

NUCLEO DI VALUTAZIONE DI ATENEIO

**RELAZIONE ANNUALE
DEL
NUCLEO DI VALUTAZIONE**



ANNO 2017

Indice

Premessa	2
Valutazione del Sistema di Qualità	2
1. Sistema di Assicurazione della Qualità a livello di Ateneo.....	2
A. Attrattività dell’offerta formativa.....	6
B. Sostenibilità dell’offerta formativa	19
C. Coerenza tra domanda di formazione espressa dal sistema professionale di riferimento, obiettivi formativi dichiarati dai CdS e risultati di apprendimento previsti.....	25
2. Sistema di AQ a livello dei CdS	31
A. Organizzazione dei servizi di supporto allo studio	31
B. Adeguatezza della dotazione infrastrutturale e tecnologica dedicata	34
3. Rilevazione dell’opinione degli studenti.....	35
A. Efficacia nella gestione del processo di rilevazione da parte del PQ	35
B. Livelli di soddisfazione degli studenti frequentanti.....	38
C. Presa in carico dei risultati della rilevazione.....	42
4. Qualità della ricerca dipartimentale	43
Azioni intraprese dall’Ateneo a fronte delle “Raccomandazioni e suggerimenti” formulati nella Relazione annuale 2016.	50
Raccomandazioni e suggerimenti	54
ALLEGATO 1	56
ALLEGATO 2	68
ALLEGATO 3	69
ALLEGATO 4	71
ALLEGATO 5	77
ALLEGATO 6	86
ALLEGATO 7	109
ALLEGATO 8	119
ALLEGATO 9	121
ALLEGATO 10	123
ALLEGATO 11	125
ALLEGATO 12	128
ALLEGATO 13	146
ALLEGATO 14	147
ALLEGATO 15	150
ALLEGATO 16	152
ALLEGATO 17	153
ALLEGATO 18	155
ALLEGATO 19	160
ALLEGATO 20	172
ALLEGATO 21	173

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:

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

Il Nucleo di Valutazione elabora la Relazione annuale 2017 sulla base delle fonti informative dell'Ateneo (SUA-CdS, Relazione CPds, Relazione Annuale del Presidio della Qualità, Relazione del Vicerettore alla didattica, verbali degli Organi d'Ateneo) e dell'attività di ascolto periodico degli organi operanti nel sistema di AQ.

Valutazione del Sistema di Qualità

1. Sistema di Assicurazione della Qualità a livello di Ateneo

Il Comitato Esecutivo, con delibera del 7 aprile 2015, alla luce della necessità di dotare l'Ateneo di un'organizzazione capace di monitorare e misurare il raggiungimento degli obiettivi di ciascun Corso di Studio e, conseguentemente, la soddisfazione degli studenti, ha nominato il Presidio della Qualità (PQ), nell'ottica di migliorare l'efficacia con cui l'Ateneo svolge la propria attività e nell'intento di dare sostanza alle azioni per l'Assicurazione della Qualità (AQ) d'Ateneo nell'ambito della didattica e della ricerca.

Il PQ, istituito con Decreto Rettorale del 26/09/2015, è così composto:

- 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

L'attribuzione della Presidenza del PQ a un soggetto esterno all'Ateneo rappresenta un'unicità nel panorama delle università italiane.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Con DR 166/16 del 19/12/2016 è stata nominata la Commissione Paritetica docenti/studenti (CPds), unica per entrambi i Corsi di Laurea, e i 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

Gruppi di Riesame:

Corso di Laurea

- Vicerettore alla didattica dell'Ateneo, Presidente
- Rappresentante degli studenti del Corso di Laurea

Corso di Laurea Magistrale

- Vicerettore alla didattica dell'Ateneo, Presidente
- Rappresentante degli studenti del Corso di Laurea Magistrale

Nell'A.A. 2016/2017, il Comitato Esecutivo ha disegnato una nuova governance del Rettorato, individuando tre Vicerettori, chiamati a supportare il Rettore; in particolare, il Vicerettore alla didattica, si è immediatamente fatto parte attiva, implementando e rendendo più efficace l'azione dell'Ateneo nell'attuazione del sistema di AQ, attraverso una stretta collaborazione con gli organi di AQ (*All. 1 – Relazione del Vicerettore alla didattica al Nucleo di Valutazione*).

Presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, dove è attivata un'unica Facoltà, il Senato Accademico non è costituito. Come previsto dal Regolamento Generale di Ateneo, è istituito il solo Consiglio di Facoltà, al quale spettano le competenze del Senato Accademico e tutte le competenze relative all'ordinamento, alla programmazione e al coordinamento delle attività didattiche e di ricerca, che non siano riservate ad altri organi dell'Università. Il Consiglio di Facoltà si compone del Rettore, che lo presiede, dei professori di ruolo appartenenti alla Facoltà e di una rappresentanza di ricercatori e di studenti, in regolare corso di studi, eletti da tutti gli studenti in corso e fuori corso iscritti alla Facoltà. In Ateneo la figura del Rettore assolve le funzioni altrove svolte dal Preside/Direttore di Dipartimento. Pertanto, presso il campus di Pollenzo si realizza una identificazione dell'Ateneo con la

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Facoltà, con la conseguente concentrazione nel Consiglio di Facoltà delle competenze proprie del Senato Accademico/Consiglio di Dipartimento.

Gli organi e le strutture operative del sistema di AQ sono supportati da un Ufficio di supporto di Ateneo, con il compito di raccogliere i dati e monitorare l'attività di AQ e inviati al MIUR per le periodiche rilevazioni.

Il Nucleo di Valutazione, esaminata la Relazione annuale del PQ dell'A.A. 2015/2016 e la Relazione del PQ sul processo di rilevazione delle opinioni degli studenti sulla qualità della didattica dell'A.A. 2016/2017, ha constatato nella Relazione sull'opinione degli studenti frequentanti che le azioni messe in atto dal PQ hanno portato all'implementazione e al consolidamento delle seguenti *politiche di Ateneo*, sulle quali si basa l'organizzazione delle attività proprie del sistema di AQ:

1. A inizio di anno accademico, formazione da parte del PQ dei docenti di struttura dell'Ateneo e dei neo eletti rappresentanti degli studenti negli organi di Ateneo e nelle strutture del sistema di AQ su attività, obiettivi e adempimenti previsti dal sistema di AQ - SUA-CdS, Scheda di Monitoraggio Annuale, Relazione annuale della Commissione Paritetica docenti/studenti.
2. Costante confronto e coordinamento del PQ con il Vicerettore alla didattica al fine di supportare quest'ultimo, su sua richiesta, nella individuazione delle criticità emerse dall'analisi dei Questionari per la rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti e dagli esiti della Relazione Annuale della Commissione Paritetica, e nella individuazione delle conseguenti azioni correttive.
3. Confronto periodico all'interno della CPds finalizzato all'analisi e al monitoraggio della didattica dei Corsi di Studio e dei servizi per gli studenti, secondo le linee guida fornite dal PQ, conformemente a quanto previsto dal sistema AVA per l'attività di valutazione della CPds.
4. Organizzazione e verifica delle attività connesse alla compilazione della SUA-CdS dei due Corsi di Studio dell'Ateneo, relativamente sia alla sezione RAD sia ai quadri informativi, supportando l'attività del Vicerettore alla didattica attraverso incontri periodici.
5. Aggiornamento periodico e revisione della sezione del sito di Ateneo dedicata al sistema di AQ.
6. Perfezionamento della struttura della Scheda di insegnamento al fine di renderla più completa e esaustiva. Il PQ ritiene di particolare importanza l'attività di formazione e sensibilizzazione dei docenti sull'importanza di questo strumento di comunicazione dei vari aspetti della propria attività didattica.
7. Miglioramento dell'efficacia dell'attività di rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica. Il PQ ha elaborato le "Linee Guida per la distribuzione e elaborazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti" (*All. 2*) che hanno consentito di avere una regolamentazione di tutti i passaggi e azioni legate all'analisi degli esiti della rilevazione e ha supportato il Vicerettore per la didattica nell'azione volta a rendere

operative tali linee guida. Il PQ ha ribadito l'importanza delle modalità di gestione degli esiti delle rilevazioni, già operanti in Ateneo, ponendo particolare attenzione ai seguenti punti:

- i report su ogni insegnamento devono essere inviati al relativo docente;
- i report in formato digitale devono essere resi disponibili in qualunque momento al Rettore, al Vicerettore alla didattica, alla CPDs e al Presidente;
- gli esiti delle singole rilevazioni devono essere riepilogati in una tabella che presenta i dati disaggregati per i 12 quesiti proposti.

Inoltre, su iniziativa del Vicerettore alla didattica, a partire dalla rilevazione avviata dal mese di gennaio 2017, è stata modificata significativamente la sezione commenti liberi del Questionario, inserendo un ulteriore box con tre nuovi quesiti a risposta aperta, al fine di dare agli studenti la possibilità di esprimersi in modo più puntuale in merito a punti di forza e punti di debolezza relativi al singolo insegnamento valutato.

8. Presa in carico della Relazione del Nucleo di Valutazione 2016.

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

L'anno accademico 2016/2017 ha visto l'Ateneo proseguire nell'opera di consolidamento e adozione di processi e procedure di AQ avviati nell'anno 2015.

I lavori degli organi chiamati agli adempimenti propri del sistema di AQ sono stati programmati in funzione delle scadenze del 31/12/2016 per la Relazione annuale della CPDs, del 30/04/2017 per la Relazione sulla rilevazione delle opinioni degli studenti frequentanti del Nucleo di Valutazione e del 26/05/2017 per le SUA-CdS, nonché per la Scheda di monitoraggio annuale, la cui scadenza è stata fissata dall'ANVUR per il 31/12/2017.

La CPDs, su indicazione e richiesta del PQ, ha definito un calendario di incontri, che si sono realizzati nel corso dell'anno, in coincidenza con la trasmissione degli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti, per procedere in modo puntuale all'analisi delle criticità emerse e alla lettura della documentazione necessaria per la redazione della Relazione Annuale (*All. 3 - Lavori della CPDs*).

Il PQ, impegnato in queste attività del sistema di AQ, ha come suo modo di operare la riunione con cadenza mensile, supportando le strutture operative del sistema di AQ e il Vicerettore alla didattica nello svolgimento dei rispettivi adempimenti (*All. 4 - Lavori del PQ*).

Il NdV prende atto che il PQ ha iniziato un percorso di analisi e approfondimento:

- degli indicatori presenti nella Scheda di Monitoraggio Annuale dei CdS. Nel contempo, si prende atto che il PQ ha rilevato un errore di trasmissione dei dati all'ANS per l'anno 2014 del Corso di Laurea Magistrale;
- dei requisiti e indicatori di qualità delle sedi, della didattica, della ricerca e della terza missione, per l'accREDITAMENTO periodico delle sedi e dei Corsi di Studio.

A. Attrattività dell’offerta formativa

- **Immatricolazioni**

Nell’anno accademico 2016/2017 gli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche sono stati 89¹. Quelli iscritti al Corso di Laurea Magistrale 17.

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 della classe di laurea*	Numerosità massima della classe di laurea*	Accesso programmato	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Media triennio
Corso di Laurea	10	75	85	85	86	89	87
Corso di Laurea Magistrale	10	100	40	28	30	17	25

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

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 al I anno di corso.

Corso di Laurea	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016	A.A. 2016/2017
Candidati preiscritti	241	220	236
Studenti ammessi	85	86	89

Corso di Laurea Magistrale	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016	A.A. 2016/2017
Candidati preiscritti	46	41	27
Studenti ammessi	28	30	17

- **Modalità di preiscrizioni**

I candidati all’iscrizione al Corso di Laurea sono selezionati secondo quanto stabilito dalle Modalità di preiscrizioni approvate annualmente (*All. 5 – Modalità preiscrizioni*). Per l’A.A. 2016/2017, le suddette disposizioni sono state approvate dal Consiglio di Facoltà del 20/01/2016.

A seguito dello svolgimento delle prove, viene compilata una graduatoria di ammissione. Per l’A.A. 2016/2017 non era stata fissata una soglia minima di punteggio per l’ammissione dei candidati, a differenza di quanto predisposto per le iscrizioni all’A.A. 2017/2018. In particolare, il Consiglio di Facoltà del 25/01/2017 ha approvato le nuove procedure di ammissione al Corso di Laurea che prevedono

¹ Gli iscritti A.A. 16/17 sono pari a 89. Successivamente all’avvio dell’A.A., due degli iscritti si sono ritirati. Il numero di frequentanti si è assestato a 87, senza che questo comportasse un incremento in termini di requisiti di docenza.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

L'introduzione di un punteggio di soglia per l'ammissione diretta, pari a 80 punti su 100, senza obblighi formativi aggiuntivi. Per l'anno accademico 2018/2019, accogliendo il suggerimento espresso dal Nucleo nella Relazione annuale 2016, il Vicerettore alla didattica intende proporre al Consiglio di Facoltà l'adozione di due soglie per l'ammissione:

- un punteggio minimo per l'ammissione pari a 70 punti su 100, al di sotto del quale l'Ateneo definirà delle attività formative aggiuntive ai fini dell'allineamento di competenze, da valutare caso per caso;
- un punteggio minimo di 60 punti su 100 al di sotto del quale i candidati non verranno ammessi.

- **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 14/15	A.A 15/16	A.A 16/17
Studenti italiani	55	62	59
Studenti europei	5	6	10
Studenti extra-europei	25	18	20
TOTALE	85	86	89

I paesi di provenienza degli studenti internazionali iscritti al I anno del Corso di Laurea negli ultimi tre anni accademici sono i seguenti (per ulteriori dettagli, consultare l'Allegato 6):

	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016	A.A. 2016/2017
Albania	1	-	-
Austria	-	1	3
Brasile	4	1	-
Bulgaria	-	-	1
Cina	1	-	-
Croazia	-	1	-
Cuba	1	1	-
Finlandia	-	-	1
Francia	1	-	1
Germania	3	3	4
Giappone	-	1	-
Guatemala	1	-	-
Indonesia	1	-	-
Israele	2	1	3
Kenya	2	1	2
Messico	1	-	-
Nigeria	-	1	-
Norvegia	1	-	-
Regno Unito	1	2	-
Ruanda	-	1	-
Russia	1	1	1

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Senegal	-	-	1
Siria	1	-	-
Spagna	1	-	-
Sud Africa	-	1	-
Svezia	-	-	1
Svizzera	2	7	5
Thailandia	1	-	-
Turchia	-	-	1
Uganda	-	-	1
USA	4	1	4
TOTALE	30	24	30

I titoli di maturità degli studenti iscritti al I anno di Corso della Laurea negli ultimi tre anni accademici sono i seguenti (per ulteriori dettagli, consultare l'Allegato 6):

Titolo di studio	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016	A.A. 2016/2017
Istituti Esteri	30	24	30
Licei	53	51	52
Istituti tecnici	2	10	4
Altro	-	1	3
Totale	85	86	89

La tabella che segue rileva il voto di maturità degli studenti iscritti al primo anno del Corso di Laurea negli ultimi 3 anni accademici (per ulteriori dettagli, consultare l'Allegato 6):

Votazione	n.d.	60/100 - 70/100	71/100 - 80/100	81/100 - 90/100	91/100 - 100/100
2014/15	6	13	16	8	12
2015/16	-	19	19	15	9
2016/17	15	19	11	8	6

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.

Anno accademico	Candidati all'iscrizione	Candidati ammessi	% ammessi sul totale dei candidati
2014/2015	241	85	35%
2015/2016	220	86	39%
2016/2017	236	87	37%

Il Nucleo constata la capacità del Corso di Laurea di attrarre studenti in misura tale da occupare per intero i posti definiti in sede di programmazione locale degli accessi. Nel contempo, l'Ateneo continua a perseguire l'obiettivo di incrementare la presenza di studenti internazionali iscritti al Corso di Laurea. A questo proposito, si segnala che le azioni intraprese dall'Ateneo per l'A.A. 2016/2017 per

perseguire il suddetto obiettivo, presentate dal responsabile dell'ufficio Comunicazione nel Comitato Esecutivo e riportata nel relativo verbale del 22/11/2016 (*All. 7 – Estratto Verbale del Comitato Esecutivo del 22/11/2016*), sono le seguenti:

- Rafforzare la reputazione del *brand* UNISG.
- Definire e raggiungere il target di riferimento, avvalendosi delle potenzialità offerte da alumni, ex-studenti e Slow Food.
- Condividere contenuti multimediali ed editoriali prodotti partendo dalla documentazione della vita nel campus di Pollenzo e coinvolgendo, tra gli altri, giornalisti, blogger e visiting professor.
- Potenziare la relazione con gli alumni, coinvolgendoli nell'attività di promozione dell'Ateneo, attraverso la scrittura di articoli da condividere e affidando loro l'organizzazione degli eventi nell'ambito del programma Eco-Gastronomy - <http://www.unisg.it/ecogastronomy/>.
- Realizzare progetti di comunicazione per Soci Sostenitori e Partner Strategici.
- Intensificare l'attività di promozione attraverso il *digital advertising*.
- Continuare con la partecipazione a fiere di orientamento, fiere gastronomiche, eventi sul cibo ed eventi Slow Food.
- Intensificare la promozione internazionale, attraverso agenzie che curano il reclutamento studenti, le ambasciate e gli istituti di cultura italiana e altri progetti mirati.
- Aggiornare il sito e ideare una piattaforma contemporanea di informazione.

Infine, nell'ottica di supportare gli studenti stranieri nel loro inserimento nel *campus* e nella loro integrazione nella comunità braidese, 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. Inoltre, al fine di favorire l'inserimento di questi studenti nel tessuto sociale locale, l'Associazione Studenti – ASSG – ha creato un blog on line - <https://assgblog.wordpress.com/> - redatto esclusivamente in lingua inglese, contenente diverse informazioni sulle attività extra didattiche, sugli eventi legati al campus.

- **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 (per ulteriori dettagli, consultare l'Allegato 7).

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
2014/2015	85	-1	-	-1
2015/2016	86	-1	-	-1
2016/2017	89	-2	-	-2

- **Durata degli studi**

Per il Corso di Laurea la durata degli studi risulta in media di 3 anni e 3 mesi circa (per ulteriori dettagli, consultare l'Allegato 6).

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. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17
Studenti italiani	27	30	17
Studenti europei	-	-	-
Studenti extra-europei	1	-	-
TOTALE	28	30	17

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

Ateneo di provenienza degli iscritti al I anno	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016	A.A. 2016/2017
Altri Atenei	26	29	17
UNISG	2	1	-

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Le Classi di Laurea di provenienza degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale negli ultimi tre anni accademici sono le seguenti (per ulteriori dettagli, consultare l'Allegato 6):

Classe di Laurea - Titolo di Laurea triennale	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali	1	2	1
Scienze e tecnologie alimentari	2	2	-
Scienze economiche	9	11	4
Lettere	-	3	1
Storia	2	1	-
Disegno industriale	-	-	-
Architettura	1	2	-
Scienze della comunicazione	-	1	2
Scienze geografiche	1	-	-
Scienze politiche e delle relazioni internazionali	3	1	2
Lingue e culture moderne	1	1	-
Mediazione linguistica	-	-	2
Scienze turistiche	1	-	1
Filosofia	2	-	1
Giurisprudenza e Scienze dei servizi giuridici	-	3	1
Scienze dei beni culturali	-	1	-
Professioni sanitarie e infermieristiche	1	-	-
Scienze e tecniche psicologiche	-	-	-
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	-	-
Titolo estero (economia e commercio)	-	-	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. 5 – Modalità preiscrizioni*). Per l'A.A. 2016/2017, le suddette disposizioni sono state approvate dal Consiglio di Facoltà del 20/01/2016.

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.

Per le iscrizioni all'A.A. 2017/2018 il Consiglio di Facoltà del 25/01/2017 ha approvato le nuove procedure di ammissione al Corso di Laurea Magistrale che prevedono l'introduzione di un punteggio di soglia per l'ammissione diretta nella prima sessione di selezione dei candidati, pari a 80 punti su 100. Come dichiarato nella graduatoria di ammissione pubblicata sul sito - <http://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/graduatorie/> -, la graduatoria è "a scorrimento", ovvero nell'eventualità che

uno o più candidati, tra i primi 40 classificati nelle prove di ammissione, rinuncino a confermare l'iscrizione entro i termini stabiliti, gli eventuali posti vacanti potranno essere occupati dai candidati che si sono classificati dalla posizione 41 in poi, sulla base del punteggio conseguito e, comunque, fino al raggiungimento del numero massimo di 40 iscritti.

- **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
2014/2015	28	-	-	-
2015/2016	30	-	-	-
2016/2017	17	- 3	-	-3

- **Durata degli studi**

La durata degli studi risulta in media di 2 anni e 3 mesi circa (per ulteriori dettagli, consultare l'Allegato 6).

Corso di Laurea e Corso di Laurea Magistrale

- **Interventi a sostegno del diritto allo studio**

Si conferma l'impegno del Consiglio di Amministrazione a sostegno del diritto allo studio, con lo stanziamento annuale in bilancio di circa 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. 2016/2017, il Comitato Esecutivo, nella riunione del 12/11/2015, ha deliberato l'emissione dei bandi per l'assegnazione dei seguenti esoneri dal pagamento della retta, ripartiti per aree geografiche di provenienza dei candidati.

1. Corso di Laurea

- 7 esoneri totali (14.000 euro) riservati a studenti extra-europei
 - 2 esoneri riservati a studenti provenienti dall'Africa
 - 2 esoneri riservati a studenti provenienti dal Centro e Sud America
 - 2 esoneri riservati a studenti provenienti dall'Asia
 - 1 esonero riservato a studenti provenienti da Nord America e Oceania.
- 4 esoneri totali (14.000 euro) e 4 esoneri parziali (7.000) riservati a studenti europei, ripartiti come segue:

- 2 esoneri totali riservati a studenti italiani
- 2 esoneri parziali riservati a studenti italiani
- 2 esoneri totali riservati a studenti europei (non italiani)
- 2 esoneri parziali riservati a studenti europei (non italiani)

2. Corso di Laurea Magistrale

- Esoneri da 4.500 euro, messi a disposizione nella misura del 40% degli studenti ammessi al corso.

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,
 - 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 di 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 10.000 euro, l'ospitalità. Per l'A.A. 2016/2017, il Comitato Esecutivo, con delibera del 19/05/2016, 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 1.100 euro, il Comitato Esecutivo, ogni anno, delibera di assegnare loro 200 euro mensili. Con delibera del 16/09/2016, il Comitato Esecutivo ha assegnato, per l'A.A. 2016/2017, questo sussidio mensile a 10 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.

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

Nell'anno accademico 2016/2017 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 8 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 - <http://www.unisg.it/ricerca-unisg/laboratorio-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 - <http://www.unisg.it/student-life/viaggi-didattici-unisg/>

I viaggi didattici sono una forma di didattica esperienziale che conduce lo studente a un approfondimento delle tematiche affrontate nelle lezioni frontali in aula, 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 7 a 12 giorni, che 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 didattici si sviluppano attraverso visite, lezioni frontali in loco, incontri sia con piccoli produttori di carattere artigianale sia con grandi aziende italiane, leader nella produzione agroalimentare. L'obiettivo dei viaggi in Italia è portare gli studenti a comprendere e apprezzare la diversità del patrimonio gastronomico e culturale delle regioni italiane. Questo percorso prevede che gli studenti, divisi in gruppi, sviluppino le loro capacità di ricerca sociale qualitativa, utilizzando le tecniche dell'osservazione e dell'intervista frontale.
- II anno - Sviluppare la conoscenza di culture e contesti enogastronomici attraverso esperienze didattiche in vari Paesi europei ed extra-europei. In questi territori l'attività didattica è molto variegata, in quanto prevede incontri ed esperienze di vita con comunità indigene, visite presso mercati locali, incontri con Università ed enti culturali. A completamento delle attività, sono organizzate visite anche presso realtà produttive di carattere sia artigianale che industriale, al fine di garantire una visione complessiva che permetta agli studenti di maturare capacità critica e di analisi dei diversi sistemi agroalimentari. 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. Inoltre,

gli studenti hanno l'opportunità di sperimentare in modo diretto l'influenza e l'impatto che le produzioni enogastronomiche hanno sulla società, sull'economia e sull'ambiente.

- III anno – Approfondire il processo di acquisizione delle conoscenze di culture enogastronomiche relative ai contesti geografici europei ed extra-europei. 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 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.

A conclusione di ogni viaggio, gli studenti realizzano una presentazione frontale, utilizzando il supporto del video e creando dei veri e propri prodotti filmici, realizzati grazie a 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 sul campo.

Gli obiettivi formativi dei Viaggi didattici Tematici, trasversali ai tre anni di corso, prevedono un'esperienza di 4/5 giorni in Italia, osservando e intervistando i produttori durante le rispettive 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, permettendo agli studenti di comprendere le difficoltà quotidiane 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 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 aula, confrontandosi con i problemi reali e sviluppando capacità di *problem solving* e di progettualità innovativa.

- Le “Tavole Accademiche” - <http://www.unisg.it/student-life/cafeteria-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”, si alternano in cucina chef provenienti da tutto il mondo che 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.

- Orti didattici - <http://www.unisg.it/campus/orti-ecologici/>

Per meglio approfondire le tematiche legate all’impatto sociale, ambientale ed economico dei metodi di produzione, trasformazione e distribuzione è stato creato il “Laboratorio di Agroecologia” all’interno del Campus universitario. Questo comprende 4 orti, un modello di sostenibilità con scopi ecologici (biodiversità, fertilità del suolo, qualità dell’acqua e dell’aria, energie rinnovabili e benessere animale), economici (autoproduzione di verdure ed officinali per la mensa e di semi di varietà locali) e socio/culturali (educativi/didattici, creazione di una comunità, movimento fisico, consumo di cibo biologico, locale, stagionale e fresco).

Gli orti dell’Università rappresentano il laboratorio ideale per l’applicazione concreta dei principi agroecologici sviluppati in aula e appresi anche durante i viaggi didattici. L’obiettivo principale è quello di contribuire alla formazione di gastronomi consapevoli, informati e critici nei confronti dei diversi metodi di produzione del cibo, capaci di un dialogo più efficace con gli attori del settore agricolo, di gestire autonomamente una produzione alimentare sostenibile, sviluppare un progetto sociale/educativo connesso ad un orto, di comprendere la qualità delle produzioni alimentari e quali sono i fattori che incidono su di essa.

Alcuni insegnamenti a scelta del Corso di Laurea utilizzano gli orti come sede 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 - <http://www.unisg.it/campus/biblioteca/>

La biblioteca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nel corso dei tredici 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 2016, i libri disponibili in biblioteca sono circa 20.500 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 2016/2017, 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:

➤ *Incontri e conferenze*

Gli incontri e conferenze 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 2016/2017 si articolano in 4 aree tematiche (*All. 9 - Incontri e conferenze*):

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

➤ *Insegnamenti a scelta degli studenti*

Per i tre anni di corso, sono stati attivati i seguenti 30 insegnamenti a scelta:

1	L'associazionismo gastronomico: il caso Slow Food
2	Etnomusicologia e canto popolare
3	Interdisciplinarietà della gastronomia

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

4	Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile 1
5	Tutela e gestione dell'agrobiodiversità
6	Vino 1 - Nozione di base di degustazione
7	Wine 1
8	Analisi sensoriale del vino
9	Fonti per la storia dell'alimentazione
10	Food Security
11	Frutticoltura
12	Laboratorio di misure gastronomiche
13	La scienza in cucina
14	Lingua e cultura gastronomica italiana
15	Metodologia della ricerca storica: temi di storia globale dell'alimentazione
16	Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile 2
17	Percorsi progettuali per food packaging sostenibili
18	Retorica e public speaking
19	Vino 2 - Stili di vino e valutazione della qualità
20	Degustazione della birra
21	Epistemologia: Vino, immaginazione, creatività
22	Fondamenti di scrittura e narrazione del cibo
23	Storia della gastronomia francese
24	Storia dei prodotti tipici
25	Economia dello sviluppo
26	Laboratorio di Foraging ed elaborazione creativa
27	Laboratorio sulla pubblicità alimentare
28	Gastronomia e ricerca sociale
29	Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile 3
30	Sovranità alimentare e sostenibilità nel continente africano

A partire dall'Anno Accademico 2017/2018, l'attivazione degli insegnamenti a scelta seguirà le modalità fissate nelle Disposizioni per l'attivazione degli insegnamenti a scelta, approvate dal Consiglio di Facoltà del 29/03/2017. (*All. 10 - Disposizioni per l'attivazione degli insegnamenti a scelta*)

• Rapporto docenti-studenti

I docenti di ruolo dell'Ateneo e i ricercatori a tempo determinato, alla data di approvazione della presente relazione, sono i seguenti:

N	Docenti di ruolo	Qualifica	SSD	
1	Pieroni Andrea	I fascia	BIO/03	Botanica ambientale e applicata
2	Bairati Lorenzo	II fascia	IUS/02	Diritto privato comparato
3	Cevasco Roberta	II fascia	M-GGR/01	Geografia
4	Cinotto Simone	II fascia	M-STO/04	Storia contemporanea

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

5	Fino Michele Antonio	II fascia	IUS/18	Diritto romano e diritti dell'antichità
6	Garzia Carmine	II fascia	SECS-P/07	Economia aziendale
7	Onorati Maria Giovanna	II fascia	SPS/08	Sociologia dei processi culturali e comunicativi
8	Perullo Nicola	II fascia	M-FIL/04	Estetica

N	Ricercatori di ruolo		SSD	
1	Morini Gabriella	Confermato	CHIM/06	Chimica organica
2	Campanini Antonella	Confermato	M-STO/01	Storia medievale
3	Corvo Paolo	Confermato	SPS/07	Sociologia generale
4	Migliorini Paola	Confermato	AGR/02	Agronomia e coltivazioni erbacee

N	Ricercatori a tempo determinato (Legge 240/2010, art. 24, comma 3, lettera a)		SSD	
1	Fassio Franco		ICAR/13	Disegno industriale
2	Torri Luisa		AGR/15	Scienze e tecnologie alimentari

Pensionamenti e conclusione contratti ricercatori TD nel quinquennio 2017/2022

Anno Accademico	Pensionamenti	Ricercatori TD in scadenza
2017/2018	-	1
2018/2019	-	1
2019/2020	-	-
2020/2021	-	-
2021/2022	-	-

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, titolare di insegnamento, ogni 20 studenti circa. Il dato, ricavato dal sistema ESSE3 di gestione delle carriere degli studenti e dell'attività della Segreteria studenti/didattica, considera i 253 studenti frequentanti in corso nell'anno accademico 2016/2017 il Corso di Laurea e i 12 docenti di ruolo e ricercatori a tempo determinato dell'Ateneo titolari di insegnamento.

Corso di Laurea Magistrale

Per il Corso di Laurea Magistrale il rapporto tra studenti e corpo docente è di circa un docente ogni 5 studenti circa. Il dato, ricavato dal sistema ESSE3 di gestione delle carriere degli studenti e dell'attività della Segreteria studenti/didattica, considera i 44 studenti frequentanti in corso i due anni del

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Corso di Laurea Magistrale nell'anno accademico 2016/2017 e gli 8 docenti di ruolo e ricercatori a tempo determinato dell'Ateneo titolari di insegnamento.

- **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.

CORSI	A.A. 2016/2017
Corso di Laurea	9 docenti, di cui: <ul style="list-style-type: none">▪ almeno 5 Professori▪ almeno 5 docenti appartenenti a SSD di base o caratterizzanti▪ massimo 4 docenti appartenenti a settori affini
Corso di Laurea Magistrale	6 docenti, di cui: <ul style="list-style-type: none">▪ almeno 4 Professori▪ almeno 4 docenti appartenenti a SSD caratterizzanti▪ massimo 2 docenti appartenenti a SSD affini

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, per il corrente anno accademico ha soddisfatto il 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) e 5 ricercatori, a 2 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 DM 12/12/2016, n. 987, nell'allegato D, ha incrementato la numerosità massima di studenti della Classe di Laurea L-26, portandola a 100. Ciò significa che l'Ateneo ha la possibilità di immatricolare fino a 100 studenti, con un requisito di docenza pari a 9 docenti di riferimento. Pertanto, per l'A.A. 2017/2018, il requisito di docenza per l'attivazione del Corso di Laurea è stato soddisfatto ricorrendo a un solo professore di seconda fascia dell'Università degli Studi di Torino, che presterà la propria attività didattica presso il campus di Pollenzo, in base alla firma di una convenzione ex art. 6, comma 11, della Legge 240/2010. Per quanto riguarda il Corso di Laurea Magistrale, il requisito di docenza è stato raggiunto ricorrendo esclusivamente a 6 docenti di ruolo dell'Ateneo.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Nella tabella che segue è evidenziato come l'Ateneo ha soddisfatto i requisiti di docenza richiesti dal Ministero per i due Corsi di Laurea – A.A. 2017/2018:

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche		
Classe di Laurea L-26 (numerosità massima della Classe: 100 studenti – DM 12/12/2016, n. 987)		
	Piano di studi	Requisiti di docenza fino a 100 studenti 9 docenti, di cui – almeno 5 Professori
ATTIVITÀ FORMATIVE DI BASE		
1	SECS-S/01	Statistica
2	CHIM/06	Chimica organica
3	BIO/03	Botanica ambientale e applicata
4	BIO/05	Zoologia
ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI		
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	SECS-P/08	Economia e gestione delle imprese
12	IUS/14	Diritto dell'Unione europea
ATTIVITÀ FORMATIVE AFFINI ED INTEGRATIVE		
13	ICAR/13	Disegno industriale
14	IUS/18	Diritto romano e diritti dell'antichità
15	M-DEA/01	Discipline demoetnoantropologiche
16	M-FIL/04	Estetica
17	M-STO/01	Storia medievale
18	M-STO/04	Storia contemporanea
19	M-GGR/01	Geografia
20	SPS/08	Sociologia dei processi culturali e comunicativi

Corso di Laurea Magistrale in Gestione del patrimonio gastronomico e turistico		
Classe di Laurea LM-49 (numerosità massima della Classe: 100 studenti – DM 12/12/2016, n. 987)		
	Piano di studi	Requisiti di docenza fino a 100 studenti

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

			6 docenti, di cui – Almeno 4 Professori
ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI			
1	L-LIN/12	Lingua e traduzione - lingua inglese	
2	SECS-P/07	Economia aziendale	1. PROF. CARMINE GARZIA (II fascia)
3	SECS-P/01	Economia politica	
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	
7	SPS/07	Sociologia generale	4. RIC. PAOLO CORVO
8	M-GGR/01	Geografia	5. PROF. ROBERTA CEVASCO (II fascia)
9	BIO/07	Ecologia	
ATTIVITÀ FORMATIVE AFFINI E INTEGRATIVE			
10	IUS/02	Diritto privato comparato	6. PROF. LORENZO BAIKATI (II fascia)
11	ICAR/13	Disegno industriale	
12	M-DEA/01	Discipline demoetnoantropologiche	
13	M-FIL/04	Estetica	

In occasione della riunione del 30/05/2017, il Comitato Esecutivo ha affrontato il tema dei requisiti di docenza, rilevando l'urgenza di provvedere, entro il primo quadrimestre 2018, alla selezione dei docenti necessari a soddisfare i requisiti di docenza per l'attivazione dell'offerta formativa dell'A.A. 2018/2019. Il Comitato Esecutivo ha chiesto al Rettore quanto segue:

- che vengano individuate almeno tre aree scientifiche/settori scientifico-disciplinari nell'ambito dei quali procedere alla selezione dei docenti di riferimento;
- che venga definito un piano di selezione di professori e ricercatori, che comprenda anche le chiamate dei docenti interni nelle posizioni di professore associato o professore ordinario per le quali hanno conseguito l'abilitazione.

Il Comitato Esecutivo del 31/07/2017 ha discusso la proposta presentata dal Rettore, approvandola integralmente, deliberando quanto segue:

“Il Comitato Esecutivo, preso atto di quanto esposto,

- delega il Vicerettore Carmine Garzia a verificare modalità e termini per la selezione di un ricercatore nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SECS-P/01 – Economia politica, tenendo conto che occorre bandire il relativo concorso entro il 10 ottobre prossimo, per garantire la presa di servizio del docente valutato idoneo entro il prossimo marzo 2018,
- delega il Rettore a porre in atto i passaggi necessari a bandire la selezione per un posto da professore di II fascia nel SSD AGR/15 – Tecnologie alimentari, entro il prossimo 10 ottobre.”

Il Nucleo di Valutazione, alla luce di quanto sopra esposto, constata quanto segue:

- nei prossimi 5 anni non sono previsti pensionamenti del personale docente;
- entro il 2019 si concludono due contratti per ricercatori a tempo determinato.

Inoltre, il Nucleo prende atto con soddisfazione che l'Ateneo sta realizzando delle azioni per l'attuazione della politica di rafforzamento dell'organico dei professori e ricercatori.

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

Il Nucleo rileva che l'Ateneo ha chiaramente esplicitato gli obiettivi formativi dei Corsi di Laurea all'interno della SUA-CdS (Quadro A4a), così come segue:

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;

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

- 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 di Laurea Magistrale (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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Per entrambi i Corsi di Studio, il Nucleo ha constatato che l'Ateneo, nella SUA-CdS (Quadro A4.b.2) ha altresì 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.

Per garantire la coerenza tra gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento previsti con la domanda di formazione espressa dal 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.

Al fine di verificare poi la corrispondenza tra obiettivi formativi, contenuti dell'offerta formativa proposta e capacità di questi contenuti di essere spendibili a livello lavorativo, rispondendo alle concrete esigenze delle aziende presso cui i laureati si collocheranno, a marzo e aprile 2017, l'ufficio Relazione esterne dell'Ateneo ha consultato un campione di aziende che collaborano con l'Ateneo (Eurostampa, Domori, Auchan, Cir Food, Slow Food Editore), come riportato nella SUA-CdS 2017/2018, sezione A – Obiettivi della formazione, Quadro A1.b.

Le suddette aziende sono state sollecitate a esprimersi in merito ai seguenti punti: denominazione del corso, sbocchi occupazionali, fabbisogni formativi e obiettivi formativi.

L'indagine condotta per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche ha fatto emergere che la denominazione risulta chiara e innovativa; nonostante non rientri nelle classiche denominazioni, esprime efficacemente la complessità delle discipline affrontate e dei diversi aspetti afferenti alla gastronomia.

Le figure professionali formate sono in generale rispondenti alle esigenze delle parti interpellate. In particolare, le potenzialità dei laureati si esprimono al meglio quando è loro affidato lo sviluppo di progetti innovativi, in cui possano mettere in connessione più funzioni aziendali. Le parti intervistate suggeriscono che, al fine di assicurare l'adeguatezza dei profili professionali formati, la formazione sia completata da insegnamenti relativi all'utilizzo degli strumenti di comunicazione e di commercializzazione digitale e ai metodi per individuare trend e costruire scenari di innovazione nel mondo del cibo. La generalità dei soggetti intervistati rileva la necessità che la formazione dei laureati sia rafforzata in ambito economico, benché le aziende affermino di essere comunque in grado di fornire internamente strumenti di analisi economica funzionali agli obiettivi da raggiungere.

In merito al Corso di Laurea Magistrale, con l'A.A. 2017/2018 la denominazione del corso è stata resa più conforme agli obiettivi formativi del corso stesso. Dal titolo originario è stata eliminata la parola "Promozione", in quanto già inclusa nel più ampio concetto di "Gestione" del patrimonio (Delibera del Consiglio di Facoltà del 22/02/2017). Con il termine "Gestione" l'Ateneo intende includere tutte le attività che consentono di estrarre valore, per i diversi stakeholders, dal patrimonio gastronomico legato ad uno specifico territorio attraverso attività ricettive, distributive, produttive. A questo proposito, l'indagine condotta per il Corso di Laurea Magistrale con alcune Aziende che collaborano con l'Ateneo (Eurostampa, Goldplast, Auchan, Cir Food, Esmach) ha fatto emergere che la nuova denominazione "Gestione del patrimonio gastronomico e turistico" esprime in modo chiaro che il corso di studi forma figure in grado di ricoprire ruoli senior nella struttura aziendale. Viene segnalato, tuttavia, che l'eventuale inserimento di termini riferiti alla multidisciplinarietà e all'innovazione contribuirebbero a esprimere ancora più efficacemente i contenuti del corso.

Le figure formate risultano in linea con le esigenze professionali dei soggetti consultati, in quanto in grado di ricoprire ruoli chiave per generare cambiamento e innovazione all'interno dello scenario aziendale. I laureati hanno acquisito competenze tali da approcciarsi alle tematiche del food in modo innovativo, con la capacità di comprendere e gestire gli scenari gastronomici complessi.

