paolo S.p.A.</b>	socio sostenitore
68.	<b>Iper Montebello S.p.A.</b>	socio sostenitore
69.	<b>Irinox S.p.A.</b>	socio sostenitore
70.	<b>Istituto Trento Doc</b>	socio sostenitore
71.	<b>Italgelatine S.p.A.</b>	socio sostenitore
72.	<b>Kulmbacher Brauerei AG</b>	socio sostenitore
73.	<b>Lattebusche Sca</b>	socio sostenitore
74.	<b>Lavazza S.p.A.</b>	socio sostenitore
75.	<b>Legacoop Agroalimentare Nord Italia</b>	socio sostenitore
76.	<b>Librerie Feltrinelli S.r.l.</b>	socio sostenitore
77.	<b>Life S.r.l.</b>	socio sostenitore
78.	<b>Manitalidea S.p.A.</b>	socio sostenitore
79.	<b>Michele Chiarlo S.r.l. Azienda Vitivinicola</b>	socio sostenitore
80.	<b>Miele Italia S.r.l.</b>	socio sostenitore
81.	<b>Millbo S.p.A.</b>	socio sostenitore
82.	<b>Molini Bongiovanni S.p.A.</b>	socio sostenitore
83.	<b>Molino Casillo S.p.A</b>	socio sostenitore
84.	<b>Novamont S.p.A.</b>	socio sostenitore
85.	<b>Olio Roi Di Boeri Franco</b>	socio sostenitore
86.	<b>Panino Giusto S.r.l.</b>	socio sostenitore
87.	<b>Pastificio Benedetto Cavalieri</b>	socio sostenitore

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

88.	<b>Pastificio Felicetti S.r.l.</b>	socio sostenitore
89.	<b>Pedevilla S.p.A.</b>	socio sostenitore
90.	<b>Pernigotti S.p.A.</b>	socio sostenitore
91.	<b>Poderi Luigi Einaudi S.r.l.</b>	socio sostenitore
92.	<b>Ponti S.p.A.</b>	socio sostenitore
93.	<b>Prosciuttificio Antica Pieve Srl</b>	socio sostenitore
94.	<b>Quiris Media Ltd</b>	socio sostenitore
95.	<b>Rabobank International – Milan Branch</b>	socio sostenitore
96.	<b>Regione Liguria</b>	socio sostenitore
97.	<b>Rilegno</b>	socio sostenitore
98.	<b>Rivoira S.p.A.</b>	socio sostenitore
99.	<b>Roerlanghe S.n.c.</b>	socio sostenitore
100.	<b>Rondolino S.c.a.</b>	socio sostenitore
101.	<b>Schava S.r.l. - Maggiora Park</b>	socio sostenitore
102.	<b>Severino Gas S.r.l.</b>	socio sostenitore
103.	<b>Siecab S.r.l.</b>	socio sostenitore
104.	<b>Think Quality S.r.l.</b>	socio sostenitore
105.	<b>Tigros S.p.A.</b>	socio sostenitore
106.	<b>Toso S.p.A.</b>	socio sostenitore
107.	<b>Vera S.r.l.</b>	socio sostenitore
108.	<b>Verallia Saint-Gobain Vetri Spa</b>	socio sostenitore
109.	<b>Vision S.r.l.</b>	socio sostenitore

\*\*\*\*\*

p. il Consiglio di Amministrazione  
Il Presidente  
(Oscar Farinetti)

**ALLEGATO 8**

**Elenco Partner Strategici al 1/04/2016**

1. Astoria Wega – Susegana (Tv)
2. Autogrill – Milano
3. Barilla – Parma
4. Carlsberg Italia – Induno Olona (Va)
5. CIR Food – Reggio Emilia
6. Comieco – Milano
7. Compass Group PLC – Surrey, UK
8. Comune di Bra – Bra (Cn)
9. Coop Italia – Casalecchio di Reno (Bo)
10. Corio Italia – Milano
11. Costa Crociere – Genova
12. Costa Group – La Spezia
13. DHL Express – Rozzano (Mi)
14. Eataly – Torino
15. Elixir Gemeaz – Milano
16. Eurostampa – Bene Vagienna (Cn)
17. Feltrinelli – Milano
18. Ferrero – Alba (Cn)
19. Fileni – Cingoli (Mc)
20. Fontanafredda– Serralunga d’Alba (Cn)
21. Giunti Editore – Firenze
22. Gruppo Colussi – Milano
23. Gruppo Elah Dufour Novi – Novi Ligure (Al)
24. Ikea Italia Retail – Carugate (Mi)
25. Ilcam – Le Vigne di Zamò – Cormons (Go) / Manzano (Ud)
26. Banca Intesa San Paolo – Torino
27. Iper – Montebello della Battaglia (Pv)
28. Lavazza – Torino
29. Manital – Facility Management – Ivrea (To)
30. Millbo – Trecate (No)
31. Molino Casillo – Corato (Ba)
32. Novamont – Novara
33. Rabobank – Milano
34. Slow Food Italia – Bra (Cn)
35. Varvello – Piacenza
36. Vera Ristorazione – Milano

## ALLEGATO 9

### STATISTICHE SULLA CONDIZIONE OCCUPAZIONALE DEI LAUREATI NELL'ANNO 2014

#### **Premessa metodologica**

Ogni anno il Career Office dell'Università di Scienze Gastronomiche conduce un'indagine volta ad esplorare e comprendere l'impatto del percorso di studi sulla condizione occupazionale degli Alumni. La costruzione dello strumento di rilevazione dei dati (questionario anonimo) e l'elaborazione degli stessi è affidata ad un Professore a contratto di Psicometria presso l'Università degli Studi di Torino.

La popolazione di riferimento include i laureati a tutti i corsi dell'Ateneo, nello specifico (in parentesi il tasso di risposta):

- Corso di Laurea Triennale (89%);
- Corso di Laurea Magistrale (100%);
- Master in Food Culture and Communications e Alto Apprendistato (74%).

I laureati sono stati intervistati a 12 mesi dal conseguimento del titolo.

#### **Condizione occupazionale**

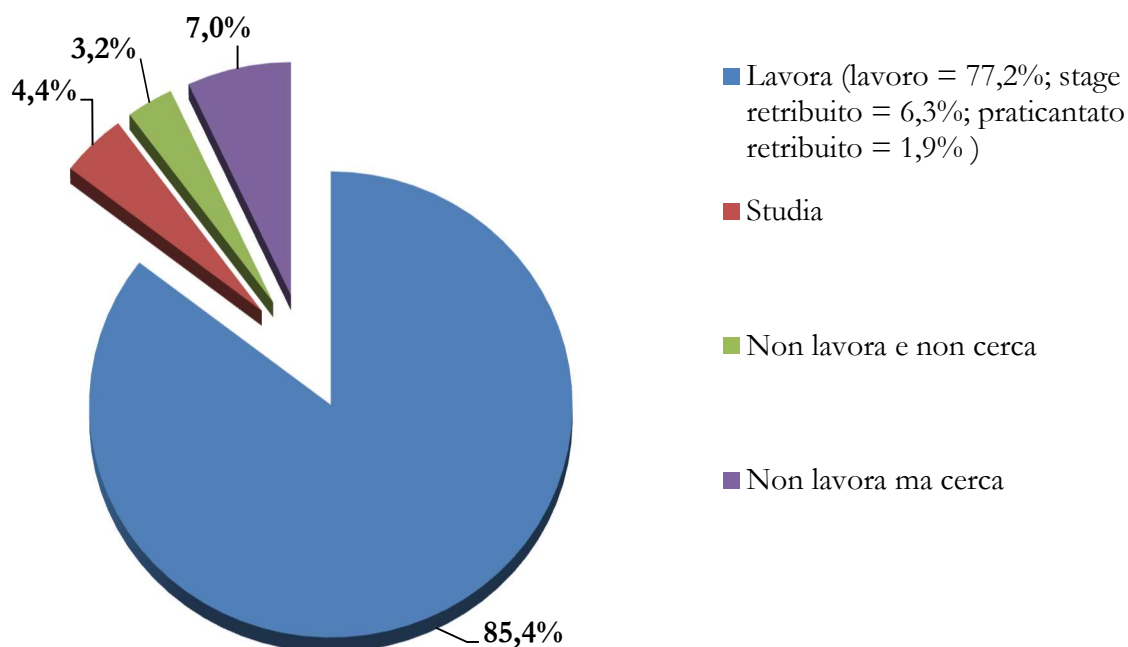
Il 77,2% degli intervistati ha un'occupazione lavorativa, mentre il 6,3% dichiara di essere occupato con uno stage con indennità di partecipazione. Rimanendo nell'ambito di coloro i quali sono occupati in un'attività retribuita, l'1,9% è impegnato in attività da borsista, assegnista di ricerca o di praticantato.

Coloro i quali hanno proseguito con un ulteriore percorso formativo sono il 4,4% del totale; al momento dell'intervista il 7,0% si dichiara disoccupato, ma circa metà dichiara allo stesso tempo di aver avuto un'occupazione nei primi 12 mesi dall'acquisizione del titolo.

Infine, il rimanente 3,2% non lavora e non è in cerca di un lavoro.

Considerando globalmente le risposte date, **la percentuale di chi è impegnato in attività lavorative, di stage o di ricerca (tutte con retribuzione economica) è pari all' 85,4% degli intervistati.**

Grafico 1 - Condizione occupazionale laureati UNISG



Prendendo in considerazione unicamente la popolazione dei laureati al Corso di Laurea Triennale e Magistrale, è possibile operare un confronto con i corrispettivi dati nazionali (Fonte: Almalaurea – Indagine occupazionale 2015). Nello specifico:

- Tabella 1: Popolazione laureati ai Corso di Laurea Triennale e Corso di Laurea Magistrale
- Tabella 2: Popolazione laureati al Corso di Laurea Triennale
- Tabella 3: Popolazione laureati al Corso di Laurea Magistrale

**Tabella 1: Laurea di I° livello (Corso di Laurea Triennale) e Laurea Specialistica (Corso di Laurea Magistrale) – Confronto UNISG - Nazionale**

	UNISG	Nazionale
Lavora (lavoro, stage retribuito, praticantato)	80,6%	44,1%
Non lavora e non cerca	4,5%	4,6%
Non lavora ma cerca	8,9%	28,9%
Non lavora, non cerca ma è impegnato in un corso (Studia)	6,0%	22,4%

**Tabella 2: Laurea di I° livello (Corso di Laurea Triennale) - Confronto UNISG - Nazionale**

	<b>UNISG</b>	<b>Nazionale</b>
Lavora (lavoro, stage retribuito, praticantato)	77,4%	39,9%
Non lavora e non cerca	3,8%	2,8%
Non lavora ma cerca	11,3%	26,8%
Non lavora, non cerca ma è impegnato in un corso (Studia)	7,5%	30,5%

In merito alla quota di intervistati che dichiara di trovarsi in stato di disoccupazione/inoccupazione al momento della rilevazione (Non lavora ma cerca), si evidenzia che un terzo di questi non ha svolto attività lavorative durante i primi 12 mesi dall'acquisizione del titolo.