I profili individuati rispondono pienamente alla crescente necessità delle aziende di innovare prodotti e processi produttivi. In particolare, il profilo professionale del Product and marketing consultant risponde alla necessità delle aziende di avvalersi di una consulenza per rimanere costantemente aggiornate su dinamiche e sviluppi propri del settore del food; esigenza spesso non soddisfatta internamente a causa di una scarsa flessibilità delle strutture aziendali.

Le conoscenze, capacità e abilità fornite al laureato rispondono alle aspettative del mondo del lavoro. La capacità di approccio multidisciplinare alle tematiche gastronomiche permette allo studente di ricoprire funzioni trasversali, creando connessioni costruttive tra i diversi settori aziendali.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Infine, è emersa l'esigenza da parte di alcune aziende di sviluppare maggiormente nei laureati capacità attinenti ai Media e relativi contenuti.

Inoltre, 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. In generale, le aziende che sono entrate in contatto con gli studenti attraverso tirocini o impieghi si ritengono soddisfatte dei profili degli studenti. Si sottolinea, quale peculiarità dei laureati, l'ampia e profonda conoscenza delle diverse filiere produttive, unita alla capacità di creare connessioni tra discipline diverse.

L'Associazione Amici dell'Università, ente promotore dell'Ateneo, che raccoglie oltre 130 Soci (*All. 11 – Elenco Soci da Libro Soci*), 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. L'incontro annuale costituisce l'occasione in cui sistematicamente i Soci dell'Associazione sono informati sulla condizione occupazionale dei laureati dell'Ateneo. A questo proposito, su sollecitazione del Presidio di Qualità, dall'A.A. 2016/2017 l'Ateneo produce delle evidenze documentali (vedasi il verbale del 7 aprile 2017 disponibile in Ateneo presso la Direzione Amministrativa) di questo costante confronto tra Università e aziende pianificato con cadenza annuale. In particolare, durante l'Assemblea dei Soci del 7 aprile 2017, i Soci sono stati informati dal responsabile del Career Office dell'Ateneo sulla condizione occupazionale degli studenti dell'Ateneo laureati nel 2015, 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. Nel contempo, i Soci delle aziende presenti all'Assemblea sono stati informati dell'attività svolta dall'Ateneo, attraverso il Career Office, per supportare gli studenti nella elaborazione del proprio progetto di carriera, finalizzato al loro efficace collocamento nel mondo del lavoro.

Di seguito, alcuni dati sintetici relativi alla condizione occupazionale dei laureati dell'Ateneo del 2015 a un anno dal conseguimento del titolo, estratti dall'indagine condotta annualmente dal Career Office dell'Università (*All. 12 – Condizione occupazionale laureati UNISG*), presentata nel corso dell'Assemblea dei Soci del 7/04/2017 alla presenza anche del Consiglio di Amministrazione dell'Università e dell'Associazione Amici dell'Università.

Condizione occupazionale a 1 anno dal titolo	Laureati Corso di Laurea		Laureati Corso di Laurea Magistrale	
	2014	2015	2014	2015

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Lavora (lavoro, stage retribuito, praticantato)	77%	76%	93%	92%
Non lavora, non cerca ma è impegnato in un corso (Studia)	8%	18%	0%	0%
Inoccupato/Disoccupato	15%	6%	7%	8%

Tra i laureati del 2015, prendendo a riferimento coloro che dichiarano di essere impegnati in attività lavorative, il 29% afferma di avere un contratto a tempo indeterminato. Seguono in ordine decrescente di percentuale gli assunti con contratto a tempo determinato (25%) e coloro i quali operano come lavoratori autonomi (11%).

Nell'ambito delle relazioni con il sistema economico, produttivo e professionale, si segnala che l'Università, dal 2010, ha costituito il gruppo dei Partner Strategici a cui aderiscono alcune tra le maggiori aziende del settore agroalimentare italiano, importanti aziende multinazionali, enti e istituzioni del territorio (*All. 13 – Elenco di Partner Strategici*). I Partner Strategici partecipano attivamente alla vita dell'Ateneo, supportando le attività di ricerca e condividendo l'impegno e le strategie per costruire nuovi scenari sostenibili di produzione e di consumo del cibo a livello nazionale e internazionale. Annualmente l'Ateneo organizza tre incontri in cui i Partner Strategici vengono riuniti per affrontare tematiche proposte dall'Ateneo. In particolare, nel 2016 si sono svolti i seguenti incontri:

1. 26/02/2016 - Approfondimento sul tema dei modelli economici attualmente esistenti e sulle prospettive future, alla luce delle riflessioni contenute nell'Enciclica di Papa Francesco “Laudato si”, con la partecipazione degli economisti Domenico Siniscalco e Stefano Zamagni. Nel contempo, i presenti all'incontro sono stati informati del progetto di revisione del quadro formativo e didattico dell'Ateneo, intrapreso con il MIUR, e invitati a prendere parte ai prossimi tavoli di lavoro che opereranno per delineare il contesto di riferimento teorico, tecnico e metodologico che sottenda alla costruzione ragionata delle nuove classi di laurea, maggiormente affini agli obiettivi formativi dei Corsi di Studio dell'Ateneo.
2. 16/06/2016 - Presentazione del progetto di ricerca Food Industry Monitor, finalizzato a realizzare una mappatura che metta in evidenza l'evoluzione delle performance economiche e finanziarie di un campione rappresentativo delle imprese del settore su un orizzonte temporale sufficientemente ampio a identificare i top performer di ciascun comparto del settore per analizzare le caratteristiche distintive dei loro modelli di business.
3. 5/12/2016 – Giornata di approfondimento sul tema della responsabilità sociale di impresa o CSR – Corporate Social Responsibility - con ospiti Vittorio Coda, professore emerito dell'Università Bocconi, e Carlo Mango, Direttore del Dipartimento della ricerca scientifica della Fondazione Cariplo di Milano.

Inoltre, il 3/03/2017 si è tenuto il primo incontro del 2017, con ospite il meteorologo e climatologo Luca Mercalli, che ha affrontato la correlazione tra cambiamento climatico e attività produttive, stimolando la riflessione sui possibili nuovi scenari economici.

Infine, l'8/06/2017 si è svolto a Pollenzo il secondo incontro dei Partner Strategici in cui sono stati presentati in anteprima i risultati del Food Industry Monitor, osservatorio sulle performance delle aziende italiane del settore food & beverage, realizzato da UNISG in collaborazione con EFG International e giunto nel 2017 alla sua terza edizione.

2. Sistema di AQ a livello dei CdS

Il Nucleo di Valutazione ha proceduto all'analisi della Relazione Annuale della CPds e della Relazione Annuale del PQ per verificare l'efficacia e la coerenza della loro attività con gli obiettivi del sistema di AQ dell'Ateneo.

La Relazione Annuale della CPds ha messo in evidenza una serie di criticità relative alla didattica e all'organizzazione dei Corsi di Studio. Il Nucleo, a seguito della lettura della Relazione stessa, ha sollevato una serie di osservazioni relative essenzialmente alla mancanza di indicazioni precise sulle modalità di lavoro della CPds, sulla documentazione consultata e sulle azioni intraprese per risolvere le criticità emerse e di conseguenza sulla loro efficacia. Tali osservazioni sono state oggetto di un incontro tra la CPds e il PQ, a seguito del quale è stato elaborato il documento allegato (*All. 14 – Riscontro alle osservazioni del NdV sulla Relazione CPds*).

Il Nucleo, dalla lettura della Relazione annuale 2016 del PQ e dalla Relazione del Presidio della Qualità d'Ateneo sul processo di rilevazione delle opinioni degli studenti sulla qualità della didattica 2017, ha preso atto delle attività svolte al fine di favorire e rendere efficace il funzionamento degli organi e delle strutture operative del sistema di AQ dell'Ateneo.

A. 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 dalle ore 8.00 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, il Nucleo prende atto che continua una particolare attenzione alle esigenze degli studenti, con la

conferma della disponibilità all'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 2017/2018 sono iniziate in autunno 2016 e 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 Superiori Italiani all'estero, ecc.
(*All. 15 - 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.

Dall'avvio dell'A.A. 2015/2016, su sollecitazione del Presidio della Qualità, l'attività dei mentori è stata formalizzata, attraverso una chiara strutturazione e organizzazione delle loro azioni, come definito nell'Allegato 16, che espone le modalità con cui, attualmente, 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.

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.

La forte vocazione dell'Ateneo verso l'Internazionalizzazione è evidenziata anche dall'interesse per i programmi di mobilità internazionale. Attualmente presso l'Ateneo sono attivati i seguenti programmi di mobilità:

- **Mobilità docenti e staff (STA e STT) - <http://www.unisg.it/ateneo/programma-erasmus/>**

Erasmus Bilateral Agreement: accordi con Università partner per la mobilità di studenti e docenti. Il Bilateral Agreement è un accordo di cooperazione siglato tra due Istituti universitari in possesso della Erasmus Charter for Higher Education (ECHE), che rende possibile la mobilità internazionale all'interno del Programma Erasmus+, in vigore a partire dall'anno 2014. L'attivazione di un nuovo accordo bilaterale avviene su richiesta di un docente dell'Ateneo. Ciascun accordo descrive le iniziative e i flussi di mobilità che si intendono realizzare, inclusi il numero degli studenti e/o dei docenti, le aree disciplinari e la durata della mobilità.

Mobilità docenti e personale di impresa per attività didattica (STA): mobilità dei docenti nell'ambito del progetto LLP/Erasmus. Il Programma Erasmus+ offre ai docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche la possibilità di svolgere brevi periodi di insegnamento presso

un'Università o un Istituto di istruzione superiore esteri con i quali sia stato preventivamente stipulato un accordo bilaterale di “Mobilità docenti”.

Mobilità docenti e altro staff per formazione (STT): mobilità dei docenti e/o del personale tecnico amministrativo nell'ambito del progetto LLP/Erasmus. Il Programma Erasmus+ offre ai docenti/staff dell'Università di Scienze Gastronomiche la possibilità di svolgere brevi periodi di formazione presso un'impresa con la quale sia stato stipulato in accordo di “Mobilità Staff”.

Gli Istituti con cui l'Ateneo ha firmato un Bilateral Agreement nell'ambito dell'ERASMUS+ per scambio docenti sono attualmente i seguenti:

- Kassel University, Germany
- University of Copenhagen, Denmark
- Estonian University of Life Sciences
- Technological Educational Institute of Ionian Island, Greece
- School of Oriental and African Studies, University of London
- University of Barcellona, Spain

• **Mobilità studenti**

Attualmente, presso l'Ateneo, non è disponibile un programma Erasmus per la mobilità degli studenti, in quanto l'organizzazione dell'attività didattica prevede un calendario delle lezioni e dei viaggi didattici, europei ed extra-europei, tale da non consentire la partecipazione degli studenti ad attività presso altri Atenei. Tuttavia, si rileva che l'attività dei viaggi didattici permette comunque agli studenti di maturare esperienze formative all'estero.

B. 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:

Denominazione Aula	N. posti a sedere	Localizzazione
1	20	Agenzia di Pollenzo
2 - Renato e Anna Dominici	30	Agenzia di Pollenzo
3	30	Agenzia di Pollenzo
4	40	Cascina Albertina
5 - Gabriella Miroglio	104	Cascina Albertina
6	104	Cascina Albertina
9	40	Cascina Albertina
10	50	Cascina Albertina
Magna	148	Cascina Albertina
Totale posti a sedere nelle aule	566	

Si prende atto degli interventi di adeguamento delle aule maggiori, la 5 e la 6, la cui capienza è stata incrementata a 104 posti, consentendo all'Ateneo di incrementare il numero di studenti da ammettere al Corso di Laurea.

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 40 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 Consiglio di Amministrazione del 30/06/2017 ha deliberato di procedere all'acquisto di unità immobiliari ubicate in Pollenzo, di fronte alla Cascina Albertina, attuale sede di parte della didattica dell'Ateneo, per le quali era già stato sottoscritto nel 2015 un contratto preliminare di acquisto. Successivamente al perfezionamento dell'acquisto, l'Ateneo sarà impegnato nella progettazione delle nuove strutture da edificare.

Infine, per rispondere nell'immediato alla richiesta degli studenti di disporre di maggiori spazi per lo studio, il Comitato Esecutivo, nella riunione del 30/05/2017, ha stabilito che i locali delle Tavole Accademiche, la mensa universitaria, nella fascia oraria non dedicata al pranzo, siano aperti agli studenti come luogo di aggregazione e studio.

Il Nucleo di Valutazione, preso atto di quanto sopra, esprime apprezzamento per la chiara volontà dell'Ateneo di assicurare maggiori spazi per l'attività accademica, dando efficace e concreta risposta alla richiesta espressa dagli studenti.

3. 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 rappresenta un passo particolarmente importante per l'Ateneo, presso il quale si è andato consolidando un 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.

Il confronto che deriva dall'adozione di questionari comparabili fa emergere punti di forza e di debolezza.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

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 pareri 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 risultati 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.

Modalità di rilevazione.

Come per l'anno accademico precedente, anche per l'anno accademico 2015/2016, la rilevazione sulle opinioni degli studenti frequentanti il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e il Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico si è fondata su un questionario somministrato in versione cartacea.

Per l'anno accademico 2015/2016, l'ufficio di supporto del Nucleo ha distribuito i questionari in aula, in coincidenza con la conclusione delle lezioni. Gli studenti, in occasione di ogni distribuzione, sono stati chiamati a esprimersi sulla qualità della didattica di più insegnamenti contemporaneamente. Anche quest'anno è stata rilevata l'opinione degli studenti sulla qualità della didattica per la totalità degli insegnamenti di ciascun anno di corso, senza ricorrere a campionature. Con questo, si vuole fornire agli organi di governo dell'Ateneo una fotografia quanto più possibile dettagliata della percezione che gli studenti hanno della qualità della didattica loro impartita.

Successivamente all'elaborazione delle risposte ai questionari, è stata compilata una scheda per ogni singolo insegnamento, che riassume sinteticamente i giudizi dati dagli studenti, attraverso la quale il docente interessato è in grado di verificare il livello di soddisfazione che ogni studente manifesta verso la qualità della didattica.

Al fine di migliorare l'efficacia delle metodologie per la raccolta dei giudizi degli studenti, si segnala che per la rilevazione in corso, relativa all'A.A. 2016/2017, per la distribuzione dei questionari sono state adottate le indicazioni date dal Presidio della Qualità nelle nuove "Linee Guida per la distribuzione e elaborazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti" (*All. 2*), presentate nel Consiglio di Facoltà del 21/07/2016. Le Linee guida stabiliscono che la distribuzione dei questionari debba avvenire singolarmente per ciascun insegnamento e nell'arco temporale compreso tra i 2/3 e il termine delle lezioni, conformemente alle "Linee guida per

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

l'accreditamento periodico delle sedi e dei Corsi di Studio universitari” dell'ANVUR. L'ufficio incaricato, contestualmente all'avvio dell'insegnamento, concorda con il docente il giorno in cui procedere alla distribuzione dei questionari. L'obiettivo che si intende perseguire con questa modalità di distribuzione è il coinvolgimento di ciascun docente titolare d'insegnamento, chiamato a sensibilizzare gli studenti sull'importanza della compilazione del questionario.

Le Linee guida prevedono, inoltre, che l'elaborazione in forma aggregata dei risultati dei questionari avvenga adottando il report che dia evidenza, oltre alla % ottenute dalle risposte positive, dalle risposte negative e dalle mancate risposte, anche alla % di risposte “decisamente sì”. Gli esiti dei questionari sono condivisi con la Commissione Paritetica docenti/studenti, ai fini della redazione della Relazione annuale.

Al fine di dare agli studenti la possibilità di esprimersi in modo più puntuale in merito a punti di forza e punti di debolezza relativi al singolo insegnamento valutato - a partire dalla rilevazione sugli insegnamenti avviati dal mese di gennaio 2017, su indicazione del Vicerettore alla didattica, in accordo con il Presidio della Qualità - il questionario è stato integrato da tre nuovi quesiti a risposta aperta:

- a. Aspetti positivi dell'insegnamento;
- b. Aspetti negativi dell'insegnamento;
- c. Suggerimenti per migliorare l'insegnamento.

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 38 questionari, uno per ciascuno degli insegnamenti/moduli obbligatori impartiti nell'A.A. 2015/2016; per il Corso di Laurea Magistrale sono stati distribuiti 18 questionari, uno per ciascuno degli insegnamenti/moduli obbligatori impartiti nell'A.A. 2015/2016. (*All. 17 - Grado di copertura della rilevazione*).

Si sottolinea che la rilevazione ha interessato anche la totalità dei 31 insegnamenti a scelta attivati nell'A.A. 2015/2016 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 1805 pari, per il Corso di Laurea, al 58% di quelli attesi, e per il Corso di Laurea Magistrale, all'82%. (*All. 17 - Grado di copertura della rilevazione*).

Il Nucleo di Valutazione valuta insoddisfacente il numero di questionari compilati dagli studenti frequentanti del Corso di Laurea, sollecitando una riflessione sulla necessità di individuare una modalità di raccolta dell'opinione degli studenti più efficace.

A questo proposito, su suggerimento del Presidio della Qualità, il Consiglio di Facoltà del 28/06/2017 ha deliberato l'adozione, per l'A.A. 2017/2018, della distribuzione dei questionari in forma digitale, condizionando l'iscrizione all'appello di esame di ciascun insegnamento alla compilazione del relativo questionario di valutazione.

B. Livelli di soddisfazione degli studenti frequentanti.

Nella propria attività di valutazione, il Nucleo ha scelto di monitorare il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla qualità della didattica, raffrontando le risposte al questionario date dagli studenti nel corso degli ultimi tre anni accademici.

Il Nucleo, al fine di evidenziare l'andamento del giudizio dato dagli studenti sulla qualità della didattica, ha reso disponibile un file nel quale sono riepilogate le percentuali delle risposte positive date dagli studenti a ciascuno dei 12 quesiti posti per ogni insegnamento. (*All. 18 – Report risposte ai questionari*).

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.

Si rileva, per l'A.A sotto esame:

- per il I anno del Corso di Laurea, rispetto all'anno precedente, una flessione dei giudizi positivi per quasi tutti i quesiti proposti, ad eccezione di quelli relativi all'adeguatezza del materiale didattico (indicato e disponibile) per lo studio della materia e all'utilità delle attività didattiche integrative.
- per il II anno del Corso di Laurea, per alcuni degli aspetti esaminati, una percezione della qualità della didattica in forte flessione.
- per il III anno del Corso di Laurea, un generale miglioramento delle *performance* registrate nel precedente anno accademico.

Sulle flessioni registrate, in particolare per il I e II anno del Corso di Laurea, rilevate anche dal Presidio della Qualità nella propria relazione, si invitano gli organi di Ateneo a operare un approfondimento.

Analogia modalità di valutazione è stata adottata per il Corso di Laurea Magistrale.

Con riferimento a quanto emerge al II anno del Corso di Laurea Magistrale, il Nucleo rileva un considerevole numero di insegnamenti con valutazioni fortemente negative. A questo proposito, come si evince dalla relazione del Presidio, si prende atto che l'Ateneo ha messo in atto, già dal corrente anno accademico 2016/2017, una serie di azioni correttive, quali l'introduzione di insegnamenti maggiormente

conformi agli obiettivi formativi del corso di studio e ai profili professionali da formare e la sostituzione dei docenti a contratto che non avevano incontrato il gradimento degli studenti.

Analisi degli aspetti critici evidenziati dalla rilevazione/dalle rilevazioni.

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. 2015/2016 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 Vicerettore alla didattica esamina il trend del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti nel corso degli anni accademici, al fine di sollecitare i docenti 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.

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, consegnato al Rettore e al Vicerettore alla didattica, unitamente ai rapporti statistici generali a livello di Ateneo.

Il Nucleo prende atto che, su impulso del Presidio della Qualità, il Rettore ha avviato, per la prima volta in modo strutturato e documentato, una serie di incontri con ciascun docente al fine di analizzare gli esiti della rilevazione dell'A.A. 2015/2016. Al momento della chiusura della presente Relazione, il Rettore ha incontrato tutti i docenti di ruolo dell'Ateneo e parte dei docenti a contratto. Di ciascun incontro, il Rettore redige delle “minute”, comunicando al Presidio della Qualità lo stato di avanzamento degli incontri, come evidenziato nella Relazione del Presidio. Il Nucleo rileva che la pianificazione degli incontri con i singoli docenti e la conseguente predisposizione di evidenze documentali su quanto emerso

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

nel corso degli stessi costituisce un passo significativo posto in atto dall'Ateneo nell'ambito del sistema di Assicurazione della Qualità.

Con riferimento all'esito della rilevazione, il Nucleo ha preso atto che l'Ateneo è consapevole della criticità relativa all'organizzazione complessiva del calendario didattico. Infatti, come rilevato dalla Relazione del Presidio della Qualità, il Vicerettore alla didattica ha già attuato una serie di azioni correttive per il corrente A.A. 2016/2017. In particolare,

- sono stati limitati considerevolmente gli annullamenti e spostamenti di lezioni già fissate nel calendario didattico, intervenendo su uno degli aspetti che generava la maggiore insoddisfazione da parte degli studenti; in un confronto fra l'anno solare 2015 e l'anno solare 2016, è stata registrata una diminuzione del 32% del numero di annullamenti/spostamenti di lezioni;
- è stata eliminata la possibilità di fissare appelli di esame al di fuori delle sessioni di esame previste dal calendario.

Il Nucleo, inoltre, sempre dalla Relazione del Presidio, ha constatato che per l'A.A. 2017/2018, il Vicerettore alla didattica ha già programmato, presentandole nel Consiglio di Facoltà del 29 marzo 2017, ulteriori interventi per migliorare l'organizzazione complessiva del calendario e delle attività didattiche, riepilogati nella Relazione del Presidio. In particolare:

- più attenta distribuzione degli insegnamenti nei due semestri di corso, al fine di rispettarne la propedeuticità e rendere più equilibrato il carico di ore di docenza nell'arco del semestre;
- assegnazione a ogni docente di una finestra oraria settimanale fissa per la programmazione delle proprie lezioni, al fine di rendere più omogenea la distribuzione delle lezioni;
- organizzazione del calendario con chiara definizione dei periodi di attività didattica e relative interruzioni per sessioni di esami, recuperi e vacanze;
- nuova regolamentazione per l'attivazione degli insegnamenti a scelta, al fine di assicurare loro una maggior coerenza con gli obiettivi formativi dei Corsi di Studio.

Dalla Relazione del Presidio, il Nucleo rileva altresì che il Vicerettore alla didattica sta attuando delle azioni mirate a migliorare e rendere più puntuale l'analisi degli esiti della rilevazione. A questo proposito, sono state realizzate nuove statistiche descrittive per l'analisi dei dati raccolti attraverso il questionario distribuito agli studenti ed è stato inoltre introdotto un sistema di monitoraggio sistematico su base semestrale dei principali indicatori di performance della didattica. Come comunicato al Presidio, il Vicerettore ha individuato due Indici Sintetici della Qualità – ISQ – riferiti rispettivamente alla qualità della docenza e alla qualità dell'insegnamento. Entrambi sono espressione della media dei risultati di alcuni dei quesiti del questionario. Il Nucleo prende atto che l'ISQ costituirà strumento di analisi delle *performance* della didattica già a partire dal corrente anno accademico 2016/2017, come deliberato dal Consiglio di Facoltà del 28/06/2017.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Inoltre, al fine di monitorare l'andamento del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla didattica, in costante coordinamento con il Presidio, il Vicerettore alla didattica ha introdotto un sistema di elaborazione statistica degli esiti della rilevazione che metta a confronto i risultati dell'ultimo triennio, con l'obiettivo di evidenziare il *trend* registrato da ciascun insegnamento e da ciascun docente.

Infine, come evidenziato dalla Relazione del Presidio, il Nucleo constata che il Vicerettore alla didattica, facendo proprie le indicazioni del Presidio stesso, si è subito attivato per attuare un'analisi accurata degli esiti dei questionari relativi all'A.A. 2016/2017, al fine di intervenire tempestivamente sulle criticità, individuando le iniziative da intraprendere per migliorare il gradimento da parte degli studenti. In particolare, la Relazione del Presidio documenta che il Vicerettore ha instaurato un confronto diretto con i docenti interessati da un livello di gradimento insoddisfacente, al fine di individuarne le ragioni e le conseguenti azioni da programmare.

Il Presidio della Qualità continua a svolgere un ruolo determinante di guida, coordinamento e supporto delle attività dell'Ateneo nella gestione dei processi per l'AQ. Il Presidente del Presidio della Qualità si confronta costantemente con il Rettore, il Presidente dell'Università e il Vicerettore alla didattica, accompagnando l'Ateneo verso un compiuto sistema di AQ.

Il Nucleo condivide e ritiene efficace la metodologia adottata dall'Ateneo per la presa in carico dei risultati della rilevazione e dichiara un buon livello di interesse ai risultati dell'indagine da parte dei singoli docenti.

Punti di forza e di debolezza relativamente a modalità di rilevazione, risultati della rilevazione/delle rilevazioni e utilizzazione 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. Il Nucleo, a tal riguardo, prende atto che l'Ateneo, al fine di rendere più efficace il processo di rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica, passerà dalla distribuzione cartacea alla distribuzione *on line* con l'obiettivo di incrementare il tasso di rispondenti al questionario, in modo da avere, per il futuro, dati più certi.

Al fine di esporre con maggior efficacia gli esiti della rilevazione, il Nucleo predisponde annualmente una tabella nella quale sono riepilogate, per ciascun insegnamento di entrambi i Corsi di Studio, le risposte date dagli studenti ai 12 quesiti (*All. 19 – 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%

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. Ancora, al fine di dare agli studenti la possibilità di esprimersi in modo più puntuale in merito a punti di forza e punti di debolezza relativi al singolo insegnamento valutato - a partire dalla rilevazione sugli insegnamenti avviati dal mese di gennaio 2017, su indicazione del Vicerettore alla didattica, in accordo con il Presidio della Qualità - il questionario è stato integrato da tre nuovi quesiti a risposta aperta:

- a. Aspetti positivi dell'insegnamento;
- b. Aspetti negativi dell'insegnamento;
- c. Suggerimenti per migliorare l'insegnamento.

C. Presa in carico dei risultati della rilevazione.

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 Vicerettore alla didattica, unitamente ai rapporti statistici generali a livello di Ateneo.

La Commissione Paritetica docenti/studenti ha ricevuto i risultati della rilevazione dell'A.A. 2015/2016, ai fini della redazione della Relazione annuale. Le indicazioni e i rilievi emersi dal lavoro della Commissione sono stati trasmessi al Consiglio di Facoltà, al Vicerettore e al nucleo di valutazione. Il Vicerettore alla didattica facendo seguito a quanto emerso dalla relazione CPDs nella seduta del 22/02/2017, ha messo in atto una serie di azioni volte a risolvere le criticità segnalate dalla commissione stessa (*All. 20 - Indicazioni CPDs – Azioni Vicerettore*).

Si fa presente che nel sito dell'Ateneo è stata riservata una sezione alle attività del sistema di AQ, per la pubblicazione delle relazioni; appare come uno strumento utile e 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.

Il Nucleo di Valutazione prende atto che nel sito istituzionale di Ateneo è stata creata una sezione relativa al sistema di AQ di Ateneo.

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.

4. Qualità della ricerca dipartimentale

L'Università di Scienze Gastronomiche - <http://www.unisg.it/ricerca-accademica/> - vanta una specializzazione nella ricerca focalizzata sulla multidisciplinarietà che caratterizza il contesto gastronomico. L'approccio metodologico si basa su quelli che sono i principi fondanti dell'Ateneo, pertanto principalmente sui temi della sostenibilità del cibo quale forma di sussistenza e di miglioramento delle condizioni umane e naturali del pianeta.

Con riferimento alla peculiarità del suo ramo di studi e alla ormai internazionalmente riconosciuta competenza nel mondo delle scienze gastronomiche e nella sua sfaccettata sfera di influenza, l'UNISG promuove progetti di ricerca sia legati al settore accademico che a quello attinente l'innovazione di aziende, realtà produttive e culturali.

I docenti e i ricercatori di UNISG sono costantemente impegnati nelle seguenti aree tematiche di ricerca accademica:

Economia e Food Policy

Sotto la lente di ingrandimento sono i trend della produzione alimentare e degli scambi commerciali, il sostegno alle produzioni di piccola scala, la valorizzazione della forza lavoro contadina, la regolamentazione normativa e operativa per garantire qualità, genuinità (tracciabilità) e conservazione nel tempo.

Internazionalità e stili di consumo

Gli studi si focalizzano sugli stili di consumo alimentare in chiave internazionale, attraverso processi di analisi contemporanee e storiche su popolazioni rispetto a usanze e tradizioni, su classi demografiche e su fenomeni migratori.

Memoria e paesaggio

Memoria, tradizione e paesaggio sono i focus per scoprire e analizzare il legame che il cibo ha con l'ambiente naturale, i miti, i riti e i processi storici delle popolazioni e dei territori di cui è parte essenziale, il tutto volto a definire il cibo quale patrimonio culturale materiale e immateriale dell'umanità.

Produzione e nuove tecnologie

Il campo analizza la produzione del cibo dalla coltivazione, alla raccolta, all'allevamento, alla conservazione, fino al confezionamento e alla logistica mediante l'impiego di nuove soluzioni tecnologiche in grado di garantire la genuinità, la qualità e la piena sostenibilità.

Ambiente e salute

Si studiano gli effetti della produzione e del consumo di cibo su ambiente e salute, analizzando le soluzioni in grado di impattare meno sull'ambiente che ci circonda e capaci di garantire una qualità gastronomica per una dieta salutare.

Il Comitato Esecutivo del 1/02/2017 ha approvato il “Regolamento della ricerca, del suo finanziamento e dell'incentivazione dell'attività formativa e definizione dell'importo del fondo di ricerca

individuale assegnato ai docenti di ruolo”. Il Regolamento distingue i tre ambiti principali in cui si suddivide la ricerca:

- **Ricerca di base (*basic research*, BAR):** appartengono a questo ambito i progetti in cui ciascun docente, nel rispetto dello statuto epistemologico della disciplina di afferenza e della autonoma libertà di ricerca, esercita la propria attività di indagine e di elaborazione. Gli *output* dell’attività di ricerca scientifica di base riguardano pubblicazioni su riviste scientifiche, capitoli su libri referati, monografie referate, comunicazioni e poster a congressi con panel scientifici, ma anche brevetti; è comunque auspicabile che gli *output* di questa ricerca siano fruiti da tutti, con una preferenza per forme di pubblicazione *open-access*, oppure comunicazioni aggiuntive in cornici divulgative e sui social media.

- **Ricerca strategica (*strategic research*, STR):** appartengono a questo ambito le ricerche che gli organi dell’Ateneo stabiliscono con pianificazione pluriennale come fondanti e di grande rilevanza istituzionale. Le ricerche in questo ambito, condotte dai docenti dell’ateneo, individualmente o, ancora meglio, organizzati in *cluster*, hanno il fine di perseguire il raggiungimento di obiettivi considerati strategici, originali e innovativi. Anche in questo caso gli *output* scientifici riguardano pubblicazioni e comunicazioni di natura diversa. Data la dimensione strategica di questo tipo di ricerca, assume un’importanza cruciale, in questo contesto, la produzione di *output* che abbiano come *target* non solo la comunità scientifica, ma soprattutto gli *stakeholder* e la società tutta. Questa ricerca contribuisce essenzialmente al crescere e al consolidarsi della scienza, nel nostro caso al *farsi scientifico* dei saperi gastronomici.

- **Ricerca applicata (*applied research*, APR):** appartengono a questo novero le ricerche richieste all’UNISG dai partner della stessa (soci sostenitori o partner strategici) o altri attori terzi (privati o pubblici, internazionali e non) che possono stipulare idonei accordi, convenzioni con l’Ateneo. Tali progetti coinvolgono competenze specifiche sviluppate da docenti e ricercatori in UNISG e assicurano risultati in termini economici, di visibilità, di reputazione e di rafforzamento della rete dei soggetti che sostengono UNISG, attraverso le proprie donazioni finalizzate a supportarne la *mission*. La produzione di *output*, in questo tipo di ricerca, ha come target primario quello dei committenti, per quanto vadano ricercati risultati per la comunità scientifica e la società tutta.

Ricerca di base (*basic research*, BAR)

Conformemente alla raccomandazione del Nucleo, l’Ateneo ha avviato un processo mirato a monitorare e documentare l’attività di ricerca di base di ciascun docente di ruolo. A tal fine, il Vicerettore alla ricerca, nel primo trimestre 2017, ha predisposto il database della ricerca individuale svolta dai docenti dell’Ateneo dal 2015, raccogliendo le pubblicazioni realizzate dai docenti (*All. 21 – Pubblicazioni docenti dell’Ateneo*). Si tratta di un passo significativo verso la strutturazione di un completo archivio della ricerca. Le ricerche individuali dei docenti dell’Ateneo sono state 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. (<http://www.unisg.it/ricerca-accademica/>).

Ricerca strategica (*strategic research*, STR)

I progetti di ricerca strategica dell'Ateneo, come confermato nei Comitati Esecutivi del 21/02/2017 e del 28/04/2017, 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 (<http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it>).
- ✓ 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.

Inoltre, l'Ateneo è risultato vincitore di due PRIN 2015 (Progetto di Rilevante Interesse Nazionale) finanziati dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (D.D. 7/11/2016 n. 2634). Si tratta di due progetti attinenti diversi ambiti di ricerca contemplati dall'Ateneo e realizzati in collaborazione con altre università italiane.

Il primo progetto è "Biodiversity and Ecosystem Services in Sacred Natural Sites" (BIOESSaNS), coordinato dall'Università di Bologna, insieme all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e due centri di ricerca del CNR. Tale progetto prevede una ricerca su tutto il territorio italiano per verificare l'influenza della presenza di trenta siti sacri (in particolar modo conventi) sulla biodiversità e sulle conoscenze etnobotaniche dei paesi limitrofi. L'Ateneo studierà la percezione del paesaggio vegetale e la valutazione delle conoscenze tradizionali relative alle piante spontanee e semi-domesticate in zone adiacenti e non, rispetto ai siti sacri prescelti. Alla ricerca parteciperà anche il Laboratorio di Sociologia dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, che si occuperà della valutazione della percezione dell'*oikos* inteso in senso olistico, tanto nei paesi situati in prossimità dei siti quanto in paesi non vicini.

Il secondo progetto, "Cucina Politica", è coordinato dall'Università di Bologna, dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e dall'Università di Palermo. La ricerca, che integra competenze di storia, filosofia e semiotica, si propone di saggiare la cucina come "arte sociale", muovendosi sia sull'asse della cucina pubblica e professionale, in base al sempre più riconosciuto ruolo pubblico (e mediatico) del cuoco, che marca un passaggio dall'estetica come disimpegno all'etica della responsabilità, sia sull'asse della cucina privata e domestica, attraverso un recupero del gusto dell'ospitalità e del manipolare il cibo come modalità di espressione identitaria che viene, forse per la prima volta, parificata sul piano culturale ad altre occupazioni.

Il Nucleo esprime apprezzamento per i due progetti PRIN a cui l'Ateneo prende parte. La partecipazione ai progetti PRIN costituisce un importante fattore di valutazione e di riconoscimento dell'attività di ricerca degli atenei coinvolti.

Infine, il Comitato Esecutivo del 31/07/2017 ha deliberato la sottoscrizione del Partnership agreement del progetto Slow Food-CE nell'ambito del programma Interreg Central Europe (programma di Cooperazione Territoriale Europea). I partner di tale progetto sono l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Slow Food - Città di Venezia - Città di Dubrovnik - Kinookus - Città di Krakovia - Slow Food Polonia - Slow Food Brno - Agenzia di Sviluppo South Moravia - Città di Kecskemet - Slow Food Kecskemet. Obiettivo del progetto è il miglioramento della capacità degli attori locali privati e pubblici di salvaguardare e valorizzare il patrimonio culturale gastronomico immateriale, con un approccio che integri la sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Ricerca applicata (*applied research*, APR)

All'area della ricerca applicata all'innovazione appartengono i progetti realizzati con i Partner Strategici e sostenitori dell'Ateneo ed altri enti.

Questa tipologia di ricerca rientra tra le attività svolte dall'Ateneo nell'ambito della Terza Missione, intesa come attività strettamente connessa alla rete di relazioni che da sempre l'Università intrattiene, in particolare, con aziende ed enti sostenitori dell'Associazione Amici, ente promotore dell'Ateneo, e del gruppo dei Partner Strategici. Relazionandosi con queste realtà, l'Ateneo ha avviato una serie di azioni volte a contribuire allo sviluppo sociale, culturale ed economico della Società con cui costantemente interagisce, 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:

- 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.

Di seguito, si riportano alcuni dei progetti che hanno impegnato l'Ateneo nel corso dell'anno.

➤ Autogrill SpA

- A seguito dei risultati positivi conseguiti dal progetto Bistrot presso la Stazione ferroviaria di Milano Centrale, Autogrill ha chiesto all'Ateneo di replicare il *concept* presso altre strutture, in Italia e all'estero. 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.

- Supporto 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 è avvalsa 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.
- BSI Europe SA - Progetto di ricerca applicata che consenta di sviluppare ulteriormente l'Osservatorio "Food Industry Monitor". Il Food Industry Monitor è un progetto di ricerca scientifica di lungo periodo sviluppato dall'Università di Scienze Gastronomiche UNISG con il supporto EFG. L'osservatorio ha un duplice obiettivo:
 - realizzare una mappatura che metta in evidenza l'evoluzione della performance economiche e finanziarie di un campione rappresentativo delle imprese del settore su un orizzonte temporale sufficientemente ampio;
 - identificare i top performer di ciascun comparto del settore per analizzare le caratteristiche distintive dei loro modelli di business.

L'edizione 2017 dell'osservatorio analizza le performance di oltre 809 aziende con un fatturato aggregato di circa 58 miliardi di euro. Il campione rappresenta circa il 70% di tutte le società di capitale operanti nel settore. L'analisi si articola su 14 comparti, per ciascuno dei quali è stato selezionato un campione rappresentativo dell'offerta costituito da aziende di medie e grandi dimensioni, con base strategica ed operativa in Italia.

- 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.
- Astoria Vega – Con l'obiettivo di procedere a un *rebranding* e alla costruzione di un nuovo posizionamento aziendale, Astoria Vega ha chiesto all'Ateneo supporto nella definizione delle modalità di partecipazione alle fiere e dei contenuti oggetto della comunicazione in quelle sedi.
- CIR Food - Attività di supporto per la realizzazione di centro di innovazione, composto da una biblio-mediateca, da un laboratorio di analisi sensoriale e da un ristorante sperimentale.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

- Ikea – Attività di supporto nella riorganizzazione dell’offerta gastronomica dei ristoranti aziendali e nella formazione dello staff.
- Novamont – Progetto di ricerca su “contenuto e contenitore”, come sistema valoriale unico nella definizione di un cibo di qualità, e sulla narrazione di filiere produttive di cibo e packaging, con particolare riferimento all’aspetto energetico, alle emissioni e agli output generati.
- Novamont – Progetto di ricerca sulla valorizzazione dei cibi edibili nei mercati cittadini e della frazione organica dei rifiuti.
- Azienda Vitivinicola Scarpa – Progetto mirato a identificare le principali criticità relative alla posizione sul mercato dell’azienda e sviluppare raccomandazioni strategiche ed operative per migliorare il modello di business della società.
- Azienda Vitivinicola Scarpa – Progetto di ricerca per lo sviluppo dell’attività di comunicazione strategica dell’azienda vinicola.
- Fondazione Cariplo – Progetto di ricerca “Valori d’impresa, innovazione e comportamento strategico nelle aziende del settore agroalimentare” per lo sviluppo di un *multiple case study* basato sull’analisi di quattro casi aziendali.
- Colussi - Attività formative e procedurali per lo sviluppo di un modello di gestione delle valutazioni sensoriali della Colussi.
- IMA Piemonte - Progetto di creazione di un brand Piemonte per la valorizzazione delle produzioni vitivinicole regionali mediate un concorso enologico regionale (Brand Piemonte).
- Fondazione UNA Onlus – Progetto “Selvatici e buoni” per la valorizzazione della filiera alimentare e del rapporto tra la caccia e le attività agricole, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell’Università degli Studi di Milano.
- Associazione Nazionale Città del tartufo - Documentazione della cultura del tartufo e consulenza per la stesura del dossier di candidatura del tartufo come patrimonio UNESCO.
- Comune di Saluzzo - Aggiornamento dell’Atlante dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali del Saluzzese e delle Valli Occitane.
- EDISU Piemonte - Supporto alle società di ristorazione collettiva che si aggiudichino i bandi di gara per la gestione delle mense universitaria

VQR 2011-2014

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

L'Ateneo ha partecipato alla VQR 2011/2014, accreditando 14 addetti alla ricerca, corrispondenti a tutti i professori e ricercatori di ruolo e ricercatori a tempo determinato in servizio presso l'Ateneo alla data dell'1/11/2015.

Complessivamente, l'Ateneo ha trasmesso 26 prodotti di ricerca, pari al numero di prodotti attesi per i 14 addetti alla ricerca.

Dall'analisi delle singole istituzioni del 21/02/2017, trasmessa dall'ANVUR, si rileva che la sintesi della valutazione della produzione scientifica dell'Ateneo è visibile per le sole Aree 7- Scienze Agrarie e Veterinarie e 11a – Scienze storiche, filosofiche, pedagogiche, psicologiche, in quanto in tutti gli altri casi il numero dei prodotti attesi è stato minore di 5.

In particolare, l'indicatore R, relativo alla qualità della produzione scientifica dell'Ateneo, è maggiore di 1 nell'Area 7, mostrando che la valutazione media è superiore alla media nazionale di area. Per l'Area 11a è invece estremamente prossimo a 1. Sempre per l'Area 7, l'indicatore X è maggiore di 1, mostrando che la frazione di prodotti eccellenti ed elevati è superiore alla media di area. È invece inferiore a 1 per l'Area 11a.

Il Nucleo di Valutazione, preso atto che l'Ateneo:

- ha partecipato alla VQR 2011/2014, accreditando quali addetti alla ricerca tutti i propri professori, ricercatori e ricercatori a tempo determinato
- ha trasmesso la totalità dei prodotti di ricerca attesi

constata la sensibilità dell'Ateneo verso la procedura di valutazione della qualità della ricerca – VQR – predisposta dall'ANVUR.

Azioni intraprese dall'Ateneo a fronte delle “Raccomandazioni e suggerimenti” formulati nella Relazione annuale 2016

Il Nucleo di Valutazione, nella Relazione 2016, aveva formulato le seguenti “Raccomandazioni e suggerimenti”, per le quali l'Ateneo ha posto in atto i corrispondenti interventi.

N.	Raccomandazione/suggerimento	Intervento
1	<p><u>Requisiti di docenza</u> 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.</p> <p>Considerato che all'Ateneo mancano ¼ 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</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – Nell'anno accademico 2016/2017 l'Ateneo ha selezionato due professori di II fascia – SSD IUS/02 - Diritto Privato comparato e SSD SPS/08 - Sociologia dei Processi Culturali e Comunicativi. – Il Comitato Esecutivo, nella riunione del 30/05/2017, ha ribadito l'urgenza di provvedere entro il 2017 al reclutamento dei docenti necessari a soddisfare i requisiti di docenza per l'attivazione dell'offerta formativa dell'A.A. 2018/2019. In particolare, il Comitato Esecutivo ha stabilito che <ul style="list-style-type: none"> o vengano individuate almeno tre aree scientifiche/settori scientifico-disciplinari nell'ambito dei quali procedere alla selezione dei docenti di riferimento o sia definito un piano di selezione di professori e ricercatori, che comprenda anche le chiamate dei docenti interni nelle posizioni di professore associato o professore ordinario per le quali hanno conseguito l'abilitazione.
2	<p><u>Qualità della ricerca di Ateneo</u> 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.</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – L'Ateneo ha avviato un processo di organizzazione di dati e informazioni relativi ai progetti di ricerca dei singoli docenti, creando un apposito database. Il Vicerettore alla ricerca ha avviato la raccolta delle informazioni da parte dei docenti dell'Ateneo in data 17/01/2017, con richiesta agli stessi dell'elenco delle pubblicazioni realizzate dal 2015. L'elenco è stato predisposto e inviato al Rettore in data 14/02/2017. – Il Comitato Esecutivo, l'1/02/2017 ha approvato il “Regolamento della ricerca, del suo finanziamento e dell'incentivazione dell'attività formativa e definizione dell'importo del fondo di ricerca individuale assegnato ai docenti di ruolo”.

	<p>realizzati, alle collaborazioni nazionali e internazionali e agli output prodotti.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
3	<p><u>Rapporto tra numerosità degli iscritti al Corso di Laurea Magistrale e programmazione locale degli accessi.</u></p> <p>Dall'analisi del numero di iscritti al Corso di Laurea Magistrale degli ultimi tre anni accademici, pur rilevando un <i>trend</i> 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.</p>	<p>L'Ateneo, al fine di attrarre al Corso di Laurea Magistrale un maggior numero di laureati, presso il campus di Pollenzo, in Scienze Gastronomiche ha adottato le seguenti iniziative:</p> <ul style="list-style-type: none"> – il Vicerettore alla didattica, nell'A.A. 2016/2017, ha realizzato alcuni incontri con gli studenti del terzo anno del Corso di Laurea mirati a esplicitare in modo chiaro la differenziazione dell'offerta formativa del biennio rispetto al Corso di Laurea e ad esplicitare l'importanza di completare il ciclo di studi con il biennio magistrale; – il Comitato Esecutivo, con delibera del 21/12/2016, ha messo a disposizione dei laureati triennali in Scienze Gastronomiche interessati all'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale esoneri parziali dal pagamento della retta, pari a 4.000 euro (Bando di comunità per la continuità didattica). L'esonero è assegnato ai laureati con una votazione pari ad almeno 105/110. L'esonero è cumulabile con gli interventi a sostegno del diritto allo studio previsti per tutti gli studenti iscritti al corso. – Il Consiglio di Facoltà il 25/01/2017 ha approvato le nuove procedure di ammissione al Corso di Laurea Magistrale in vigore dalle selezioni per l'iscrizione all'A.A. 2017/2018, che prevedono per i candidati laureati o laureandi UNISG l'accesso diretto al Corso di Laurea Magistrale.
4	<p><u>Requisito di accesso al Corso di Laurea</u></p> <p>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</p>	<p>Il Consiglio di Facoltà il 25/01/2017 ha approvato le nuove procedure di ammissione al Corso di Laurea in vigore dalle selezioni per l'iscrizione all'A.A. 2017/2018, che prevedono l'introduzione di un punteggio di soglia per l'ammissione diretta ai Corsi di Laurea, pari a 80 punti su 100. Inoltre, al fine di rendere omogenee le procedure di selezione su tutti i Corsi di Studio, sono state adottate le stesse tipologie di prove e di sistemi di valutazione per tutti gli studenti. Per l'anno accademico, 2018/2019, l'università intende stabilire due soglie:</p>

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - un punteggio minimo per l'ammissione pari a 70 punti su 100, al di sotto del quale l'Ateneo definirà delle attività formative aggiuntive ai fini dell'allineamento di competenze, da valutare caso per caso; - un punteggio minimo di 60 punti su 100 al di sotto del quale i candidati non verranno ammessi.
5	<p><u>Insegnamenti a scelta</u> 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il Consiglio di Facoltà del 29/03/2017 ha avviato un processo di riorganizzazione, con l'approvazione delle "Disposizioni per l'attivazione degli insegnamenti a scelta A.A. 2017/2018" (<i>All. 10</i>), che hanno definito, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> • il numero minimo di studenti iscritti all'insegnamento a scelta per l'attivazione dello stesso; • il numero massimo di studenti iscritti a ciascun insegnamento a scelta attivato; • il numero massimo di insegnamenti a scelta erogabili da parte di ogni docente. - Il Consiglio di Facoltà, su proposta del Vicerettore alla didattica, predispone l'elenco degli insegnamenti a scelta con l'obiettivo di garantire un'equilibrata suddivisione degli stessi nelle aree disciplinari esplicitate sulla SUA-CdS. - In sede di compilazione della SUA-CdS, gli insegnamenti a scelta sono stati associati alle aree di apprendimento cui afferiscono, al fine di evidenziarne la valenza didattica nell'ambito della programmazione del Corso.
6	<p><u>Formalizzazione degli incontri con le parti sociali</u> 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.</p>	<p>Nei mesi di marzo e aprile 2017, l'ufficio Relazione esterne dell'Ateneo ha avviato un processo di consultazione di un campione di aziende, sollecitandole ad esprimersi in merito agli sbocchi occupazionali, ai fabbisogni formativi e agli obiettivi formativi dei Corsi di Laurea. Le risultanze della consultazione sono state inviate al Vicerettore alla didattica per le eventuali azioni da attuare nella programmazione dei Corsi per il prossimo A.A.</p>
7	<p><u>Orientamento in ingresso</u> Con riferimento all'attività per attrarre studenti stranieri, il Nucleo rileva la consistente presenza dell'Ateneo a eventi internazionali organizzati da</p>	<p>Il 22/02/2017 il Rettore, il Vicerettore alla ricerca e il Vicerettore allo sviluppo dell'Ateneo hanno incontrato il Presidente dell'Associazione Uni-Italia – avente l'obiettivo di favorire l'attrazione di studenti e ricercatori</p>

<p>Slow Food, associazione che ha contribuito all'istituzione dell'Ateneo, fondando l'ente promotore "Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche".</p> <p>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, suggerisce l'adesione a <i>network</i> dedicati, in particolare, ad aggiornare costantemente le Università su iniziative e opportunità per far conoscere la propria offerta formativa ai potenziali studenti.</p>	<p>stranieri verso le università italiane, attraverso l'attività di promozione dell'offerta formativa italiana, e di favorire la cooperazione universitaria fra l'Italia e gli altri Paesi - prof. Carlo Naldi, per conoscere le opportunità offerte dall'eventuale adesione dell'Ateneo all'Associazione stessa.</p> <p>Ad oggi, non è ancora stata deliberata l'adesione dell'Ateneo a Uni-Italia, ma è stata raccolta comunque la disponibilità dei responsabili Uni-Italia in Cina e in Vietnam a promuovere la nostra offerta formativa.</p>
---	---

Raccomandazioni e suggerimenti

1. Requisiti di docenza

Richiamando quanto indicato alla sezione “Sostenibilità dell’offerta formativa” del capitolo “Sistema di Assicurazione della Qualità” a livello di Ateneo a proposito del raggiungimento dei requisiti di docenza, il Nucleo di Valutazione prende atto del fatto che il Comitato Esecutivo, nelle riunioni del 30/05/2017 e del 31/07/2017, ha affrontato il tema dei requisiti di docenza, rilevando l’urgenza di provvedere, entro il primo quadrimestre 2018, alla selezione dei docenti necessari a soddisfare i requisiti di docenza per l’attivazione dell’offerta formativa dell’A.A. 2018/2019.

A questo proposito, il Nucleo di Valutazione invita gli organi di Ateneo a valutare il ricorso alle chiamate dirette di professori, ai sensi della Legge 230/2005, strumento efficace di selezione dei docenti, complementare alle procedure di valutazione comparativa.

2. Piano strategico di Ateneo

Al fine di consentire all’Ateneo di focalizzare maggiormente le proprie azioni secondo le politiche di Ateneo stabilite dagli organi di governo e di accrescerne l’efficacia nell’ottica del miglioramento continuo della qualità della didattica e della ricerca, il Nucleo invita l’Ateneo a dotarsi di un Piano Strategico, nel quale siano chiaramente esplicitati gli obiettivi, individuati sulla base delle politiche di Ateneo, le conseguenti azioni da attuare per il loro raggiungimento e i relativi indicatori per la misurazione e verifica dei risultati conseguiti.

3. Incompatibilità e sovrapposizione di ruoli

Il Nucleo, avendo constatato la presenza di alcune incompatibilità e sovrapposizioni di ruoli negli organi del sistema di AQ, pur consapevole delle piccole dimensioni dell’Ateneo, invita a intervenire per risolvere le criticità rilevate.

4. Insegnamenti a scelta

Il Nucleo di Valutazione ha constatato, anche per l’Anno Accademico 2016/2017, 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 nuovamente, come già fatto nella Relazione annuale 2016, gli organi di Ateneo a una valutazione sulla numerosità degli insegnamenti attivati e sulla loro sostenibilità nell’ambito della progettazione didattica complessiva.

5. Corrispondenza obiettivi formativi/insegnamenti

Il Nucleo di Valutazione, al fine di monitorare l'efficace progettazione dei Corsi di Studio e assicurare l'organicità del piano di studi, invita l'Ateneo a predisporre un documento in cui sia evidenziata, per ciascuno dei due Corsi di Laurea, la corrispondenza tra obiettivi formativi e insegnamenti attivati, compresi quelli a scelta, funzionali al loro raggiungimento.

6. Contenuti della ricerca

Il Nucleo invita gli organi di governo dell'Ateneo a rafforzare la politica della ricerca, sia nell'azione di definizione di obiettivi e contenuti della ricerca di Ateneo, sia incentivando la nascita di gruppi di ricerca, anche avvalendosi di figure junior come gli assegnisti di ricerca.

7. Attività del Vicerettore alla didattica

Il Nucleo di Valutazione esprime apprezzamento per il lavoro svolto dal Vicerettore alla didattica nel corso del 2017. In particolare, dall'esame della documentazione attestante gli interventi compiuti dal Vicerettore alla didattica (All.1), si constata l'applicazione di un approccio manageriale nella gestione dei Corsi di studio, che ha consentito l'adozione di interventi finalizzati a una maggiore efficienza dell'organizzazione complessiva dell'attività didattica e dei servizi prestati agli studenti, in risposta alle esigenze emerse dai questionari di valutazione della didattica e dalla Relazione annuale della CPds. A questo proposito, il Nucleo rileva, da un primo esame degli esiti della valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti dell'A.A. 2016/2017, un miglioramento del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti.

8. Struttura

Il Nucleo, ricollegandosi a quanto rilevato nel capitolo dedicato all'“Adeguatezza della dotazione infrastrutturale”, esprime apprezzamento

- per le azioni poste in essere dall'Ateneo per andare incontro alla richiesta degli studenti di disporre di maggiori spazi per lo studio e per l'aggregazione nei momenti liberi dall'attività didattica, consentendo loro libero accesso ai locali delle Tavole Accademiche;
- per la decisione dell'Ateneo di acquisire la proprietà di un'unità immobiliare in Pollenzo, presso la quale edificare nuove strutture in cui ospitare l'attività didattica e di ricerca.

ALLEGATO 1

RELAZIONE DEL VICERETTORE ALLA DIDATTICA AL NUCLEO DI VALUTAZIONE

➤ CORSO DI LAUREA

N.	OBIETTIVO/CRITICITÀ	AZIONE	RISULTATO	AMBITO
1	Rendere maggiormente coerente il piano formativo con le funzioni professionali previste.	Tra le attività didattiche affini e integrative è stato attivato il SSD SPS/08 che ha consentito l'introduzione nel Manifesto degli Studi dell'insegnamento Sociologia dei processi culturali e comunicativi →febbraio 2017	Attivazione al I anno di corso dell'insegnamento di Sociologia dei processi culturali e comunicativi, nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SPS/08 - Sociologia dei processi culturali e comunicativi	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata
2	Introdurre un modulo di insegnamento elevata specializzazione sui temi dell'industria agroalimentare.	Nell'ambito delle Discipline economiche e giuridiche, è stato attivato il SSD SECS-P/08 al posto del SSD AGR/01. L'attivazione del nuovo SSD ha consentito di attivare il modulo Economia aziendale e marketing, parte dell'insegnamento Economia e diritto agroalimentare, al III anno di corso. Questo modulo si caratterizza come un insegnamento di Economia aziendale ad elevata specializzazione sui temi dell'industria agroalimentare con alcuni elementi introduttivi di marketing di prodotto. →febbraio 2017	Attivazione al III anno di corso del modulo di Economia aziendale e marketing, nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SECS-P/08 – Economia e gestione delle imprese. <ul style="list-style-type: none"> ○ Economia e diritto agroalimentare articolato nei seguenti moduli: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Economia aziendale e marketing ▪ Diritto alimentare europeo 	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

3	<p>Esplicitare con più efficacia la propedeuticità dei moduli in cui si articolano gli insegnamenti Biodiversità animale e dei sistemi di allevamento e Biodiversità vegetale e dei sistemi agrari</p>	<p>La nuova denominazione attribuita agli insegnamenti Biodiversità animale e dei sistemi di allevamento e Biodiversità vegetale e dei sistemi agrari ha consentito di esplicitare con più efficacia la propedeuticità dei moduli in cui si articolano i due insegnamenti. In particolare, con il termine Biodiversità animale/vegetale si fa riferimento ai due moduli Zoologia gastronomica e Botanica gastronomica che forniscono allo studente le competenze di base, funzionali allo svolgimento dei moduli successivi. → febbraio 2017</p>	<p>Modifica della denominazione dei seguenti insegnamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Biodiversità animale e dei sistemi di allevamento – I anno di corso articolato nei seguenti moduli: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zoologia gastronomica ▪ Produzioni animali e sicurezza alimentare ○ Biodiversità vegetale e dei sistemi agrari – II anno di corso articolato nei seguenti moduli: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Botanica gastronomica ▪ Sistemi colturali agrari 	<p>SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata</p>
4	<p>Migliorare la propedeuticità di alcuni insegnamenti modificandone la denominazione o l'anno di erogazione.</p>	<p>– In conseguenza dell'attivazione, al I anno, dell'insegnamento "Sociologia dei processi culturali e comunicativi" sono stati spostati alcuni insegnamenti in modo da rispettarne la propedeuticità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione, dal I anno è stato collocato al II anno di corso, pertanto Storia della cucina e del vino è stato spostato dal II al III per rispettare la 	<p>– Passaggio dal I al III anno di corso dell'insegnamento Storia della cucina e del vino, e passaggio dal I anno di corso al II anno di corso dell'insegnamento Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione</p> <p>– Modifica della denominazione dei seguenti insegnamenti:</p>	<p>SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata</p>

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

		<p>propedeuticità dei due insegnamenti.</p> <p>– La nuova denominazione attribuita ai moduli dell'insegnamento Fondamenti di statistica, economia e metodologia, attivato al I anno, permette di dare una visione più organica e strutturata delle materie di studio, secondo una chiara propedeuticità nella quale l'insegnamento di Statistica fornisce allo studente le competenze necessarie per realizzare analisi di tipo economico come richiesto dal modulo di Economia. Completa il percorso l'acquisizione delle capacità di applicare le conoscenze acquisite utilizzando gli strumenti metodologici della ricerca sociale, impartiti nel modulo di Sociologia generale e metodi di ricerca sociale</p> <p>→ febbraio 2017</p>	<p>○ Fondamenti di statistica, economia e metodologia – I anno di corso</p> <p>articolato nei seguenti moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Economia e statistica ▪ Sociologia generale e metodi di ricerca sociale 	
--	--	---	---	--

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

➤ **CORSO DI LAUREA MAGISTRALE**

N.	OBIETTIVO/CRITICITÀ	AZIONE	RISULTATO	AMBITO
1	Rendere la denominazione del Corso di Laurea Magistrale più conforme agli obiettivi formativi del corso stesso.	Dal titolo originario è stata eliminata la parola “Promozione”, in quanto già inclusa nel più ampio concetto di “Gestione” del patrimonio. Con il termine “Gestione” intendiamo includere tutte le attività che consentono di estrarre valore, per i diversi stakeholders, dal patrimonio gastronomico legato ad uno specifico territorio attraverso attività ricettive, distributive, produttive. → febbraio 2017	Nuova denominazione del Corso di Laurea Magistrale: – Gestione del patrimonio gastronomico e turistico – Gastronomic and touristic heritage management Denominazione precedente del Corso di Laurea Magistrale: – Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico – Gastronomy and food communications	SUA/Qualità/Informazioni generali sul corso
2	Migliorare la Presentazione del Corso di Laurea Magistrale con chiari riferimenti alle nuove funzioni che il laureato acquisisce in seguito all’inserimento di nuovi insegnamenti.	– Il quadro è stato integrato con un chiaro riferimento alle funzioni che il laureato magistrale può svolgere in istituzioni pubbliche e/o non governative grazie anche alle conoscenze acquisite attraverso il nuovo insegnamento “Economia politica e della sostenibilità” – Si è proceduto con l’eliminazione della localizzazione dei viaggi didattici (in Italia e all’estero), in quanto la realizzazione di viaggi all’estero è un’eventualità che non si realizza necessariamente ogni	Il Corso di Studio in breve – Integrazione sulle funzioni del laureato ○ <i>Il laureato magistrale può altresì operare in istituzioni pubbliche o non governative, svolgendo, grazie alle competenze acquisite, attività di analisi e pianificazione nell’ambito dello sviluppo agroalimentare e turistico.</i> – Eliminazione della localizzazione dei viaggi didattici ○ <i>Il percorso di studi si caratterizza anche per la presenza di due viaggi didattici durante il primo anno di corso, presso produttori e aziende dei settori enogastronomico e turistico (omissis).</i>	SUA/Qualità/Presentazione

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

		<p>anno e la presenza di questa indicazione poteva trarre in inganno lo studente.</p> <p>→febbraio 2017</p>		
3	<p>Corso di Laurea Magistrale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riformulare in modo più efficace il profilo dell'imprenditore agroalimentare e turistico, seguendo la struttura adottata per gli altri profili. - Definire il profilo dell'operatore in istituzioni pubbliche o non governative per lo sviluppo agroalimentare e turistico 	<ul style="list-style-type: none"> - Si è riformulato in modo più efficace il profilo dell'imprenditore agroalimentare e turistico, seguendo la struttura adottata per gli altri profili. - L'attivazione di un nuovo insegnamento nell'ambito del SSD SECS-P/01 – Economia politica - consente di formulare in modo più efficace il profilo dell'operatore in istituzioni pubbliche o non governative per lo sviluppo agroalimentare e turistico, formato grazie anche all'attivazione di specifici tirocini formativi presso organismi quali IFAD e FAO, per i quali saranno stipulate specifiche convenzioni. <p>→febbraio 2017</p>	<p>Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrazione dell'elenco dei profili, con <ul style="list-style-type: none"> o Imprenditore agroalimentare e turistico o Responsabile di programma-funzionario in istituzioni pubbliche o non governative per lo sviluppo agroalimentare e turistico 	SUA/Sezione A – Quadro A2.a RAD
4	<p>Inserire, tra i requisiti di ammissione alla Laurea Magistrale, una nuova classe di laurea che permetta l'accesso diretto al CdS</p>	<p>La classe di laurea L-5 – Filosofia assicura al laureato conoscenze e capacità funzionali al profilo del laureato magistrale, in particolare per quanto riguarda le abilità comunicative e di analisi.</p> <p>→febbraio 2017</p>	<p>Conoscenze richieste per l'accesso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrazione dell'elenco delle classi di laurea nell'ambito delle quali si chiedi ai laureati triennali di aver conseguito il titolo di laurea con: <ul style="list-style-type: none"> o L-5 – Filosofia 	SUA/Sezione A – Quadro A3.a RAD

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

5	Favorire l'approccio culturale internazionale nel Corso di Laurea Magistrale	Si introduce la facoltà per i docenti di sviluppare moduli e materiali didattici in lingua inglese, al fine di favorire l'approccio culturale internazionale. → febbraio 2017	<p>Obiettivi formativi specifici del Corso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione della facoltà per i docenti di sviluppare moduli didattici in lingua inglese <ul style="list-style-type: none"> o <i>Sia gli insegnamenti che le attività formative previste dalla Laurea Magistrale si terranno in lingua italiana. I docenti potranno sviluppare moduli didattici in lingua inglese e fornire materiale di supporto in lingua inglese nell'ambito di insegnamenti tenuti in italiano, per favorire un approccio culturale internazionale</i> 	SUA/Sezione A – Quadro A4.a RAD
6	Migliorare il dettaglio di conoscenze e capacità acquisite dallo studente in alcune aree disciplinari nel Corso di Laurea Magistrale	- L'Area delle discipline economiche e gestionali è stata arricchita con nuove conoscenze e capacità, che lo studente acquisisce attraverso il nuovo insegnamento "Economia politica e della sostenibilità"	<p>Area delle discipline economiche e gestionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e comprensione: inserimento nuove conoscenze e capacità <ul style="list-style-type: none"> o <i>(omissis) Nel contempo, lo studente acquisisce strumenti analitici avanzati per comprendere i mutamenti macroeconomici e analizzare le politiche di sviluppo che interessano specifici ambiti territoriali. (omissis)</i> - Capacità di applicare conoscenza e comprensione: inserimento nuove capacità <ul style="list-style-type: none"> o <i>(omissis) Lo studente acquisirà la capacità di supportare la progettazione e pianificazione di politiche di sviluppo sostenibile applicato al territorio nell'ambito di imprese e istituzioni pubbliche o non governative. (omissis)</i> <p>Area delle discipline giuridiche e sociali</p>	SUA/Sezione A – Quadro A4.b2 - Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

		<ul style="list-style-type: none"> - Nell'Area delle discipline giuridiche e sociali, in riferimento alle Conoscenza e comprensione, è stato inserito un maggior livello di dettaglio delle conoscenze acquisite attraverso l'insegnamento di "Diritto del commercio internazionale". <p>→ febbraio 2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e comprensione: inserimento nuove conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>(omissis) Acquisisce altresì conoscenze sul diritto del commercio internazionale con particolare riferimento ai prodotti agroalimentari. (omissis)</i> 	
7	<p>Migliorare il dettaglio delle sezioni "Autonomia di giudizio", "Abilità comunicative" e "Capacità di apprendimento" in seguito all'inserimento di nuovi insegnamenti nel Corso di Laurea Magistrale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La sezione Autonomia di giudizio è stata arricchita con nuove capacità, che il laureato acquisisce attraverso il nuovo insegnamento "Economia politica e della sostenibilità" - La sezione Abilità comunicative è stata rielaborata per esplicitare al meglio le modalità di acquisizione delle diverse abilità linguistiche in lingua italiana e inglese. 	<p>Autonomia di giudizio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrazione sulle capacità acquisite dal laureato al termine del percorso di studi <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>(omissis) I laureati devono possedere la capacità critica di valutare i mutamenti macroeconomici di specifici ambiti territoriali, al fine di intervenire con appropriate politiche di sviluppo. (omissis)</i> ○ <i>(omissis) devono possedere una abilità nell'assumere responsabilmente decisioni o fornire autorevole consulenza in fase di progettazione di linee di intrapresa nel settore agro-alimentare e turistico e di pianificazione di politiche di sviluppo nell'ambito di istituzioni pubbliche o non governative. (omissis)</i> <p>Abilità comunicative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrazione sulle abilità linguistiche acquisite <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Il piano formativo della Laurea Magistrale prevede l'insegnamento in lingua italiana, con attività didattica anglofona in parte di un insegnamento dedicato allo sviluppo</i> 	<p>SUA/Sezione A – Quadro A4.c - RAD</p>

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

		<ul style="list-style-type: none"> - La sezione Capacità di apprendimento è stata integrata con il riferimento a nuovi ambiti di applicazione delle competenze che il laureato acquisisce attraverso il nuovo insegnamento “Economia politica e della sostenibilità” → febbraio 2017 	<p align="center"><i>di competenze linguistiche specifiche per il settore food. (omissis)</i></p> <p>Capacità di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrazione sugli ambiti di applicazione delle competenze acquisite dal laureato <ul style="list-style-type: none"> o <i>(omissis) Tutto ciò allo scopo di formare in loro l'attitudine imprenditoriale che può meglio permettergli di inserirsi in contesti lavorativi, attraverso un'attività in proprio, oppure entrando, con perfetta capacità di analizzare e comprendere il contesto, in realtà produttive esistenti e in istituzioni pubbliche o non governative. (omissis)</i> 	
8	Ridurre la parcellizzazione degli insegnamenti	<ul style="list-style-type: none"> - L'attivazione dell'insegnamento Management e marketing nell'ambito del solo SSD SECS-P/07, conseguente alla mancata attivazione del SSD SECS-P/08, è stato motivato dall'intento di ridurre la parcellizzazione e di integrare maggiormente due moduli che erano collocati in sequenza e che beneficiavano di un comune approccio metodologico e di una base comune per le analisi empiriche - La mancata attivazione del SSD AGR/01 è conseguente alla razionalizzazione degli 	<ul style="list-style-type: none"> - Al I anno di corso è attivato l'insegnamento Management e marketing dell'impresa alimentare, nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SECS-P/07 – Economia aziendale, con conseguente mancata attivazione del settore scientifico-disciplinare SECS-P/08 – Economia e gestione delle imprese. - Mancata attivazione del settore scientifico-disciplinare AGR/01 – Estimo, con conseguente riequilibrio dei CFU attribuiti alle attività affini e integrative. 	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

		<p>insegnamenti attivati nell'ambito delle attività affini e integrative. Inoltre, la formazione degli studenti nell'ambito delle discipline economiche e gestionali è assicurata dagli insegnamenti attivati nell'ambito del SSD SECS-P/07.</p> <p>– L'attivazione dell'insegnamento Estetica dei linguaggi della gastronomia contemporanea nell'ambito del solo SSD M-FIL/04, conseguente alla mancata attivazione del SSD M-FIL/05, è stato motivato dall'intento di ridurre la parcellizzazione e di integrare maggiormente due insegnamenti che erano collocati in sequenza e che beneficiavano di un comune approccio metodologico.</p> <p>→ febbraio 2017</p>	<p>– L'insegnamento Estetica dei linguaggi della gastronomia contemporanea, al II anno di corso, è attivato nell'ambito del solo settore scientifico-disciplinare M-FIL/04 – Estetica, con conseguente mancata attivazione del settore scientifico-disciplinare M-FIL/05 – Filosofia e teoria dei linguaggi.</p>	
9	<p>Arricchire la formazione con insegnamenti in linea con le evoluzioni più recenti del mondo del lavoro</p>	<p>L'insegnamento Economia politica e sostenibilità è stato introdotto per fornire strumenti analitici avanzati per comprendere i mutamenti macroeconomici e analizzare le politiche di sviluppo che interessano specifici ambiti territoriali. Coerentemente con le più recenti evoluzioni delle discipline economiche, l'insegnamento dedicherà ampio</p>	<p>Al I anno di corso è attivato l'insegnamento Economia politica e sostenibilità, nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SECS-P/01 – Economia politica.</p>	<p>SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata</p>

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

		spazio al tema dello sviluppo sostenibile applicato al territorio e ai gruppi di imprese che vi operano e che basano il proprio modello di business sulla valorizzazione delle risorse naturali. →febbraio 2017		
10	Rendere i nomi degli insegnamenti più conformi ai loro obiettivi formativi	La modifica della denominazione dell'insegnamento English for food business and food culture è motivata dalla necessità di renderla più attinente al contenuto didattico. →febbraio 2017	Nuova denominazione dell'insegnamento English for food business, oggi denominato English for food business and food culture.	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata
11	Concentrare nei seminari tecnico-introductivi gli insegnamenti maggiormente identificativi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche in modo da allineare le conoscenze di base degli studenti provenienti da lauree diverse da Scienze Gastronomiche	Riduzione del numero di Seminari tecnico-introductivi, concentrandosi su quelli maggiormente identificativi del percorso di studi di Scienze Gastronomiche →febbraio 2017	Attivazione di 4 seminari tecnico-introductivi peculiari del CdL in Scienze Gastronomiche: <ul style="list-style-type: none"> ○ Analisi sensoriale ○ Chimica ○ Tecniche filmiche e narrative ○ Tecnologie alimentari 	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

➤ **CORSO DI LAUREA E CORSO DI LAUREA MAGISTRALE**

N.	OBIETTIVO/CRITICITÀ	AZIONE	RISULTATO	AMBITO
1	Rendere più efficace il processo di rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica e incrementare il tasso di rispondenti al questionario	Attivare la nuova procedura per la distribuzione, elaborazione e comunicazione degli esiti dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti →settembre 2017	Con l'avvio dell'A.A. 2017/2018, passaggio dalla distribuzione cartacea dei questionari alla distribuzione on line, secondo le linee guida elaborate dal PQ.	AQ
2	Facilitare l'accesso alle schede di insegnamento da parte degli studenti	Inserimento di un link diretto dal sito web di Ateneo all'area di ricerca delle Schede di insegnamento presente sul portale degli studenti →marzo 2017	Consultazione più immediata delle schede di insegnamento da parte degli studenti e di chiunque acceda al sito istituzionale	Sito web di Ateneo/sezione Piano di studi
3	Uniformare le modalità di ammissione ai due Corsi di Studio e tra italiani e stranieri per il Corso di Laurea	– Introduzione di analoghe procedure di test online per i candidati all'iscrizione ai due CdS – Introduzione di procedure uniformi per l'ammissione degli studenti italiani e stranieri al CdL →gennaio 2017	Revisione generale delle procedure di ammissione ai due CdS e applicazione di analoghe linee guida per la gestione del processo di iscrizione	Processo di ammissione e iscrizione ai CdS
4	Calendario delle lezioni penalizzato da un eccessivo numero di variazioni delle attività didattiche	Limitare drasticamente la variazione delle lezioni del calendario accademico →settembre 2016	Sull'anno solare 2016 e sul totale dei CdS è stata registrata una diminuzione delle variazioni di lezione pari al 32% rispetto all'anno 2015	Calendario didattico
5	Definire un calendario accademico con chiara definizione dei periodi di attività didattica e relative interruzioni per sessioni di esami, recuperi e vacanze	Suddivisione dell'anno accademico in periodi ben determinati, distinguendo chiaramente la durata dei semestri, i periodi di attività didattica, le sessioni di esame e le interruzioni dovute alle festività.	A partire dall'A.A. 2017/2018, pubblicazione di un calendario strutturato in un'apposita pagina web sul sito di Ateneo e sul portale degli studenti	Calendario accademico

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

		→marzo 2017		
6	Assenza degli studenti dalle lezioni per sostenere esami fissati al di fuori delle regolari sessioni di esame	Eliminazione degli extra-appelli →settembre 2016	Riduzione delle assenze dalle lezioni degli studenti	Calendario accademico
7	Regolamentare l'attivazione degli insegnamenti a scelta	Stesura di un regolamento per l'attivazione degli insegnamenti a scelta → marzo 2017	Il CdF del 29/03/2017 ha approvato un nuovo regolamento relativo agli insegnamenti a scelta, adottato a decorrere dall'A.A. 2017/2018.	Insegnamenti a scelta
8	Rendere più efficace il servizio di Mentoring e più rispondente alla necessità di monitorare la carriera accademica degli studenti	Elaborazione di un documento descrittivo del flusso delle attività e dei risultati del servizio di mentoring →marzo 2017	Il CdF del 29/03/2017 ha approvato le nuove metodologie di monitoraggio della carriera accademica degli studenti, attraverso il servizio di mentoring.	Mentoring
9	Responsabilizzare gli studenti in fase di esame	Riconoscimento allo studente della possibilità di ritirarsi dall'esame, prima della registrazione del voto, qualora ottenga una valutazione ritenuta non soddisfacente. →marzo 2017	Chiara esplicitazione da parte del docente delle modalità di ritiro dello studente dall'esame	Carriera accademica

ALLEGATO 2

Linee Guida per la distribuzione e elaborazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti

Il Presidio per la Qualità d'Ateneo (PQ) ha predisposto le Linee Guida per la distribuzione e elaborazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti:

1. In ragione del numero esiguo degli studenti frequentanti, si conferma la distribuzione cartacea del questionario per l'a.a. 2016/2017²;
2. La distribuzione deve avvenire per ogni singolo insegnamento, coinvolgendone il docente di riferimento;
3. La distribuzione del questionario deve essere programmata, di concerto con il docente titolare d'insegnamento, nell'arco temporale compreso tra i 2/3 e il termine delle lezioni;
4. L'Ufficio incaricato della distribuzione dei questionari, in prossimità della settimana fissata per la somministrazione degli stessi, concorda con il docente titolare dell'insegnamento il giorno in cui procedere;
5. Ciascun docente titolare d'insegnamento è invitato a sensibilizzare gli studenti sull'importanza di una attenta compilazione del questionario;
6. L'elaborazione in forma aggregata dei risultati dei questionari dovrà avvenire adottando il report che dia evidenza, oltre alla % ottenute dalle risposte positive, dalle risposte negative e dalle mancate risposte, anche alla % di risposte “decisamente si”;
7. Gli esiti dei questionari sono condivisi con la Commissione Paritetica docenti/studenti.

² Su suggerimento del Presidio della Qualità, il Consiglio di Facoltà del 28/06/2017 ha deliberato l'adozione, per l'A.A. 2017/2018, della distribuzione dei questionari in forma digitale, condizionando l'iscrizione all'appello di esame di ciascun insegnamento alla compilazione del relativo questionario di valutazione

ALLEGATO 3

LAVORI DELLA COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI/STUDENTI

Commissione Paritetica

La Commissione Paritetica docenti-studenti, è stata costituita con DR 166/16 del 19/12/2016 ed è competente:

- a. a svolgere attività di monitoraggio dell’offerta formativa e della qualità della didattica nonché dell’attività di servizio agli studenti da parte dei professori e dei ricercatori;
- b. ad individuare indicatori per la valutazione dei risultati delle stesse;
- c. a formulare pareri sull’attivazione e la soppressione di Corsi di Studio.

La Commissione Paritetica docenti-studenti è composta da un numero pari di docenti e studenti, secondo modalità stabilite dal Consiglio di Facoltà. La componente studentesca è rappresentativa dei due Corsi di Studio afferenti all’ Ateneo.

Componente docenti:

- a. Lorenzo Bairati, professore associato, docente del Corso di Laurea
- b. Paola Migliorini, ricercatrice, docente del Corso di Laurea

Componente studenti:

- c. Daniele Porporato (studente del Corso di Laurea – III anno)
- d. Silvia Viscomi (studentessa del Corso di Laurea Magistrale – I anno)

Sedute e incontri

Nell’A.A. 2016/2017, la Commissione Paritetica docenti/studenti si è riunita 7 volte, secondo il seguente calendario, nel quale sono indicati i partecipanti e i temi affrontati

INCONTRI		
Data	Partecipanti	Attività
27/04/2016	CPds, Ufficio di supporto AQ	▪ lettura del Rapporto Riesame 31 gennaio 2016 e inizio dei lavori per stesura relazione Commissione Paritetica 2016.
10/09/2016	CPds, Ufficio di supporto AQ	▪ continuazione dei lavori per stesura relazione Commissione Paritetica 2016
10/10/2016	CPds, Ufficio di supporto AQ	▪ lettura delle SUA-CdS 2016 e continuazione dei lavori per stesura relazione Commissione Paritetica 2016

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

05/12/2016	CPds, Ufficio di supporto AQ	<ul style="list-style-type: none">▪ lettura delle SUA-CdS 2016, del Riesame, degli esiti dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti e continuazione dei lavori per stesura relazione Commissione Paritetica 2016
01/02/2017	CPds, PQ, Ufficio di supporto AQ	<ul style="list-style-type: none">▪ confronto tra il PQ e la CPds circa le modalità di organizzazione seguite nello svolgimento delle attività che hanno portato alla stesura Relazione CPds 2016 e pianificazione dei lavori per il prossimo anno accademico
16/02/2017	CPds, PQ, Ufficio di supporto AQ	<ul style="list-style-type: none">▪ analisi con il PQ delle osservazioni presentate dalla Commissione stessa sulla SUA-CdS del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale.
06/04/2017	CPds, PQ, Ufficio di supporto AQ	<ul style="list-style-type: none">• confronto tra PQ e CPds sulle osservazioni presentate dal Nucleo di valutazione alla Relazione CPds 2016

ALLEGATO 4

Attività del Presidio della Qualità dell'Ateneo

A.A. 2016/2017

Premessa

Con l'anno accademico 2015/2016 gli organi di governo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche hanno ridisegnato l'organizzazione della struttura di Ateneo incaricata di gestire il sistema di 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 aprile 2015, ha affidato la Presidenza del Presidio della Qualità (PQ) al Prof. Muzio Gola, Professore del Politecnico di Torino e esperto di Qualità a livello nazionale e internazionale. L'attribuzione della Presidenza del PQ a un soggetto esterno all'Ateneo rappresenta un'unicità nel panorama delle università italiane.

Con Decreto Rettorale del 26 settembre 2015, il PQ è stato costituito nella sua composizione attuale:

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Muzio Gola (Presidente, PoliTo)2. Antonella Campanini (Ricercatore in Storia Medievale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)3. Alessandro Asteggiano (Amministrativo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche) |
|---|

La presente Relazione descrive le attività svolte dal PQ nell'A.A. 2016/2017.

Nel periodo in esame il PQ si è interfacciato costantemente con gli Organi di governo e gli altri attori dell'AQ di Ateneo, al fine di favorire la condivisione delle informazioni, segnalare punti di attenzione, programmare azioni e interventi propri di un sistema di AQ.