**Tabella 3: Laurea Specialistica (Corso di Laurea Magistrale) - Confronto UNISG - Nazionale**

	<b>UNISG</b>	<b>Nazionale</b>
Lavora (lavoro, stage retribuito, praticantato)	92,8%	54,2%
Non lavora e non cerca	7,2%	5,8%
Non lavora ma cerca	0,0%	31,6%
Non lavora, non cerca ma è impegnato in un corso (Studia)	0,0%	8,4%

Interessante, infine, è prendere in esame il **tempo medio trascorso dalla data di conseguimento del titolo al raggiungimento dello status di occupato**: i risultati dell'analisi mettono in luce che tale obiettivo viene raggiunto in **2,5 mesi per i laureati al Corso di Laurea Triennale** (contro un 4,3 mesi di dato nazionale) e in **2,3 mesi per i laureati al Corso di Laurea Magistrale** (contro un 4,3 mesi di dato nazionale).

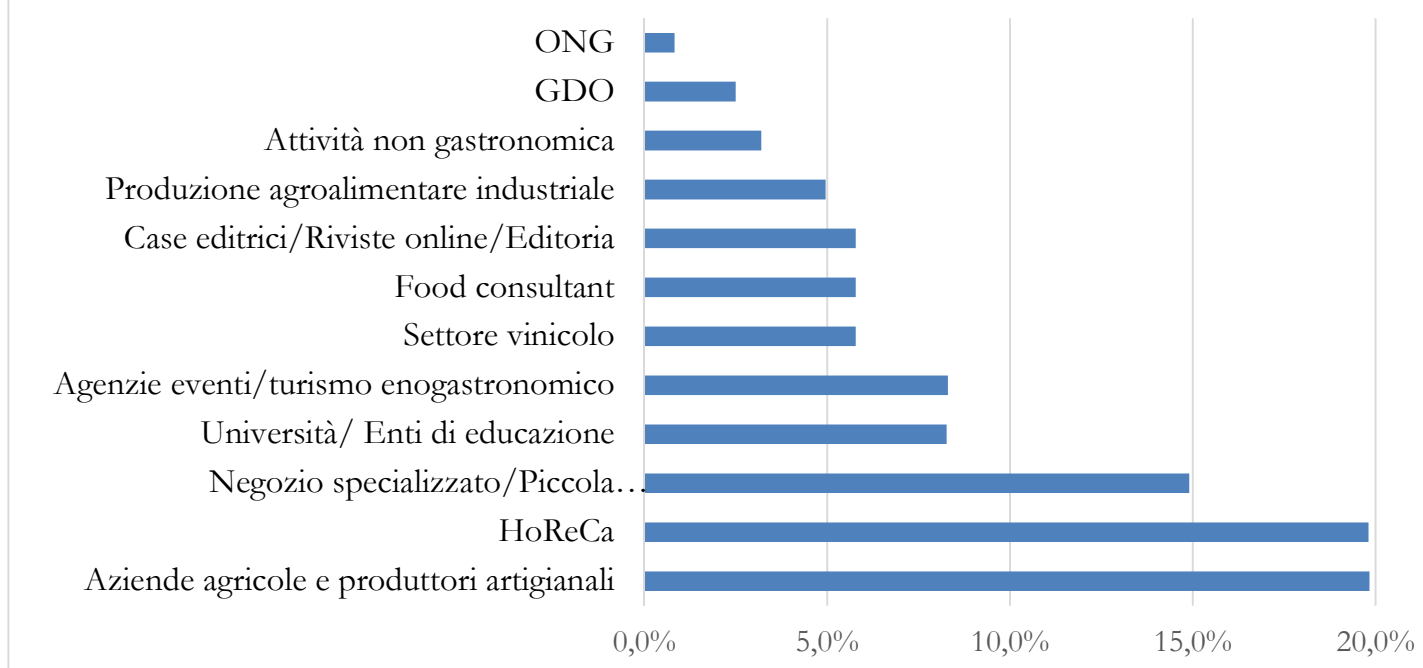
### **Tipologia di azienda**

Il settore operativo dell'azienda presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato.

Quasi il 40% degli intervistati lavora presso Aziende agricole e produttori artigianali (19,8%) e Ho.Re.Ca (19,8%). Il 14,9% ha trovato invece un impiego presso Negozi Specializzati o piccola distribuzione. Seguono Università e Enti di Educazione (8,3%) e Agenzie eventi e di turismo enogastronomico (8,3 %).

I rimanenti si distribuiscono in altre tipologie di aziende illustrate nel seguente grafico.

Grafico n° 2 - Tipologia di azienda



### La tipologia contrattuale

Prendendo a riferimento coloro che dichiarano di essere impegnati in attività lavorative, il 35,2% afferma di avere un contratto a tempo indeterminato. Seguono in ordine decrescente di percentuale gli assunti con contratto a tempo determinato (17,2%) e coloro i quali operano come lavoratori autonomi (16,4%).

Nella tabella seguente è possibile reperire inoltre i dati relativi alle rimanenti tipologie contrattuali, riferiti a tutta la popolazione di laureati nel corso del 2014.

Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato	35,2%
Contratto di lavoro dipendente a tempo determinato	17,2%
Lavoro autonomo	16,4%
Stage	7,8%
Contratto a progetto	6,3%
Contratto di apprendistato	3,1%
Contratto di collaborazione occasionale	2,3%
Lavoro senza contratto	3,9%
Contratto a chiamata	0,0%
Contratto di prestazione d'opera professionale	3,1%
Contratto di inserimento	0,8%
Altro	3,9%

Prendendo in considerazione unicamente i laureati al Corso di Laurea Triennale o Magistrale, è possibile operare un confronto con i corrispettivi dati nazionali (Fonte: Almalaurea – Indagine occupazionale 2015).

***Laurea di I° livello (Corso di Laurea Triennale)***

	<b>UNISG</b>	<b>Nazionale</b>
Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato	23,7%	20,6%
Lavoro autonomo	10,5%	11,6%
<b>Totale stabile<sup>3</sup></b>	<b>34,2%</b>	<b>32,2%</b>
Contratti formativi <sup>4</sup>	18,4%	8,1%
Non standard <sup>5</sup>	18,4%	28,8%
Parasubordinato <sup>6</sup>	10,5%	7,4%
Altro autonomo <sup>7</sup>	5,3%	9,9%
Senza contratto	5,3%	13,1%
Altro	7,9%	0,5%

***Laurea Specialistica (Corso di Laurea Magistrale)***

	<b>UNISG</b>	<b>Nazionale</b>
Tempo indeterminato	60,00%	24,70%
Lavoro autonomo	0,00%	8,70%
<b>Totale stabile</b>	<b>60,00%</b>	<b>33,40%</b>
Contratti formativi	30,00%	15,20%
Non standard	10,00%	25,10%
Parasubordinato	0,00%	10,90%
Altro autonomo	0,00%	7,30%
Senza contratto	0,00%	7,70%

**Guadagno mensile netto**

Per quanto concerne il guadagno mensile netto di coloro che si trovano nella condizione di lavoratori, questo si attesta per gli uomini a € 1.351,72 e per le donne a € 1.286,29.

<sup>3</sup> Somma di Contratto a tempo indeterminato e lavoro autonomo

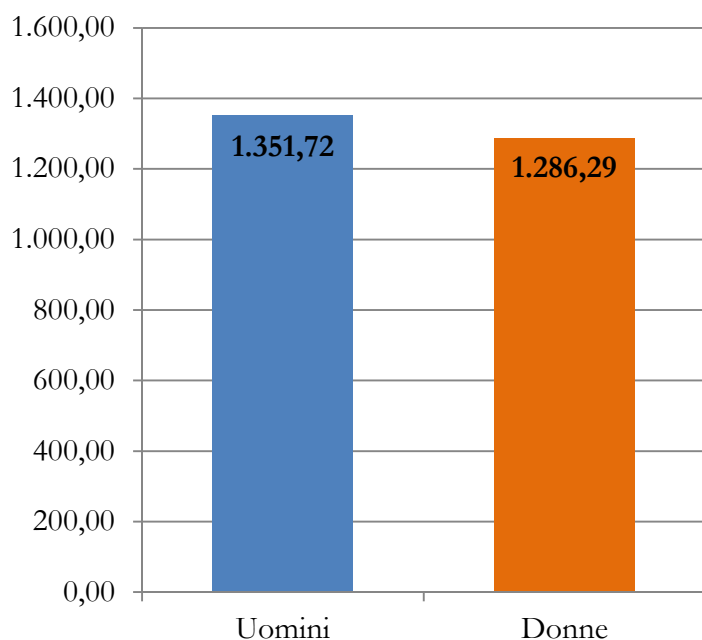
<sup>4</sup> Comprende: contratto di inserimento, di formazione lavoro, contratto di apprendistato

<sup>5</sup> Comprende: contratto a tempo determinato, contratto di somministrazione lavoro, lavoro intermittente e a chiamata

<sup>6</sup> Comprende: contratto a progetto, contratto di collaborazione coordinata e continuativa

<sup>7</sup> Comprende: collaborazione occasione, prestazione d'opera professionale, lavoro occasionale accessorio

*Grafico 3 - Guadagno mensile netto (in euro)*



Prendendo in considerazione unicamente la popolazione dei laureati al Corso di Laurea Triennale o Magistrale, è possibile operare un confronto con i corrispettivi dati nazionali (Fonte: Almalaurea – Indagine occupazionale 2015).

***Laurea di I° livello (Corso di Laurea Triennale)***

	<b>UNISG</b>	<b>Nazionale</b>
Guadagno mensile netto	€ 1.055,88	€ 857,00
Uomini	€ 1.194,44	€ 975,00
Donne	€ 900,00	€ 784,00

***Laurea Specialistica (Corso di Laurea Magistrale)***

	<b>UNISG</b>	<b>Nazionale</b>
Guadagno mensile netto	€ 1.075,00	€ 1.045,00
Uomini	€ 1.291,67	€ 1.200,00
Donne	€ 982,14	€ 920,00

## ALLEGATO 10

### ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO 2015/2016

#### PREMESSA

Per *Attività di Orientamento* si intendono tutte le azioni rivolte a fare conoscere l'offerta didattica Unisg ad un pubblico sempre più ampio al fine di aumentare il numero dei candidati ai corsi.