Processi e Attività

Dall'avvio della sua attività, con l'obiettivo di riorganizzare il sistema di AQ di Ateneo, il PQ ha coordinato/supervisionato i seguenti **processi** e ha supportato i gruppi di lavoro o le singole persone che ne avevano la responsabilità:

In particolare, le azioni messe in atto dal PQ hanno portato all'implementazione e al consolidamento delle seguenti politiche di Ateneo, sulle quali si basa l'organizzazione delle attività proprie del sistema di AQ:

1. Formazione da parte del PQ dei docenti di struttura dell'Ateneo e dei neo eletti rappresentanti degli studenti negli organi di Ateneo e nelle strutture del sistema di AQ su attività, obiettivi e adempimenti previsti dal sistema di AQ - SUA-CdS, Scheda di Monitoraggio Annuale, Relazione annuale della Commissione Paritetica docenti/studenti.
2. Disponibilità del PQ a un costante confronto e coordinamento con il Vicerettore alla didattica al fine di supportare quest'ultimo, su sua richiesta, nella individuazione delle criticità emerse dall'analisi dei Questionari per la rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti e dagli esiti della Relazione Annuale della Commissione Paritetica, e nella individuazione delle conseguenti azioni correttive.
3. Confronto periodico all'interno della CPds finalizzato all'analisi e al monitoraggio della didattica dei Corsi di Studio e dei servizi per gli studenti, secondo le linee guida previste dal sistema AVA per l'attività di valutazione della CPds.
4. Organizzazione e verifica delle attività connesse alla compilazione della SUA-CdS dei due Corsi di Studio dell'Ateneo, relativamente sia alla sezione RAD sia ai quadri informativi, supportando l'attività del Vicerettore alla didattica attraverso incontri periodici.
5. Aggiornamento periodico e revisione della sezione del sito di Ateneo dedicata al sistema di AQ.
6. Perfezionamento della struttura della Scheda di insegnamento al fine di renderla più completa e esaustiva. Il PQ ritiene di particolare importanza l'attività di formazione e sensibilizzazione dei docenti sull'importanza di questo strumento di comunicazione dei vari aspetti della propria attività didattica.
7. Miglioramento dell'efficacia dell'attività di rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica. Il PQ ha contribuito all'elaborazione di "Linee Guida per la distribuzione e elaborazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti" (*in allegato*) che hanno consentito di avere una regolamentazione di tutti i passaggi e azioni legate all'analisi degli esiti della rilevazione, e ha supportato il Vicerettore per la didattica nell'azione volta a rendere operative tali linee guida. Il PQ ha ribadito l'importanza delle modalità di gestione degli esiti delle rilevazioni, già operanti in Ateneo, ponendo particolare attenzione ai seguenti punti:
 - i report su ogni insegnamento devono essere inviati al relativo docente;
 - i report in formato digitale devono essere resi disponibili in qualunque momento al Rettore, al Vicerettore alla didattica, alla CPds e al Presidente;

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

- gli esiti delle singole rilevazioni devono essere riepilogati in una tabella che presenta i dati disaggregati per i 12 quesiti proposti.

8. Presa in carico della Relazione annuale 2016 del Nucleo di Valutazione.

Inoltre, su iniziativa del Vicerettore alla didattica, a partire dalla rilevazione avviata dal mese di gennaio 2017, è stata modificata significativamente la sezione commenti liberi del Questionario, inserendo un ulteriore box con tre nuovi quesiti a risposta aperta, al fine di dare agli studenti la possibilità di esprimersi in modo più puntuale in merito a punti di forza e punti di debolezza relativi al singolo insegnamento valutato.

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

Gli organi e le strutture operative del sistema di AQ sono affiancati da un **Ufficio di supporto** di Ateneo, con il compito di raccogliere i dati e monitorare l'attività di AQ; i dati raccolti sono convalidati a livello di Ateneo e successivamente inviati al MIUR per le periodiche rilevazioni.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

1. Sedute e incontri

Nel corso del periodo considerato, le riunioni del PQ si sono svolte secondo il seguente calendario (per il dettaglio si richiama ai verbali dei singoli incontri in allegato):

INCONTRI			
Data	Organi AQ	Oggetto incontro	Sintesi
17/11/16	<ul style="list-style-type: none"> ● PQ ● Direttore Amministrativo ● Ufficio di supporto AQ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuove classi di laurea ▪ Rapporto di riesame ▪ Questionari di valutazione della didattica ▪ Elezione nuovi rappresentanti degli studenti 	<ul style="list-style-type: none"> a) Procedere con la preparazione di tutta la documentazione necessaria (SUA CdS, Riesame ciclico, Politiche di Ateneo, Relazione del Nucleo di valutazione) e la emanazione di bandi che consentano all'Ateneo di esser in regola con i richiesti requisiti di docenza b) Definizione della tempistica per la redazione dei Rapporti di Riesame Annuale c) Valutazione dell'opportunità di una distribuzione <i>on line</i> dei questionari d) Programmazione di un prossimo incontro con i rappresentanti degli studenti neo eletti
06/12/16	<ul style="list-style-type: none"> ● PQ ● Rettore ● Direttore Amministrativo ● Delegato per la LM ● Ufficio di supporto AQ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti ▪ Accredimento dei Corsi di Laurea ▪ Mentoring ▪ CPds ▪ Rappresentanti studenti negli organi del sistema di Qualità dell'Ateneo 	<ul style="list-style-type: none"> a) Programmazione degli incontri del Rettore con i docenti a seguito degli esiti dei questionari di valutazione della didattica b) Programmazione di tutte le incombenze cui ottemperare per superare l'accreditamento periodico c) Riorganizzazione del servizio di Mentoring d) Convocazione della CPds per programmazione delle attività e) Formazione dei rappresentanti degli studenti operanti nel sistema di AQ dell'Ateneo
01/02/17	<ul style="list-style-type: none"> ● PQ ● CPds ● Ufficio di supporto AQ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività della CPds ▪ SUA CdS (CdL e LM) ▪ Rapporto di Riesame Annuale ▪ Rapporto di Riesame ciclico ▪ Rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti 	<ul style="list-style-type: none"> a) Aggiornamento sulle attività e modalità di lavoro della CPds; Programmazione dei lavori b) Dare conto delle novità introdotte nelle SUA – CdS e delle motivazioni che ne stanno alla base c) Confronto sull'opportunità di mantenere il Rapporto di Riesame annuale nonostante sia stato sostituito dalla Scheda di Monitoraggio Annuale d) Confronto sulla necessità che l'Ateneo provveda a breve alla redazione del Riesame ciclico e) Elaborazione di nuove Linee Guida per la organizzazione, distribuzione e valutazione dei questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti alla luce delle nuove Linee Guida per l'Accreditamento periodico 2017
16/02/17	<ul style="list-style-type: none"> ● PQ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CPds: analisi delle osservazioni presentate 	<ul style="list-style-type: none"> a) Analisi congiunta delle osservazioni fatte dal Nucleo alla Relazione Annuale della CPds e del piano di lavoro della CPds per l'A.A. 2016/2017

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

	<ul style="list-style-type: none"> • Vicerettore per la didattica • Ufficio di supporto AQ 	<p>dalla Commissione sulla SUA-CdS del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale; programmazione delle attività della CPDS.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Programmazione dell'attività del PQ 2017 ▪ Analisi quadri RAD SUA-CdS LM ▪ Varie ed eventuali 	<ul style="list-style-type: none"> b) Programmazione dei lavori del PQ per il 2017. c) Esame delle modifiche apportate ai quadri RAD della SUA-CdS del Corso di Laurea Magistrale per correttivi e aggiustamenti d) Aggiornamento sulle azioni introdotte dal Vicerettore per la didattica al fine di un miglioramento dell'organizzazione e dei servizi agli studenti
09/03/17	<ul style="list-style-type: none"> • PQ • Ufficio di supporto AQ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Relazione Annuale CPDS ▪ SUA-CdS ▪ Nuove linee guida per la distribuzione, elaborazione e comunicazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti 	<ul style="list-style-type: none"> a) Esame delle osservazioni fatte dal Nucleo alla relazione Annuale della CPDs e programmazione di incontro con la CPDs b) Esame delle modifiche apportate alla Sua – Cds dei Corsi di Laurea e predisposizione di una procedura che assicuri il monitoraggio delle azioni intraprese e dei soggetti impegnati c) Analisi delle nuove Linee Guide per la distribuzione, elaborazione e comunicazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti e previsione di idonee Istruzioni operative che garantiscano l'analisi e la presa in carico dei risultati dei suddetti questionari
06/04/17	<ul style="list-style-type: none"> • PQ • Vicerettore per la didattica • CPds • Ufficio di supporto AQ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Confronto tra PQ - CPDS osservazioni Nucleo di valutazione Relazione CPDS 2016 ▪ Tabella corrispondenze insegnamenti - profili professionali del Corso di Laurea ▪ Tabella riepilogativa degli aggiornamenti ai CdS nel 2016/2017 ▪ somministrazione online dei questionari di valutazione per l'A.A. 2017/2018 	<ul style="list-style-type: none"> a) Confronto tra PQ - CPDS sulle osservazioni presentate dal Nucleo di valutazione alla Relazione della CPDS 2016; b) Esame della Tabella corrispondenze insegnamenti - profili professionali del Corso di Laurea; c) Analisi della Tabella riepilogativa degli aggiornamenti ai CdS nel 2016/2017; d) Aggiornamenti sulle verifiche di fattibilità svolte dall'Ufficio Servizi Informatici circa la somministrazione online dei questionari di valutazione per l'A.A. 2017/2018;

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

15/05/17	<ul style="list-style-type: none"> • PQ • Vicerettore per la didattica • Ufficio di supporto AQ • Responsabile Servizi Informatici 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ SUA-CdS ▪ nuove linee guida Anvur per l'accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari ▪ indicatori per la compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale ▪ somministrazione online dei questionari di valutazione per l'A.A. 2017/2018 	<ul style="list-style-type: none"> a) Aggiornamenti e analisi in merito alla compilazione della SUA-CdS del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale b) Esame delle nuove linee guida Anvur per l'accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari c) Lettura e analisi degli indicatori per la compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale – mantenere il Rapporto di Riesame d) Aggiornamenti sulle verifiche di fattibilità svolte dall'Ufficio Servizi Informatici circa la somministrazione online dei questionari di valutazione per l'A.A. 2017/2018
12/07/2017	<ul style="list-style-type: none"> • PQ • Vicerettore per la didattica • Ufficio di supporto AQ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicatori per la compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale ▪ Programmazione attività del PQ nell'A.A. 2017/2018 	<ul style="list-style-type: none"> a) Report statistici di rappresentazione degli esiti dei questionari di valutazione della didattica b) Scheda di monitoraggio annuale – Introduzione del Riesame annuale operativo - Riesame ciclico c) Programmazione incontri per l'analisi dei Requisiti di accreditamento periodico

ALLEGATO 5

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE A.A. 2016/2017

PREISCRIZIONE

A partire dal **29 gennaio 2016** è possibile preiscriversi al Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche per l'a.a. 2016/2017.

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
18 maggio 2016 (per partecipare alla prova di ammissione del **28 maggio 2016**)
25 agosto 2016 (per partecipare alla prova di ammissione del **2 settembre 2016**)
- Candidati con cittadinanza non italiana:
25/8/2016

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. 2016/2017 è fissato per il **19 settembre 2016**.

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 2016;
- **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 29/01/2016 e consiste in:

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

- registrazione dei dati anagrafici e compilazione del test motivazionale in lingua inglese (esclusivamente online tramite il sito www.unisg.it);

iscrizione tramite apposito link (*doodle disponibile al termine della preiscrizione online*) 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 2016/17;
- 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 28 maggio 2016: 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 28 maggio 2016: 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 a seguito dell'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_it/

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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Le date di apertura e scadenza dei bandi di concorso per l'esonero dal pagamento della retta, saranno pubblicate sul sito 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:	90%
- dossier:	10%

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.

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 2016**.

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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

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).

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;

- 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)

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
PROMOZIONE E GESTIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO E TURISTICO
Food innovation & entrepreneurship
A.A. 2016/2017

▪ **MODALITA' DI PREISCRIZIONE ONLINE**

A partire dal **29 gennaio 2016** è possibile preiscriversi al Corso di Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico per l'**a.a. 2016/2017**.

Il Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico (di seguito chiamato Corso di Laurea) si propone come un corso di studi internazionale. Il Corso di Laurea è istituito con un accesso programmato pari a 40 iscritti.

I candidati all'ammissione al Corso di Laurea saranno valutati tramite l'esame del curriculum e dei titoli e un colloquio individuale, pertanto dovranno effettuare online la registrazione dei dati anagrafici e caricare la documentazione richiesta nell'apposita area delle preiscrizioni (tramite il sito www.unisg.it).

Il termine per effettuare la preiscrizione è il **13 settembre 2016**

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Il Corso di Laurea Magistrale in Gestione del patrimonio gastronomico e turistico si propone come un corso di studi internazionale.

Il Corso di Laurea Magistrale è istituito con un accesso programmato pari a 40 iscritti. I candidati all'ammissione alla Laurea Magistrale verranno vagliati tramite l'esame del curriculum e dei titoli e un colloquio individuale.

Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale:

➤ laureati in possesso di un titolo di laurea triennale conseguito nell'ambito delle seguenti classi di laurea:

1. L-6 – Geografia
2. L-10 – Lettere
3. L-12 – Mediazione linguistica
4. L-14 – Scienze dei servizi giuridici
5. L-15 – Scienze del turismo
6. L-16 – Scienze dell'amministrazione e dell'organizzazione
7. L-18 – Scienze dell'economia e della gestione aziendale
8. L-20 – Scienze della comunicazione
9. L-25 – Scienze e tecnologie agrarie e forestali
10. L-26 – Scienze e tecnologie agro-alimentari
11. L-32 – Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura
12. L-33 – Scienze economiche
13. L-36 – Scienze politiche e delle relazioni internazionali
14. L-37 – Scienze sociali per la cooperazione, lo sviluppo e la pace
15. L-38 – Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
16. L-40 – Sociologia
17. L-42 – Storia

e nelle corrispondenti classi previste dal DM 4 agosto 2000.

➤ laureati in possesso di un titolo di laurea magistrale a ciclo unico conseguito nell'ambito della classe di laurea LMG/01 – Classe delle lauree magistrali in giurisprudenza

➤ laureati in altre classi, laurea quadriennale, magistrale o specialistica, titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo, previa delibera dell'Ateneo, che abbiano acquisito almeno 48 crediti, anche erogati in Master di primo livello, di cui

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

- ✓ almeno 12 crediti nei settori scientifico-disciplinari indicati nell'ambito economico-gestionale
 - Ambito economico-gestionale
 - SECS-P/01 – Economia politica; SECS-P/02 – Politica economica; SECS-P/06 – Economia applicata; SECS-P/07 – Economia aziendale; SECS-P/08 – Economia e gestione delle imprese; SECS-P/10 – Organizzazione aziendale; SECS-P/13 – Scienze merceologiche.
- ✓ i rimanenti 36 crediti nei settori scientifico-disciplinari di almeno 3 dei restanti ambiti sotto elencati,
 - Ambito giuridico-sociale
 - IUS/01 – Diritto privato; IUS/02 – Diritto privato comparato; IUS/03 – Diritto agrario; IUS/04 – Diritto commerciale; IUS/05 – Diritto dell'economia; IUS/08 – Diritto costituzionale; IUS/09 – Istituzioni di diritto pubblico; IUS/10 – Diritto amministrativo; IUS/12- Diritto tributario; IUS/13 – Diritto internazionale; IUS/14 – Diritto dell'Unione Europea; IUS/18 – Diritto romano e diritti dell'antichità; SPS/04 – Scienza politica; SPS/07 – Sociologia generale; SPS/08 – Sociologia dei processi culturali e comunicativi; SPS/09 – Sociologia dei processi economici e del lavoro; SPS/10 – Sociologia dell'ambiente e del territorio.
 - Ambito del territorio e dell'ambiente
 - AGR/01 – Economia ed estimo rurale; AGR/02 – Agronomia e coltivazioni erbacee; AGR/03 – Arboricoltura generale e coltivazioni arboree; AGR/04 – Orticoltura e floricoltura; AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari; AGR/16 – Microbiologia agraria; AGR/17 – Zootecnia generale e miglioramento genetico; AGR/18 – Nutrizione e alimentazione animale; AGR/19 – Zootecnia speciale; AGR/20 – Zoocolture; M-GGR/01 – Geografia; M-GGR/02 – Geografia economico-politica; BIO/07 – Ecologia; BIO/01 – Botanica generale; BIO/03 – Botanica ambientale e applicata; BIO/04 – Fisiologia vegetale; BIO/05 – Zoologia; BIO/09 – Fisiologia; BIO/19 – Microbiologia. ICAR/15 – Architettura del paesaggio.
 - Ambito storico, delle arti e dello spettacolo
 - M-STO/01 – Storia medievale; M-STO/02 – Storia moderna; M-STO/04 – Storia contemporanea; M-DEA/01 – Discipline demotnoantropologiche; M-FIL/04 – Estetica; M-FIL/05 – Filosofia e teoria dei linguaggi; L-ART/06 – Cinema, fotografia e televisione.
 - Ambito linguistico
 - L-LIN/10 – Letteratura inglese; L-LIN/11 – Lingue e letterature anglo-americane; L-LIN/12 – Lingua e traduzione – Lingua inglese

Per tutti i candidati, indipendentemente dal titolo di studi di provenienza, viene comunque verificata l'adeguatezza dell'effettiva preparazione personale e il possesso dei requisiti tramite un colloquio individuale.

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Candidati italiani

I candidati laureandi sono tenuti a 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 formato jpeg.

I candidati laureati sono tenuti a 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;

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

- *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 formato jpeg.

Candidati esteri

I candidati laureati sono tenuti a 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, e verifica la compatibilità del titolo acquisito ai fini dell'iscrizione al corso di Laurea Magistrale.

La valutazione è così articolata:

- analisi del *dossier*
- colloquio motivazionale

I candidati residenti in Italia sono tenuti a sostenere il colloquio motivazionale presso la sede UNISG a Pollenzo nelle date concordate con la Direzione del corso tramite la segreteria studenti (segreteria@unisg.it). 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 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 (vedi Requisiti per l'Ammissione). Tale riserva viene sciolta con il conseguimento della laurea entro la sessione straordinaria dell'a.a. 2015/2016 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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

esami superati durante il percorso di studio presso l'altro ateneo presentando presso la Segreteria studenti l'apposita domanda entro il **31 dicembre 2016**.

DATA INIZIO LEZIONI: 19 settembre 2016

ALLEGATO 6

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Dati statistici sugli studenti

(aggiornati al 31/05/2017)

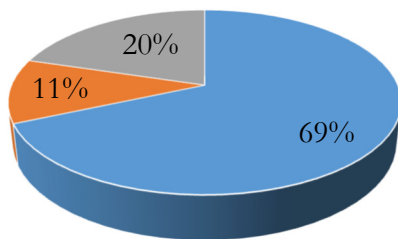
Numerosità, provenienza, percorso lungo gli anni del Corso, durata complessiva degli studi fino al conferimento del titolo.

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

1. Studenti iscritti

Corso di Laurea	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Studenti italiani	49	46	41	39	50	53	45	43	52	60	56	62	59	655
Studenti europei	7	12	9	8	8	7	11	7	12	6	5	6	10	108
Studenti extra-europei	17	8	13	11	10	14	19	17	11	15	24	18	20	197
STUDENTI ISCRITTI	73	66	63	58	68	74	75	67	75	81	85	86	89	960

Studenti italiani e stranieri



■ Studenti italiani ■ Studenti europei ■ Studenti extra-europei

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 2017

Dall'analisi del numero di iscritti al I anno del Corso di Laurea, si rileva, a decorrere dall'A.A. 2012/2013, un costante incremento, che ha consentito all'Ateneo di raggiungere, per ciascuna coorte, il numero di studenti corrispondente all'utenza massima sostenibile fissata annualmente nell'ambito della programmazione locale degli accessi. In particolare, proprio il trend di crescita del numero di iscritti ha determinato la decisione dell'Ateneo di incrementare progressivamente l'utenza massima sostenibile, con conseguenti azioni di reperimento di un maggior numero di docenti di riferimento e di adeguamenti strutturali delle aule maggiori, in grado, oggi, di ospitare fino a 104 studenti.

2. Studenti ritirati per ciascuna coorte – Corso di Laurea

	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Studenti italiani	5	3	3	3	2	6	0	1	1	0	0	0	2	26
Studenti europei	2	0	0	1	1	0	3	0	3	1	0	0	0	11
Studenti extra-europei	6	2	3	4	0	2	1	3	2	0	1	1	0	25
STUDENTI RITIRATI	13	5	6	8	3	8	4	4	6	1	1	1	2	62

Il numero di studenti ritirati per ciascuna coorte, negli ultimi quattro anni, si è mantenuto sostanzialmente costante e pari a 1 o 2 unità. Si tratta di un risultato positivo, a dimostrazione della capacità dell'Ateneo di comunicare efficacemente i contenuti del Corso di Laurea, al quale si accostano studenti motivati e consapevoli del percorso di studi intrapreso.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Studenti laureati per coorte di iscrizione

	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	Totale
Studenti italiani	44	42	37	34	44	39	40	34	45	51	-	-	410
Studenti europei	5	12	8	7	6	6	7	5	9	5	-	-	70
Studenti extra-europei	11	5	10	7	6	11	16	11	6	13	-	-	96
STUDENTI LAUREATI (per coorte di iscrizione)	60	59	55	48	56	56	63	50	60	69	0	0	576

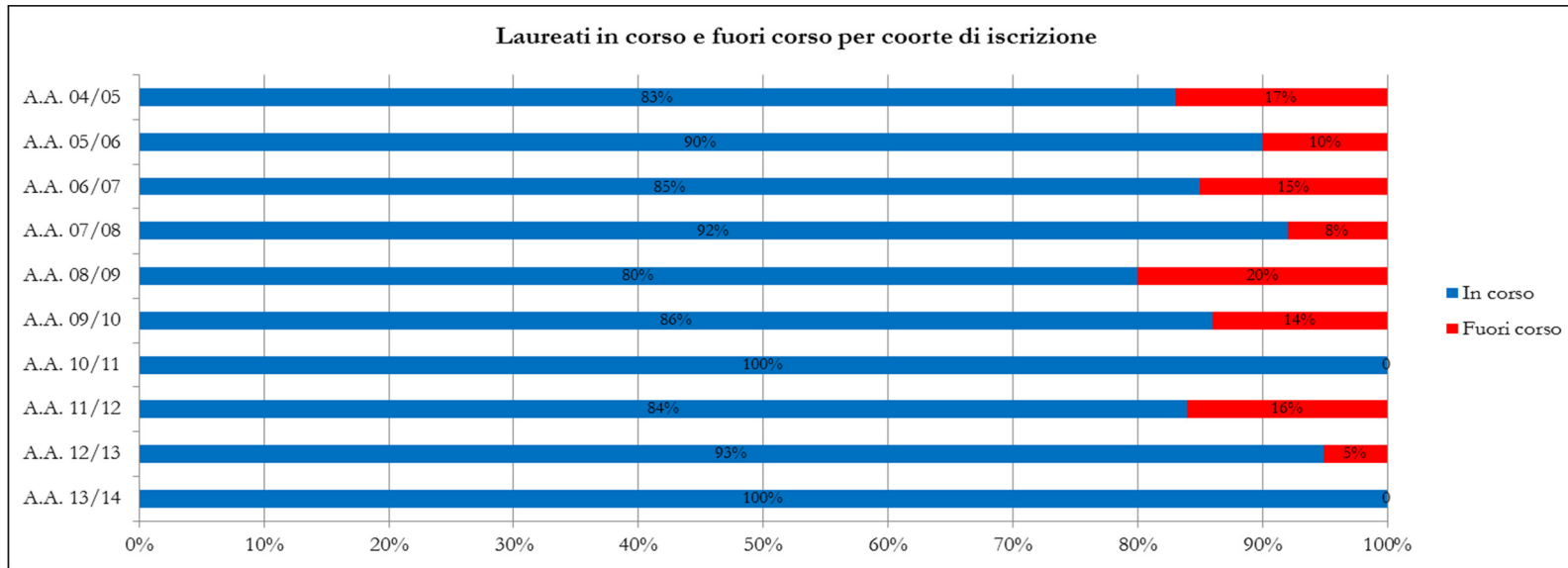
3. Studenti laureati in corso e fuori corso per coorte di iscrizione

Laureati per coorte di iscrizione	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	Totali
In corso	83%	90%	85%	92%	80%	86%	100%	84%	93%	100%	89%
Fuori corso	17%	10%	15%	8%	20%	14%	-	16%	5%	-	11%
Totali	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	98%	100%	100%

Il numero dei laureati in corso si è sempre mantenuto su livelli pari o superiori all'80%, con coorti che hanno fatto registrare performance ottime, con percentuali superiori al 90%. Il merito di questi risultati è da attribuirsi al rapporto costante tra studenti e docenti, favorito da un campus nel quale il numero di frequentanti i Corsi di Laurea è pari a circa 300 studenti.

Inoltre, il servizio di *mentoring* - attraverso il quale si realizza, ad opera dei mentori/docenti a cui ciascuno studente è affidato, il monitoraggio della carriera accademica e la raccolta dei bisogni relativi all'area personale dello studente e il raccordo con le diverse realtà presenti nell'Università - consente agli studenti di essere seguiti nel loro percorso di studi dal mentore, che interviene prontamente nel caso si verifichino criticità.

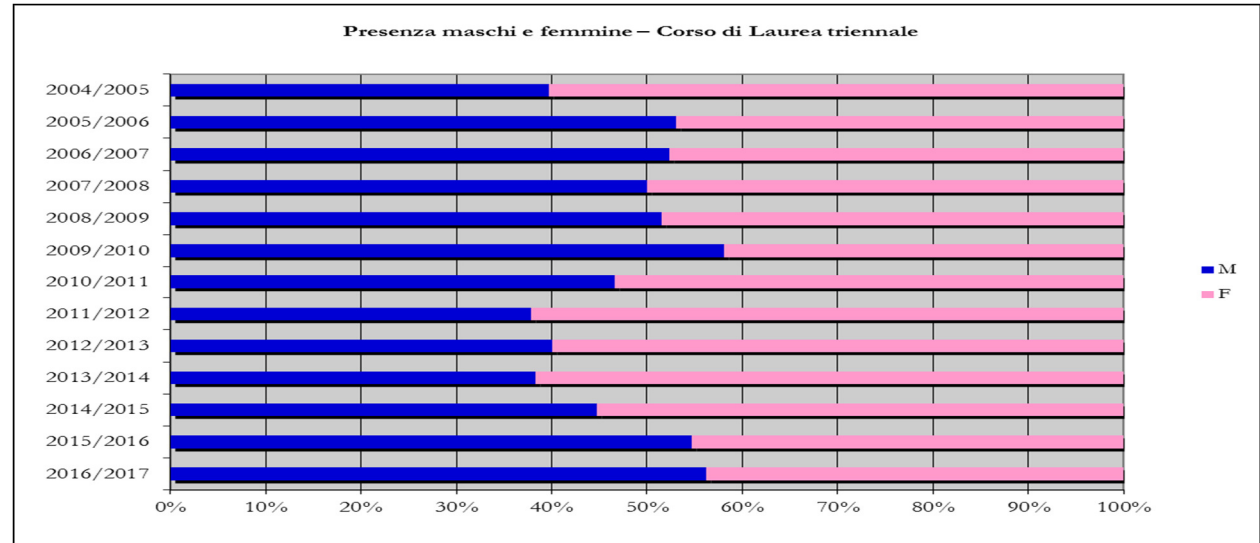
Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

4. Sesso matricole Corso di Laurea

	M	F
2004/2005	29	44
2005/2006	35	31
2006/2007	33	30
2007/2008	29	29
2008/2009	35	33
2009/2010	43	31
2010/2011	35	40
2011/2012	25	41
2012/2013	30	45
2013/2014	31	50
2014/2015	38	47
2015/2016	47	39
2016/2017	50	39



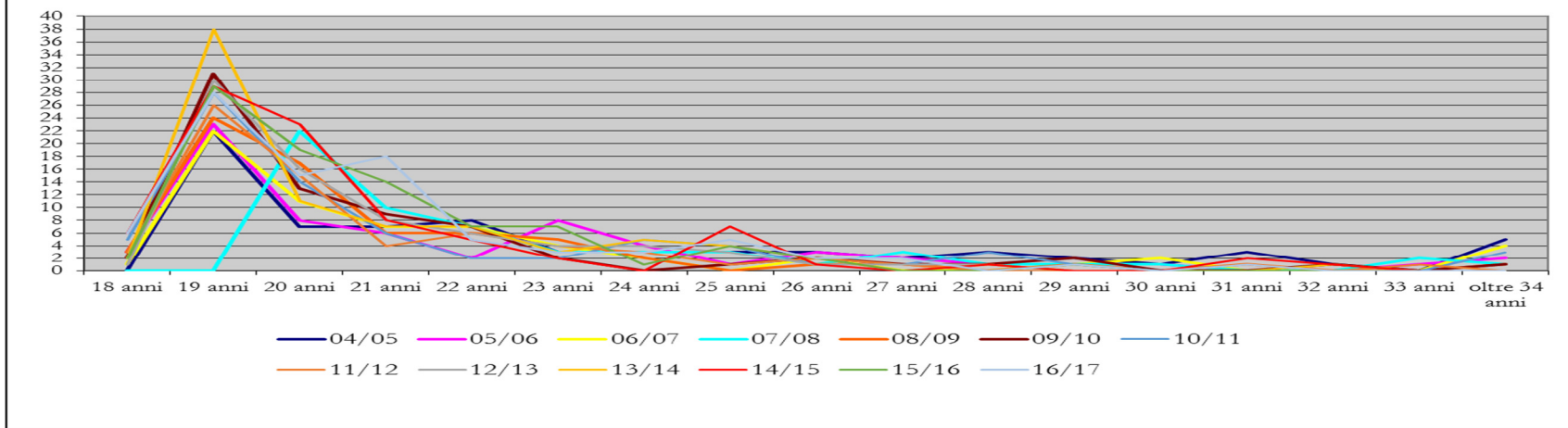
Si segnala, nel corso degli anni, una presenza sostanzialmente paritaria tra maschi e femmine.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

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

Età Matricole	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17
18 anni	-	3	1	0	3	2	5	3	1	2	6	2	6
19 anni	22	23	22	0	24	31	28	26	30	38	29	29	28
20 anni	7	8	11	22	17	13	14	15	16	11	23	19	15
21 anni	7	6	7	10	6	9	6	4	8	7	8	14	18
22 anni	8	2	7	7	6	7	2	6	6	7	5	7	5
23 anni	3	8	4	3	5	2	2	4	4	3	2	7	3
24 anni	3	4	2	3	2	-	5	3	4	5	-	1	3
25 anni	3	1	-	3	-	1	4	1	3	4	7	4	5
26 anni	3	3	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2	2
27 anni	2	2	-	3	1	1	1	1	1	-	-	-	2
28 anni	3	1	-	1	-	1	3	-	1	1	1	-	-
29 anni	2	1	1	1	1	2	1	-	-	-	-	1	1
30 anni	1	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 anni	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2	-	1
32 anni	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-
33 anni	-	1	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-
oltre 34 anni	5	2	4	1	1	1	3	-	-	-	-	-	-
TOTALE	73	66	63	58	68	73	75	66	75	81	85	86	89

Età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea



Con riferimento all'età degli studenti al momento dell'immatricolazione/iscrizione presso l'Ateneo, si ravvisa un andamento piuttosto costante per quanto riguarda l'età alla quale gli studenti si iscrivono al Corso di Laurea.

6. Nazionalità matricole straniere Corso di Laurea

Matricole straniere	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Albania	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2
Argentina	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2
Australia	-	-	1	1	1	-	1	-	-	1	-	-	-	5
Austria	2	-	3	-	-	2	-	-	1	-	-	1	3	12
Belgio	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Brasile	-	-	-	-	1	1	-	1	-	1	4	1	-	9
Bulgaria	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	2
Canada	-	1	-	2	-	1	-	1	-	1	-	-	-	6
Cina	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2
Colombia	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	4

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Matricole straniere	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Costarica	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Croazia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Cuba	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1	-	3
Danimarca	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2
Ecuador	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	3
Etiopia	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Finlandia													1	1
Francia	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-	1	5
Gabon	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Germania	2	7	4	4	5	3	5	4	6	3	3	3	4	53
Ghana	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Giappone	4	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1	8
Gran Bretagna	1	1	-	2	1	-	1	-	1	-	-	-	-	7
Grecia	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Guatemala	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Guinea	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
India	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Indonesia	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	2
Irlanda	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Israele	-	-	-	-	1	1	1	-	-	1	2	1	3	10
Kenya	-	2	2	2	1	1	1	-	2	1	2	1	2	17
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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Matricole straniere	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
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	1	4
San Marino	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Senegal	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
Siria	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Spagna	-	-	1	-	-	1	1	-	1	-	1	-	-	5
Sud Africa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Svezia	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	3
Svizzera	3	1	4	0	2	1	5	5	1	2	2	7	5	38
Tagikistan	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Tailandia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Trinidad e Tobago	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Turchia	1	1	1	-	-	2	1	-	1	2	-	-	1	10
Ucraina	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Uganda	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	3
Ungheria	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2
Uruguay	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
USA	5	4	2	1	3	1	-	4	2	-	4	1	4	31
Venezuela	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
TOTALE	24	20	21	19	19	21	30	24	23	21	30	24	30	306

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Con riferimento al dato relativo alla provenienza degli studenti iscritti al Corso di Laurea emerge la provenienza delle matricole da 64 Paesi stranieri, nell'arco dei primi 13 anni di attività dell'Ateneo.

In particolare, con riferimento agli studenti stranieri, si rileva:

- la presenza significativa di studenti provenienti dal continente africano, grazie anche alla politica di sostegno del diritto allo studio adottata dall'Ateneo. A questo proposito, si segnala che annualmente l'Ateneo delibera l'assegnazione di esoneri dal pagamento della retta, di posti presso le Case dello Studente e la mensa universitaria e l'erogazione di sussidi mensili a favore degli studenti meritevoli, in condizioni economiche disagiate;
- la presenza rilevante di studenti provenienti dai Paesi di lingua tedesca, quali Germania, Austria e Svizzera;
- la presenza costante negli anni di studenti provenienti dagli USA e dal Centro e Sud America;
- la presenza significativa di matricole provenienti da Paesi quali Israele e Turchia.

7. 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	AA 16/17	Totale
Abruzzo	-	1	2	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	5
Basilicata	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
Calabria	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	4
Campania	-	1	1	1	-	2	2	-	1	1	2	-	-	11
Emilia Romagna	4	3	1	4	-	4	2	4	1	4	5	3	3	38
Friuli Venezia Giulia	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	3	1	6
Lazio	5	2	1	3	3	2	4	-	1	2	3	3	1	30
Liguria	2	1	1	4	3	3	1	2	2	2	4	6	4	35
Lombardia	11	9	14	13	15	11	6	11	17	14	8	17	12	158
Marche	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	4
Molise	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Piemonte	19	14	12	12	17	20	19	16	15	27	25	24	24	244
Puglia	-	1	3	-	1	4	1	1	3	1	2	1	3	21
Sardegna	-	1	-	-	1	1	1	1	-	1	-	-	-	6
Sicilia	-	5	1	-	3	1	4	2	2	3	1	2	1	25

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

	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	AA 16/17	Totale
Toscana	1	2	2	1	1	2	1	1	2	-	2	-	3	18
Trentino	1	1	-	-	1	1	2	-	-	2	1	1	1	11
Umbria	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3
Valle d'Aosta	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Veneto	5	1	1	-	2	2	1	4	4	3	-	1	2	26
Res.straniera	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
TOTALE	49	46	41	39	50	53	45	43	52	59	55	62	59	653

Con riferimento alle matricole italiane, emerge la provenienza da tutte le 20 regioni italiane con prevalenza delle regioni del nord Italia. Gli studenti del meridione provengono, soprattutto, da Sicilia e Puglia.

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

Titolo di studio	A.A. 04/05	A.A. 05/06	A.A. 06/07	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17
Ist. Estero	23	16	22	18	18	21	31	24	23	21	30	24	30
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	3
Ist. Tec. Comm./Industr.	2	6	2	3	4	1	6	7	1	6	-	7	1
Ist. Magistrale	2	2	-	2	-	1	2	-	2	1	1	1	1
Ist. socio-psico pedagogico	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1	2
Liceo linguistico	7	8	7	3	4	5	4	6	6	6	12	6	9
Liceo classico	6	8	6	9	16	16	15	6	16	20	14	19	15
Liceo scientifico	17	14	15	13	17	15	14	21	24	22	27	26	23
Liceo artistico	-	-	-	-	2	3	1	-	1	1	-	-	2
Altro	8	2	5	1	2	2	1	1	1	-	-	1	3
Totale	73	66	63	58	68	74	75	67	75	80	85	86	89

Relativamente al tipo di formazione scolastica di provenienza, si nota una presenza prevalente degli studenti con maturità liceale.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

9. Voto di maturità degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea

Votazione	n.d.	60/100 - 70/100	71/100 - 80/100	81/100 - 90/100	91/100 - 100/100
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
2016/17	15	19	11	8	6

10. Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea – A.A. 2015-2016

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	19%	39%	58%
II anno	55%	19%	74%
III anno	88%	2%	90%

11. Percorso accademico degli studenti frequentanti – A.A. 2015/2016

Corso di Laurea A.A. 2015/2016	Media CFU complessivi conseguiti dagli studenti nel proprio anno di corso	Votazione media conseguita al superamento degli esami
I anno	54	26
II anno	111	27
III anno	173	27

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

12. Media anni per il conseguimento del titolo di laurea

Corso di Laurea Coorte	Media anni per il conseguimento del titolo di laurea
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
2013/2014	3,3

Il dato relativo ai tempi per il conseguimento del titolo di laurea rispecchia quanto rilevato a proposito dei laureati in corso.

13. Dotazione di aule, di spazi per lo studio individuale, di aule attrezzate (aule informatiche, laboratori accessibili a studenti etc.), di edifici per la didattica, spazi comuni, ambienti di vita quotidiana della didattica, arredi.

N. aula	N. posti	Unità immobiliare
1	20	Agenzia di Pollenzo
Dominici	30	Agenzia di Pollenzo
3	30	Agenzia di Pollenzo
4	40	Cascina Albertina
Aula 'Miroglio'	104	Cascina Albertina
6	104	Cascina Albertina
9	40	Cascina Albertina
10	50	Cascina Albertina
Aula magna	148	Cascina Albertina
Laboratorio di analisi sensoriale	24	Cascina Albertina
Biblioteca/ Spazi per studio individuale	72	Agenzia di Pollenzo
Tavole Accademiche	92	Tavole Accademiche
Totale posti	754	

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Dati statistici sugli studenti

(aggiornati al 31/05/2017)

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. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	TOTALE
Studenti italiani	19	18	15	16	20	11	24	27	30	17	197
Studenti europei	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	3
Studenti extra-europei	1	-	3	-	1	-	1	1	-	-	7
STUDENTI ISCRITTI	20	20	19	16	21	11	25	28	30	17	207

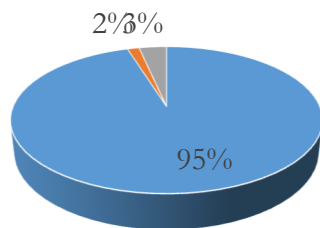
Il trend positivo del numero di iscritti al Corso di Laurea Magistrale, registrato dall'A.A. 2013/2014 all'A.A. 2015/2016, si è interrotto nell'A.A. 2016/2017, quando le iscrizioni sono scese del 44% rispetto all'anno accademico precedente.

L'anno accademico 2015/2016 aveva registrato un incremento del numero degli iscritti, confermando il trend di crescita avviatosi a partire dall'anno 2013/2014, sia grazie alla revisione del piano di studi, incrementando l'interdisciplinarietà degli insegnamenti erogati, con particolare attenzione alla vocazione per la *food entrepreneurship* e con l'introduzione dei *field project*, che consentono a gruppi di studenti, sotto la guida di un docente, di affrontare un tema legato allo sviluppo d'impresa, sia per l'attività di comunicazione, che nell'anno 2015/2016 si è concentrata in particolare sull'utilizzo dei social network. L'interruzione del trend positivo registrata nell'anno 2016/2017 è dovuta in primo luogo ai cambiamenti dei requisiti di accesso al Corso di Laurea Magistrale per l'iscrizione all'anno accademico 2016/2017, che sono stati rivisti in senso restrittivo su richiesta del Consiglio Universitario Nazionale. In particolare è stato identificato un numero limitato di classi di laurea di provenienza e, in caso di laureati in altre classi, è stato definito un preciso numero di CFU acquisiti in specifici SSD. Tale variazione ha costretto l'Ateneo ad escludere i candidati non in possesso dei requisiti richiesti e ha scoraggiato potenziali candidature da parte di candidati non in possesso dei requisiti. Riteniamo che possa aver contribuito al calo degli iscritti anche l'attivazione di un Master universitario in *Food Culture & Communication*, in lingua inglese, con un focus sui temi del *food marketing* che ha attratto diversi studenti italiani in possesso di lauree triennali in materie economico-aziendali (che costituiscono il principale target per il Corso di Laurea Magistrale).