Le *Attività di Orientamento* finalizzate al reclutamento studenti per i corsi attivi nell'anno accademico 2016/2017 sono iniziate in autunno 2015 e sono tuttora in corso.

Le *Attività di Orientamento* previste nell'a.a. 2015/2016 sono:

- la presenza dell'UNISG a *Eventi di Orientamento* organizzati presso singoli istituti secondari
- la presenza dell'UNISG a *Saloni di Orientamento* organizzati a livello locale e nazionale
- la presenza dell'UNISG a *Saloni di Orientamento* internazionali
- la presenza dell'UNISG a *Eventi e Fiere nazionali e internazionali* dedicate al settore enogastronomico
- *Presentazioni* dell'UNISG presso la sede di Pollenzo a beneficio di singoli istituti (classi IV e V)
- le *Giornate Aperte* svolte presso la sede di Pollenzo
- programma *Visitor* (riservato aspiranti studenti: un giorno di visita alla struttura e partecipazione alle attività didattiche)
- il contatto costante, tramite email, posta tradizionale o telefono con i docenti e gli aspiranti studenti incontrati a Saloni e Fiere per aggiornarli sulle attività Unisg
- l'invio di materiale informativo a Informagiovani, Istituti Scolastici, Istituti di Cultura Italiana all'estero, Associazioni di studenti all'estero, Sezioni di Istituti Superiore Italiani all'estero, ecc.

#### ELENCO DELLE ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO SVOLTE NEL DETTAGLIO

##### ***Saloni di Orientamento organizzati a livello regionale, nazionale e internazionale***

- 25 settembre 2015 Torino – Notte dei Ricercatori (Chiarle/Fernandez)
- 3-4 novembre 2015 Torino - Salone dello Studente Campus (Gaspari/Coffano)
- 3-5 novembre 2015 Genova– Salone ABCD (Chiarle)
- 14-16 novembre 2014 Bari – Salone dello Studente Campus (Chiarle/Giulia Tramis studentessa LT borsista)
- 26-28 novembre 2015 Verona - Salone Job&Orienta (Chiarle/Sandon)
- 1-3 dicembre 2015 Bari - Salone dello Studente Campus (Gaspari)
- 15-15 dicembre 2015 Catania - Salone dello Studente Campus (Chiarle/Abbona)
- 30 gennaio 2016 Biella – Salone Orientamento Universitario “It’s My Life” (Chiarle)
- 19 febbraio 2016 Asti - Salone orientamento (Chiarle)
- 1-4 marzo 2016 Alba e Bra - Salone dell’Orientamento (Chiarle)
- 18 marzo 2016 Chieri (To) – University Summit (International Schools) (Chiarle/Spengler/Wolinsky)
- 5-7 aprile 2016 Roma - Salone OrientaLazio (Chiarle)
- 7-8 aprile 2016 Napoli - Salone dello Studente Campus (Barra/Zuddas)
- 13-14 aprile 2016 Milano - Salone dello Studente Campus (Chiarle)
- 11-12 giugno 2016 Tokyo e Kyoto (Giappone) – EHEF Fair (Chiarle e il supporto di ex-studentesse Master FCC)

**Saloni di Orientamento ed Eventi e fiere nazionali e internazionali dedicate al settore enogastronomico**

- 18-21 settembre 2015 Bra (Cn) – Cheese (stand con presenza di staff, studenti ed ex-studenti; programma di visite a Pollenzo)
- 13-15 novembre 2015 Zurigo (Svizzera) – Slow Food Market (Chiarle/Abbona/Gysel studentessa LT)
- 20-22 novembre 2015 Seoul (Corea) – Asio Gusto (Ferrarini)
- 11-13 marzo 2016 Berna (Svizzera) – Slow Food Market (Chiarle/Gysel studentessa LT)
- 31 marzo - 3 aprile 2016 Stuttgart (Germania) - Slow Food Salon des Geschmacks (Spengler/Wheen/Frida Linder/Tessa Javornik studentesse LT borsiste Unisg)

**Presentazione dell'offerta Unisg presso istituti**

- 19 dicembre 2015 Chieri (Cn) – Giornata Orientamento Istituto Comprensivo “Monti” (Chiarle)
- 6 maggio 2016 Albenga (Sv) - Giornata Orientamento Liceo “G. Bruno” (Chiarle)

**Programma *Visitor***

- Nel 2015/16 non sono state ufficializzate sul sito internet Unisg le informazioni sul Programma Visitor, a causa della mancanza di qualcuno che potesse prendersi carico costantemente delle richieste. Compatibilmente con la partecipazione alle attività fuori sede, sono stati accolti 3 visitor per un'intera giornata. Ai visitor non italiani è stato offerto pranzo presso le Tavole Accademiche [1 Italia (LT), 1 Sud-Africa (MofG), 1 Stati Uniti (MofG)].

**Visite di istituti superiori presso la sede di Pollenzo**

- 7 marzo Xavier University di Cincinnati (Ohio – USA) (11 studenti del primo anno di college) (Chiarle/Wolinsky)
- 1 aprile Liceo Pravaz (Pont de Beauvoisin - Francia) (50 studenti delle classi V) (Chiarle/Capellino)
- 5 aprile Istituto Umberto I di Alba (sez. di Grinzane Ist. Agrario) (32 studenti di V) (Chiarle/Pescarmona)
- 12 aprile Scuola Holden (Torino) (15 studenti) (Chiarle)
- 15 aprile Ist. Panzini (Senigallia - An) (50 studenti delle classi V)(Chiarle)
- 20 aprile Concorso Nazionale Istituti Alberghieri (11 docenti degli Istituti Alberghieri Italiani) (Chiarle/Farkas/Argiolas/Barbero)
- 22 aprile Sustainable Development Programme ITC-ILO (Torino) (25 studenti internazionali del Master) (Chiarle)
- 29 aprile Istituto di Arte Bianca di Neive (Cn) (43 studenti) (Chiarle/Argiolas/Fontefrancesco)
- 16 maggio Istituto di Arte Bianca di Neive (Cn) (22 studenti) (Chiarle/Argiolas/Fontefrancesco)
- 23 maggio Istituto Alberghiero-Agrario (Ferrara) (30 studenti)(Chiarle)
- 24 maggio Enaip (Bolzano) (15 studenti) (Chiarle/Abbona)
- 27 maggio Ass. Aneb (insegnanti) (90 persone) (Chiarle)
- 1 giugno Sustainable Development Programme ITC-ILO (Torino) (15 studenti russi del Master) (Spengler)

## *Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

- 13 giugno Duale Hochschule del Baden Württemberg (Germania) (50 studenti) (Spengler/Abbona)
- 27 giugno University of Florida (17 studenti Master) (Chiarle)
- 13 luglio Istituto per Sordi di Torino (25 studenti) (Chiarle)
- 16 settembre Università di (Giappone) (15 studenti) (Chiarle)
- 20 settembre Landesberufsschule di Bad Überkingen (Austria) (25 studenti dell'Istituto Alberghiero) (Chiarle/Argiolas)
- 21 settembre Slow Food Finlandia (25 persone) (Chiarle)
- 22 settembre Istituto Alberghiero (Pesaro) (55 studenti) (Chiarle)
- 24 ottobre Slow Food Norvegia (20 persone) (Chiarle)

### **Giornate Aperte**

Le date delle Giornate Aperte 2015/16:

- 21 novembre 2015 (partecipanti 174 di cui **77** aspiranti studenti)
- 23 gennaio 2016 (partecipanti 175 di cui **79** aspiranti studenti)
- 20 febbraio 2016 (partecipanti 161 di cui **66** aspiranti studenti)
- 16 aprile 2016 (partecipanti 163 di cui **70** aspiranti studenti)
- 22 luglio 2016

## **ALLEGATO 11**

### **ATTIVITÀ DI SUPPORTO AGLI STUDENTI: IL MENTORING**

Il Mentoring si definisce come quell'attività tramite cui il mentore condivide con un'altra persona (in questo contesto specifico: uno studente) le proprie conoscenze ed esperienze con l'obiettivo di promuoverne lo sviluppo nelle dimensioni personale e professionale. Si caratterizza necessariamente per essere un rapporto uno-a-uno che si colloca temporalmente in un periodo di transizione della vita dello studente, quale può essere la frequenza di un corso di laurea.

L'obiettivo generale del Mentoring è la raccolta dei bisogni relativi all'area personale dello studente e il raccordo con le diverse realtà presenti nell'Università, svolgendo un'azione di:

- accoglienza della sua unicità e individualità, ponendosi come punto di riferimento per lo studente fin dal suo ingresso in Università;
- ascolto della sua storia di vita e di studente, aiutandolo e responsabilizzandolo, nei limiti del possibile e del proprio ruolo, a trovare un equilibrio di fronte a eventuali difficoltà e problemi;
- accompagnamento dello studente nella scoperta dei propri interessi e delle proprie potenzialità.

L'elaborazione delle informazioni raccolte durante le attività di mentoring avviene attraverso l'utilizzo di una scheda comune a tutti i mentori. L'introduzione di questo strumento è derivato dalla constatazione che le informazioni raccolte durante i colloqui individuali con gli studenti necessitano di una maggiore strutturazione secondo delle linee guida condivise da tutti i mentori; ciò pur mantenendo salda la concezione di base che vede il mentoraggio come relazione di fiducia tra mentore e studente, *conditio sine qua non* per l'adesione al servizio offerto. Oltre a ciò, l'introduzione di una scheda comune rende fruibili al Rettore e al Presidente le informazioni raccolte, con un livello di dettaglio alto.

La scheda è individuale ed è strutturata in diverse parti relative alle aree tematiche oggetto dell'incontro:

1. Anagrafica: raccoglie i dati personali dello studente e una sua foto.
2. Orientamento Unisg: è l'area che corrisponde alle strutture di Ateneo (uffici, aule, mensa, ecc..) e nella quale vengono raccolte le informazioni relative ad eventuali attività extra-didattiche e alla completezza delle informazioni ricevute in merito a esami, lezioni, materiale didattico, ecc.
3. Carriera universitaria: il mentore riflette con gli studenti del primo anno sulla transizione dalla scuola secondaria all'Università, sull'impatto con una nuova metodologia di studio e sulle attività didattiche proposte dall'Ateneo (piano di studio, viaggi didattici), mentre affronta con gli studenti del secondo/terzo anno i temi relativi all'elaborazione della tesi di laurea. In questa occasione si effettua anche un monitoraggio del rendimento accademico.
4. Interessi e crescita professionale: elementi importanti di riflessione nel mentoring sono anche le aspettative e le motivazioni in entrata ed in itinere oltre che le analisi e le passioni dello studente, che spesso si riflettono anche in attività extracurricolari (tirocini, lavoro, eventi).
5. Personale: lo studente ha la possibilità di condividere con il mentore eventuali problematiche di carattere personale, legate a difficoltà di integrazione, a particolari disagi o a problemi relazionali.