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

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

Studenti italiani e stranieri



■ Studenti italiani ■ Studenti europei ■ Studenti extra-europei

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

	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Studenti italiani	-	-1	-1	-1	-	-2	-2	-	-	-3	-10
Studenti europei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Studenti extra-europei	-	-	-1	-	-1	-	-	-	-	-	-2
STUDENTI RITIRATI	0	-1	-2	-1	-1	-2	-2	-	-	-3	-12

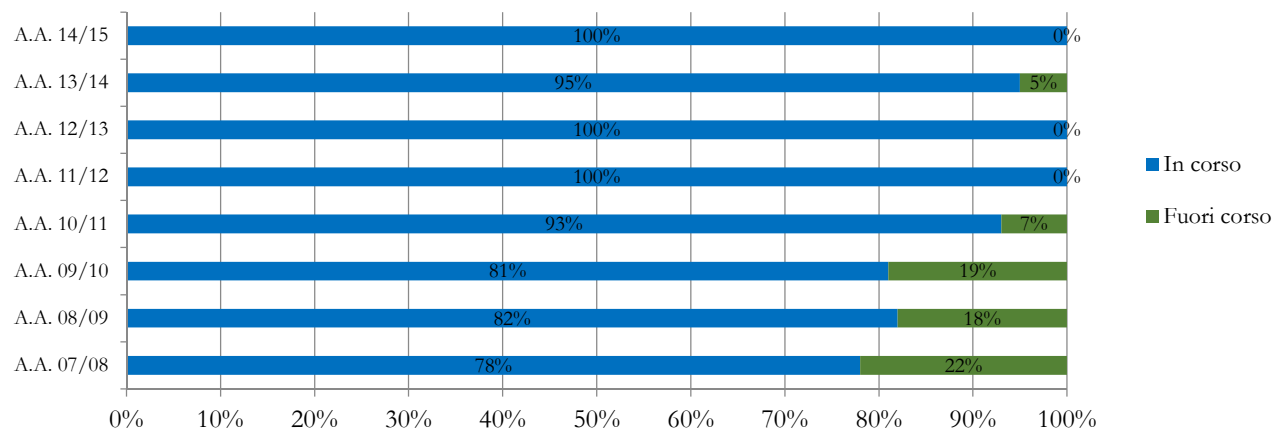
3. Studenti laureati per coorte di iscrizione

	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	TOTALE
Studenti italiani	17	15	14	14	20	9	21	26	-	136
Studenti europei	-	2	1	-	-	-	-	-	-	3
Studenti extra-europei	1	-	2	-	-	-	1	-	-	4
STUDENTI LAUREATI	18	17	17	14	20	9	22	26	0	143

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

	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15
In corso	78%	82%	81%	93%	100%	100%	95%	100%
Fuori corso	22%	18%	19%	7%	-	-	5%	-
Totale	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Studenti laureati in corso e fuori corso per ciascuna coorte



Il numero dei laureati in corso si è sempre mantenuto su livelli pari o superiori all'80%, con coorti che hanno fatto registrare performance ottime, con percentuali pari al 100%. Il merito di questi risultati è da attribuirsi al rapporto costante tra studenti e docenti, favorito da un campus nel quale il numero di frequentanti i Corsi di Laurea è pari a circa 300 studenti.

Inoltre, il servizio di *mentoring* - attraverso il quale si realizza, ad opera dei mentori/docenti a cui ciascuno studente è affidato, il monitoraggio della carriera accademica e la raccolta dei bisogni relativi all'area personale dello studente e il raccordo con le diverse realtà presenti nell'Università - consente agli studenti di essere seguiti nel loro percorso di studi dal mentore, che interviene prontamente nel caso si verificano criticità

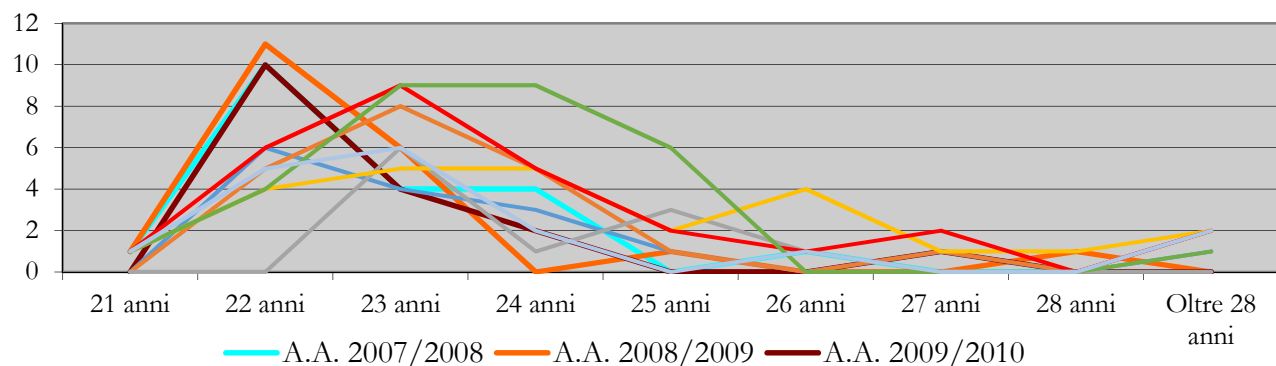
Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

5. Età degli iscritti al I anno, distinte per anno accademico

	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17
21 anni	1	1	-	-	-	-	1	1	1	1
22 anni	10	11	10	6	5	-	4	6	4	5
23 anni	4	6	4	4	8	6	5	9	9	6
24 anni	4	-	2	3	5	1	5	5	9	2
25 anni	-	1	-	1	1	3	2	2	6	-
26 anni	1	-	-	-	-	1	4	1	-	1
27 anni	-	-	1	1	1	-	1	2	-	-
28 anni	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-
Oltre 28 anni	-	-	-	1	2	-	2	2	1	2
TOTALE	20	20	17	16	22	11	25	28	30	17

In merito all'età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale, si registra la prevalenza di studenti di età compresa tra i 22 e i 24 anni.

Età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea

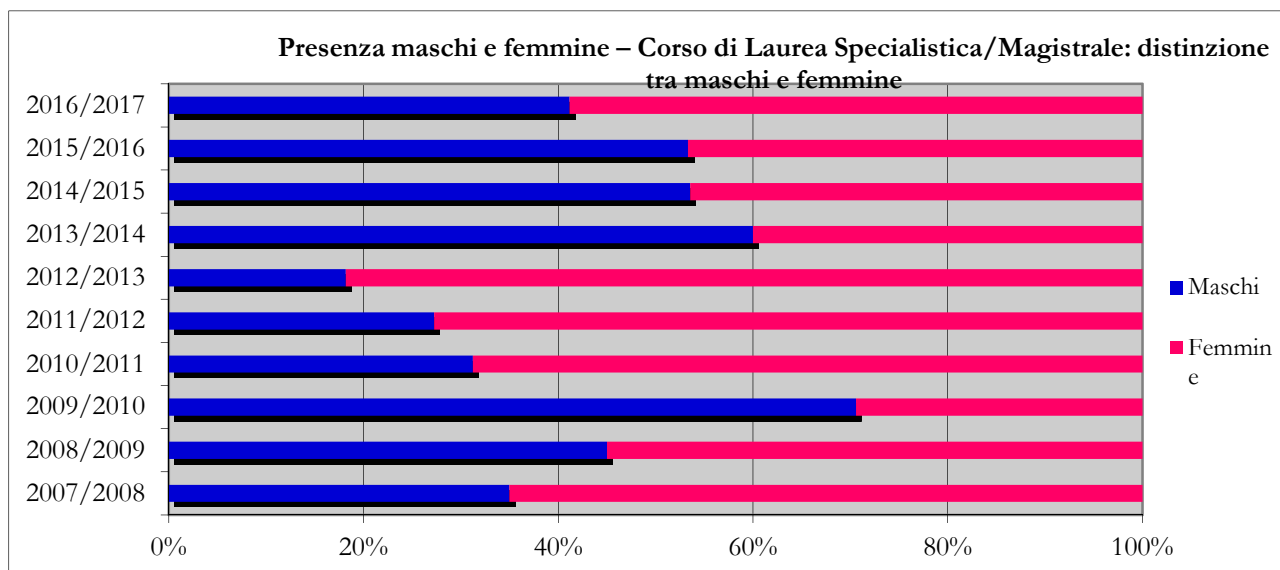


6. Studenti iscritti: distinzione tra maschi e femmine

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17
Maschi	7	9	12	5	6	2	15	15	16	7
Femmine	13	11	5	11	16	9	10	13	14	10
TOTALE	20	20	17	16	22	11	25	28	30	17

Si segnala, nel corso degli anni, una presenza maggiore di studenti di sesso femminile rispetto agli studenti di sesso maschile.



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

7. Nazionalità studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale

	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	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
TOTALE	1	2	4	0	1	0	2	1	0	0	11

A differenza di quanto rilevato per il Corso di Laurea, gli iscritti al Corso di Laurea Magistrale sono per la quasi totalità studenti italiani, in quanto gli studenti stranieri già in possesso di un titolo di laurea di primo livello, per la propria formazione post-laurea, sono maggiormente orientati ai Master.

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

	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Abruzzo	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Calabria	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
Campania	-	-	1	-	-	-	-	1	1	1	4
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	4	36
Marche	-	-	-	-	-	1	1	-	1	-	3
Molise	-	1	-	-	1	-	1	-	-	-	3

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Piemonte	6	6	5	1	13	4	9	12	13	8	77
Puglia	-	-	1	2	-	-	2	1	2	2	10
Sardegna	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	3
Sicilia	-	1	-	1	-	-	1	1	-	-	4
Toscana	1	1	1	1	-	1	-	1	1	-	7
Trentino	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2
Veneto	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	5
TOTALE	19	18	15	16	20	11	24	27	30	17	197

Il Corso di Laurea Magistrale fa rilevare la prevalenza di studenti provenienti dal nord Italia.

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

Classe di Laurea - Titolo di Laurea triennale	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali	20	18	14	8	3	1	1	1	2	1	69
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	4	42
Lettere	-	1	-	2	2	1	4	-	3	1	14
Storia	-	-	-	-	-	1	-	2	1	-	4
Disegno industriale	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	2
Architettura	-	-	-	-	-	-	1	1	2	-	4
Scienze della comunicazione	-	-	-	1	1	1	2	-	1	2	8
Scienze geografiche	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	2
Scienze politiche e delle relazioni internazionali	-	-	-	1	1	-	2	3	1	3	11
Lingue e culture moderne	-	-	-	-	1	2	1	1	1	-	6
Mediazione linguistica	-	-	-	-	2	1	1	-	-	1	5
Scienze turistiche	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	2

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Classe di Laurea - Titolo di Laurea triennale	A.A. 07/08	A.A. 08/09	A.A. 09/10	A.A. 10/11	A.A. 11/12	A.A. 12/13	A.A. 13/14	A.A. 14/15	A.A. 15/16	A.A. 16/17	Totale
Filosofia	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	3
Giurisprudenza e Scienze dei servizi giuridici	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	4
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	-	1	3
Ingegneria industriale	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Discipline delle arti figurative, della musica, dello spettacolo e della moda	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Economia e Commercio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Classe delle lauree in Scienze delle attività motorie e sportive	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
TOTALE	20	20	18	16	20	11	24	26	30	17	202

Con riferimento al titolo di Laurea conseguito dagli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale, se ne rileva l'eterogeneità.

10. Percorso accademico degli studenti frequentanti – A.A. 2015/2016

Corso di Laurea Magistrale A.A. 2015/2016	% studenti frequentanti che hanno conseguito la totalità dei CFU conseguibili nell'anno di corso	% studenti frequentanti che hanno conseguito almeno il 90% dei CFU conseguibili nell'anno di corso	Totale
I anno	97%	3%	100%
II anno	100%	0%	100%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Corso di Laurea Magistrale A.A. 2015/2016	Media CFU complessivi conseguiti dagli studenti nel proprio anno di corso ¹	Votazione media conseguita al superamento degli esami
I anno	86	29
II anno	100	29

¹ I dati del primo anno sono al netto di tirocinio e prova finale.

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	2,2
2012/2013	2
2013/2014	2,3
2014/2015	2.5

11. Tirocini formativi curriculari 2015/2016

Anno di corso	N. tirocini attivati	Assunzioni conseguenti al tirocinio	
		N.	%
II	28	11	39%

Il percorso di studi prevede la realizzazione di un tirocinio della durata di circa 4 mesi, svolto in aziende o istituzioni italiane e estere con cui l'Ateneo ha rapporti consolidati. La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di *placement* personalizzato per ciascuno studente, curato dal Career Office. Tramite appuntamenti di formazione collettiva in aula e un percorso di orientamento individuale, viene individuato il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi. Questa personalizzazione dell'attività di tirocinio fa sì che mediamente il 40% dei tirocini si concluda con un'offerta a carattere lavorativo da parte dell'azienda o dell'istituzione ospitante.

12. Dotazione di aule, di spazi per lo studio individuale, di aule attrezzate (aule informatiche, laboratori accessibili a studenti etc.), di edifici per la didattica, spazi comuni, ambienti di vita quotidiana della didattica, arredi.

N. aula	N. posti	Unità immobiliare
1	20	Agenzia di Pollenzo
Dominici	30	Agenzia di Pollenzo
3	30	Agenzia di Pollenzo
4	40	Cascina Albertina
Aula 'Miroglio'	104	Cascina Albertina
6	104	Cascina Albertina
9	40	Cascina Albertina
10	50	Cascina Albertina
Aula magna	148	Cascina Albertina
Laboratorio di analisi sensoriale	24	Cascina Albertina
Biblioteca/ Spazi per studio individuale	72	Agenzia di Pollenzo
Tavole Accademiche	92	Tavole Accademiche
Totale posti	754	

ALLEGATO 7

Estratto

**Verbale della riunione del Comitato Esecutivo
dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
del 22 novembre 2016**

Oggi 22 novembre 2016, alle ore 14.40, presso la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, piazza Vittorio Emanuele, 9, Località Pollenzo – 12042 Bra, si è riunito il Comitato Esecutivo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Carlo Petrini, Presidente dell'Università, assume la presidenza della riunione, nominando segretario verbalizzante Alessandro Asteggiano.

Il Presidente constata la presenza del Comitato Esecutivo nelle persone dei consiglieri:

1. Carlo Petrini
2. Silvio Barbero
3. Piercarlo Grimaldi
4. Fabio Palladino

Assente giustificato il consigliere Oscar Farinetti.

Il Presidente rileva la presenza, ai sensi dell'art. 10.2 dello Statuto, di Stefania Ribotta.

Il Presidente constata che la riunione è validamente costituita e dichiara aperta la seduta del Comitato Esecutivo, chiamato a deliberare sul seguente

Ordine del giorno

(Omissis)

(Omissis)

Punto 2 - Linee guida per la stesura del Bilancio preventivo dell'esercizio 2017. (Relatore Stefania Ribotta).

(Omissis)

Il Presidente invita ora a intervenire Paolo Ferrarini, per la presentazione dell'attività dell'Ufficio Comunicazione.

Paolo Ferrarini prende la parola, distribuendo ai presenti un documento contenente una proposta di Piano del Marketing e della Comunicazione per il 2017, allegato al presente verbale (Allegato 2).

Dalla presentazione emergono i seguenti punti:

- Proseguire nell'attività di rafforzamento della reputazione del *brand* UNISG.
- Necessità di riformulare la *mission* di Ateneo mediante un confronto collegiale in Ateneo.
- La strategia 2017 consiste nel definire e raggiungere il nostro target di riferimento, avvalendosi delle potenzialità offerte da alumni, ex-studenti e Slow Food.
- Condividere contenuti multimediali ed editoriali prodotti partendo dalla documentazione della vita nel campus di Pollenzo e coinvolgendo, tra gli altri, giornalisti, blogger e visiting professor

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

- Potenziare la relazione con gli alumni, coinvolgendoli nell'attività di promozione dell'Ateneo, attraverso la scrittura di articoli da condividere e affidando loro l'organizzazione degli eventi nell'ambito del programma Eco-Gastronomy, coordinato da David Szanto.
- Realizzare progetti di comunicazione per Soci Sostenitori e Partner Strategici.
- Intensificare l'attività di promozione attraverso il *digital advertising*.
- Continuare con la partecipazione a fiere di orientamento, fiere gastronomiche, eventi sul cibo ed eventi Slow Food.
- Intensificare la promozione internazionale, attraverso agenzie che curano il reclutamento studenti, le ambasciate e gli istituti di cultura italiana e altri progetti mirati.
- Aggiornare il sito e ideare una piattaforma contemporanea di informazione.

Carmine Garzia interviene, rilevando quanto segue:

- Un efficace piano di marketing deve necessariamente fissare obiettivi chiari e misurabili, a fronte di investimenti proposti.
- È fondamentale per il nostro Ateneo entrare nei ranking delle Università ed è essenziale che ci si faccia carico di questo obiettivo, considerato che, nella scelta dell'Università da parte degli studenti, queste le graduatorie pubblicate da quotidiani e riviste rivestono un ruolo determinante.

(Omissis)

Esauriti i punti all'ordine del giorno, previa stesura, lettura e approvazione del presente verbale, il Presidente dichiara sciolta la riunione alle ore 18.45.

Il Presidente
Carlo Petrini

Il Segretario
Alessandro Asteggiano



Il contenuto di questa presentazione

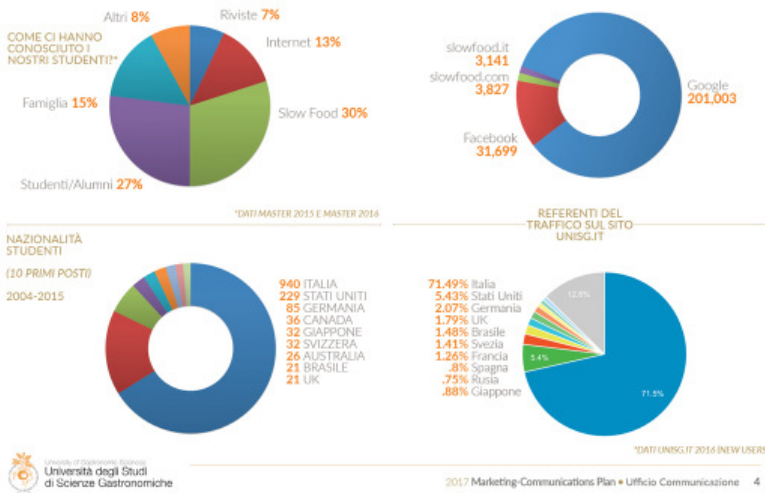
- Market Research
- Brand Architecture
- Content Marketing
 - Punti di forza
 - Influencer marketing
 - Co-marketing
 - Mail marketing
- Promozione
- Piattaforme 2.0

1 Market research

Analisi

- storico ex studenti e studenti
- google analytics
- mercato internazionale degli studenti che vanno a studiare all'estero
- risposte al test motivazionale
- focus group
- università/corsi/master simili ai nostri

1 Market research



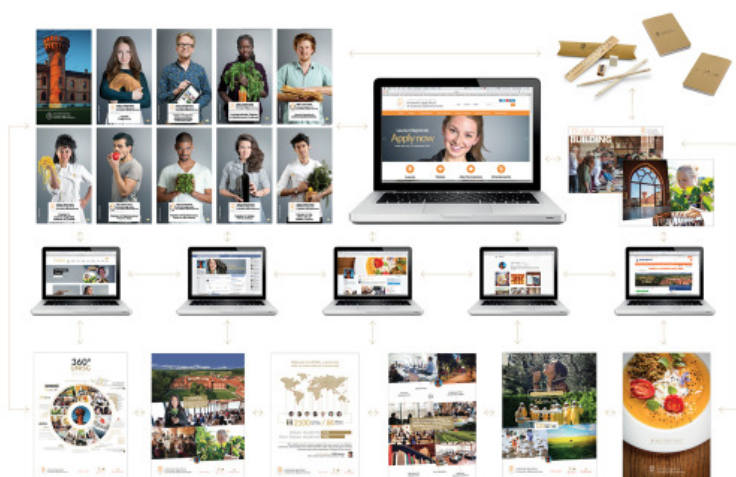
2 Brand architecture + Branding

Confermare:

- UNISG mission, value proposition

Continuare a utilizzare:

- linguaggi e storytelling
- visual identity
- Scelta di attori esterni basata sulla nostra brand identity
es. soci sostenitori, partner strategici, visiting professors, ecc



2 | Brand architecture + Branding

Mission:

"formare i gastronomi, nuove figure professionali che hanno conoscenze e competenze nell'ambito agro-alimentare e operano indirizzando la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo verso scelte corrette e utili a creare un futuro sostenibile per il pianeta."

Strategia 2017

Definire e **raggiungere** il nostro target di mercato, attraverso tre key players: alunni, studenti e Slow Food

Comunicare la proposta di valore del Brand UNISG con dei contenuti specifici dell'Università, in conformità con il profilo di ogni utente, attraverso la condivisione di una rete definita di canali interconnessi

3 | Content marketing

Punti di forza o unici

viaggi didattici
ricerca
slow food
tavole Accademiche
UNISG life

Influencer marketing

Giornalisti/Blogger
Visiting Professors
Visiting Professors & Giornalisti
Studenti
Alumni

Co-marketing

Progetti di comunicazione
per soci/partner

unisg.it +
new gastronome
V2.0



w n f t i @ y p

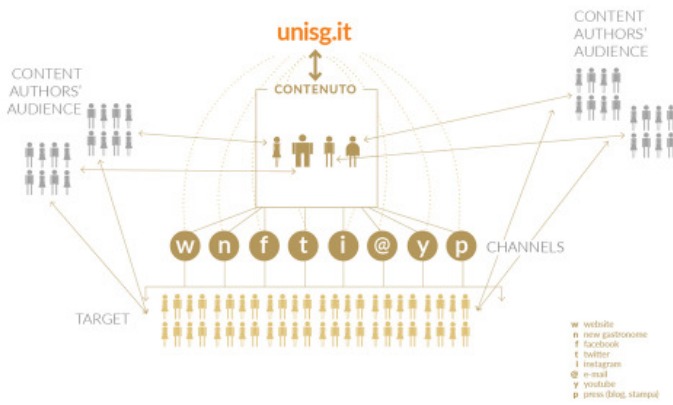
w website
n new gastronome
f facebook
t twitter
i instagram
@ e-mail
y youtube
p press (blog, stampa)

PIATTAFORME



CANALI

3 Content marketing



3 Punti di forza

Viaggi didattici

- articoli
- video
- foto

seguito i seguenti 7 punti:

Aspetti didattici	Produzione-trasformazione	Scambio studenti-studenti	Impatto nel territorio
Sostenibilità (eco/amb/soc)	Contatto diretto con aziende	Scambio studenti-produttori	



Ricerca:

- articoli (sintesi di ricerche scientifiche)
- video articles
- infografiche



3 Punti di forza

Slow Food Slow Food'

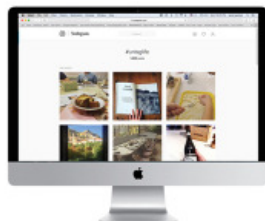
- condivisione: articoli, foto e video
- eventi

Tavole Accademiche

- articoli
 - video (interviste chef)
 - foto articles
 - ricette (digitale, libro)?
- *Condivisione da parte degli chef

UNISG life

- materiali per i social: articoli, foto e video



4 Influencer marketing

Giornalisti/ blogger

- invitare 5 giornalisti stranieri per una conferenza affinché scrivano un articolo sul loro giornale/blog focalizzato su UNISG.

Hannah Wallace (Civileats; USA) / Dan Saladino (BBC Radio Food Program; UK) / Zulfikar Abbany (Deutsche Welle; Germany) o Michael J. Wolken (Essen&Trinken; Germany) / Carolina Oda (Estadao; Brasile) / Veronique Zbinden (Le Temps; Svizzera) / Chris Dwyer (freelance; Asia) / John Krich (freelance; Asia)

Visiting Professors

- intervista/articolo/sintesi video di lezione da pubblicare su canali/piattaforme UNISG con richiesta di condivisione sui canali dei docenti

Ulrich Fischer / Stanley Ulijaszek (Oxford) / Jose Esquinas / Jeffrey Pilcher / Massimo Montanari



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

2017 Marketing-Communications Plan • Ufficio Comunicazione 13

4 Influencer marketing

Visiting Professors & Giornalisti

- articolo (sintesi di loro lezione o esperienza in UNISG) da pubblicare sui loro canali

Corby Kummer / Richard Baudains / Anna Morelli / Jeremy Parzen / Lydia Itoi

Studenti

- progetti
- perché hanno scelto UNISG
- testimonial
- articoli
- sezione specifica su sito
- video (sezione youtube)



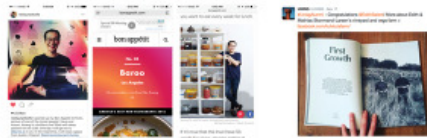
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

2017 Marketing-Communications Plan • Ufficio Comunicazione 14

4 Influencer marketing

Alumni (Career)

- interviste/articoli che raccontano cosa stanno facendo
- pagina dedicata sul sito del career



Riwang UK, FC11. In 2016 ha vinto vari premi della rivista Bon Appetit negli Stati Uniti

Edith Sales FC10.

Alumni (Brand Ambassadors)

- Individuare 10 brand ambassador/giornalisti & bloggers che scrivano 5 articoli all'anno ciascuno

USA: David Prior, Carey Polis, Maria Zizka
Centro-Sud America: Maria Estela Corral
Centro-nord Europa: Alice Tognacci, Alessandra Rovens, Pascale Brevet, Jochen Dreyke, Georges Desruet, Ashley Hanka, Constanze Von Hartman,
Sud Europa: Benedetta Salsi, Carmen Ordiz-Perez, Giovanni Puggi, Valentina Campus
Est Europa: Matylda Grzelak
Israele/Giordania: Michal Arnsky, Naomi Abetovitch
Asia Sud Est: YADA SRINGERNYUANG (Pan)
Asia Est (Cina, Giappone): Andy Chou - Cina, (Kaori Shibata), (Wakako Saito/Megumi Watanabe)
Australia: Helena Rosebery (Alecia Wood)



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

2017 Marketing-Communications Plan • Ufficio Comunicazione 15

4 Influencer marketing

Alumni (Eco-Gastronomy)

- Dai 6 agli 8 eventi, sparsi in tutto l'anno e in 6/8 differenti Paesi. Ogni evento sarà organizzato da uno o due alumni, in collaborazione con partner locali e con la supervisione di David Szanto, coordinatore del progetto. Gli alumni saranno selezionati in base alla proposta dell'evento.



Potenziali alumni organizzatori:

- | | | |
|--|---|---|
| - Helena Rosebery, Sydney, Australia | Thailand | - Natash Acosta, San Jose, Puerto Rico |
| - Amit Aaronschjn, Tel Aviv, Israel | - Gianna Sokorzana Rincon, Bogotà, Colombia | - Sara De Lencos Macedo, Lisbon, Portugal |
| - Marylka Grentak, Gdansk, Poland | - Katarina Korinek, Somerset, UK | - Ana Caballero, Philadelphia, USA |
| - Buket Soyviliaz, Istanbul, Turkey | - Artur Csar-Erlach, Vienna, Austria | - Rae Macapagal, Manila, Philippines |
| - Axel Van Der Merwe (Hoogehout), Johannesburg, South Africa | - Monique Cheung, Vancouver, Canada | |
| - Moya Hey, Sapporo, Japan | - Sarason Kira, Molo, Kenya | |
| - Pan Srirangmyung, Bangkok, | - Kamud Dadlari, Mumbai, India | |

5 Co marketing



- Progetti di comunicazione per soci/partner (es. foto session IKEA)

- Video (es. Le Cueset, Electrolux)

6 Mail marketing



- Mockup su come la newsletter UNISG potrebbe essere strutturata

← New program communication

← New entrepreneurship projects

← Partners' related projects (2)

← Message to the community

7 Promozione Digital Advertising

Google

- promozione targetizzata
- SEO (search engine optimization)
- Video Adv
- Remarketing



Facebook

- promozione targetizzata in base al profilo del potenziale studente di ogni corso



Es.
Nord: 21-26 anni.
Bologna, Parma, Piacenza, Genova, Brescia, Milano, Ancona, Pesaro, Firenze, Pisa, Trento, Padova, Verona, Vicenza.
South: 21-26 anni.
Pescara, Reggio Calabria, Napoli, Salerno, Roma, Bari, Foggia, Cagliari, Sassari, Catania, Palermo.
Interessi: graduate school, wine, food, sustainability, marketing, sociology, politic sciences, tourism, management.

7 Promozione

Orientamento

- Fiere di orientamento
- Fiere gastronomiche (es. Identità Golose)
- Eventi Slow Food (es. Slow Fish, Cheese, Salone SF di Zurigo)
- Eventi sul cibo (es. Incontro con studenti USA a Milano luglio 2017)



7 Promozione

Promozione Internazionale

- Lavorare con agenzie su commissione (Taiwan, Norvegia, Francia)
- Ambasciate e istituti di cultura Italiana (es. settimana della cucina italiana 2017)
- Eataly FICO?

Piattaforme
V2.0



unig.it
homepage

- Website upgrade, nuova struttura

New
Gastronome
V2.0

- Rethink + redesign
per diventare una
piattaforma contemporanea
d'informazione



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

ALLEGATO 8

Corso di Laurea - anno accademico 2016/2017

Anno di corso	Insegnamento	Modulo	SSD	CFU	Tipo attività
I anno	Zoologia e sicurezza degli alimenti animali	Zoologia gastronomica	BIO/05	5	Attività formativa di base
		Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale	VET/04	6	Attività caratterizzante
	Fondamenti di statistica, economia e metodologia	Statistica	SECS-S/01	5	Attività formativa di base
		Fondamenti di economia e metodologia della ricerca		5	
	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	Etnobotanica e agroecologia	Botanica gastronomica	BIO/03	6	Attività caratterizzante
		Sistemi culturali agrari	AGR/02	9	Attività formativa di base
	Analisi sensoriale		AGR/15	5	Attività caratterizzante
	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	
III anno	Economia e diritto agroalimentare	Economia e gestione dell'impresa agroalimentare	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 del cibo e comunicazione gastronomica		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	
Incontri e conferenze				7	
Totale CFU				180	

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Corso di Laurea Magistrale - anno accademico 2016/2017

Anno di corso	Insegnamento	Modulo	SSD	CFU	Tipo attività
I anno	Economia e gestione dell'impresa alimentare	Management dell'impresa alimentare	SECS-P/07	5	Attività caratterizzante
	Diritto degli alimenti e della loro produzione	Marketing dell'impresa alimentare	SECS-P/08	5	Attività caratterizzante
	Estimo e progettazione sistemica dell'offerta gastronomica	Estimo Systemic Food Design	AGR/01	4	Attività affine e integrativa
			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 Ecologia	M-GGR/01	5	Attività caratterizzante
			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 Antropologia e memoria	M-STO/01	5	Attività caratterizzante
			M-STO/04	5	Attività caratterizzante
			M-DEA/01	5	Attività affine e integrativa
	Insegnamenti a scelta (<i>almeno uno tra</i>): <i>Impresa e società: modelli manageriali sostenibili</i> <i>Modelli di governance e strategie dell'impresa familiare</i> <i>Sostenibilità ambientale</i> <i>Introduzione alla conoscenza e all'apprezzamento del vino</i>			4	Altre attività
				4	
			4		
			2		
Tirocinio I (Progetto sul campo/Fields project)			4	Altre attività	
Formazione/Tirocinio in ingresso			-		
Laboratorio di gastronomia					
II anno	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
	Diritto del commercio internazionale		IUS/02	5	Attività affine e integrativa
	English for food business		L-LIN/12	8	Attività caratterizzante
	Insegnamenti a scelta (<i>almeno uno tra</i>): <i>Diritto dei marchi e della concorrenza</i> <i>Laboratorio di ecologia storica</i> <i>Il ruolo dell'Unione Europea nelle sfide alimentari globali</i>			4	Altre attività
				4	
				4	
Tirocinio II (Stage aziendale)			8	Altre attività	
Tesi di laurea			20	Altre attività	
			120		

ALLEGATO 9

Incontri e Conferenze - A.A. 2016-2017

N.	DATA	RELATORE	TITOLO
1	28/09/2016	Moni Ovardia	“Dimmi come mangi”, Presentazione del volume a cura di Paolo Corvo e Stefano Femminis
2	29/09/2016		Cioccolato con cacao della biodiversità peruviana
3	05/10/2016	Graziano Pozzetto	Prodotti di Romagna e dintorni: un viaggio attraverso l'identità
4	06/10/2016	Enzo Bianchi	Cibo e religioni 1
5	12/10/2016	Piercarlo Grimaldi	Proiezione di <i>Slow Food Story</i>
6	13/10/2016	Robert Lemon	The Budding Aromas from Taco Trucks: Taste and Space in Austin, Texas
7	18/10/2016	Pietro Stara e Fabrizio Gallino	Oltre la cucina e la cantina. Grandi personalità, indelebili emozioni <i>Lezioni in memoria di Matteo Correggia e Renato Dominici</i>
8	19/10/2016	Nuccio Ordine	L'utilità dell'inutile
9	20/10/2016	Piero Stefania	Cibo e religioni 2
	26/10/2016	Karima Moyet-Nocchi	<i>Cibo e genere in Italia dal Fascismo al boom</i>
10	27/10/2017	Ida Zilio-Grandi	Cibo e religioni 3
11	02/11/2016	Giampaolo Nuvolati	Un caffè tra amici, un whiskey con lo sconosciuto. La funzione dei bar nella metropoli contemporanea
12	03/11/2016	Massimo Raveri	Cibo e religioni 4
13	08/11/2016		Acetaia Pedroni
14	09/11/2016	Philippe Rochez e Gianfranco Pola	Chartreuse
15	14/11/2016	Mariagrazia Brugnara e Paolo Benati	CamCom Trento
16	16/11/2016	Renata Pascarelli	La qualità secondo COOP
17	23/11/2016	Stefano Celi	La viticoltura in Valle d'Aosta. Esempio di viticoltura estrema
18	30/11/2016	Donpasta	Artusi remix. La cucina italiana nel nuovo millennio
19	14/12/2016	Elisabeth Paul & Rebekka Dossche	Forestieri. Or how to revive a rural landscape
20	25/01/2017	Paola Migliorini	Introduzione all'agricoltura biologica
21	01/02/2017	Sergio Capaldo	Agricoltura simbiotica: il <i>terroir</i> nel piatto
22	08/02/2017	Elifuraha Laltakia	Land conflicts between pastoralists and small producers in East Africa and its effects on food production
23	09/02/2017	Maggiore Biagio Fabrizio Carillo	Compiti e funzioni dei NAS in materia agroalimentare
24	15/02/2017	Alfredo Fasola	Presentazione del volume <i>Perché proprio (b)io?</i>

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

N.	DATA	RELATORE	TITOLO
25	22/02/2017	Marisa Iamundo De Cumis, Carlo Delfino	Presentazione del volume <i>La sacralità del pane in Sardegna</i>
26	01/03/2017	Cristiano Rigon	Gnammo
27	09/03/2017	Raffaella Ida Rumiati	Thoughts for food neuroscience
28	14/03/2017	Ingrid Kirst	Community Gardens in America
29	15/03/2017	Emanuela Mora e Massimiliano Monaci	Sostenibilità, ruolo dei consumatori e responsabilità delle imprese
30	20/03/2017	Roberto Peccei	L'Antropocene ed il Club di Roma
31	22/03/2017	Pietro Leemann	La cucina vegetariana a Occidente e a Oriente
32	29/03/2017	Agnese Portincasa	Presentazione del volume <i>Scrivere di gusto</i> (Pendragon, 2016)
33	03/05/2017	Elio Palumbieri	The relationship between food culture and food law
34	10/05/2017	Docenti Unisg	Come si fa una tesi di laurea
35	11/05/2017	Gabriele Proglio	Postcolonialism: food and migrations across the Mediterranean
36	16/05/2017	Sandro Sangiorgi	Trent'anni di discorso sul vino e col vino in Italia
37	17/05/2017	Dario Leone	Compito Nostro. Documentario sul ruolo del Gastronomo, realizzato dagli studenti del primo anno, in una settimana
38	18/05/2017	Alain Peeters	Agroecology, a system based on biodiversity for high quality food
39	24/05/2017	Sandor Katz	The art of fermentation

ALLEGATO 10

**Disposizioni per l'attivazione degli insegnamenti a scelta
Corso di Laurea A.A. 2017/2018**

INSEGNAMENTI A SCELTA

Il numero complessivo degli insegnamenti a scelta su un anno accademico non può eccedere il numero di 30 così suddivisi: 10 nel primo anno, 10 nel secondo anno, 12 nel terzo anno.

Ogni insegnamento a scelta ha una durata massima di 16 ore, corrispondente a 2 CFU.

Gli insegnamenti a scelta sono calendarizzati esclusivamente nel Secondo Semestre di ogni Anno Accademico. Il minimo di partecipanti perché l'insegnamento possa essere attivato è di 8 iscritti e ad ogni insegnamento possono iscriversi al massimo 40 studenti.

STUDENTI ED ISCRIZIONI

Gli Studenti devono iscriversi attraverso la compilazione del Piano Carriera, che dovrà avvenire entro il 31 ottobre di ogni anno.

È possibile inserire solo un massimo di 2 insegnamenti a scelta per ogni anno di corso. Al termine del Cds lo studente deve aver acquisito 12 CFU complessivi.

DOCENTI E SCADENZE

Ciascun docente può essere titolare, al massimo, di 2 insegnamenti a scelta (corrispondenti a 4 CFU complessivi) su un anno accademico.

Ogni proposta di attivazione di un insegnamento a scelta (completo di relativa scheda di insegnamento) deve essere inviata al Coordinatore del Corso e/o al Vicerettore alla didattica entro il 15 aprile 2017, in modo da poter essere inserita nell'offerta formativa dell'Anno Accademico seguente. Non è ritenuta valida la regola del silenzio-assenso.

L'affidamento degli insegnamenti a scelta a docenti esterni deve essere valutato dal Coordinatore del Cds utilizzando come criteri:

- Il numero di iscritti (se l'insegnamento è stato erogato nell'A.A. precedente)
- La valutazione degli studenti (se l'insegnamento è stato erogato nell'A.A. precedente)
- L'impossibilità di affidare l'insegnamento ad un docente strutturato in Ateneo

La proposta di attivazione di ogni insegnamento dovrà essere valutata anche in relazione all'offerta complessiva, in considerazione della necessità di mantenere un equilibrio fra le diverse aree disciplinari esplicitate sulla Scheda Unica Annuale del Cds:

- Area delle scienze naturali, delle scienze della vita e della nutrizione umana;
- Area delle scienze e delle tecnologie delle produzioni agroalimentari, della valutazione sensoriale e della progettazione gastronomica;
- Area delle discipline storiche, antropologiche, filosofiche e semiotiche;
- Area delle discipline statistiche, economiche, sociali e giuridiche.

Disposizioni per l'attivazione degli insegnamenti a scelta Corso di Laurea Magistrale A.A. 2017/2018

INSEGNAMENTI A SCELTA

Ogni insegnamento a scelta ha una durata massima di 32 ore, corrispondente a 4 CFU.

Gli insegnamenti a scelta del 1° anno di corso sono calendarizzati esclusivamente nel secondo semestre; gli insegnamenti a scelta del 2° anno di corso sono calendarizzati necessariamente nel primo semestre, per permettere lo svolgimento del tirocinio curriculare nel secondo semestre.

Il minimo di partecipanti perché l'insegnamento possa essere attivato è di 8 iscritti e ad ogni insegnamento possono iscriversi al massimo 40 studenti.

STUDENTI ED ISCRIZIONI

Gli studenti del Primo Anno del Corso di Laurea Magistrale devono iscriversi attraverso la compilazione del Piano Carriera, che dovrà avvenire entro il 31 ottobre di ogni anno.

Gli studenti del Secondo Anno del Corso di Laurea Magistrale devono iscriversi attraverso la compilazione del Piano Carriera, che dovrà avvenire entro il 30 settembre di ogni anno.

È possibile inserire solo un massimo di 1 insegnamento a scelta per ogni anno di corso. Al termine del Cds lo studente deve aver acquisito 8 CFU complessivi.

DOCENTI E SCADENZE

Ciascun docente può essere titolare, al massimo, di 2 insegnamenti a scelta (corrispondenti a 4 CFU complessivi) su un anno accademico.

Ogni proposta di attivazione di un insegnamento a scelta (completo di relativa scheda di insegnamento) deve essere inviata al Coordinatore del Corso e/o al Vicerettore alla didattica entro il 15 aprile 2017, in modo da poter essere inserita nell'offerta formativa dell'Anno Accademico seguente. Non è ritenuta valida la regola del silenzio-assenso.