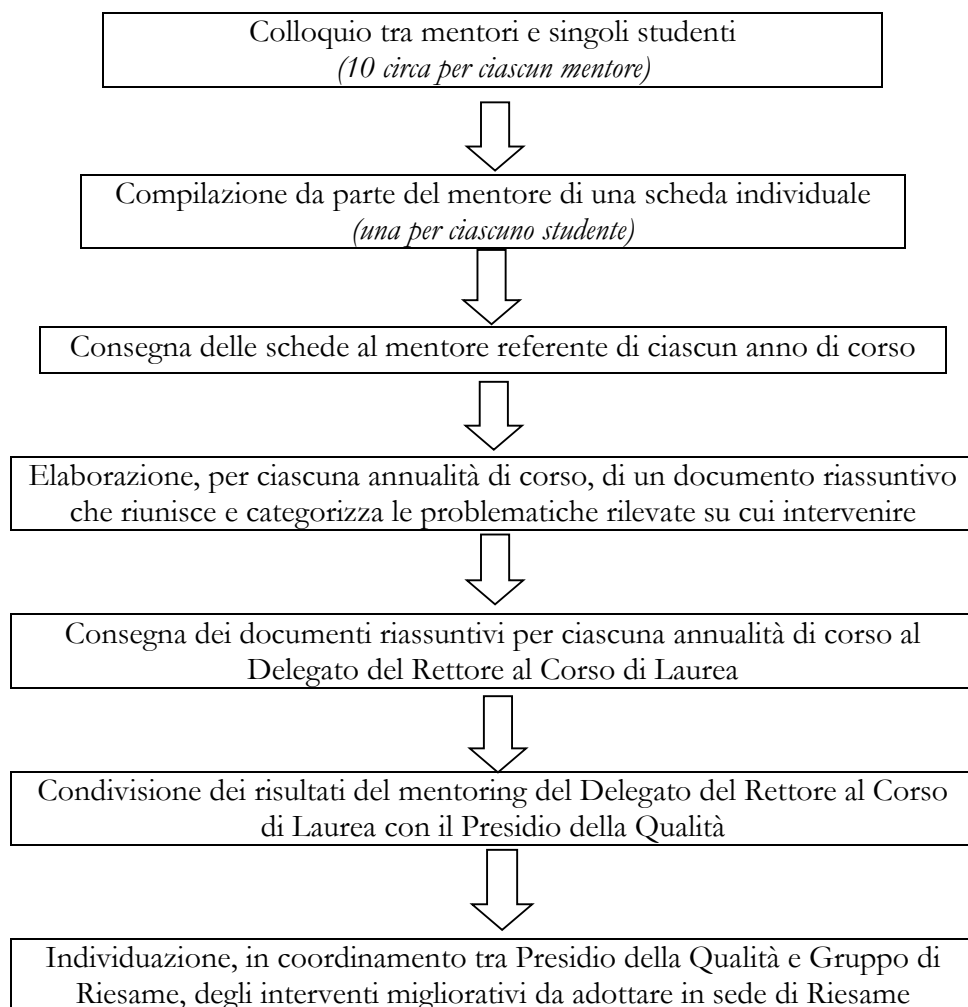
In merito alla strutturazione della scheda, si è voluto tenere conto di due aspetti rilevanti:

- a. la fruibilità e condivisione delle informazioni: mediante l'indicazione di alcuni dati personali, utili alla conoscenza del singolo studente;
- b. la possibilità di avere in un unico strumento lo storico dell'esperienza universitaria di ciascun studente (tramite la sintesi dei contenuti emersi nel colloquio e l'autovalutazione dello studente).

Oltre al coordinamento generale del servizio, sono inoltre operativi i mentori referenti per ciascun anno di frequenza, con il compito di produrre per ciascuna sessione di incontri un documento che riunisce e categorizza le singole problematiche emerse nel corso dei colloqui in merito alle diverse aree tematiche di cui sopra.

Ciascuna sessione di colloqui è seguita da un incontro tra il coordinamento e i mentori, al fine di condividere criticità e apportare le correzioni necessarie. Il coordinamento ha il compito di produrre un documento generale da condividere sulla base di questa sintesi, individuando eventuali elementi di criticità che necessitino di un intervento del Consiglio di Facoltà.

### **ATTIVITÀ DI MENTORAGGIO**



**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

<b>NOME E COGNOME</b>	Anno di corso:	FOTO
Nazionalità:	Età:	

**I° INCONTRO: DATA**

<b>ORIENTAMENTO UNISG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- accesso e funzionamento servizi UNISG (uffici, mensa, ecc..)</li> <li>- ruoli e referenti</li> <li>- attività extradidattica (ASSG, orto, ecc..)</li> <li>- informazioni esami, lezioni, libri di testo, regolamento -&gt; link segreteria</li> </ul>	
<b>CARRIERA UNIVERSITARIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- metodo di studio (transizione scuola secondaria/università)</li> <li>- piano di studi UNISG, monitoraggio rendimento accademico, viaggi didattici</li> <li>- link con docenti per modalità esami</li> <li>- tesi di laurea</li> </ul>	
<b>INTERESSI E CRESCITA PROFESSIONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analisi motivazione in entrata e in itinere</li> <li>- analisi interessi e passioni</li> <li>- link con docenti/altri per approfondimenti</li> <li>- extracurricolari (lavoro, tirocini, eventi)</li> <li>-&gt; link Career Officeinteresse per lavoro in UNISG (3° anno)</li> </ul>	
<b>PERSONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- storia individuale</li> <li>- problematiche personali (integrazione, disagio individuale, relazioni sociali)</li> <li>- accesso servizi specifici (es. counseling ASL)</li> </ul>	

**ALLEGATO 12**

**Rilevazione opinione studenti frequentati sulla qualità della didattica  
A.A. 2014/2015**

**Grado di copertura della rilevazione**

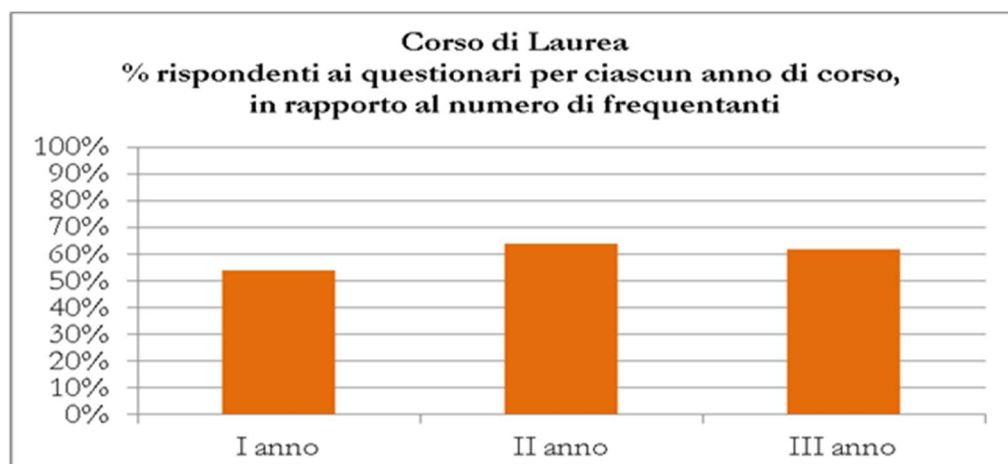
**1. Grado di copertura degli insegnamenti rilevati**

<b>Corso di Laurea</b>	
Insegnamenti/moduli interessati dalla rilevazione	37
Questionari raccolti - I anno	768
Questionari raccolti - II anno	455
Questionari raccolti - III anno	<u>451</u>
Totale questionari raccolti	1674

<b>Corso di Laurea Magistrale</b>	
Insegnamenti/moduli interessati dalla rilevazione	19
Questionari raccolti - I anno	322
Questionari raccolti - II anno	<u>76</u>
Totale questionari raccolti	398

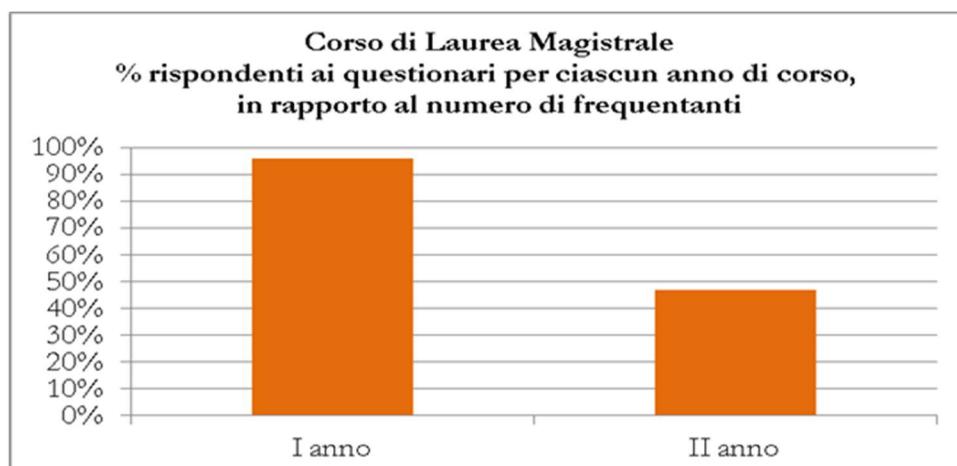
2. Rapporto questionari attesi/questionari compilati