L'affidamento degli insegnamenti a scelta a docenti esterni deve essere valutato dal Coordinatore del Cds utilizzando come criteri:

- Il numero di iscritti (se l'insegnamento è stato erogato nell'A.A. precedente)
- La valutazione degli studenti (se l'insegnamento è stato erogato nell'A.A. precedente)
- L'impossibilità di affidare l'insegnamento ad un docente strutturato in Ateneo

La proposta di attivazione di ogni insegnamento dovrà essere valutata anche in relazione all'offerta complessiva, in considerazione della necessità di mantenere un equilibrio fra le diverse aree disciplinari esplicitate sulla Scheda Unica Annuale del CdS:

- Area delle discipline economiche e gestionali;
- Area delle discipline del territorio;
- Area delle discipline storiche, delle arti e dello spettacolo;
- Area delle discipline giuridiche e sociali;
- Area delle Lingue straniere.

ALLEGATO 11

Associazione “Amici dell’Università di Scienze Gastronomiche”
12060 Frazione Pollenzo – Bra - Piazza Vittorio Emanuele n. 9 – C.F.: 91022590045

LIBRO SOCI

7 APRILE 2017

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

1.	Slow Food Italia	socio fondatore
2.	Slow Food Editore S.r.l.	socio fondatore
3.	Slow Food Associazione Internazionale	socio fondatore
4.	Regione Piemonte	socio fondatore

5.	Agenzia di Pollenzo S.p.A.	socio sostenitore
6.	Agrimontana S.p.A.	socio sostenitore
7.	Alce Nero & Mielizia S.p.A.	socio sostenitore
8.	Alma S.r.l.	socio sostenitore
9.	Antica Casa Vinicola Scarpa	socio sostenitore
10.	Astec dei fratelli Vercellone & C. S.r.l.	socio sostenitore
11.	Auchan S.p.A.	socio sostenitore
12.	Autogrill S.p.A.	socio sostenitore
13.	Autolinee Allasia S.r.l.	socio sostenitore
14.	Azienda Vinicola Umani Ronchi S.p.A.	socio sostenitore
15.	Banca Sella S.p.A.	socio sostenitore
16.	Barilla S.p.A.	socio sostenitore
17.	Batasiolo S.p.A.	socio sostenitore
18.	BCube S.p.A.	socio sostenitore
19.	Box Marche S.p.A.	socio sostenitore
20.	BSI Europe SA	socio sostenitore
21.	Camera di Commercio Trento	socio sostenitore
22.	Carlsberg Italia S.p.A.	socio sostenitore
23.	Carpigiani – Ali S.p.A.	socio sostenitore
24.	Caseificio Pugliese S.p.A.	socio sostenitore
25.	Cat S.r.l.	socio sostenitore
26.	Ceretto Aziende Vitivinicole S.r.l.	socio sostenitore
27.	CIR Food Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.	socio sostenitore
28.	Città di Bra	socio sostenitore
29.	Cleca S.p.A. - San Martino	socio sostenitore
30.	CMA Macchine per caffè S.r.l.	socio sostenitore
31.	Colussi S.p.A	socio sostenitore
32.	Compass Group Italia S.p.A.	socio sostenitore
33.	Comune di Saluzzo	socio sostenitore
34.	Confederazione Nazionale Coldiretti	socio sostenitore
35.	Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica - Comieco	socio sostenitore
36.	Consorzio nazionale riciclo e recupero imballaggi acciaio Ricrea	socio sostenitore

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

37.	Coop Italia	socio sostenitore
38.	Corio Italia – Klepierre	socio sostenitore
39.	Corp Talk Llc	socio sostenitore
40.	Costa Crociere S.p.A.	socio sostenitore
41.	Costa Group srl	socio sostenitore
42.	Co.Svi.G. S.r.l.	socio sostenitore
43.	Cuki Cofresco S.p.A.	socio sostenitore
44.	Da Re S.p.A.	socio sostenitore
45.	Davide Campari Milano S.p.A.	socio sostenitore
46.	De Longhi Appliances s.r.l.	socio sostenitore
47.	Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l.	socio sostenitore
48.	Domori S.r.l.	socio sostenitore
49.	Donnafugata s.r.l.	socio sostenitore
50.	Eataly S.r.l.	socio sostenitore
51.	Elah Dufour S.p.A.	socio sostenitore
52.	Elior Ristorazione S.p.A.	socio sostenitore
53.	Esmach S.p.A.	socio sostenitore
54.	Eurostampa S.p.A.	socio sostenitore
55.	Facem S.p.A. Tre Spade	socio sostenitore
56.	Falci S.r.l.	socio sostenitore
57.	Farine Varvello	socio sostenitore
58.	Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.	socio sostenitore
59.	Ferrero S.p.A.	socio sostenitore
60.	Fileni Simar S.r.l.	socio sostenitore
61.	Fondazione Cassa di Risparmio di Bra	socio sostenitore
62.	Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano	socio sostenitore
63.	Fontanafredda S.r.l.	socio sostenitore
64.	Francesco Franchi S.p.A.	socio sostenitore
65.	Fresystem S.p.A	socio sostenitore
66.	Galup s.r.l.	socio sostenitore
67.	Gavazza F.lli	socio sostenitore
68.	Giunti Editore	socio sostenitore
69.	Gold Plast s.p.A	socio sostenitore
70.	Gruppo F.lli Poli S.p.A.	socio sostenitore
71.	Gruppo Italiano Vini S.c.a.r.l.	socio sostenitore
72.	Giuso Guido S.p.A.	socio sostenitore
73.	Ikea Italia Retail S.r.l.	socio sostenitore
74.	Ilcam S.p.A.	socio sostenitore
75.	Imperia & Monferrina S.p.A	socio sostenitore
76.	Inalpi S.p.A.	socio sostenitore
77.	Interbrau S.p.A.	socio sostenitore
78.	Intesa San Paolo S.p.A.	socio sostenitore
79.	Iper Montebello S.p.A.	socio sostenitore
80.	Irinox S.p.A.	socio sostenitore
81.	Istituto Trento Doc	socio sostenitore
82.	Italgelatine S.p.A.	socio sostenitore
83.	Kairòs Solutions s.r.l.	socio sostenitore
84.	Kulmbacher Brauerei AG	socio sostenitore
85.	La Granda S.r.l.	socio sostenitore
86.	Lattebusche Sca	socio sostenitore
87.	Lavazza S.p.A.	socio sostenitore
88.	Legacoop Agroalimentare Nord Italia	socio sostenitore
89.	Librerie Feltrinelli S.r.l.	socio sostenitore
90.	Life S.r.l.	socio sostenitore

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

91.	Lucart S.p.A.	socio sostenitore
92.	Lumacheria Italiana s.r.l.	socio sostenitore
93.	Lurisia – Acque minerali S.r.l.	socio sostenitore
94.	Manitalidea S.p.A.	socio sostenitore
95.	Martini & Rossi S.p.A.	socio sostenitore
96.	Miele Italia S.r.l.	socio sostenitore
97.	Millbo S.p.A.	socio sostenitore
98.	My Glass Cristalli – APB Car Service S.r.l.	socio sostenitore
99.	Molini Bongiovanni S.p.A.	socio sostenitore
100.	Molino F.lli Chiavazza S.p.A.	socio sostenitore
101.	Molino Spadoni S.p.A.	socio sostenitore
102.	Novamont S.p.A.	socio sostenitore
103.	Olio Roi Di Boeri Franco	socio sostenitore
104.	Olitalia s.r.l.	socio sostenitore
105.	Oleificio Zucchi S.p.A.	socio sostenitore
106.	Panino Giusto S.r.l.	socio sostenitore
107.	Pastificio Benedetto Cavalieri	socio sostenitore
108.	Pastificio Felicetti S.r.l.	socio sostenitore
109.	Pedevilla S.p.A.	socio sostenitore
110.	Poderi Luigi Einaudi S.r.l.	socio sostenitore
111.	Ponti S.p.A.	socio sostenitore
112.	Planetidea S.r.l.	socio sostenitore
113.	Rabobank International – Milan Branch	socio sostenitore
114.	Radeberger Gruppe Italia S.p.A	socio sostenitore
115.	Regione Liguria	socio sostenitore
116.	Rilegno	socio sostenitore
117.	Roerlanghe S.n.c.	socio sostenitore
118.	Rondolino S.c.a.	socio sostenitore
119.	SDM s.r.l.	socio sostenitore
120.	Severino Gas S.r.l.	socio sostenitore
121.	Siecab S.r.l.	socio sostenitore
122.	Sonitus S.r.l.	socio sostenitore
123.	So Simple S.r.l.	socio sostenitore
124.	Surgital S.p.A.	socio sostenitore
125.	Think Quality S.r.l.	socio sostenitore
126.	Tigros S.p.A.	socio sostenitore
127.	Tosetti Value S.I.M. S.p.A.	socio sostenitore
128.	Toso S.p.A.	socio sostenitore
129.	U-Earth Swiss S.a.g.l.	socio sostenitore
130.	Unioncamere Piemonte	socio sostenitore
131.	Urban Food Italy s.r.l.	socio sostenitore
132.	Vera S.r.l.	socio sostenitore
133.	Verallia Saint-Gobain Vetri Spa	socio sostenitore
134.	Vision S.r.l.	socio sostenitore
135.	Wineemotion S.p.A.	socio sostenitore

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

ALLEGATO 12

**WHAT DO ALUMNI UNISG DO?
REPORT 2017 SULLO STATO OCCUPAZIONALE
DEI LAUREATI NELL'ANNO 2015**

Premessa metodologica e popolazione di riferimento

Ogni anno il Career Center dell'Università degli Scienze Gastronomiche conduce un'indagine volta ad esplorare e comprendere l'impatto del percorso di studi sulla condizione occupazionale degli Alumni.

La raccolta dei dati avviene tramite somministrazione di un questionario anonimo. La costruzione dello strumento di rilevazione (questionario) e l'elaborazione dei dati raccolti è affidata ad un Professore a contratto di Psicometria presso l'Università degli Studi di Torino. Al fine di ottenere un quadro maggiormente orientato alla stabilità della condizione occupazionale, i laureati sono stati intervistati a 12 mesi dal conseguimento del titolo di studio.

La popolazione di riferimento include i laureati a tutti i corsi dell'Ateneo nel corso del 2015, nello specifico (in parentesi il tasso di risposta):

- Laureati in Scienze Gastronomiche (86%, pari a 49 intervistati su 57 laureati)
- Laureati magistrali (92%, pari a 13 intervistati su 14 laureati)
- Diplomatici corsi Master:
- Food, Culture and Communications (82%, pari a 67 intervistati su 82 diplomatici)
- Alto Apprendistato (96%, pari a 22 intervistati su 23 diplomatici)
- Cultura del Vino Italiano (69%, pari a 11 intervistati su 16 diplomatici)

Le risposte al questionario mostrano una popolazione di laureati così suddivisa: 53.7% sono appartenenti al genere femminile e il restante 46.3% al genere maschile. L'età media dei partecipanti è pari a 28,1 anni, di cui, analizzando i diversi percorsi di studio, 27,9 risulta essere l'età media femminile mentre 28,4 quella media maschile.

Il grafico sottostante mostra la distribuzione dell'età media suddivisa tra i diversi percorsi di studio.

	Laurea Triennale	Laurea Magistrale	Alto Apprendistato	Master in Food Culture and Communications	Master in Cultura del Vino italiano	Media Tot.
Femmine	24.8	25.5	26.0	29.7	31.0	27.9
Maschi	25.6	27.4	28.0	32.3	26.6	28.4
Media Tot.	25.1	26.8	27.8	30.5	29.0	28.1

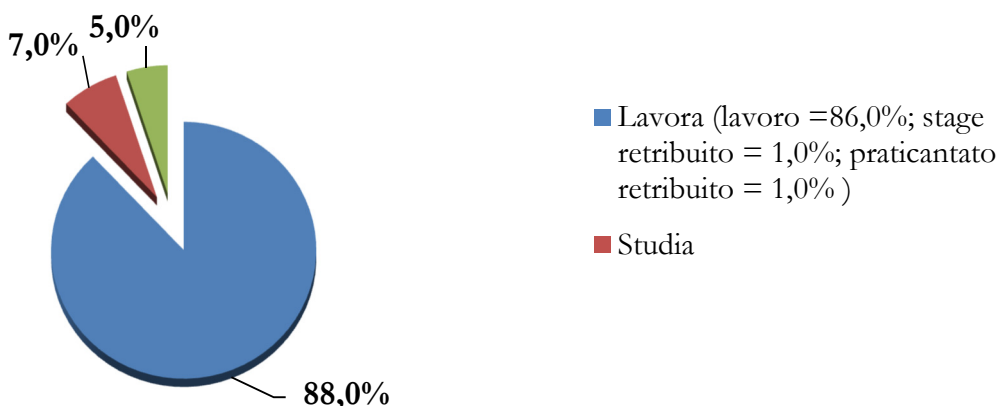
Condizione occupazionale a 12 mesi dalla laurea – Tutti i corsi

Dati generali

L'86,0% degli intervistati dichiara di possedere un'occupazione lavorativa, mentre l'1,0% afferma di essere occupato con uno stage con indennità di partecipazione. Rimanendo nell'ambito di coloro i quali sono occupati in un'attività retribuita, l'1,0% risulta essere impegnato in attività da borsista, assegnista di ricerca o di praticantato.

Coloro i quali hanno proseguito con un ulteriore percorso formativo sono il 7,0% del totale; al momento dell'intervista, il 5,0% si dichiara disoccupato o inoccupato, ma di questi l'80% dichiara allo stesso tempo di aver avuto un'occupazione nei primi 12 mesi dall'acquisizione del titolo.

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' 88,0% degli intervistati.



Il tempo medio di ingresso nel mercato del lavoro, escludendo gli attuali disoccupati, è pari a 2,3 mesi.

Approfondendo in dettaglio la situazione lavorativa dei laureati nel corso del 2015, le esperienze di lavoro/studio sono le seguenti:

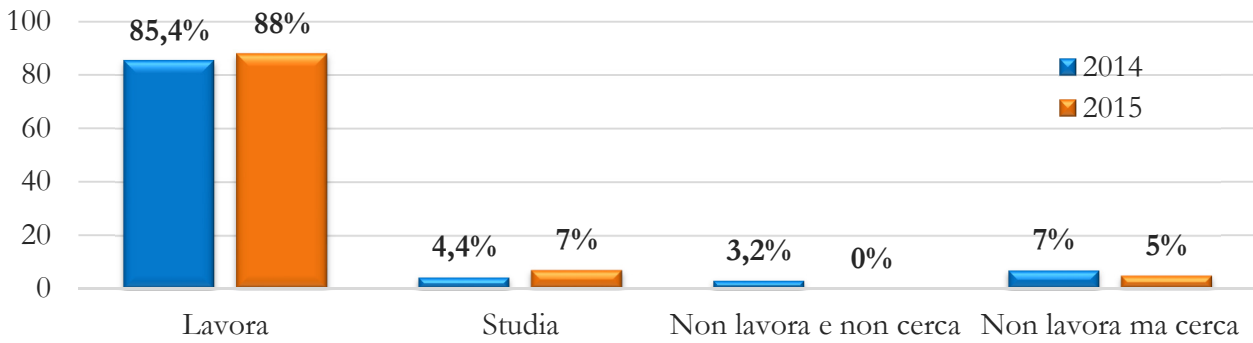
Lavoratore <i>(anche lavori saltuari o non in regola, ma non borse di studio o rimborsi spese)</i>	82%	88%
Stage post laurea	1%	
Studente lavoratore	4%	
Praticante, borsista, assegnista di ricerca	1%	
Studente	7%	7%
Disoccupato - da prima del titolo	1%	5%
Disoccupato - lavorato dopo UNISG	4%	

Confronto condizione occupazionale 2014-2015

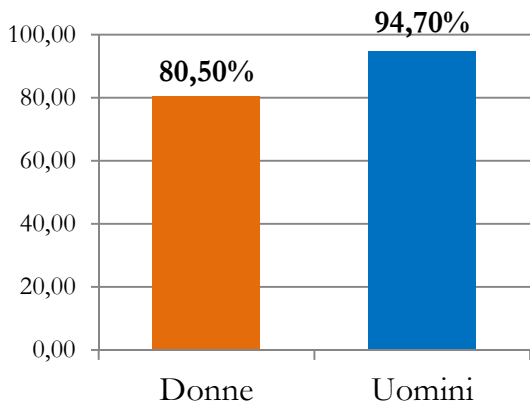
Nel grafico sottostante viene mostrato l'andamento dello stato occupazionale a 12 mesi dal titolo per gli anni 2014 e 2015. I dati raccolti mostrano un incremento del 2,6% nel 2015 di laureati che, dopo il conseguimento del

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

titolo, trovano lavoro o hanno deciso di proseguire gli studi; si può invece osservare una costante diminuzione di ex studenti in cerca di lavoro.



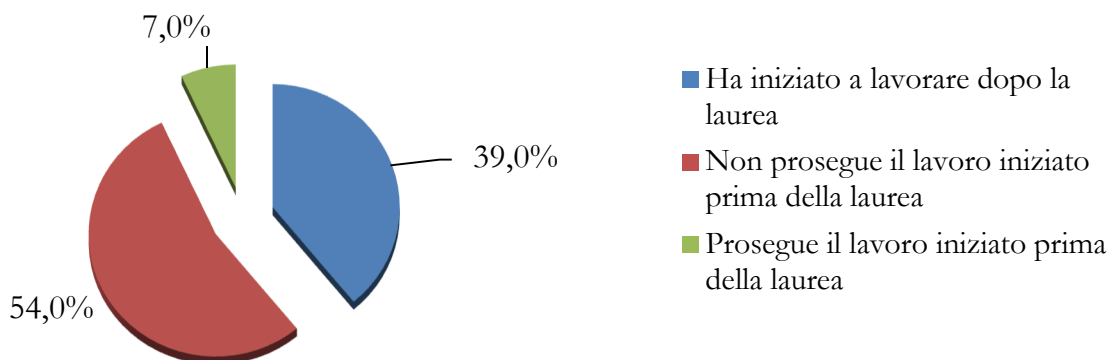
Quota che lavora per genere



In riferimento alla quota di laureati divisi per genere che si trovano nella condizione di lavoratori al momento della compilazione del questionario, questa si attesta per le donne a 80,5% e per gli uomini a 94,7%.

Condizione occupazionale al momento del conseguimento del titolo

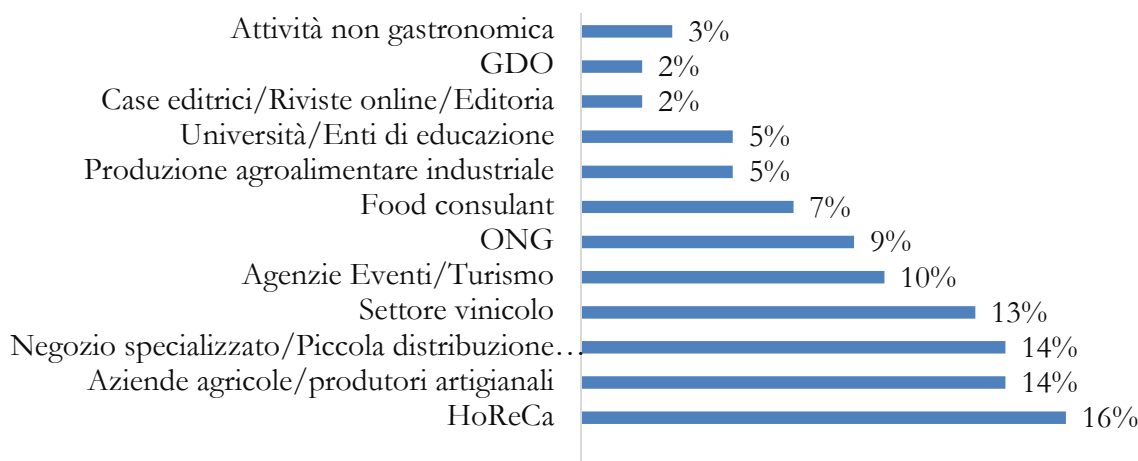
Tra gli intervistati, il 39% dichiara di aver intrapreso la sua prima esperienza lavorativa dopo il conseguimento del titolo mentre il rimanente 61% possedeva già un'occupazione prima di laurearsi. Di questi, il 7% prosegue il lavoro iniziato prima della laurea mentre il 54% ha dichiarato di volerlo cambiare.



Tipologia di azienda e settore di impiego

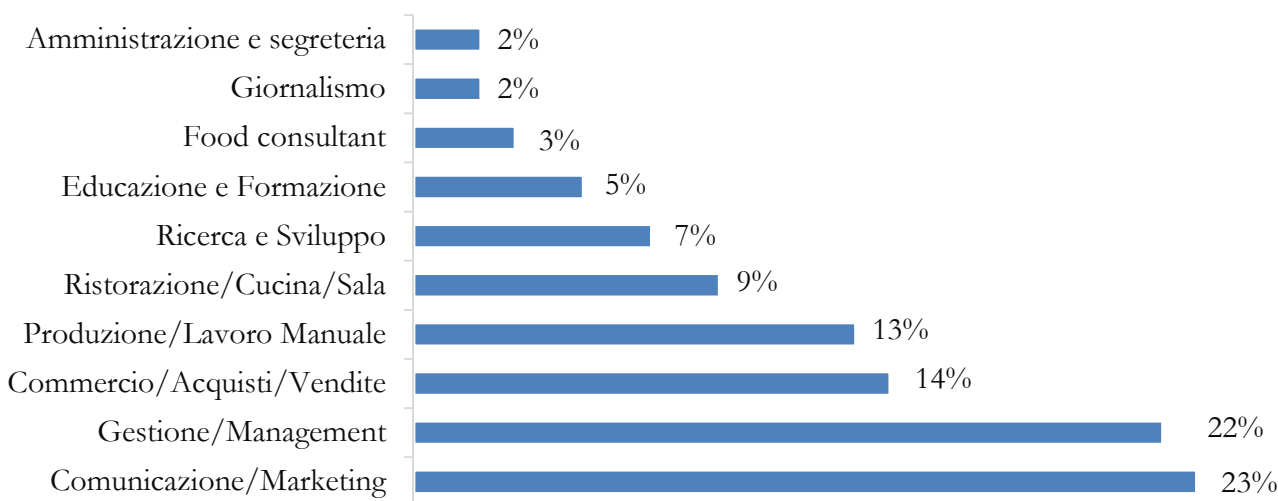
La **tipologia di azienda** presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato. Il 16% degli intervistati che dichiarano di avere un'occupazione svolge il proprio lavoro presso realtà del settore HoReCa; seguono Aziende agricole/produttori artigianali e Negozio specializzato/Piccola distribuzione alimentare/E-commerce al 14% e aziende del settore Vinicolo al 13%.

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



La variegatura di tipologia di azienda presso cui trovano impiego i laureati si ripresenta anche analizzando i **settori aziendali** nei quali questi svolgono il loro lavoro.

Aree quali Comunicazione/Marketing e Gestione/Management rappresentano insieme poco meno delle metà delle risposte date, attestandosi rispettivamente al 23% e 22%. Seguono Commercio/Acquisti/Vendite al 14% e Produzione/Lavoro manuale al 13%. I rimanenti si distribuiscono in altre tipologie di aziende illustrate nel seguente grafico.

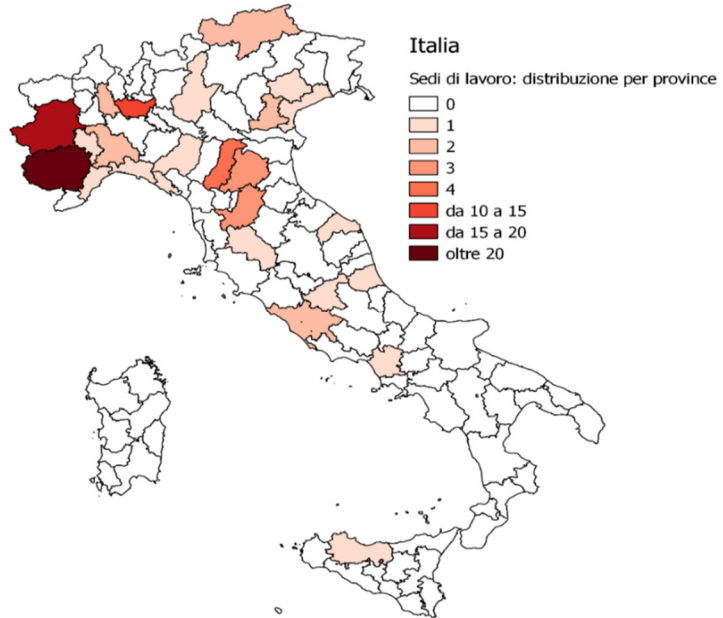


Guadagno mensile netto

Per quanto concerne il guadagno mensile netto di coloro che si trovano nella condizione di lavoratori, questo si attesta a € 1.419,51.

Sedi di lavoro

In merito alla quota di intervistati che di trovarsi in stato di occupazione al momento della rilevazione, si evidenzia una distribuzione delle **sedi lavorative** principalmente sul territorio Europeo di cui quello **italiano**. In particolare si osserva una preminenza di lavoratori nelle Regioni del Italia, in particolare Piemonte (Provincia di Torino) e Lombardia (Provincia di Milano).



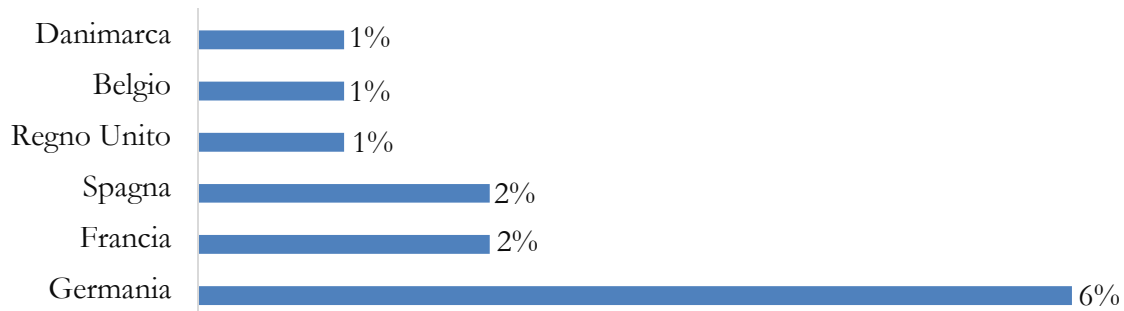
dichiara

il **58%** su

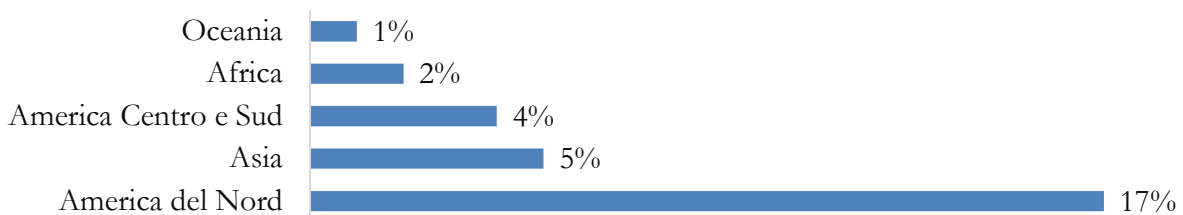
Nord
Cuneo e

Le restanti sedi lavorative sono così distribuite:

Europa

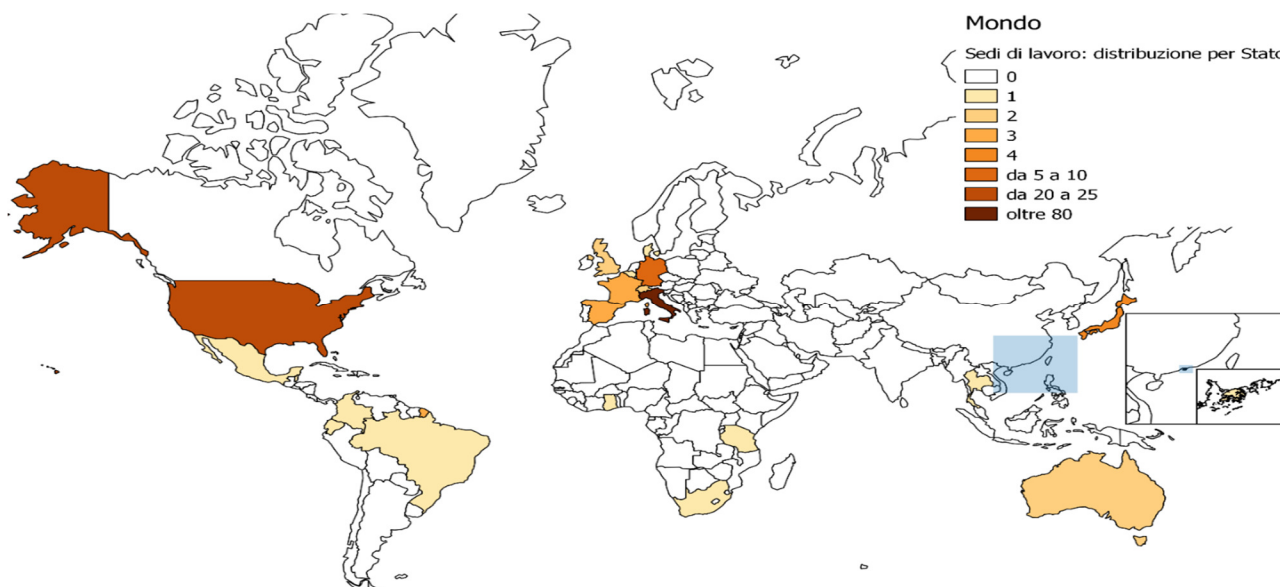


Extra Europa



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Prendendo in considerazione unicamente coloro i quali lavorano per aziende dislocate in territorio extraeuropeo, si osserva che il 59% svolge attività lavorative in Stati dell'America del Nord (USA e Messico) mentre il restante è principalmente distribuito tra Asia (17%), stati del Centro e Sud America (14%), Africa (7%) e solo Oceania (3%).



Tipologia contrattuale dell'attività lavorativa

Prendendo a riferimento coloro che dichiarano di essere impegnati in attività lavorative, il 29% afferma di avere un contratto a tempo indeterminato. Seguono in ordine decrescente di percentuale gli assunti con contratto a tempo determinato (25%) e coloro i quali operano come lavoratori autonomi (11%).

Nelle tabelle seguenti è possibile reperire inoltre i dati relativi alle rimanenti tipologie contrattuali, riferiti a tutta la popolazione di laureati nel corso del 2015.

Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato	29%
Lavoro autonomo	11%
Totale stabile³	40%
Contratti formativi ⁴	10%
Non standard ⁵	26%
Parasubordinato ⁶	2%
Altro autonomo ⁷	10%

³ Somma di Contratto a tempo indeterminato e lavoro autonomo

⁴ Comprende: contratto di inserimento, di formazione lavoro, contratto di apprendistato

⁵ Comprende: contratto a tempo determinato, contratto di somministrazione lavoro, lavoro intermittente e a chiamata

⁶ Comprende: contratto a progetto, contratto di collaborazione coordinata e continuativa

⁷ Comprende: collaborazione occasione, prestazione d'opera professionale, lavoro occasionale accessorio

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Senza contratto	3%
Altro	9%

Tipologia contrattuale dell'attività lavorativa – Dettaglio

Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato	29%
Contratto di lavoro dipendente a tempo determinato	25%
Lavoro autonomo	11%
Contratto di apprendistato	7%
Contratto di prestazione d'opera professionale	6%
Contratto di collaborazione occasionale	4%
Lavoro senza contratto	3%
Contratto a progetto	2%
Stage	2%
Contratto di inserimento	1%
Contratto a chiamata	1%

Condizione occupazionale a 12 mesi dalla laurea – Corso di Laurea

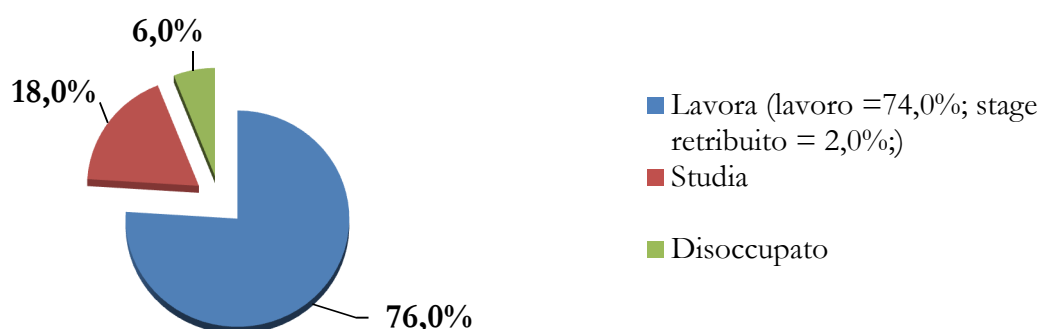
Dati generali

La popolazione di riferimento è rappresentata dai laureati in Scienze Gastronomiche.

Il 74% degli intervistati dichiara di possedere un'occupazione lavorativa, mentre il 2% afferma di essere occupato con uno stage con indennità di partecipazione.

Coloro i quali hanno proseguito con un ulteriore percorso formativo sono il 18% del totale; al momento dell'intervista il 6% si dichiara disoccupato o inoccupato e di questi, tutti dichiarano allo stesso tempo di aver avuto un'occupazione nei primi 12 mesi dall'acquisizione del titolo.

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 al 76% degli intervistati.



Approfondendo in dettaglio la situazione lavorativa dei laureati nel corso del 2015, le esperienze di lavoro/studio sono le seguenti:

Lavoratore <i>(anche lavori saltuari o non in regola, ma non borse di studio o rimborsi spese)</i>	66 %	76%
Stage post laurea	2 %	

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Studente lavoratore	8 %	
Praticante, borsista, assegnista di ricerca	0 %	
Studente	18 %	18%
Disoccupato - da prima del titolo	0 %	6%
Disoccupato - lavorato dopo UNISG	6 %	

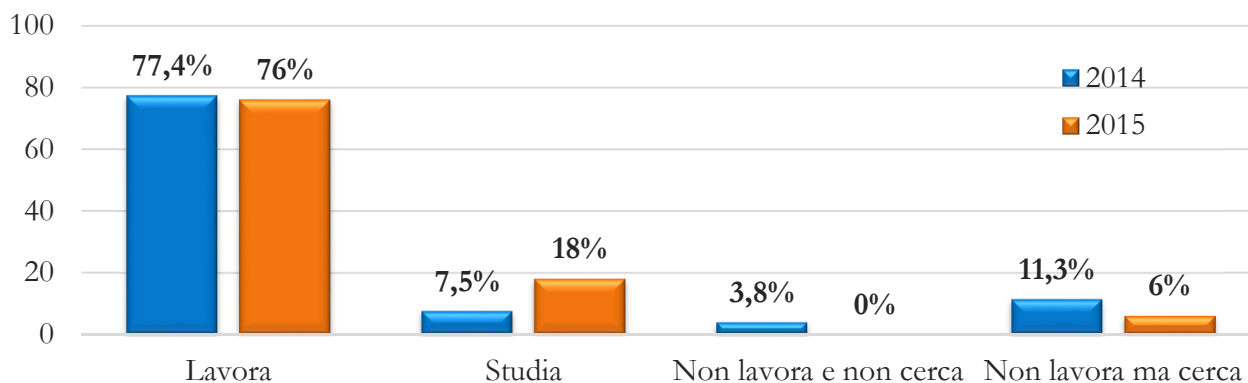
Mettendo a confronti i dati occupazionali UNISG con quelli forniti da Almalaurea (*XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*) risulta che:

	UNISG	Nazionale
Lavora (lavoro, stage retribuito, praticantato)	76%	38,4%
Non lavora e non cerca	0%	38%
Non lavora ma cerca	6%	23,6%
Non lavora, non cerca ma è impegnato in un corso (Studia)	18%	34,0%

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 dagli studenti di Pollenzo in un arco di tempo pari a 2,6 mesi, contro un 4,1 mesi di dato nazionale (*Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*)

Confronto condizione occupazionale 2014-2015

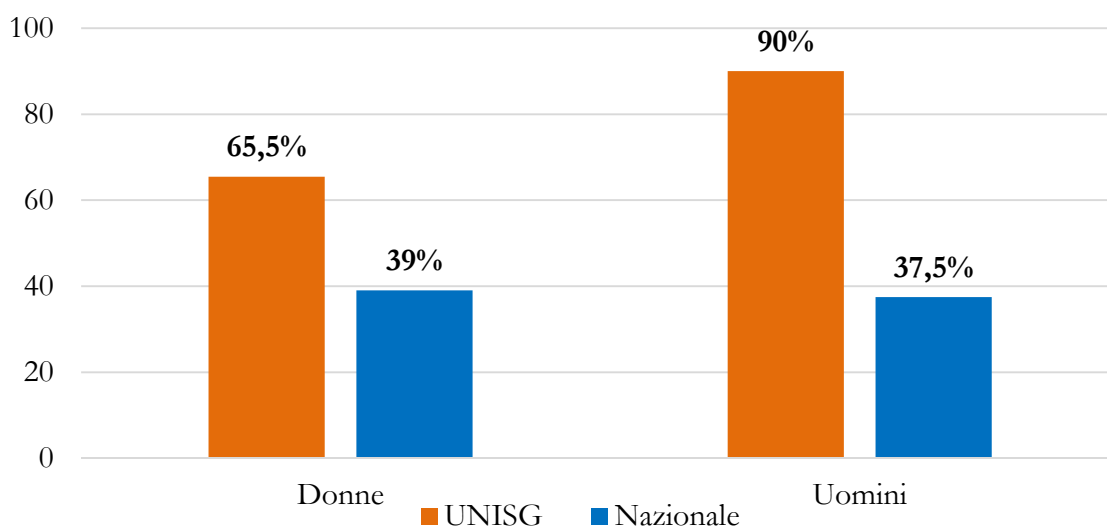
Nel grafico sottostante viene mostrato l'andamento dello stato occupazionale a 12 mesi dal titolo per gli anni 2014 e 2015. I dati raccolti mostrano un decremento del 2,9% nel 2015 di laureati che, dopo il conseguimento del titolo, trovano lavoro. Di contro, si registra un aumento del 10,5% di color che hanno deciso di proseguire gli studi; si può invece osservare una costante diminuzione di ex studenti in cerca di lavoro.



Quota che lavora per genere

Per quanto concerne la quota di laureati divisi per genere che si trovano nella condizione di lavoratori al momento del sondaggio, questo si attesta per le donne al 65,5% e per gli uomini al 90,0%.

Il grafico sottostante mette a paragone i dati UNISG con quelli raccolti a livello nazionale (*Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*)



Condizione occupazionale al momento del conseguimento del titolo

I dati raccolti presso UNISG mostrano come il 59% degli intervistati dichiarò di aver intrapreso la sua prima esperienza lavorativa dopo il conseguimento del titolo mentre il 41% possedeva già un'occupazione prima di laurearsi. Di questi il 3% prosegue il lavoro iniziato prima della laurea mentre il 38% ha dichiarato di volerlo cambiare.

La tabella sottostante mette a paragone i dati UNISG con quelli raccolti a livello nazionale (*Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*)

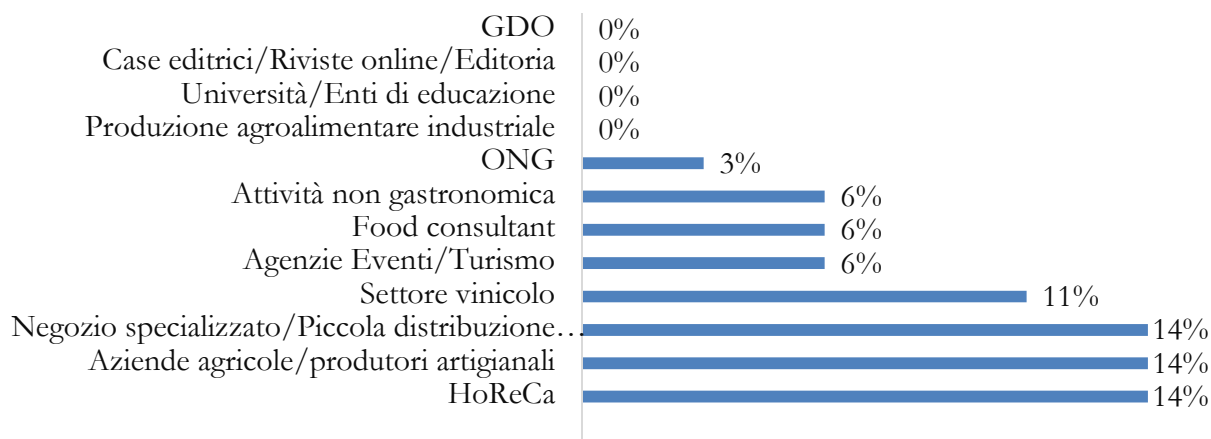
	UNISG	Nazionale
Ha iniziato a lavorare dopo la laurea triennale	59%	46,1%
Prosegue il lavoro iniziato prima della laurea triennale	3%	38%
Non prosegue il lavoro iniziato prima della laurea triennale	38%	15,8%

Tipologia di azienda e settore di impiego

Il settore operativo dell'azienda presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato. Il 42% degli intervistati che dichiarano di avere un'occupazione svolge il proprio lavoro presso realtà del settore HoReCa, Aziende agricole/produttori artigianali e Negozio specializzato/Piccola distribuzione alimentare/E-commerce (tutti rispettivamente al 14%). Seguono aziende del settore Vinicolo all'11%.