Rapporto questionari attesi/questionari compilati - A.A. 2014/2015					
Corso di Laurea triennale					
Studenti frequentanti I anno	84	Studenti frequentanti II anno	80	Studenti frequentanti III anno	66
Studenti rispondenti per ciascun insegnamento/modulo		Studenti rispondenti per ciascun insegnamento/modulo		Studenti rispondenti per ciascun insegnamento/modulo	
Abilità informatiche	46	Analisi sensoriale	36	Antropologia culturale	38
Fondamenti del diritto europeo	79	Basi molecolari e fisiologia del gusto e dei nutraceutici	45	Diritto alimentare	31
Fondamenti di economia e metodologia della ricerca	53	Basi molecolari e fisiologia del gusto e dei nutraceutici	46	Economia dell'azienda agroalimentare e Marketing dei prodotti alimentari di qualità	40
Fondamenti di economia e metodologia della ricerca	53	Geografia e turismo	63	Economia dell'azienda agroalimentare e Marketing dei prodotti alimentari di qualità	52
Lingua inglese	17	Storia della cucina e del vino	46	Filosofia ed estetica del gusto	52
Lingua inglese	14	Storia della cucina e del vino	46	Nutrizione e dietetica	50
Lingua inglese	16	Tecnologie alimentari	39	Progettazione olistica di sistemi gastronomici	52
Lingua italiana per stranieri	8	Sistemi colturali agrari	67	Semiotica della percezione e dell'alimentazione	30
Lingua italiana per stranieri	7	Controllo delle produzioni animali	67	Semiotica della percezione e dell'alimentazione	32
Microbiologia degli alimenti	55			Sistemi e tecnologie della ristorazione	33
Scienze della biodiversità alimentare	54			Sociologia generale e del territorio	41
Scienze della biodiversità alimentare	54				
Scienze molecolari	45				
Statistica	77				
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	54				
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	74				
Tecniche filmiche	62				
Media rispondenti ai questionari	45	Media rispondenti ai questionari	51	Media rispondenti ai questionari	41
<b>% rispondenti ai questionari</b>	<b>54 %</b>	<b>% rispondenti ai questionari</b>	<b>64 %</b>	<b>% rispondenti ai questionari</b>	<b>62 %</b>



*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

Rapporto questionari attesi/questionari compilati - A.A. 2014/2015			
Corso di Laurea Magistrale			
Studenti frequentanti I anno	28	Studenti frequentanti II anno	23
Studenti rispondenti per ciascun insegnamento/modulo	Studenti rispondenti per ciascun insegnamento/modulo		
Antropologia e memoria	24	Comunicazione e linguaggi della gastronomia	11
Diritto degli alimenti e della loro produzione	27	Comunicazione e linguaggi della gastronomia	10
Ecologia	27	English for food business	11
Ecologia	26	English for food business	11
Estimo	28	Filosofia ed estetica della gastronomia	11
Geografia del terroir	28	Filosofia ed estetica della gastronomia	11
Management dell'impresa alimentare	27	Tecnologie alimentari per l'innovazione	11
Marketing dell'impresa alimentare	28		
Sociologia dei consumi	25		
Storia dell'alimentazione nell'Italia contemporanea	27		
Storia delle culture alimentari e dei prodotti tipici	28		
Systemic Food Design	27		
Media rispondenti ai questionari	27	Media rispondenti ai questionari	11
<b>% rispondenti ai questionari</b>	<b>96%</b>	<b>% rispondenti ai questionari</b>	<b>47%</b>



ALLEGATO 13

**Questionario sulla valutazione della didattica  
Anno Accademico 2014/2015**

**Rapporto statistico relativo  
al Corso di Laurea  
in  
Scienze Gastronomiche  
e  
al Corso di Laurea Magistrale  
in  
Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico**



Indici di soddisfazione per insegnamento e per ciascun aspetto valutato dagli studenti

*Corso di Laurea - questionari compilati: 1674*

*Corso di Laurea Magistrale - questionari compilati: 373*

Il Questionario, somministrato in forma cartacea - in lingua italiana e inglese, prevede l'insieme minimo di 11 domande per la valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti, suggerito dal Consiglio Direttivo dell'ANVUR - Documento del 9/01/2013, più il quesito 12, relativo alla "Soddisfazione complessiva di come è stato svolto l'insegnamento". È articolato nelle seguenti sezioni:

#### INSEGNAMENTO

1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?
2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?
3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?
4. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?

#### DOCENZA

5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?
6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?
7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?
8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?
9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?
10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

#### INTERESSE

11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?

#### SODDISFAZIONE

12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016

Corso di Laurea															
Risposte positive Anno Accademico 2014/2015 per ciascun insegnamento/modulo attivato															
INS	Anno di corso	N. CFU	N. schede	1. Le conoscenze preliminari possedute e sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente)	9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	10. Il docente è reperibile e per chiarimenti e spiegazioni?	11. E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?
1	I	3	46	74%	89%	76%	67%	100%	76%	85%	65%	96%	100%	63%	78%
2	I	5	79	73%	90%	77%	92%	97%	87%	84%	18%	87%	94%	78%	85%
3	I	5	53	72%	87%	90%	79%	75%	77%	74%	76%	85%	79%	75%	72%
4	I	-	53	64%	70%	34%	64%	89%	45%	23%	76%	58%	89%	55%	32%
5	I	5	17	100%	100%	97%	100%	100%	100%	100%	58%	94%	100%	100%	100%
6	I	-	14	100%	88%	88%	88%	94%	82%	94%	57%	93%	94%	88%	82%
7	I	-	16	94%	75%	87%	81%	94%	75%	88%	56%	81%	94%	75%	50%
8	I	5	8	75%	100%	100%	100%	100%	75%	100%	63%	88%	100%	88%	86%
9	I	-	7	71%	86%	85%	88%	75%	71%	75%	63%	86%	88%	86%	75%
10	I	5	55	64%	64%	65%	78%	87%	42%	73%	78%	84%	95%	71%	60%
11	I	11	54	85%	96%	72%	89%	98%	93%	81%	91%	93%	100%	94%	87%

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

12	I	-	54	74%	85%	61%	81%	96%	93%	80%	85%	93%	96%	89%	81%
13	I	9	45	73%	98%	91%	96%	98%	91%	98%	79%	96%	96%	96%	93%
14	I	5	77	68%	86%	79%	71%	57%	49%	69%	82%	71%	84%	48%	52%
15	I	6	54	80%	96%	92%	78%	80%	72%	85%	66%	93%	91%	89%	85%
16	I	-	74	70%	68%	81%	88%	95%	34%	16%	74%	82%	92%	97%	30%
17	I	-	62	68%	85%	60%	63%	98%	79%	90%	20%	82%	89%	79%	76%

1	II	5	36	36%	69%	58%	64%	92%	58%	56%	54%	81%	89%	69%	69%
2	II	7	45	87%	58%	71%	89%	91%	89%	89%	49%	80%	96%	91%	84%
3	II	-	46	83%	48%	59%	87%	85%	76%	74%	47%	78%	93%	87%	65%
4	II	4	63	92%	92%	87%	90%	97%	90%	90%	40%	89%	94%	84%	95%
5	II	-	46	93%	87%	100%	91%	100%	48%	72%	47%	89%	93%	74%	76%
6	II	6	46	91%	85%	85%	89%	83%	78%	87%	44%	80%	89%	91%	83%
7	II	6	39	90%	74%	88%	100%	100%	97%	100%	51%	90%	97%	97%	97%
8	II	9	67	55%	27%	42%	52%	93%	25%	19%	43%	54%	82%	73%	25%
9	II	6	67	86%	90%	94%	96%	79%	97%	93%	42%	93%	94 %	100 %	90%

1	III	4	38	82%	95%	94%	97%	100%	63%	92%	28%	89%	97%	68%	71%
2	III	5	31	61%	81%	93%	97%	100%	90%	94%	37%	97%	100%	90%	90%
3	III	-	40	98%	85%	83%	88%	93%	50%	85%	38%	93%	95%	83%	70%
4	III	8	52	58%	62%	56%	79%	96%	63%	72%	40%	88%	85%	71%	60%
5	III	5	52	85%	81%	91%	83%	100%	85%	90%	28%	98%	100%	87%	88%
6	III	5	50	94%	84%	38%	92%	72%	98%	98%	29%	96%	100%	100%	90%
7	III	4	52	77%	90%	58%	81%	62%	58%	75%	35%	79%	90%	92%	73%
8	III	5	30	87%	90%	91%	73%	94%	83%	88%	27%	88%	90%	73%	80%
9	III	-	32	72%	84%	86%	66%	90%	63%	83%	26%	87%	88%	59%	59%
10	III	5	33	82%	97%	85%	70%	91%	76%	91%	34%	91%	97%	88%	80%
11	III	5	41	76%	93%	93%	90%	93%	73%	90%	33%	90%	98%	76%	80%

**INSEGNAMENTI OPZIONALI**

1	I	2	8	88%	100%	100%	88%	88%	100%	88%	63%	100%	87%	100%	79%
2	I	2	31	90%	90%	74%	87%	100%	97%	90%	39%	100%	90%	93%	94%
3	I	2	14	71%	86%	86%	93%	93%	93%	79%	86%	93%	100%	100%	87%
4	I	2	24	87%	91%	91%	74%	87%	87%	83%	65%	96%	91%	96%	100%
5	I	-	23	96%	79%	96%	71%	83%	79%	88%	79%	92%	71%	100%	90%

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

6	I	-	16	75%	88%	100%	75%	88%	100%	100%	63%	94%	100%	100%	83%
1	II	2	33	94%	91%	91%	88%	97%	76%	91%	91%	88%	91%	88%	91%
2	II	2	16	88%	100%	100%	94%	100%	100%	100%	50%	88%	100%	100%	100%
3	II	2	8	83%	100%	83%	83%	100%	100%	100%	50%	100%	100%	100%	100%
4	II	2	13	100%	85%	69%	85%	92%	92%	92%	62%	92%	92%	100%	92%
5	II	2	31	97%	97%	97%	100%	100%	100%	100%	61%	90%	100%	100%	100%
6	II	2	8	75%	88%	75%	75%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
7	II	2	28	93%	100%	100%	96%	71%	96%	100%	57%	89%	89%	93%	89%
1	III	2	-	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2	III	2	18	89%	100%	94%	83%	100%	100%	100%	94%	89%	100%	94%	100%
3	III	2	5	100%	100%	100%	100%	100%	80%	80%	60%	100%	100%	100%	80%
4	III	2	8	100%	100%	88%	100%	100%	88%	100%	88%	100%	100%	100%	100%
5	III	2	3	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	67%	100%	67%	100%	100%
6	III	2	20	90%	100%	90%	80%	100%	100%	95%	80%	95%	100%	100%	100%
7	III	2	3	100%	100%	67%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
8	III	2	13	100%	92%	77%	85%	85%	100%	92%	100%	100%	100%	100%	92%
9	III	2	2	100%	100%	100%	100%	50%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
10	III	2	11	91%	100%	73%	64%	100%	91%	91%	36%	82%	91%	91%	82%
11	III	2	13	100%	93%	100%	85%	77%	85%	100%	46%	85%	100%	100%	92%
12	III	2	19	100%	100%	95%	79%	100%	100%	100%	79%	84%	100%	100%	100%

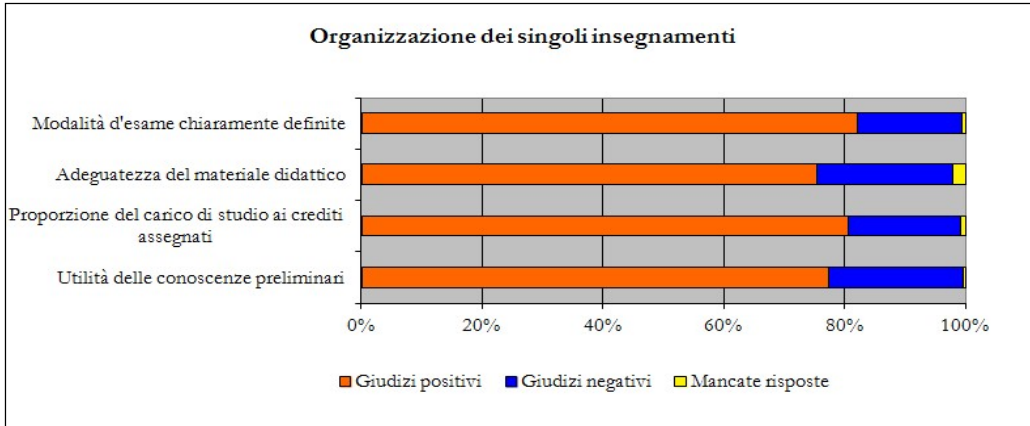
**Legenda**

verde - dal 100% all'85% - soglia d'eccellenza	rosso - dal 49% allo 0% - soglia critica
bianco - dall'86% al 70%	grigio - per la colonna del quesito 8) e per i quesiti con un numero di rispondenti inferiore a 10
giallo - dal 69% al 50% - soglia d'attenzione	

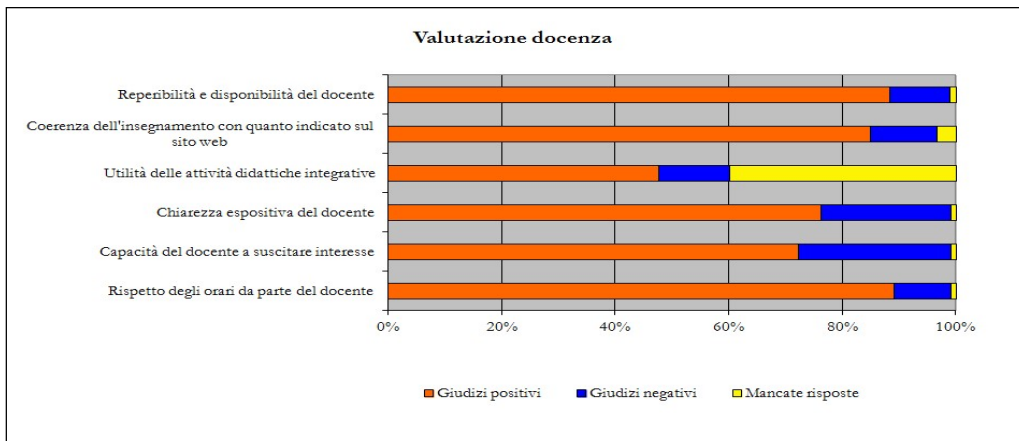
**Corso di Laurea**

**Report delle risposte positive e negative pervenute dagli studenti sui vari aspetti oggetto di indagine**

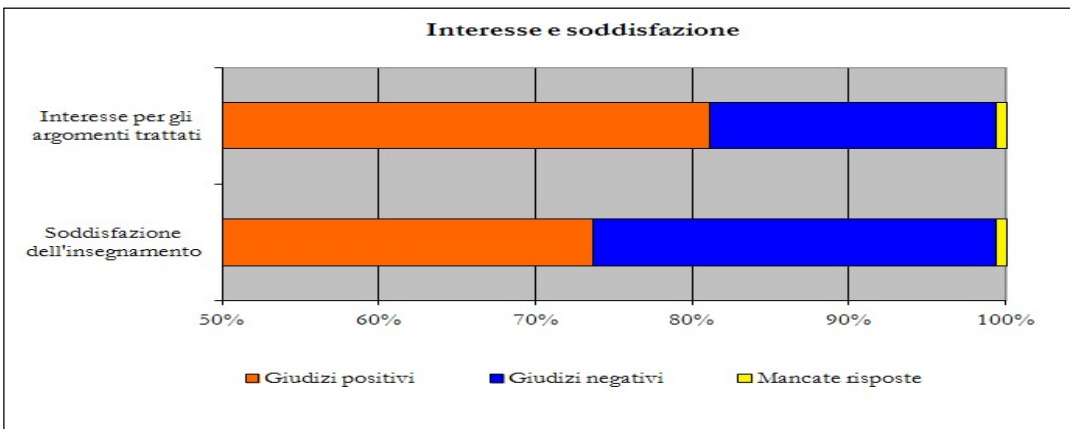
*Opinione espressa dagli studenti sull'organizzazione dei singoli insegnamenti*



*Opinione espressa dagli studenti sulla docenza*



*Opinione espressa dagli studenti sull'interesse e sulla soddisfazione generale dell'insegnamento*



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016

Corso di laurea Magistrale															
Risposte positive Anno Accademico 2014/2015 per ciascun insegnamento/modulo attivato															
INS	Anno di corso	N CFU	N schede	1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente)	9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	10. Il docente è reperibile e per chiarimenti e spiegazioni?	11. E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?
1	I	5	24	88%	79%	83%	75%	88%	46%	79%	71%	75%	100%	42%	38%
2	I	8	27	67%	93%	74%	78%	89%	100%	96%	89%	96%	100%	100%	100%
3	I	5	27	59%	48%	46%	85%	88%	93%	89%	89%	63%	96%	85%	63%
4	I	5	27	31%	35%	37%	19%	81%	19%	35%	35%	42%	92%	54%	19%
5	I	4	28	43%	46%	36%	50%	93%	32%	32%	32%	64%	64%	68%	32%
6	I	5	28	36%	46%	39%	50%	68%	68%	57%	29%	36%	79%	46%	25%
7	I	5	27	85%	93%	100%	96%	100%	100%	100%	96%	100%	93%	96%	100%
8	I	5	28	86%	93%	96%	96%	96%	93%	93%	82%	86%	89%	89%	86%
9	I	6	25	84%	68%	92%	72%	100%	60%	60%	64%	92%	96%	76%	52%
10	I	5	27	81%	89%	67%	85%	96%	44%	11%	67%	85%	89%	81%	52%
11	I	5	28	82%	82%	79%	86%	89%	61%	75%	32%	79%	96%	64%	64%
12	I	4	27	41%	74%	26%	33%	93%	70%	37%	56%	67%	96%	85%	41%
1	II	5	11	82%	100%	80%	80%	100%	90%	90%	60%	90%	90%	90%	90%
2	II	5	11	80%	90%	64%	64%	36%	55%	73%	9%	73%	82%	45%	55%

**Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016**

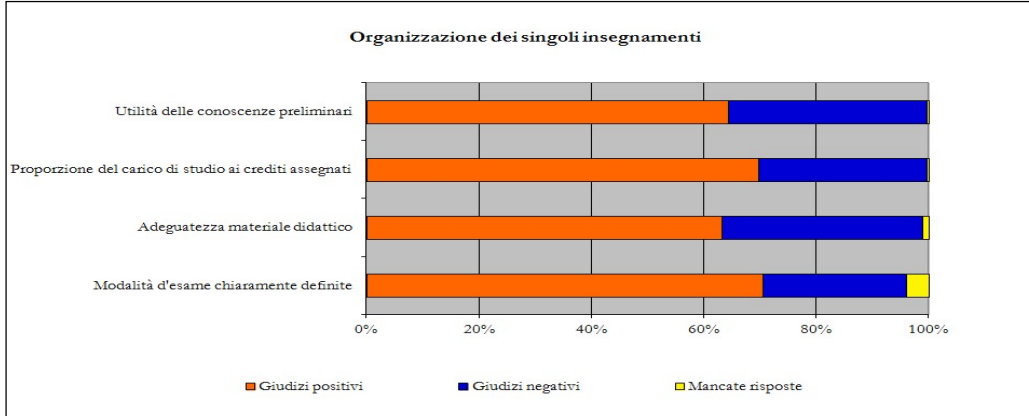
3	II	8	11	91%	82%	64%	91%	100%	91%	91%	36%	45%	91%	73%	64%
4	II	8	11	82%	64%	55%	64%	91%	55%	27%	18%	18%	82%	64%	18%
5	II	5	11	82%	82%	91%	91%	100%	91%	100%	91%	100%	100%	91%	91%
6	II	5	11	64%	64%	82%	82%	91%	91%	91%	36%	91%	91%	73%	73%
7	II	5	11	36%	45%	64%	91%	82%	73%	82%	55%	45%	100%	55%	55%
<b>INSEGNAMENTI OPZIONALI</b>															
1	II	4	10	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
2	II	4	7	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
3	II	4	5	60%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	20%	100%	100%	100%	100%
4	II	4	11	91%	91%	91%	91%	91%	91%	91%	91%	91%	91%	91%	91%
5	II	4	7	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

**Legenda**

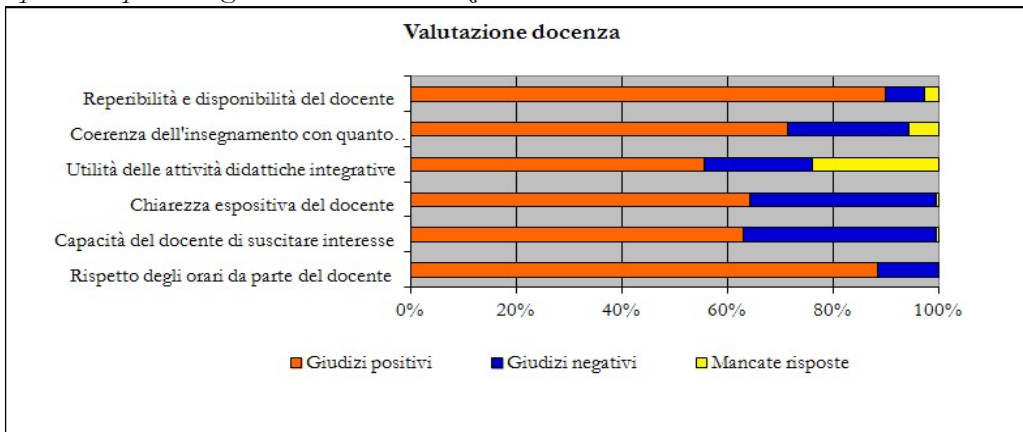
verde	- dal 100% all'86% - soglia d'eccellenza	rosso	- dal 49% allo 0% - soglia critica
bianco	- dall'85% al 70%	grigio	- per la colonna del quesito 8) e per i quesiti con un numero di rispondenti inferiore a 10
giallo	- dal 69% al 50% - soglia d'attenzione		