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

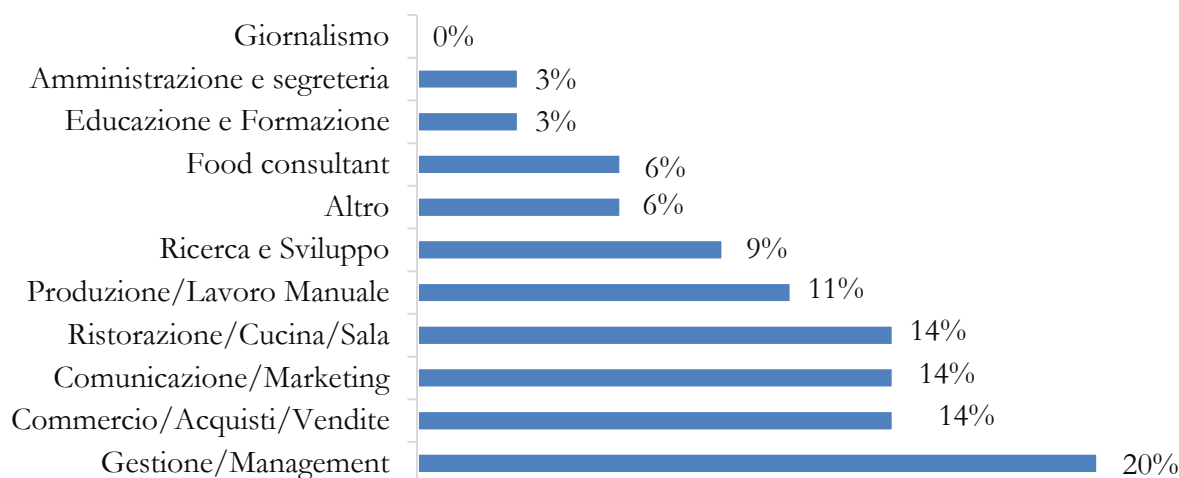
Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017



La variegatura di tipologia di azienda presso cui trovano impiego i laureati si ripresenta anche analizzando i settori aziendali nei quali questi svolgono il loro lavoro.

Il settore di impiego Gestione/Management rappresenta un quinto delle risposte (20%), a cui seguono con la stessa percentuale (14%) Commercio/Acquisti/Vendite, Comunicazione/Marketing e Ristorazione/Cucina/Sala. Seguono Produzione/Lavoro Manuale (11%) e Ricerca e Sviluppo (9%).

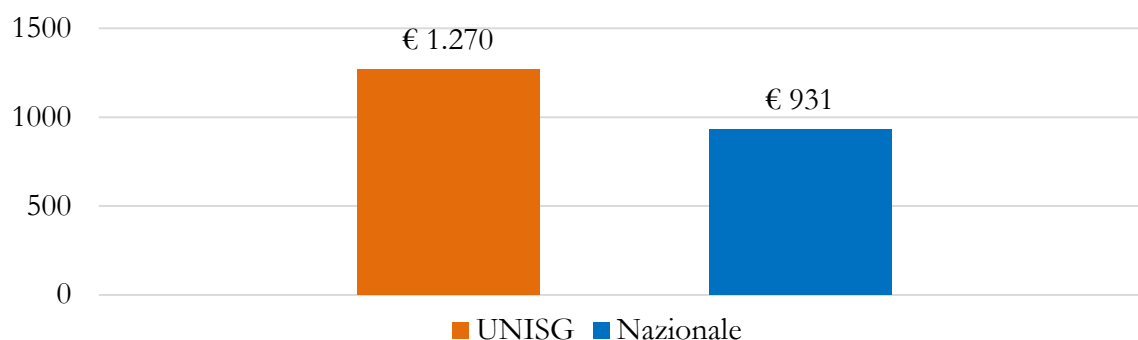
I rimanenti si distribuiscono in altre tipologie di aziende illustrate nel seguente grafico.



Guadagno mensile netto

Per quanto concerne il guadagno mensile netto di coloro che si trovano nella condizione di lavoratori, questo si attesta per i laureati UNISG a € 1.270.

E' possibile operare un confronto con i corrispettivi dati nazionali (*Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*) come da grafico seguente.



Sedi di lavoro

In merito alla quota di intervistati UNISG che dichiara di trovarsi in stato di occupazione al momento della rivelazione, si evidenzia una distribuzione delle sedi lavorative principalmente sul territorio Europeo di cui il 54% su quello italiano.



Le restanti sedi di lavoro sono così distribuite in Paesi Extraeuropei:



I dati raccolti a livello nazionale mostrano una distribuzione geografica del lavoro principalmente sul territorio Italiano con più del 50% concentrato nel nord Italia. Ponendo a confronti i dati UNISG con quelli nazionali risulta che:

	UNISG	Nazionale ⁸
Italia	54%	95,9%
Estero	46%	4,1%

Tipologia contrattuale dell'attività lavorativa

⁸ (Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati)

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Prendendo in riferimento coloro che dichiarano di essere impegnati in attività lavorative, il 28% afferma di avere un contratto a tempo indeterminato. Seguono in ordine decrescente di percentuale gli assunti con contratto a tempo determinato (22%) e coloro i quali operano come lavoratori autonomi (11%).

Nella tabella seguente è possibile reperire inoltre i dati relativi alle rimanenti tipologie contrattuali, con in aggiunta un confronto con i corrispettivi dati nazionali (*Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*).

	UNISG	Nazionale ⁹
Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato	28%	23,1%
Lavoro autonomo	11%	12,6%
Totale stabile¹⁰	39%	35,7%
Contratti formativi ¹¹	11%	7,4%
Non standard ¹²	22%	30,6%
Parasubordinato ¹³	6%	5,2%
Altro autonomo ¹⁴	6%	8,6%
Senza contratto	3%	11,4%
Altro	13%	1,1 %

Tipologia contrattuale dell'attività lavorativa – Dettaglio

	UNISG
Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato	28%
Contratto di lavoro dipendente a tempo determinato	22%
Lavoro autonomo	11%
Stage	3%
Contratto a progetto	6%
Lavoro senza contratto	3%
Contratto di apprendistato	8%
Contratto di prestazione d'opera professionale	3%
Contratto di collaborazione occasionale	3%
Altro	13%

Condizione occupazionale a 12 mesi dalla laurea – Corso di Laurea Magistrale

Dati generali

¹⁰ Somma di Contratto a tempo indeterminato e lavoro autonomo

¹¹ Comprende: contratto di inserimento, di formazione lavoro, contratto di apprendistato

¹² Comprende: contratto a tempo determinato, contratto di somministrazione lavoro, lavoro intermittente e a chiamata

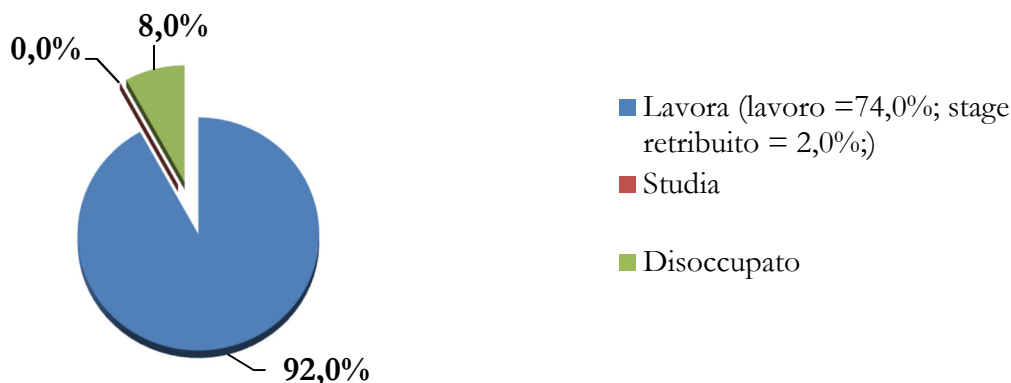
¹³ Comprende: contratto a progetto, contratto di collaborazione coordinata e continuativa

¹⁴ Comprende: collaborazione occasione, prestazione d'opera professionale, lavoro occasionale accessorio

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Il 92% degli intervistati dichiara di possedere un'occupazione lavorativa, mentre l'8% afferma di essere disoccupato ma di aver avuto un'occupazione nei primi 12 mesi dall'acquisizione del titolo.

Considerate globalmente le risposte date, la percentuale di chi è impegnato in attività lavorative, di stage o di ricerca (tutte con retribuzione economica) è pari al 92% degli intervistati.



Approfondendo in dettaglio la situazione lavorativa dei laureati nel corso del 2015, le esperienze di lavoro/studio sono le seguenti:

Lavoratore (anche lavori saltuari o non in regola, ma non borse di studio o rimborsi spese)	92%	92%
Stage post laurea	0%	
Studente lavoratore	0%	
Praticante, borsista, assegnista di ricerca	0%	
Studente	0%	0%
Disoccupato - da prima del titolo	8%	8%
Disoccupato - lavorato dopo UNISG	0%	

Mettendo a confronti i dati occupazionali UNISG con quelli forniti da Almalaurea (XVIII Indagine – 2016 - *Condizione occupazionale dei Laureati*) risulta che:

	UNISG	Nazionale
Lavora (lavoro, stage retribuito, praticantato)	92%	53,7%
Non lavora e non cerca	0%	17,1%
Non lavora ma cerca	8%	29,2%
Non lavora, non cerca ma è impegnato in un corso (Studia)	0%	9,4%

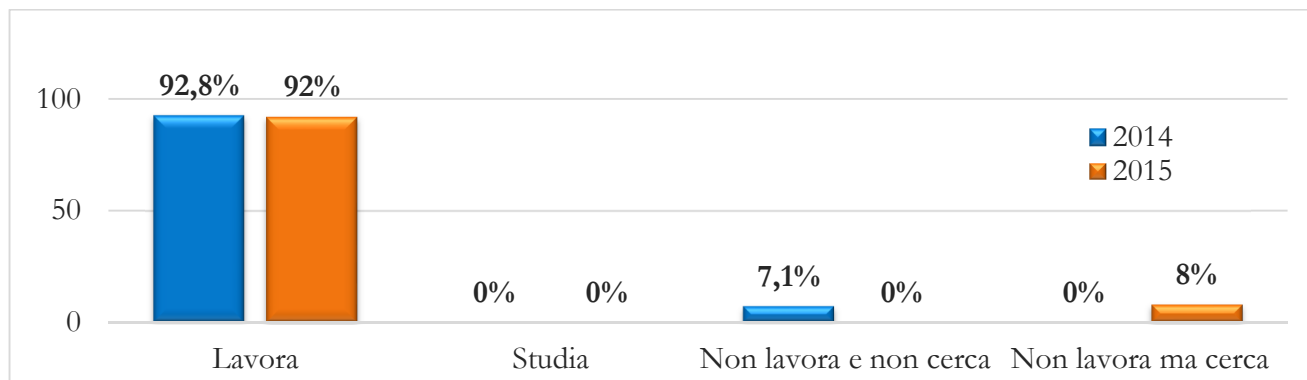
Interessante, infine, è prendere in esame il **tempo medio trascorso dalla data di conseguimento del titolo al raggiungimento dello status di occupato** i risultati dell'analisi mettono in luce che tale obiettivo viene raggiunto

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

dagli studenti di Pollenzo in un arco di tempo pari a **1,5 mesi**, contro un **4,2 mesi** di dato nazionale (Fonte: *Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*)

Confronto condizione occupazionale 2014-2015

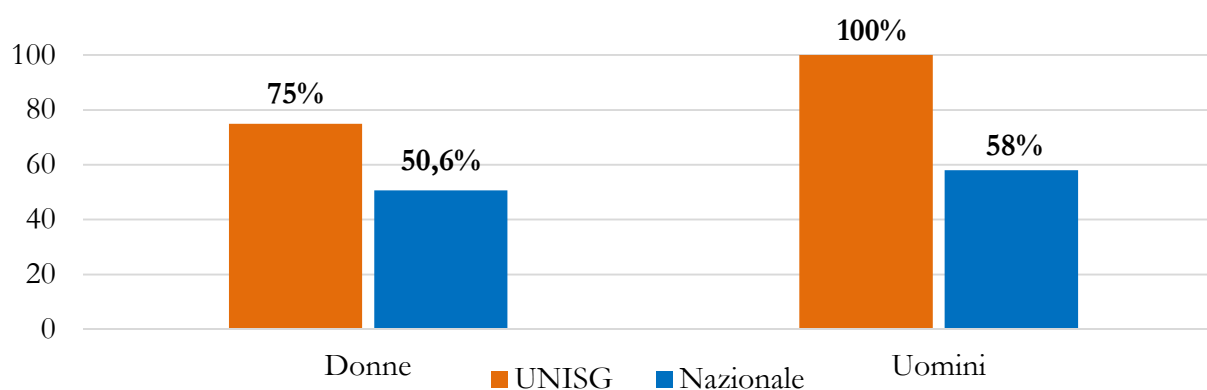
Nel grafico sottostante viene mostrato l'andamento dello stato occupazionale a 12 mesi dal titolo per gli anni 2014 e 2015. I dati raccolti mostrano una sostanziale stabilità nella percentuale laureati che, dopo il conseguimento del titolo, trovano lavoro. Diminuisce invece la percentuale di chi non è alla ricerca di un lavoro pur non avendo un'occupazione, mentre si assiste ad un aumento di coloro i quali sono in cerca di un'occupazione lavorativa.



Quota che lavora per genere

Per quanto concerne la quota di laureati divisi per genere che si trovano nella condizione di lavoratori al momento del sondaggio, questo si attesta per le donne a 75% e per gli uomini al 100%.

Il grafico sottostante mette a paragone i dati UNISG con quelli raccolti a livello nazionale (Fonte: *Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*).



Condizione occupazionale al momento del conseguimento del titolo

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

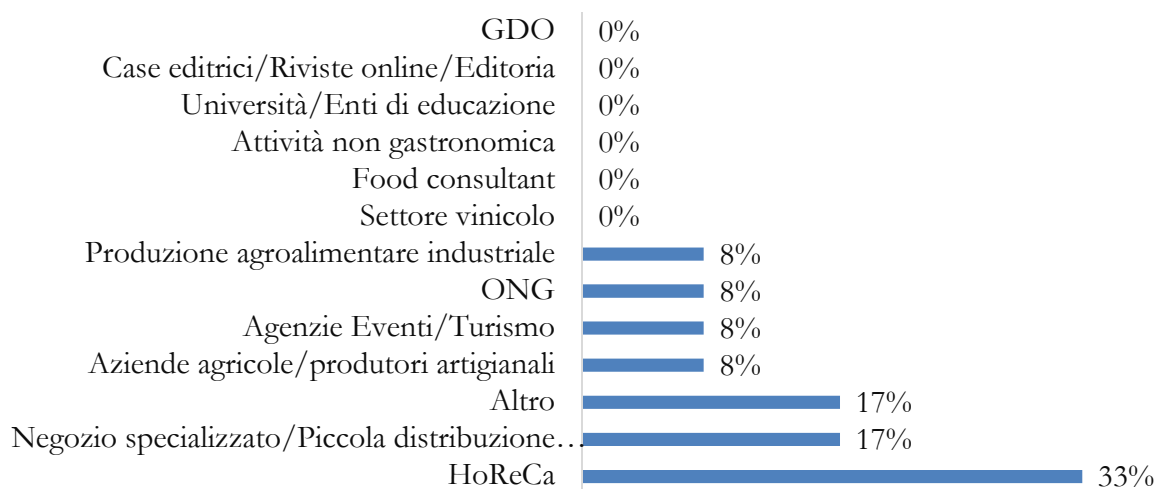
I dati raccolti presso UNISG mostrano come il 75% dichiara di aver intrapreso la sua prima esperienza lavorativa dopo il conseguimento del titolo, mentre il 25% possedeva già un'occupazione prima di laurearsi ma ha intrapreso un lavoro presso un'altra realtà aziendale.

	UNISG	Nazionale
Ha iniziato a lavorare dopo la laurea magistrale	75,0%	53,8%
Prosegue il lavoro iniziato prima della laurea magistrale	0,0%	18,0%
Non prosegue il lavoro iniziato prima della laurea magistrale	25,0%	14,9%
Prosegue il lavoro iniziato durante la laurea magistrale	0,0%	13,3%

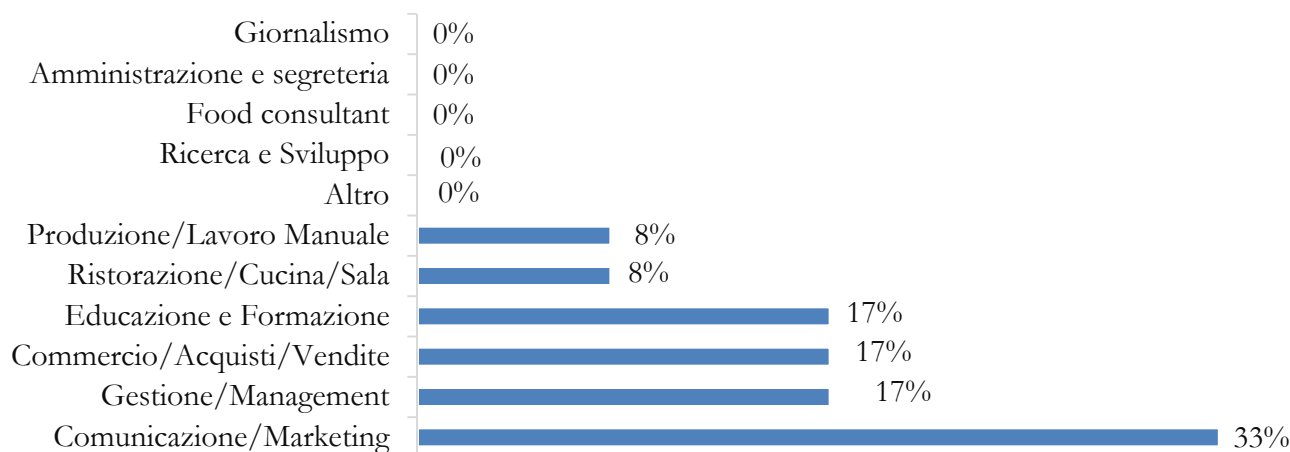
Tipologia di azienda e settore di impiego

Il settore operativo dell'azienda presso cui sono occupati gli intervistati è molto variegato. Il 33% degli intervistati che dichiarano di avere un'occupazione svolge il proprio lavoro presso realtà del settore HoReCa; seguono Negozio specializzato/Piccola distribuzione alimentare/E-commerce e Altro entrambi al 17%. In quest'ultima categoria, nello specifico, rientrano aziende di produzione di etichette per wine & spirits e enti/fondazioni museali che operano nell'ambito dell'educazione ambientale.

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



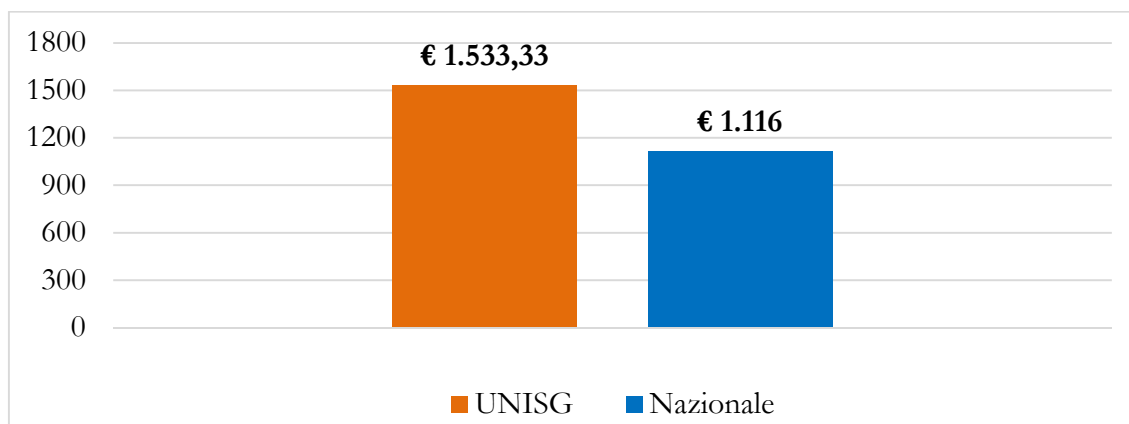
La variegatura di tipologia di azienda presso cui trovano impiego i laureati si ripresenta anche analizzando i settori aziendali nei quali questi svolgono il loro lavoro. Comunicazione/Marketing è la più rappresentata (33%), mentre Gestione/Management, Commercio/Acquisti/Vendite e Educazione/Formazione si attestano tutte al 17%. Seguono all'8% Ristorazione/Cucina/Sala e Produzione/Lavoro Manuale.



Guadagno mensile netto

Per quanto concerne il guadagno mensile netto di coloro che si trovano nella condizione di lavoratori, questo si attesta per i laureati UNISG a € 1.533,33.

Il grafico sottostante mette a paragone i dati UNISG con quelli raccolti a livello nazionale (*Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati*).



Sedi di lavoro

In merito alla quota di intervistati che dichiara di trovarsi in stato di occupazione al momento della rilevazione, si evidenzia una distribuzione delle sedi lavorative principalmente sul territorio italiano (76%).

Le restanti sedi lavorative sono equamente distribuite tra Belize (8%), Regno Unito (8%) e Australia (8%).



Ponendo a confronti i dati UNISG con quelli nazionali risulta che:

	UNISG	Nazionale ¹⁵
Italia	76%	94,9%
Estero	24%	5,1%

Tipologia contrattuale dell'attività lavorativa

Prendendo a riferimento coloro che dichiarano di essere impegnati in attività lavorative, il 58% afferma di avere un contratto a tempo determinato. Seguono in ordine decrescente di percentuale gli assunti con contratto a tempo indeterminato (26%), apprendistato (8%) e coloro i quali operano come lavoratori con contratto di collaborazione occasionale (8%).

Nelle tabelle seguenti è possibile reperire inoltre i dati relativi alle rimanenti tipologie contrattuali, con in aggiunta un confronto con i corrispettivi dati nazionali.

	UNISG	Nazionale ¹⁶
Tempo indeterminato	26%	26,9%
Lavoro autonomo	0%	9,2%
Totale stabile¹⁷	26%	36,1%
Contratti formativi ¹⁸	8%	14,4%
Non standard ¹⁹	58%	28,4%
Parasubordinato ²⁰	0%	7,2%
Altro autonomo ²¹	8%	6,1%
Senza contratto	0%	5,8%

Tipologia contrattuale dell'attività lavorativa – Dettaglio

Contratto di lavoro dipendente a tempo determinato	58%
Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato	26%
Contratto di collaborazione occasionale	8%

¹⁵ (Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati)

¹⁶ (Fonte: Almalaurea XVIII Indagine – 2016 - Condizione occupazionale dei Laureati)

¹⁷ Somma di Contratto a tempo indeterminato e lavoro autonomo

¹⁸ Comprende: contratto di inserimento, di formazione lavoro, contratto di apprendistato

¹⁹ Comprende: contratto a tempo determinato, contratto di somministrazione lavoro, lavoro intermittente e a chiamata

²⁰ Comprende: contratto a progetto, contratto di collaborazione coordinata e continuativa

²¹ Comprende: collaborazione occasione, prestazione d'opera professionale, lavoro occasionale accessorio

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Contratto di apprendistato	8%
Stage	0%
Lavoro senza contratto	0%
Lavoro autonomo	0%
Contratto di prestazione d'opera professionale	0%
Contratto a progetto	0%
Altro	0%

ALLEGATO 13

Elenco Partner Strategici al 30/06/2017 - <http://www.unisg.it/unisg-network/club-dei-partner-strategici/>

1. Astoria Wega – Susegana (Tv)
2. Autogrill – Milano
3. Banca Intesa San Paolo – Torino
4. Barilla – Parma
5. Carlsberg Italia – Induno Olona (Va)
6. CIR Food – Reggio Emilia
7. Coldiretti – Roma
8. Comieco – Milano
9. Compass Group PLC – Surrey, UK
10. Comune di Bra – Bra (Cn)
11. Coop Italia – Casalecchio di Reno (Bo)
12. Corio Italia – Klepierre – Milano
13. Costa Crociere – Genova
14. Costa Group – La Spezia
15. Eataly – Torino
16. Electrolux – Porcia (Pn)
17. Eurostampa – Bene Vagienna (Cn)
18. Farine Varvello – Piacenza
19. Feltrinelli – Milano
20. Ferrero – Alba (Cn)
21. Fileni – Cingoli (Mc)
22. Fontanafredda– Serralunga d’Alba (Cn)
23. Gastameco – Milano
24. Giunti Editore – Firenze
25. Gruppo Colussi – Milano
26. Gruppo Elior – Milano
27. Gruppo Elah Dufour – Novi – Novi Ligure (Al)
28. Ikea Italia Retail – Carugate (Mi)
29. Ilcam – Cormons (Go)
30. Iper – Montebello della Battaglia (Pv)
31. Lavazza – Torino
32. Lucart Group – Diecimo (Lu)
33. Manital – Facility Management – Ivrea (To)
34. Novamont – Novara
35. Rabobank – Milano
36. Slow Food Italia – Bra (Cn)
37. Vera Ristorazione – Milano

COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI STUDENTI – RELAZIONE ANNUALE 2016

N.	OSSERVAZIONE NdV	SEZIONE	AZIONE CORRETTIVA DA INTRAPRENDERE	TEMPI/ATTORI	NOTE
1	<i>Integrare la Relazione da una parte introduttiva che precisi la composizione della Commissione, il calendario dei lavori e il metodo di lavoro.</i>	Sezione introduttiva	La CPds acquisisce l'indicazione e si propone di inserire una parte introduttiva in cui siano chiariti i seguenti punti: - composizione CPds - metodo di lavoro - calendario degli incontri Oltre ai punti indicati, stabilisce di inserire anche l'elenco dei documenti consultati.	A partire dalla relazione 2017/ CPds	La CPds, in occasione dell'incontro tenutosi il 01/02/2017 con il Presidio Qualità di Ateneo, ha fornito un documento relativo all'organizzazione dei lavori per l'anno 2017 con chiara esplicitazione delle date previste per gli incontri e l'obiettivo degli stessi. Per quanto riguarda le attività svolte nell'anno 2016, la CPds ha fornito al PQ i verbali degli incontri di preparazione ed elaborazione della relazione 2016. Tali attività si sono svolte nei mesi di aprile, settembre, novembre e dicembre, e si sono concluse con la pubblicazione della relazione 2016 entro il 31/12/2016, nonostante la proroga al 31/01/2017 concessa dal MIUR nelle nuove Linee Guida per l'Accreditamento Periodico.
2	<i>Indicare la documentazione consultata per ciascuna sezione della Relazione.</i>	Sezione A	La CPds decide di inserire l'elenco dei documenti nella parte introduttiva alla relazione.	A partire dalla relazione 2017/ CPds	I documenti elencati all'inizio della sezione A sono stati utilizzati per tutte le sezioni
3	<i>Precisare se la CPds ha provveduto ad analizzare le schede di insegnamento</i>	Sezione B	Per la redazione della relazione 2017 la CPds si pone come obiettivo anche l'analisi dei contenuti delle schede di insegnamento.	A partire dalla relazione 2017/ CPds /Segreteria studenti	La CPds, per la redazione della relazione 2016, ha preso atto del miglioramento della comunicazione agli studenti in merito alle schede di insegnamento. All'inizio dell'A.A. 2016/2017 la Segreteria Studenti ha

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

N.	OSSERVAZIONE NdV	SEZIONE	AZIONE CORRETTIVA DA INTRAPRENDERE	TEMPI/ATTORI	NOTE
					realizzato una serie di incontri informativi con gli studenti del CdS. Nella Relazione 2016 la CPds non ha analizzato i contenuti delle schede di insegnamento.
4	<i>Explicitare da parte di chi è stata segnalata la sproporzione tra i crediti attribuiti ai viaggi didattici e le attività di verifica. Indicare l'intervento attivato per risolvere la criticità</i>	Sezione B	La criticità segnalata dai rappresentanti degli studenti nella CPds è stata acquisita dal Vicerettore alla Didattica che ha attivato, in collaborazione con l'ufficio responsabile dei viaggi didattici, un processo di revisione dei seguenti punti: - calendario dei viaggi - numero di CFU assegnati - sistemi di valutazione Per l'A.A. 2017/2018 sarà introdotta la sola revisione del calendario dei viaggi didattici. L'intervento su CFU assegnati e sui sistemi di valutazione necessita di ulteriori approfondimenti.	A partire da A.A. 2017/2018/Vicerettore alla Didattica/ Ufficio Viaggi didattici/ Segreteria Studenti	La segnalazione è stata riportata dai rappresentanti degli studenti membri della CPds.
5	<i>Explicitare in modo chiaro le criticità già riscontrate in passato e le azioni correttive attuate.</i>	Sezione B	La CPds ha acquisito l'indicazione del Nucleo, per una più chiara e completa esposizione delle criticità dei Corsi di Studio per la redazione della Relazione 2017.	A partire dalla relazione 2017/ CPds	Il Vicerettore alla Didattica è già intervenuto sulla criticità esposta nella Relazione 2016, ovvero l'eccessivo carico di esami presenti nel secondo semestre del primo anno del Corso di Laurea Magistrale. L'intervento effettuato sul Manifesto 2016/2017 ha portato all'inserimento al primo semestre di alcuni corsi obbligatori i cui esami possono già essere sostenuti nella sessione di gennaio, alleggerendo quindi le sessioni successive. In precedenza il primo semestre era

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

N.	OSSERVAZIONE NdV	SEZIONE	AZIONE CORRETTIVA DA INTRAPRENDERE	TEMPI/ATTORI	NOTE
					esclusivamente dedicato allo svolgimento dei Seminari tecnico-introductivi.
6	<i>Explicitare meglio le modalità con cui gli studenti sono stati informati in merito alle nuove schede di insegnamento</i>	Sezione C	Tale criticità è stata affrontata dal Vicerettore alla Didattica, che ha introdotto ulteriori correttivi: - ottimizzazione dell'accesso alle schede di insegnamento dal portale degli studenti, attraverso un link alle schede stesse inserito direttamente in homepage - realizzazione di incontri informativi approfonditi con simulazioni online con tutte le matricole	A partire da A.A. 2017/2018/Vicerettore alla Didattica/ Segreteria Studenti/ Ufficio Servizi Generali	Al fine di veicolare in modo efficace l'informazione relativa alle schede di insegnamento, la Segreteria Studenti ha realizzato un incontro informativo con gli studenti del primo anno dell'A.A. 2016/2017, a settembre 2016. Inoltre, nello stesso periodo, sono stati organizzate due presentazioni agli studenti del secondo e terzo anno. Infine, è stata attivata la possibilità di accedere ai contenuti delle schede dal sito web di Ateneo nell'area dedicata al Piano di Studi (da marzo 2017)
7	<i>Commentare i risultati relativi alla soddisfazione complessiva registrata dai Corsi di Studi</i>	Sezione C	La CPds ha preso della richiesta del Nucleo e concordato sulla necessità di un'analisi puntuale degli esiti relativi alla soddisfazione complessiva manifestata dagli studenti. A questo proposito, i rappresentanti degli studenti della CPds hanno presentato le loro valutazioni, sulla base delle quali la CPds darà seguito a questa specifica osservazione del Nucleo.	In corso/ CPds	È in corso una riflessione da parte della CPds circa la soddisfazione complessiva manifestata dagli studenti, anche grazie ai rilievi espressi dai rappresentanti degli studenti in CPds.

ALLEGATO 15

**ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN INGRESSO 2016/2017
(FINALIZZATA AL RECLUTAMENTO a.a. 2017/2018)**

PREMESSA

Per *Attività di Orientamento in Ingresso* si intendono:

- le attività per fare conoscere l'offerta didattica Unisg ad un pubblico sempre più ampio al fine di aumentare il numero dei candidati ai corsi;
- le azioni di supporto agli studenti in procinto di scegliere un percorso universitario che si rivolgono all'UNISG.

Le *Attività di Orientamento in Ingresso* finalizzate al reclutamento studenti per i corsi attivi nell'anno accademico 2017/2018 sono iniziate in autunno 2016 e si concludono nel mese di agosto.

SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

Le *Attività di Orientamento in Ingresso* pianificate nell'a.a. 2016/2017 si svolgono secondo iniziative molteplici:

- all'interno, presso la sede Unisg:
 - *Presentazioni* dell'UNISG a beneficio di singoli istituti (soprattutto classi IV e V) in visita presso la sede di Pollenzo. Da settembre 2016 ad agosto 2017 ad oggi sono stati incontrati e pianificati 1197 visitatori.
 - le *Giornate Aperte 2016/17*: 12 novembre 2016, 28 gennaio, 25 marzo, 13 maggio, 21 luglio 2017. Ad oggi hanno partecipato 316 aspiranti studenti.
 - programma *Visitor*, riservato aspiranti studenti: un giorno di visita alla struttura, partecipazione alle attività didattiche, pranzo alle Tavole Accademiche. Ad oggi hanno partecipato 6 aspiranti studenti (2 Italia, 1 Usa, 1 Giappone, 1 Israele, 1 Francia).
- all'esterno, presso altre sedi in Italia e all'estero:
 - *Eventi di Orientamento* organizzati presso singoli istituti secondari
 - *Saloni di Orientamento* organizzati a livello locale e nazionale
 - *Saloni di Orientamento* internazionali
 - *Eventi e Fiere nazionali e internazionali* dedicate al settore enogastronomico
- Comunicazioni e contatti:
 - 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.
- Contest rivolto a Istituti Alberghieri:
 - sono stati selezionati 10 Istituti Alberghieri piemontesi sulla base della conoscenza diretta dei docenti, l'interesse dimostrato per l'UNISG, la provenienza di studenti iscritti ai corsi UNISG. A questi Istituti è stato proposto un concorso per selezionare 20 studenti di IV e V altamente motivati che parteciperanno ad una lezione tenuta dai docenti della Scuola di Cucina.
I vincitori sono 18 studenti che parteciperanno ad una lezione presso la Scuola di Cucina, sabato 10 giugno.

ELENCO DELLE ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO SVOLTE NEL DETTAGLIO

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

- Notte dei Ricercatori, Torino (Italia), 30 settembre 2016

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

- Salone dello Studente-Campus Orienta, Roma (Italia), 25-27 ottobre 2016
- Salone dello Studente-Campus Orienta, Torino (Italia), 3-4 novembre 2016
- ABCD+Orientamenti, Genova (Italia), 14-16 novembre 2016
- Job&Orienta, Verona, (Italia), 24-26 novembre 2016
- Salone dello Studente-Campus Orienta, Catania (Italia), 13-15 dicembre 2016
- It's My Life – Giornata di Orientamento Universitario, Biella (Italia), 28 gennaio 2017
- Salone dell'Orientamento Alba-Bra (Italia), 7-8-9-10 marzo 2017
- Salone dello Studente-Campus Orienta, Napoli (Italia), 8-9 marzo 2017
- Salone dello Studente-Campus Orienta, Milano (Italia), 5-6 aprile 2017
- Giornata di Orientamento, Albenga (Italia), 5 maggio 2017

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

- Salone del Gusto \ Terra Madre, Torino (Italia), 22-26 settembre 2016
- Slow Food Market, Zurigo (Svizzera), 18-20 novembre 2016

Presentazione dell'offerta Unisg presso istituti

- Giornata Orientamento – Istituto Monti, Chieri (Italia), 17 dicembre 2016
- Campus Uni-Orienta – Giornata di Orientamento Universitario, Istituto Maserati, Voghera (Italia), 11 febbraio 2017
- Istituto Alberghiero di Longone al Segrino (Como), 22 febbraio 2017

Visite di istituti superiori presso la sede di Pollenzo

- Istituto Alberghiero, Pinerolo (Italia)
- Istituto Pascal, Giaveno (Italia)
- Istituto Albert, Lanzo (Italia)
- Xavier University, Cincinnati, Ohio, (USA)
- Liceo Grassi, Lecco (Italia)
- Istituto Alberghiero, Bormio (Italia)
- Istituto Rigoni Stern, Bergamo (Italia)
- East Carolina University, (USA)
- Istituto Galdus, Milano (Italia)
- Istituto Agrario, Spilimbergo, (Italia)

Giornate Aperte

Le date delle Giornate Aperte 2016/17:

- o 12 novembre 2016 (partecipanti 189 di cui **75** aspiranti studenti)
- o 28 gennaio 2017 (partecipanti 232 di cui **94** aspiranti studenti)
- o 25 marzo 2017 (partecipanti 184 di cui **85** aspiranti studenti)
- o 13 maggio 2017 (partecipanti 125 di cui **62** aspiranti studenti)
- o 21 luglio 2017

ALLEGATO 16

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.

Gli obiettivi principali del Mentoring sono il monitoraggio della carriera accademica e 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
- supporto nello svolgimento della carriera accademica e nello sviluppo della crescita professionale.

Il mentoring si caratterizza come un servizio individuale su richiesta volontaria, tuttavia tutti i mentori, regolarmente, monitorano le carriere dei rispettivi studenti, in modo da intervenire tempestivamente in casi di criticità evidente, al fine di evitare fenomeni di abbandono e dispersione.

- 1) *Ogni studente ha un mentore*
- 2) *Per le matricole, viene organizzato un Mentoring Day a inizio anno accademico e un incontro obbligatorio con ogni mentore a fine novembre*

1. MENTORING COME MONITORAGGIO DELLA CARRIERA ACCADEMICA

OBIETTIVO	ATTORI	ATTIVITÀ
Monitoraggio della carriera accademica di ogni studente	Segreteria Studenti e mentori	Analisi della carriera accademica dello studente 2 volte all'anno (marzo e ottobre)

SE STUDENTE SOTTO SOGLIA



<p>Incontro obbligatorio con il mentore Invio al referente mentoring del piano di rientro concordato con lo studente</p>

2. MENTORING COME SERVIZIO INDIVIDUALE SU RICHIESTA

OBIETTIVO	ATTORI	ATTIVITÀ
Colloquio su orientamento e studio, interessi e crescita professionale, integrazione e situazione individuale	Studente e mentore	Incontro volontario tra studente e mentore

ALLEGATO 17

Rilevazione opinione studenti frequentati sulla qualità della didattica
A.A. 2015/2016

Grado di copertura della rilevazione

1. Grado di copertura degli insegnamenti rilevati

Corso di Laurea	
Insegnamenti/moduli interessati dalla rilevazione	38
Questionari raccolti - I anno	824
Questionari raccolti - II anno	557
Questionari raccolti - III anno	424
Totale questionari raccolti	1805

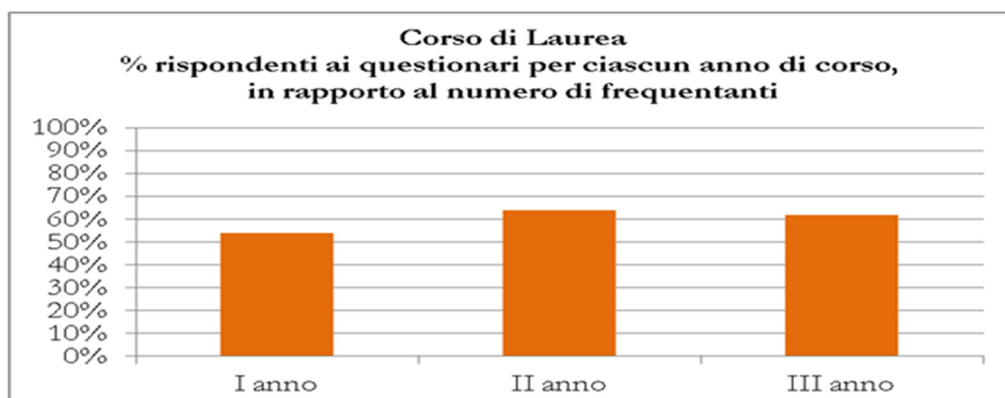
Corso di Laurea Magistrale	
Insegnamenti/moduli interessati dalla rilevazione	18
Questionari raccolti - I anno	291
Questionari raccolti - II anno	132
Totale questionari raccolti	423

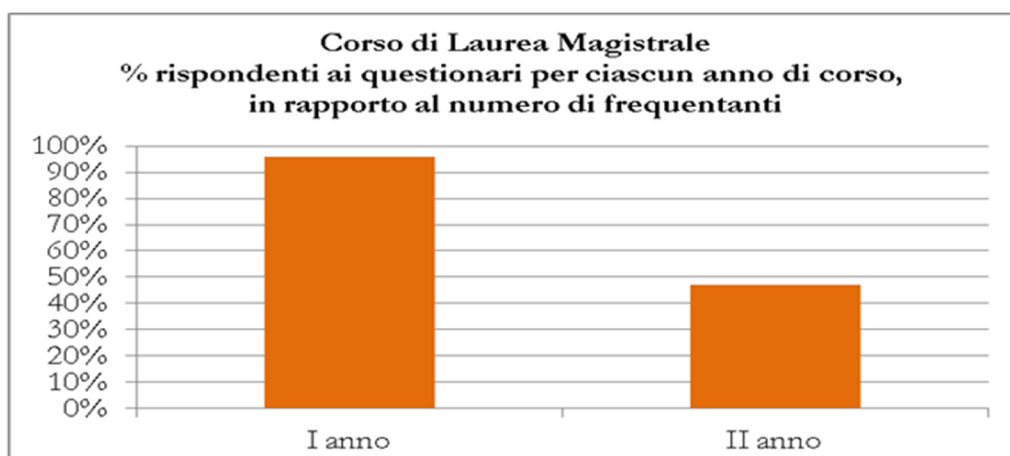
2. Rapporto questionari attesi/questionari compilati

Nelle tabelle e grafici che seguono sono indicate le percentuali degli studenti rispondenti del Corso di Laurea e Corso di laurea Magistrale.