Corso di Laurea Magistrale - Report delle risposte positive e negative pervenute dagli studenti sui vari aspetti oggetto di indagine

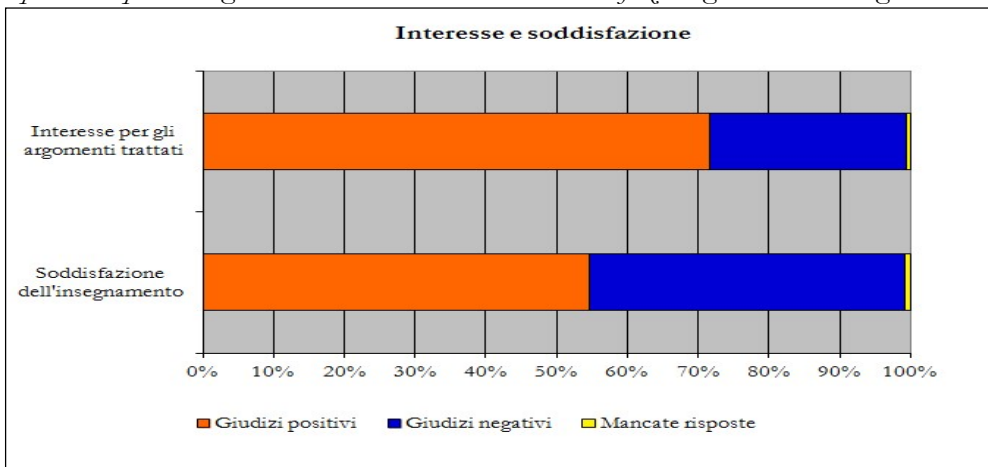
Opinione espressa dagli studenti sull'organizzazione dei singoli insegnamenti



Opinione espressa dagli studenti sulla docenza



Opinione espressa dagli studenti sull'interesse e sulla soddisfazione generale dell'insegnamento



ALLEGATO 14

TERZA MISSIONE UNISG

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
Antica Focacceria San Francesco	30.000	Consulenza per la realizzazione dei nuovi punti di ristoro nell'ambito delle librerie Feltrinelli e per la trasformazione di quelli preesistenti	10/01/2014	31/12/2016 (progetto in stand by)	Prof. Michele Antonio Fino
<p><b>Antica Focacceria San Francesco/Gruppo Feltrinelli</b>                      A seguito dell'acquisizione da parte del Gruppo Feltrinelli, l'AFSF ha affidato a UNISG una collaborazione per la realizzazione di un progetto per l'ideazione di molteplici punti vendita - anche all'interno dei punti vendita Feltrinelli e RED - e di riorganizzazione di quelli già esistenti, con la creazione al loro interno di punti di ristorazione.                      UNISG assume l'incarico di individuare l'offerta alimentare migliore, progettare e sviluppare soluzioni per la <i>supply chain</i>, selezione i prodotti in vendita, formare il personale, svolgere attività di <i>project managing</i> con personale formato in UNISG, svolgere attività di <i>maintenance</i> e sviluppo per un anno dall'apertura del punto di vendita rinnovato, produrre contenuti culturali diffusi nel RED. In particolare, viene valorizzata l'autenticità toscana ed il rapporto diretto tra pescatori del Tirreno (Cooperativa Santa Maria Assunta di Livorno) e Ristorante, con il fine di eliminare i passaggi intermedi, valorizzare il pescato povero, offrire un'esperienza unica al cliente.                      UNISG progetta e realizza il punto vendita di Firenze. Successivamente la collaborazione entra in stand by, a seguito del cambio di strategie nel Gruppo Feltrinelli da parte dei nuovi vertici aziendali, che decidono di non procedere immediatamente alla creazione di nuovi locali RED (<i>Read Eat Dream</i>)</p> <p><b>SSD e Docenti UNISG coinvolti</b>                      Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo di un modello circolare a bassa necessità di input e ridotta produzione di rifiuti                      Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo per predisporre la domanda più adeguata                      Economia Aziendale (SECS-P/07); Sviluppo del business plan del pdv                      Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio toscano, per qualità e raccontabilità                      Storia della Cucina Italiana (M-STO/01): Elaborazione dello storytelling sotto il profilo storico                      Antropologia Culturale M-DEA/01: Elaborazione dello storytelling sotto il profilo delle tradizioni di consumo                      Tecnologie Alimentari (AGR/15): Messa a punto dei processi innovativi adottati in cucina per valorizzare le materie prime esclusive del locale.</p>					

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
Autogrill S.P.A.	200.000	Autogrill Autostrade	06/08/2013	05/08/2016	Prof. Michele Antonio Fino
		Autogrill Duomo	01/01/2014	31/12/2016	
		Autogrill Compagnia Alimentare	28/01/2015	3 anni dalla apertura al pubblico	

**Autogrill Autostrade**

Dopo la positiva esperienza del *Bistrot* Milano Centrale, sviluppatasi e conclusasi tra il 2012 e il 2013, che ha visto la realizzazione, con la collaborazione di UNISG di un punto di ristoro, per viaggiatori e non viaggiatori, nella stazione di Milano Centrale, Autogrill si rivolge nuovamente a UNISG, per la partecipazione alle Gare per l'affidamento dei servizi di ristorazione lungo le aree di servizio della rete autostradale italiana, del periodo 2013-2016.

Autogrill si avvale delle competenze di UNISG al fine di elaborare nuovi *concepts* di ristorazione autostradali o il restyling dei pdv (punti di vendita) esistenti, capaci di differenziarla dagli altri concorrenti, nel rispetto delle linee che caratterizzano l'approccio di UNISG. In caso di vincita della gara e di assegnazione delle aree di servizio, a UNISG viene assegnato lo sviluppo e la definizione di dettaglio dei *concepts*, per i punti vendita e ristoro di volta in volta considerati. UNISG realizza l'attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Autogrill e in maniera coordinata con l'organizzazione dell'azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.

L'accordo contrattuale ha validità di tre anni, con esclusiva garantita da UNISG ad ATG per le gare autostradali.

Tutte le 20 gare svolte da ATG con il supporto di UNISG sono state vinte da ATG

Il progetto è stato seguito da tre *project manager* dell'Ateneo e si trova attualmente nella fase di realizzazione di quanto preannunciato nelle risposte ai bandi.

**SSD e Docenti UNISG coinvolti**

Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo di modelli virtuosi sotto il profilo energetico e dell'output in termini di rifiuti

Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo nelle diverse aree del Paese

Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio al fine di trasformare i pdv autostradali in *hub* turistici del territorio circostante

Storia della Cucina Italiana (M-STO/01): Elaborazione dello storytelling relativo alle diverse aree, sotto il profilo storico

Antropologia Culturale (M-DEA/01): Elaborazione dello storytelling relativo alle diverse aree sotto il profilo delle tradizioni di consumo

Tecnologie Alimentari (AGR/15): Esame delle tecnologie più recenti e delle possibilità offerte in termini di riduzione dei consumi e miglioramento della qualità delle preparazioni.

### **Autogrill Duomo**

Autogrill ha chiesto a UNISG, in possesso di competenza e specializzazione specifica e comprovata nell'ambito del supporto all'innovazione alle imprese nel settore “*Retail e Food & Beverage*”, di fornire una qualificata consulenza, supporto all'innovazione e supervisione nella progettazione e realizzazione, nonché comunicazione, del rinnovo della location di Piazza Duomo. L'incarico consiste nello svolgimento da parte di UNISG, in supporto ad Autogrill, delle attività di studio, analisi e sviluppo di una proposta per la realizzazione di un'offerta innovativa di ristorazione e *retail* presso la *main location* di Autogrill a Milano, il *Duomo*.

L'incarico si completerà attraverso la redazione e consegna di documenti, dati e *deliverables*.

UNISG realizza l'attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Autogrill e in maniera coordinata con l'organizzazione dell'azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.

Il presente accordo ha validità di tre anni, dal 1 gennaio 2014 e fino al 31 dicembre 2016 e non sarà tacitamente rinnovabile.

Il progetto sarà seguito da un *project manager* dell'Ateneo.

### **Autogrill Compagnia Alimentare**

Autogrill si è rivolta ad UNISG per ottenere una qualificata consulenza, supporto all'innovazione e supervisione nella progettazione e realizzazione, di un nuovo format commerciale - *Mercato* - in alcuni spazi, presso la galleria in via Vittorio Emanuele II - Piazza Duomo in Milano.

UNISG ha ricevuto l'incarico di individuare i protagonisti dell'offerta dello spazio, verificandone e assicurandone l'eccellenza qualitativa.

UNISG ha proposto di affidare la gestione diretta delle attività del *Mercato* alla “Compagnia Alimentare”, società di recente costituzione, dotata delle professionalità, capacità e competenze necessarie per la presa in gestione del *Mercato*.

UNISG fornisce alla Compagnia alimentare il know-how necessario attraverso la propria consulenza e assistenza nell'avvio e nella gestione delle attività del Mercato.

UNISG realizza l'attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Autogrill e in maniera coordinata con l'organizzazione dell'azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.

Il progetto sarà seguito da un *project manager* dell'Ateneo.

### **SSD e Docenti UNISG coinvolti**

Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo di un modello circolare a bassa necessità di input e ridotta produzione di rifiuti

Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo per predisporre la domanda più adeguata

Marketing (SECS-P/08): Individuazione delle azioni di strategia per il lancio del pdv e la costruzione della clientela relativa

Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio italiano, per qualità e raccontabilità

Storia della Cucina Italiana (M-STO/01): Elaborazione dello storytelling dei prodotti e dei produttori sotto il profilo storico

Antropologia Culturale (M-DEA/01): Elaborazione dello storytelling dei prodotti e dei produttori sotto il profilo delle tradizioni di consumo

Tecnologie Alimentari (AGR/15): Esame tecnologie più recenti e possibilità offerte in termini di riduzione consumi e miglioramento qualità preparazioni.

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
<b>Baglioni Hotel S.P.A.</b>	12.500	<b>“BREKFAST4YOU”</b>	21/06/2014	20/06/2015	Prof. Michele Antonio Fino
<p><b>Baglioni Hotel Spa</b>                      Baglioni Hotel Spa, leader italiano nel settore della ricettività di alta gamma, si è rivolta a UNISG per la collaborazione per il supporto all’innovazione della propria proposta di colazione nelle strutture alberghiere italiane, realizzando il progetto “BREKFAST4YOU”. Baglioni intende introdurre un nuovo <i>concept</i> di ristorazione per il mattino, nel rispetto delle linee che caratterizzano l’approccio di UNISG. Il progetto avrà come pilota il Carlton Baglioni di Milano, con l’obiettivo di estenderlo agli altri hotel della catena. L’obiettivo del progetto è aggiornare costantemente il menu della colazione “Tradizione &amp; territorio”.</p> <p>UNISG realizza l’attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Baglioni Hotel e in maniera coordinata con l’organizzazione dell’azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.</p> <p>UNISG sarà riconosciuto autore dei disegni, progetti, bozzetti, modelli, formule e progetti di offerta realizzati e messi a disposizione.</p> <p>Il progetto sarà seguito da un <i>project manager</i> dell’Ateneo.</p> <p><b>SSD e Docenti UNISG coinvolti</b>                      Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo per predisporre la domanda più adeguata                      Marketing (SECS-P/08): Individuazione delle azioni di strategia per il lancio del pdv e la costruzione della clientela relativa                      Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio italiano, per qualità e raccontabilità, al fine di creare la colazione di terroir                      Filosofia Estetica (M-FIL/04): analisi dei trend di consumo a livello mondiale, per individuare la proposta di avanguardia                      Scienze della biodiversità (BIO 03): elaborazione di una proposta basata sull’uso di vegetali spontanei e poveri nell’elaborazione di una proposta ad alto valore nutrizionale                      Storia della cucina (M-STO/01): analisi della storia dell’hotellerie per ricavarne una proposta replicabile oggi.</p>					

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
<p align="center"><b>BSI Europe S.A. succursale italiana</b></p>	<p align="center">40.000</p>	<p align="center"><b>Osservatorio UNISG – BSI Europe e BSI Case Collection</b></p>	<p align="center">05/08/2014</p>	<p align="center">30/04/2016</p>	<p align="center">Prof. Michele Antonio Fino Prof. Carmine Garzia</p>
<p><b>BSI Europe S.A.</b>            UNISG conclude un accordo di collaborazione con BSI Europe S.A. per lo sviluppo del progetto di ricerca applicata che consenta di realizzare due output:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'<b>Osservatorio UNISG – BSI Europe</b> sulle performance economiche e finanziarie delle aziende italiane del settore <i>food</i>.</li> <li>• La <b>BSI Case Collection</b>, ovvero una raccolta di aziendali su imprese italiane eccellenti del settore.</li> </ul> <p>Il progetto ha una durata di 18 mesi e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Creazione dell'Osservatorio.</b> Realizzazione di una banca dati quantitativa sulle <i>performance</i> economiche e competitive degli ultimi dieci anni di un campione di circa 400 aziende italiane operanti nel settore del <i>food</i>.</li> <li>– <b>Selezione di una <i>shortlist</i> di aziende eccellenti per lo sviluppo di <i>case studies</i>.</b> Tale selezione verrà effettuata in collaborazione con BSI Europe, valorizzando il <i>network</i> dei partner strategici e dei soci sostenitori di UNISG.</li> <li>– <b>Realizzazione di 10 <i>case study</i> su altrettante aziende.</b> Il <i>case study</i> richiede la presa di contatto con l'azienda, la conduzione di 3-5 interviste con la proprietà e il management dell'azienda target e la condivisione di una serie di informazioni, anche confidenziali.</li> <li>– <b>Creazione di una piattaforma informatica nell'ambito del portale gestito da UNISG (<a href="http://www.unisg.it">www.unisg.it</a>)</b> dedicato alla divulgazione di alcuni risultati del lavoro.</li> <li>– <b>Presentazione dell'Osservatorio UNISG-BSI</b> in Milano, durante l'EXPO 2015.</li> </ul> <p>UNISG ha realizzato l'attività mediante propri collaboratori, sotto la guida del Prof. Michele A. Fino e il coordinamento operativo del Prof. Carmine Garzia, senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di BSI Bank.</p> <p>UNISG è riconosciuto autore dei disegni, progetti, bozzetti, modelli, formule e progetti di offerta realizzati e messi a disposizione.</p> <p><b>SSD e Docenti UNISG coinvolti</b>            Economia Aziendale (SECS-P/07): Analisi dei bilanci e delle performance aziendali dell'agroalimentare italiano</p>					

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

<b>AZIENDA/ENTE</b>	<b>BUDGET 2014</b>	<b>PROGETTO</b>	<b>DATA INIZIO</b>	<b>DATA FINE</b>	<b>REFERENTE SCIENTIFICO</b>
<b>COMIECO</b>	30.000	<b>“Bello da mangiare – Di contenuto di contenitore”</b>	02/12/2014	31/06/2015	Prof. Piercarlo Grimaldi
<p><b>COMIECO</b>                      Il progetto di ricerca, realizzato in collaborazione con COMIECO, Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, esplora in una prospettiva antropologica originale le pratiche tradizionali e contemporanee di imballaggio alimentare nelle quali l’involucro non è qualcosa di alieno al prodotto, ma è parte integrante dell’esperienza gastronomica e della pietanza.                      Nella prima fase saranno censite le principali pratiche di involucri edibili della cucina italiana. Un approfondimento è dedicato al caso dell’agnolotto dal plin e alla definizione del suo areale originario. La ricerca prevede infine la realizzazione di un atlante "dinamico" dei cibi italiani caratterizzati da questo speciale e creativo rapporto contenuto - contenitore, fruibile attraverso un sito web dedicato.</p> <p><b>SSD e Docenti UNISG coinvolti</b>                      Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo dell’indagine sui meccanismi di realizzazione dell’imballaggio e sulle loro evoluzioni nel tempo                      Antropologia Culturale (M-DEA/01): Analisi del rapporto contenuto/contenitore nell’esperienza culturale italiana</p>					

<b>AZIENDA/ENTE</b>	<b>BUDGET 2014</b>	<b>PROGETTO</b>	<b>DATA INIZIO</b>	<b>DATA FINE</b>	<b>REFERENTE SCIENTIFICO</b>
<b>Comune di Magliano Alfieri</b>	188.574	<b>“Teatro del Paesaggio delle Langhe e del Roero”</b>	19/02/2014	13/06/2015	Prof. Piercarlo Grimaldi
<p><b>Comune di Magliano Alfieri</b>                      UNISG, su mandato del Comune di Magliano Alfieri, ha curato la realizzazione di tutti i documenti, multimediali, testuali e iconografici, che compongono il percorso del <i>Museo Teatro del Paesaggio delle Langhe e del Roero</i>. Focus della ricerca è il paesaggio, interpretato come un inseparabile intreccio di natura umanizzata dal lavoro contadino, cultura che si manifesta attraverso forme e prodotti della terra di eccezionale pregio, memoria stratificata di generazioni. Un “Teatro del Paesaggio” che aiuta a leggere gli scenari della Langa e del Roero conoscendo la sua gente. All’interno del museo è previsto l’allestimento di un centro studi sul paesaggio per il quale l’Università ha raccolto, catalogato e digitalizzato documenti multimediali e fotografici.</p> <p><b>SSD e Docenti UNISG coinvolti</b>                      Antropologia Culturale (M-DEA/01): Sviluppo dell’analisi dei materiali e della proposta museale puntuale</p>					

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2016*

AZIENDA/ENTE	BUDGET 2014	PROGETTO	DATA INIZIO	DATA FINE	REFERENTE SCIENTIFICO
<b>Costa Crociere S.P.A.</b>	24.500	<b>Italy's Finest</b>	12/02/2015		Prof. Michele Antonio Fino
<p><b>Costa Crociere spa</b>                      UNISG ha ricevuto l'incarico da Costa Crociere Spa per la realizzazione di un progetto sostenibile con l'obiettivo di migliorare la ristorazione a bordo delle navi da crociera, in particolare limitando lo spreco di cibo.                      Pilota del progetto è la Costa Diadema, ammiraglia della flotta.                      Per la realizzazione del progetto, UNISG ha proposto un percorso a step, da sviluppare in tre anni.                      Obiettivi principali sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accrescere la qualità generale percepita dal cliente.</li> <li>2. Aumentare nel cliente la consapevolezza verso un'alimentazione equilibrata e un consumo consapevole;</li> <li>3. Implementare un processo di sostenibilità dei processi che porti a prediligere produzioni sostenibili; improntare la cucina a un'efficace lotta contro gli sprechi; realizzare un'efficace analisi della produzione dei rifiuti; operare precise scelte che valorizzino le produzioni locali e la filiera.</li> </ol> <p>Un apposito Comitato di Gestione del Progetto è stato istituito fra le parti per incontri periodici in cui valutare l'andamento del progetto, le azioni e attività da intraprendere e/o modificare in futuro.                      UNISG realizza l'attività progettuale e di realizzazione mediante propri collaboratori che operano senza alcun vincolo di subordinazione nei confronti di Costa Crociere e in maniera coordinata con l'organizzazione dell'azienda. Le prestazioni dei collaboratori avvengono sotto la direzione scientifica del professor Michele A. Fino.</p> <p><b>SSD e Docenti UNISG coinvolti</b>                      Design Sistemico (ICAR/13): Sviluppo di strategie per la produzione sulla nave, con ridotta necessità di input e ridotta produzione di rifiuti                      Sociologia dei Consumi (SPS/10): Analisi del contesto di consumo dei crocieristi per predisporre l'offerta più adeguata                      Marketing (SECS-P/08): Individuazione delle azioni di strategia per il lancio delle novità proposte e la creazione di una domanda a bordo                      Geografia del Terroir (M-GGR/01): Ricerca delle produzioni e delle specialità migliori sul territorio italiano, per qualità e raccontabilità                      Storia della Cucina Italiana (M-STO/01): Elaborazione dello storytelling dei prodotti e dei produttori sotto il profilo storico                      Antropologia Culturale (M-DEA/01): Elaborazione dello storytelling dei prodotti e dei produttori sotto il profilo delle tradizioni di consumo                      Tecnologie Alimentari (AGR/15): Esame delle tecnologie più recenti disponibili e dei processi esportabili sulla nave al fine di offrire una migliore esperienza nel contesto di costi di <i>food and labour</i> determinati dall'azienda</p>					