Tabella 1 – Tabella % rispondenti ai questionari.

	N. Questionari attesi	N. Questionari elaborati	% rispondenti
CdL	3.102	1.805	58%
LM	518	423	82%





ALLEGATO 18

Elaborazione risultati questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti A.A. 2015/2016

1. I anno Corso di Laurea

RISPOSTE POSITIVE			
VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION	A.A. 2013/2014	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016
1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	84%	75%	73%
2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	85%	84%	78%
3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	79%	75%	77%
4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	78%	80%	74%
VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION	A.A. 2013/2014	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016
5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	93%	89%	85%
6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	69%	70%	64%
7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	72%	72%	70%
8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente)	71%	46%	76%
9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	n.a.	85%	83%
10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	89%	90%	89%
VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE	A.A. 2013/2014	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016
11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	76%	78%	76%
SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION	A.A. 2013/2014	A.A. 2014/2015	A.A. 2015/2016
12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	75%	71%	66%

2. II anno Corso di Laurea

RISPOSTE POSITIVE			
VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	81%	81%	82%
2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	86%	70%	77%
3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	79%	75%	70%
4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	84%	84%	74%
VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	93%	89%	85%
6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	69%	70%	64%
7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	72%	72%	70%
8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente)	71%	46%	76%
9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	n.a.	85%	83%
10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	89%	90%	89%
VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	76%	78%	76%
SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	75%	71%	66%

3. III anno Corso di Laurea

RISPOSTE POSITIVE			
VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	74%	79%	80%
2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	78%	85%	83%
3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	76%	77%	83%
4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	89%	84%	84%
VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	91%	89%	86%
6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	87%	76%	83%
7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	85%	86%	83%
8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente)	76%	82%	85%
9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	86%	90%	84%
10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	90%	82%	92%
VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	80%	82%	84%
SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	72%	76%	78%

4. Totale Corso di Laurea

RISPOSTE POSITIVE			
VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	81%	77%	85%
2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	84%	81%	80%
3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	78%	75%	76%
4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	82%	82%	76%
VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	92%	89%	87%
6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	82%	72%	71%
7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	81%	76%	76%
8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente)	81%	79%	50%
9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	86%	85%	81%
10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	93%	89%	90%
VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	84%	81%	79%
SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	86%	74%	70%

5. Totale Corso di Laurea Magistrale

RISPOSTE POSITIVE			
VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	73%	66%	73%
2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	82%	70%	85%
3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	86%	65%	80%
4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	85%	71%	84%
VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	90%	89%	89%
6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	86%	63%	75%
7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	86%	64%	74%
8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente)	88%	56%	66%
9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	86%	73%	77%
10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	95%	90%	86%
VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	82%	72%	78%
SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION	A.A.2013/2014	A.A.2014/2015	A.A.2015/2016
12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	80%	55%	68%

**Questionario sulla valutazione della didattica
Anno Accademico 2015/2016**

**Rapporto statistico relativo al Corso di Laurea
in
Scienze Gastronomiche**



Indici di soddisfazione per insegnamento e per ciascun aspetto valutato dagli studenti
N. di questionari compilati: 1.805

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

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 2017

Corso di Laurea – Anno Accademico 2015/2016 – I anno

Ann o di cors o	Ins	N. CFU	N. sched e	1. Le conosc enze prelimi nari sono risultat e suffici enti?	2. Il carico di studio dell'inse gnamen to è proporz ionato ai crediti assegna ti?	3. Il materi ale didatti co è adegua to per lo studio della materi a?	4. Le modali tà di esame sono state definit e in modo chiaro ?	5. Gli orari di svolgi mento sono rispett ati?	6. Il docente stimola / motiva l'inter esse verso la disciplin a?	7. Il docente espone gli argome nti in modo chiaro?	8. Le attività didattich e integrati ve (sono utili all'appre ndiment o della materia?)	9. L'inseg nament o è coerent e con quanto dichiar ato sul sito Web?	10. Il docente è reperibile per chiarimen ti e spiegazio ni?	11. E' interess ato/a agli argomen ti trattati nell'inse gnament o ?	12. Sono comples sivament e soddisfa tto di come è stato svolto questo insegna mento?
I	1	5	6	83%	100%	83%	100%	100%	83%	83%	67%	100%	100%	83%	100%
I	2	3	61	90%	97%	82%	59%	98%	72%	89%	52%	95%	98%	67%	84%
I	3	5	3	33%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	33%	100%	100%	100%	100%
I	4	5	3	100%	67%	100%	100%	67%	33%	100%	33%	100%	100%	67%	67%
I	5	5	58	69%	72%	55%	83%	95%	62%	67%	36%	79%	88%	69%	59%
I	6	5	55	65%	64%	82%	80%	95%	35%	75%	40%	91%	82%	65%	49%
I	7	6	57	84%	88%	77%	95%	98%	95%	89%	84%	91%	98%	96%	93%
I	8	9	79	75%	97%	91%	91%	99%	94%	97%	43%	96%	97%	87%	95%
I	9	5	56	57%	73%	59%	50%	13%	14%	34%	29%	57%	57%	71%	29%
I	10	6	57	75%	79%	82%	84%	93%	44%	37%	28%	88%	95%	95%	63%
I	11		72	47%	35%	54%	43%	97%	75%	63%	63%	85%	96%	82%	64%
I	12	5	23	100%	91%	87%	91%	100%	78%	87%	74%	87%	100%	74%	70%
I	13	5	31	97%	90%	94%	90%	100%	97%	97%	77%	84%	97%	87%	81%
I	14	5	77	73%	86%	83%	95%	88%	95%	86%	47%	81%	99%	82%	82%
I	15		76	61%	80%	75%	72%	53%	36%	49%	33%	72%	75%	58%	42%
I	16	6	73	77%	60%	78%	47%	88%	26%	47%	38%	67%	73%	74%	36%
I	17		37	97%	95%	97%	78%	95%	97%	95%	49%	92%	95%	97%	97%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Risposte positive

Corso di Laurea – Anno Accademico 2015/2016 – II anno

Risposte positive

Anno di corso	Ins	N. CFU	N. schede	1. Le conoscenze preliminari sono risultate sufficienti?	2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	3. Il materiale didattico è adeguato per lo studio della materia?	4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	5. Gli orari di svolgimento 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 integrate (sono utili all'apprendimento della materia?)	9. L'insegnamento è coerente con quanto dichiarato sul sito Web?	10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	11. E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?
II	1		38	95%	84%	100%	71%	95%	66%	92%	79%	92%	92%	79%	82%
II	2	5	62	79%	90%	28%	80%	97%	79%	90%	75%	89%	95%	74%	77%
II	3	7	52	96%	73%	87%	83%	87%	96%	98%	56%	88%	92%	94%	87%
II	4		51	88%	88%	71%	75%	98%	90%	84%	33%	86%	94%	90%	84%
II	5	9	51	69%	20%	57%	61%	98%	59%	51%	71%	65%	92%	73%	29%
II	6	4	53	47%	45%	21%	40%	85%	2%	13%	8%	19%	81%	43%	4%
II	7	6	51	80%	96%	78%	86%	100%	63%	76%	27%	80%	86%	67%	59%
II	8		49	88%	96%	86%	76%	98%	84%	82%	71%	80%	88%	86%	78%
II	9	6	55	91%	87%	95%	98%	100%	98%	96%	56%	96%	96%	93%	95%
II	10		60	83%	78%	83%	67%	75%	85%	87%	30%	70%	95%	90%	82%
II	11	2	35	89%	94%	89%	77%	91%	86%	91%	60%	77%	91%	80%	83%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

Corso di Laurea - Anno Accademico 2015/2016 - III anno

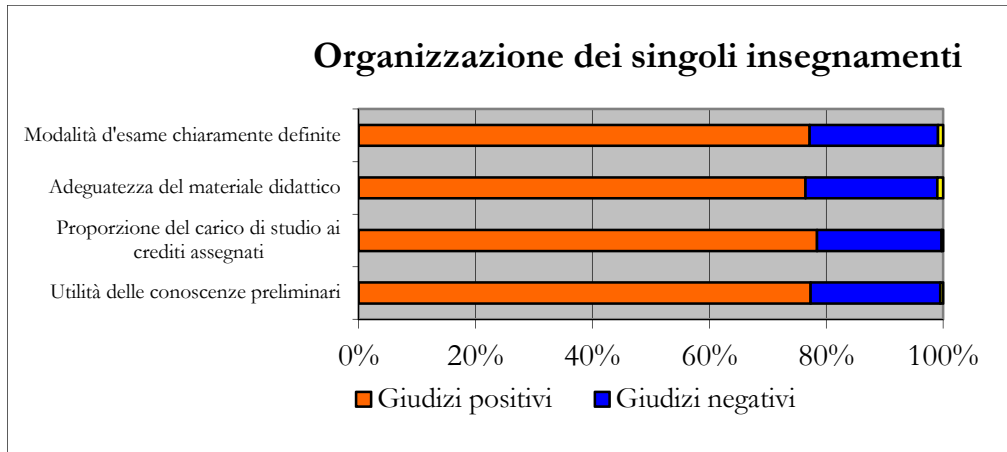
Anno di corso	Ins	N. CFU	N. schede	1. Le conoscenze preliminari sono risultate sufficienti?	2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	3. Il materiale didattico è adeguato per lo studio della materia?	4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	5. Gli orari di svolgimento 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 e integrate (sono utili all'apprendimento della materia?)	9. L'insegnamento è coerente con quanto dichiarato sul sito Web?	10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	11. E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	12. Sono completamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?
III	1	4	45	91%	98%	96%	96%	89%	91%	96%	80%	91%	93%	84%	89%
III	2	5	45	64%	78%	89%	96%	96%	96%	91%	47%	100%	96%	89%	96%
III	3	4	44	64%	95%	36%	57%	75%	70%	75%	59%	52%	86%	80%	48%
III	4	8	44	95%	98%	98%	98%	100%	93%	98%	70%	95%	100%	95%	100%
III	5	9	40	83%	80%	93%	90%	95%	75%	83%	50%	90%	93%	75%	70%
III	6		40	95%	73%	98%	98%	75%	95%	93%	60%	95%	100%	80%	95%
III	7	7	43	74%	65%	79%	95%	58%	77%	67%	42%	84%	95%	88%	70%
III	8	5	46	91%	93%	93%	96%	91%	91%	87%	35%	93%	96%	89%	85%
III	9	5	46	78%	70%	80%	61%	85%	43%	61%	50%	85%	80%	72%	54%
III	10	8	31	56%	63%	66%	84%	94%	94%	97%	56%	47%	81%	94%	75%

Risposte positive

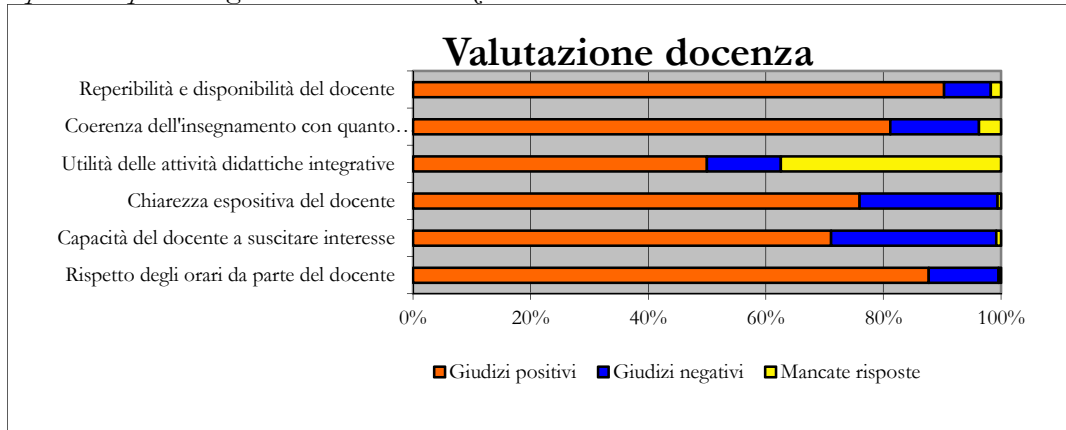
Sogli di eccellenza	dal 100% all'85%
Standard	dall'84% al 70%
Soglia di attenzione	dal 69% al 50%
Soglia critica	dal 49% allo 0%
	numero di rispondenti inferiore a 10

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

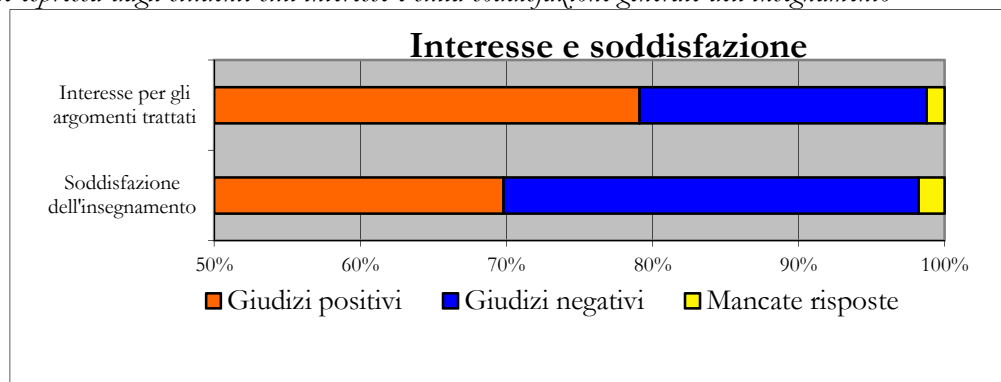
Opinione espressa dagli studenti sull'organizzazione dei singoli insegnamenti



Opinione espressa dagli studenti sulla docenza



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



**Questionario sulla valutazione della didattica
Anno Accademico 2015/2016**

**Rapporto statistico relativo 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
N. di questionari compilati: 423

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

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 2017

Corso di Laurea Magistrale - Anno Accademico - 2015/2016 – I e II anno

Risposte positive

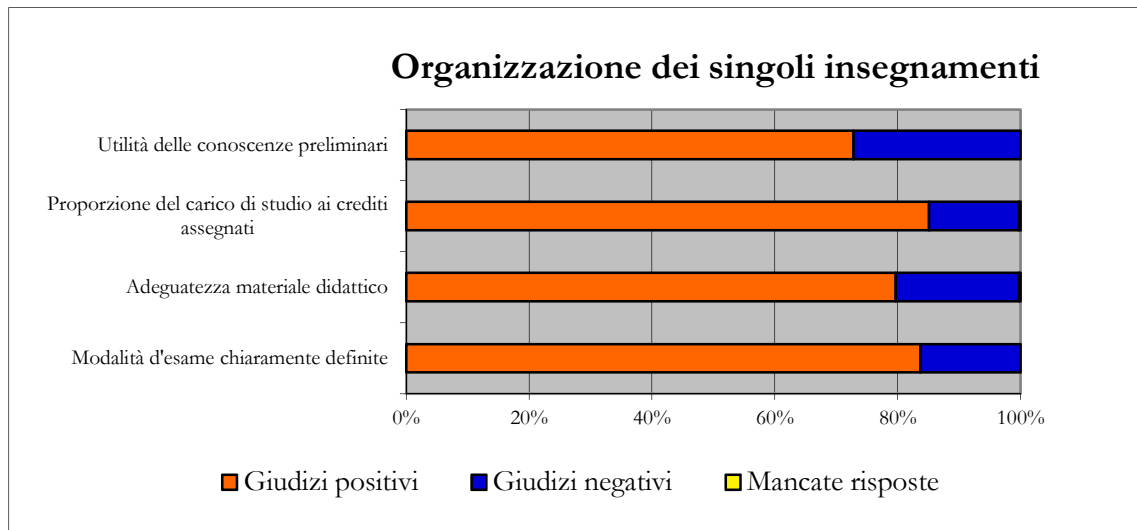
Ins	Anno di corso	N. CFU	N. schede	1. Le conoscenze preliminari sono risultate sufficienti?	2. Il carico di studio è proporzionato ai crediti assegnati	3. Il materiale didattico è adeguato per lo studio della materia?	4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	5. Gli orari di svolgimento 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 e integrate sono utili all'apprendimento?	9. L'insegnamento è coerente con quanto dichiarato sul sito Web?	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 l'insegnamento?
1	I	5	29	86%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	93%	100%	97%	97%	97%
2	I	5	29	72%	93%	100%	97%	100%	100%	100%	90%	100%	100%	100%	100%
3	I	5	29	48%	83%	86%	97%	97%	69%	59%	72%	79%	100%	72%	62%
4	I	6	27	78%	96%	93%	96%	100%	78%	93%	89%	93%	96%	89%	74%
5	I	8	23	65%	91%	91%	100%	100%	100%	100%	78%	96%	91%	87%	91%
6	I	4	25	40%	84%	52%	72%	88%	76%	60%	68%	44%	52%	64%	44%
7	I	4	23	43%	91%	57%	52%	26%	57%	39%	65%	52%	43%	83%	35%
8	I	5	26	81%	77%	96%	96%	100%	92%	85%	73%	100%	100%	85%	88%
9	I	5	26	85%	100%	96%	100%	100%	92%	96%	81%	100%	100%	88%	92%
10	I	5	27	89%	93%	100%	100%	100%	96%	96%	100%	100%	100%	85%	96%
11	I	5	27	78%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
1	II	5	20	90%	90%	95%	75%	100%	100%	95%	94%	95%	100%	90%	90%
2	II		21	86%	71%	76%	67%	95%	71%	81%	70%	67%	76%	57%	48%
3	II	5	20	85%	90%	85%	65%	90%	65%	75%	50%	75%	85%	70%	70%
4	II		20	65%	55%	35%	20%	45%	10%	10%	8%	25%	55%	30%	10%
5	II	5	17	35%	59%	41%	76%	100%	24%	47%	25%	59%	76%	41%	24%
6	II	8	17	94%	59%	41%	76%	41%	12%	24%	27%	12%	65%	59%	12%
7	II		17	94%	65%	29%	76%	82%	29%	76%	50%	12%	71%	53%	24%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2017

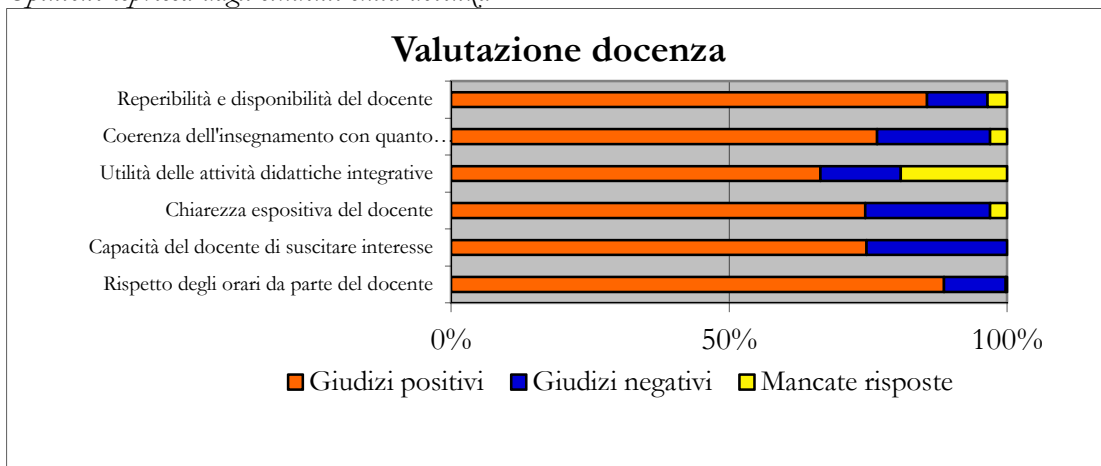
Soglia di eccellenza	dal 100% all'85%
Standard	dall'84% al 70%
Soglia di attenzione	dal 69% al 50%
Soglia critica	dal 49% allo 0%
	numero di rispondenti inferiore a 5

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

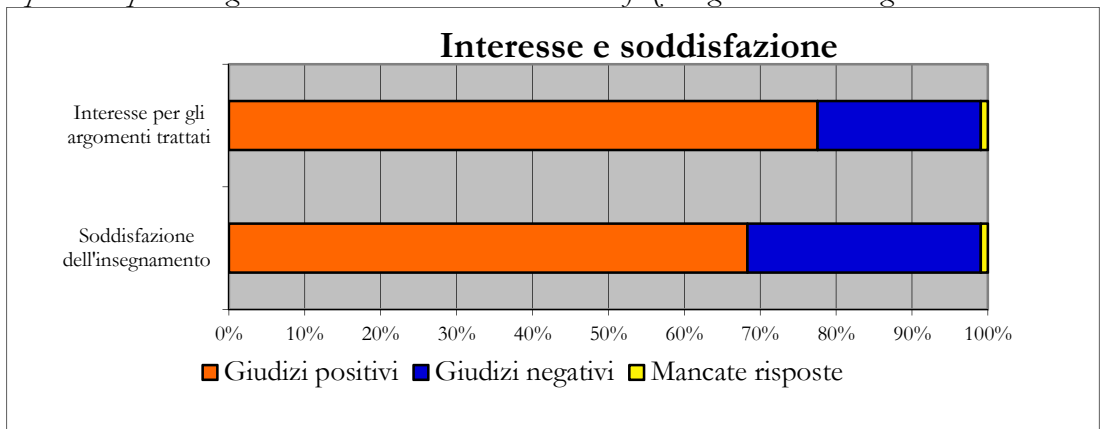
Opinione espressa dagli studenti sull'organizzazione dei singoli insegnamenti



Opinione espressa dagli studenti sulla docenza



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



ALLEGATO 20

Commissione Paritetica docenti/studenti – Azioni Vicerettore

Indicazioni CPds	Azioni Vicerettore alla didattica
Differenziazione LT/LM	Il Vicerettore alla didattica, nell'A.A. 2016/2017, ha realizzato alcuni incontri con gli studenti del terzo anno del Corso di Laurea mirati alla modifica del manifesto degli Studi della LM. In questo modo l'offerta formativa della LM è stata orientata maggiormente verso le discipline economiche e giuridiche. Il risultato è una netta distinzione nell'offerta didattica delle due classi di laurea.
Field project	Il Vicerettore alla didattica ha messo in atto una serie di interventi per regolamentare l'attività dei <i>field project</i> all'interno del calendario accademico, ampliandone la durata, individuando per ciascuno un docente responsabile e istituendo momenti di analisi durante lo svolgimento dei progetti e momenti di feed back al termine dei progetti.
Migliorare il bilanciamento del carico didattico tra i semestri	Vi è stata una ripartizione degli insegnamenti tra i semestri con attenzione all'equilibrata distribuzione del carico didattico tra i semestri, rispettandone la propedeuticità.
Definire un calendario accademico con chiara definizione dei periodi di attività didattica e relative interruzioni per sessioni di esami, recuperi e vacanze.	L'anno accademico è stato suddiviso in periodi ben determinati, distinguendo chiaramente la durata dei semestri, i periodi di attività didattica, le sessioni di esame e le interruzioni dovute alle festività. A partire dall'A.A. 2017/2018, pubblicazione di un calendario strutturato in un'apposita pagina web sul sito di Ateneo e sul portale degli studenti
Modificare la denominazione dell'insegnamento 'English for food business and food culture' per renderla più attinente al contenuto didattico.	La denominazione dell'insegnamento 'English for food business' è stata sostituita da 'English for food business and food culture'.
Migliorare la descrizione delle modalità di svolgimento delle prove d'esame.	Il Vicerettore alla didattica ha richiesto ai docenti di aggiornare le schede di insegnamento per l'Anno Accademico 2017/2018 ponendo particolare attenzione ad esplicitare in modo puntuale le modalità di svolgimento delle prove d'esame.
Rendere più efficace il processo di rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica e incrementare il tasso di rispondenti al questionario.	Per l'Anno Accademico 2017/2018 sarà messa in atto la nuova procedura per la distribuzione, elaborazione e comunicazione degli esiti dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti, sostituendo la distribuzione cartacea dei questionari con una modalità on line, secondo le linee guida elaborate dal PQ.

ALLEGATO 21

Andrea Pieroni

2017

➤ **Articoli**

- Pieroni, A., Ahmed, H.M., Zahir, H. The spring has arrived: traditional wild vegetables gathered by Yarsanis (Ahl-e Haqq) and Sunni Muslims in Western Hawraman, SE Kurdistan (Iraq) *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* (Polish Botanical Society), 86 (2017), 1
- Pieroni, A., Sökand, R., Quave, C.L., Hajdari, A., Mustafa, B. Traditional food uses of wild plants among the Gorani of South Kosovo *Appetite* (Elsevier), 108 (2017), 83-92

2016

➤ **Articoli**

- Abbas, Z., Khan, S.M., Abbasi, A.M., Pieroni, A., Ullah, Z., Iqbal, M., Ahmad, Z. Ethnobotany of the Balti community, Tormik Valley, Karakorum Range, Baltistan, Pakistan *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (BMC/Springer), 12 (2016), 38
- Pieroni, A. The changing ethnoecological cobweb of white truffle (*Tuber magnatum* Pico) gatherers in South Piedmont, NW Italy *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (BMC/Springer), 12 (2016), 18
- Ahmad, K., Pieroni, A. Folk knowledge of wild food plants among the tribal communities of Thakht-e-Sulaiman Hills, North-West Pakistan *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (BMC/Springer), 12 (2016), 17
- Sökand, R., Pieroni, A. The importance of a border: Medical, veterinary, and wild food ethnobotany of the Hutsuls living on the Romanian and Ukrainian sides of Bukovina *Journal of Ethnopharmacology* (Elsevier), 185 (2016), 17-40

➤ **Capitoli di libri**

- Łuczaj, Ł., Pieroni, A. Nutritional ethnobotany in Europe: From emergency foods to healthy folk cuisines and contemporary foraging trends In: Sánchez-Mata, M.C., Tardío, J. (Eds.) *Mediterranean Wild Edible Plants. Ethnobotany and Food Composition Tables*, 2016, Springer, New York, ISBN 978-1-4939-3329-7, pp. 33-56
- Pieroni, A., Pawera, L., Shah, G.M. *Gastronomic ethnobiology* In: Albuquerque, U.P., Alves, R.R.N. (Eds.) *Introduction to Ethnobiology*, 2016, Springer, New York, ISBN 978-3-319-28153-7, pp. 53-62

2015

➤ **Articoli**

- Biscotti, N., Pieroni, A. The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* (Polish Botanical Society), 84 (2015), 327-338
- Bellia, G., Pieroni, A. Isolated, but transnational: the glocal nature of Waldensian ethnobotany, Western Alps, NW Italy *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (BMC/Springer), 11 (2015), 37
- Sökand, R., Pieroni, A., Biró, M., Dénes, A., Dogan, Y., Hajdari, A., Kalle, R., Reade, B., Mustafa, B., Nedelcheva, A., Quave, C.L., Łuczaj, Ł. An ethnobotanical perspective on traditional fermented plant foods and beverages in Eastern Europe *Journal of Ethnopharmacology* (Elsevier), 170 (2015), 284-296

- Mustafa, B., Hajdari, A., Pieroni, A., Pulaj, B., Koro, X., Quave C.L. A cross-cultural comparison of folk plant uses among Albanians, Bosniaks, Gorani and Turks living in south Kosovo *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (BMC/Springer)*, 11 (2015), 39
- Dogan, Y., Nedelcheva, A., Łuczaj, Ł., Drăguluscu, C., Stefkov, G., Maglajlić, A., Ferrier, J., Papp, N., Hajdari, A., Mustafa, B., Dajić-Stevanović, Z. Pieroni, A. Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (BMC/Springer)*, 11 (2015), 26
- Pieroni, A., Ibraliu, I., Abbasi, A.M., Papajani-Toska, V. An ethnobotanical study among Albanians and Aromanians living in the Rraicë and Mokra areas of Eastern Albania *Genetic Resources and Crop Evolution (Springer)*, 62 (2015) 477-500
- Kujawska, M., Pieroni, A. Plants used as food and medicine by Polish migrants in Misiones, Argentina *Ecology of Food and Nutrition (Taylor and Francis)*, 54 (2015), 255-279
- Pieroni, A., Nedelcheva, A., Dogan, Y. Local knowledge of medicinal plants and wild food plants among Tatars and Romanians in Dobruja (South-East Romania) *Genetic Resources and Crop Evolution (Springer)*, 62 (2015), 605-620
- Quave, C.L., Pieroni, A. A reservoir of ethnobotanical knowledge informs resilient food security and health strategies in the Balkans *Nature Plants (NPG McMillan)* (2015) 14021

➤ **Capitoli di libri**

- Ferreira Júnior, W.S., de Oliveira Campos, L.T., Pieroni, A., Albuquerque, U.P. Biological and cultural bases of the use of medicinal and food plants In: Albuquerque, U.P., De Medeiros, P. M., Casas, A. (Eds.) *Evolutionary Ethnobiology*, 2015, Springer, Oxford, UK, ISBN 978-3-319-19916-0, pp. 175-184
- Pardo de Santayana, M., Quave, C.L., Söukand, R., Pieroni, A. Medical ethnobotany and ethnopharmacology of Europe In: Heinrich, M., Jäger, A.K. (Eds.) *Ethnopharmacology*, 2015, Wiley-Blackwell, Oxford, UK, ISBN 978-1-118-9307-4, pp. 343-355

Carmine Garzia

2016

➤ **Capitoli di libri**

- GARZIA C. (2016). Il caso Buzzi Unicem, in: Minoja, M. Il buon governo: Insegnamenti dalle storie di imprese, istituzioni e realtà locali. EGEA. ISBN: 978-88-238-4492-6

2015

➤ **Articoli**

- Garzia C, Colombo G (2015). A System Dynamics model to explore Strategy Renewal Process in Family Firms. In: Proceedings of the 33rd International Conference of the System Dynamics Society. Boston, Luglio 2015. ISBN: 978-1-5108-1505-6

➤ **Libri**

- GARZIA C (2015). Le performance delle aziende del settore agroalimentare. MILANO:EGEA, ISBN: 9788823844988

Nicola Perullo

2015

➤ **Capitoli di libri**

- Nicola Perullo, “La testa e la pancia. Cibo e Filosofia”, in Cultura del cibo. Il cibo nelle arti e nella cultura (vol. IV), a cura di Massimo Montanari, UTET grandi opere, Torino, 2015.
- Nicola Perullo, “Cioccolata, caffè e tè in Europa tra storia e cultura”, in Le Bevande Coloniali. Argenti e Salotti *del Settecento italiano. Tè, Caffè e Cioccolato*, MUSA, Arezzo, 2015

➤ **Curatele**

- Carolyn Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e Filosofia*, a cura e con una introduzione di Nicola Perullo, Aesthetica, Palermo, 2015.

2016

➤ **Articoli**

- Nicola Perullo, “Piedi, linee, tempo, labirinto. L’ecologia della vita come corrispondenza in Tim Ingold”, pp. 319-419, *Dianoia*, 23 (2016), Mucchi, Modena.

➤ **Capitoli di libri**

- Nicola Perullo, “Visione del gusto, gusto della visione” in Regine e Re di Cuochi, catalogo a cura di F. Adrià, M. Bolasco, E. Battellani, E. Menduni, B. Noto, N. Perullo, C. Petrini, F. Rizzari, M. Tonelli, Giunti, Firenze, 2016.

➤ **Libri**

- Nicola Perullo, *Epistenologia. Il vino e la creatività del tatto*, Mimesis, Milano-Udine, 2016.
- Nicola Perullo, *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*, Columbia University Press, New York, 2016

Simone Cinotto

2017

➤ **Articoli**

- “Transatlantic Marketplaces: Migration, Trade, and Imagined Geographies in the Globalization of Italian Food,” *Global Food History* Vol. 3, no. 1 (forthcoming 2017).

➤ **Capitoli di libri**

- “Culture and Identity on the Table: Italian American Food As Social History,” in *The Routledge History of the Italian Americans*, eds. William J. Connell and Stanislao Pugliese (New York: Routledge, forthcoming 2017).
- “Immigrant Tastemakers: Italian Cookbook Writers and the Transnational Formation of Taste in the Postindustrial United States (1973–2000),” *New Italian Migrations to the United States, Vol. 2: Art and Culture Since 1945*, eds. Joseph Sciorra and Laura Ruberto (Urbana, Ill.: University of Illinois Press, forthcoming 2017).

➤ **Libri**

- *Global Jewish Foodways: A History*, ed. with Hasia Diner (Lincoln, NE: University of Nebraska Press, forthcoming 2017).

2016

➤ **Articoli**

- “Food, Migration, and Mobility in Historical Perspective: Nineteenth to Twenty-first Century,” *Quaderni Storici* Vol. 51, no. 1 (2016): 3-21.

➤ **Curatele**

- *Quaderni Storici* Vol. 51, no. 1 (2016), Special issue on “Food, Migration, and Mobility,” guest editor.

2015

➤ **Capitoli di libri**

- “Transatlantic Consumer Cultures: Italy and the United States in the Twentieth Century,” in *Modern European-American Relations in the Transatlantic Space: Recent Trends in History Writing*, ed. Maurizio Vaudagna (Turin, Italy: Otto, 2015), 149-175.
- “I prodotti italiani fuori dall’Italia,” in *La cultura del cibo*, eds. Massimo Montanari and Alberto Capatti (Turin, Italy: UTET, 2015), 196-211.
- “La cucina e la ristorazione italiana nel mondo,” in *La cultura del cibo*, eds. Massimo Montanari and Alberto Capatti (Turin, Italy: UTET, 2015), 454-465.
- “The History and Culture of Food from Pre-Industrial Society to the Mechanization of the Modern Era,” in *Arts and Foods: Rituals since 1851*, ed. Germano Celant (Milan, Italy: Electa-Mondadori, 2015).

Roberta Cevasco

2016

➤ **Articoli**

- Cevasco R., MORENO D., *Laboratori permanenti di ricerca applicata: allevatori e pascoli della Cabannina*, in APARC, Associazione Produttori Allevatori Razza Cabannina, Annuario 2016. ARTICOLO IN RIVISTA

➤ **Capitoli di libri**

- Cevasco R., Un contributo dalla geografia micro-analitica: “incollare” il prodotto alla località, in GRIMALDI P., a cura di, *La storia è lunga e bella. Cinquant’anni di Eurostampa*, Eurostampa, pp. 164-167. ARTICOLO IN LIBRO
- QUAINI M, MORENO. D., CEVASCO R., *Fra utopie ed eterotopie: quale spazio per una ‘storia territorialista’ della montagna?*, SCIENZE DEL TERRITORIO n. 4 “Riabitare la Montagna”, pp. 34-43, Firenze University Press, 2016, ISSN 2284-242X. ARTICOLO IN RIVISTA

2015

➤ **Articoli**

- Cevasco R., MORENO D., HEARN R., *Biodiversification as an historical process: an appeal for the application of historical ecology to bio-cultural diversity research*, Biodiversity and Conservation, ISSN 0960-3115. ARTICOLO IN RIVISTA

➤ **Capitoli di libri**

- MORENO D., MONTANARI C., Cevasco R., RAGGIO O., *La caratterizzazione delle dinamiche storiche locali per la gestione dei paesaggi rurali*, in AA.VV., *Gestione dei Paesaggi Rurali. Risultati e proposte del Progetto Gespart*, Atti del Covegno Moasca (AT), 16 maggio 2015. ATTI CONVEGNO
- Cevasco R., MONTANARI C., MORENO D., QUAINI M., *Lavori in margine ad un progetto di restauro paesaggistico*, in GABELLIERI N., PESCHINI V. (eds.), *Biografia di un paesaggio rurale*, Collana “Terre incolte”, vol. 3, Oltre Edizioni, Sestri Levante, pp.13-31. ARTICOLO IN LIBRO
- Cevasco R., MONTANARI C., MORENO D., *Ecologia storica*, in GABELLIERI N., PESCHINI V. (eds.), *Biografia di un paesaggio rurale*, Collana “Terre incolte”, vol. 3, Oltre Edizioni, Sestri Levante, pp. 160-179. ARTICOLO IN LIBRO
- Cevasco R., MORENO D., *Fonti orali*, in GABELLIERI N., PESCHINI V. (eds.), *Biografia di un paesaggio rurale*, Collana “Terre incolte”, vol. 3, Oltre Edizioni, Sestri Levante, pp. 180-188. ARTICOLO IN LIBRO
- Cevasco R., Moreno D., Balzaretto R., Watkins C., *Historical chestnut cultures, climate and rural landscapes in the Apennines*, in Harvey D., Perry J., eds, *The Future of Heritage as Climates Change*, cap. 8, pp.130-147. ARTICOLO IN LIBRO
- Cevasco R., Moreno D., *Historical ecology in modern conservation in Italy*, in Kirby K., Watkins C. (eds) *Europe’s changing woods and forests: from wildwood to managed landscapes*, CAB International, pp. 227- 242. ARTICOLO IN LIBRO
- Cevasco R. (2015) *La politica delle pratiche: ecologia storica applicata e saperi locali per la gestione del patrimonio ambientale* in Moneta V. Parola C. (eds) *Oltre la naturalizzazione. Studi di ecologia storica per la riqualificazione dei paesaggi rurali*, Oltre Edizioni, Sestri Levante, pp. 127-141. ARTICOLO IN LIBRO

Paolo Corvo

2016

➤ **Articoli**

- Le problematiche del cibo, in *Ratio sociologica*, volume 9, n.2, pp.1-14.
- con R.Matacena, Nutrition and Food in the Green City, in *Transnational Marketing Journal*, vol 2, n.4, pp.62-70.

2015

➤ **Libri**

- Food culture, consumption and society, Palgrave MacMillan, Basingstoke.

➤ **Curatele**

- Cibo e benessere: antinomie e problemi, in *Quando il cibo si fa benessere. Alimentazione e qualità della vita* (a cura di, con Gianpaolo Fassino), FrancoAngeli, Milano, pp.27-40.

Paola Migliorini

2016

➤ **Articoli**

- Migliorini P, Lieblein G (2016). Facilitating Transformation and Competence Development in Sustainable Agriculture University Education: An Experiential and Action Oriented Approach. *SUSTAINABILITY*, vol. 8(12), ISSN: 2071-1050, doi: 10.3390/su8121243
- Migliorini P, Spagnolo S, Torri L, Arnoulet M, Lazzerini G, Ceccarelli S (2016). Agronomic and quality characteristics of old, modern and mixture wheat varieties and landraces for organic bread chain in diverse environments of northern Italy. *EUROPEAN JOURNAL OF AGRONOMY*, vol. 79, p. 131-141, ISSN: 1161-0301, doi: 10.1016/j.eja.2016.05.011

➤ **Capitoli di libri**

- Migliorini P (2016). L'importanza dei cereali nell'alimentazione. In: *Slow Food*. (a cura di): Minerdo Bianca, A tavola con i cereali. p. 5-7, BRA:Slow Food Editore, ISBN: 978-88-8499-406-6

2015

➤ **Articoli**

- Lacko-Bartošová M., Drexler D., Rembialkowska E., Migliorini P, Francis C.A., Niggli U. (a cura di) (2015). Special Monothematic Issue Proceedings of 5th International Conference on Organic Agriculture Sciences October 14-17, 2015 Bratislava, Slovaki. *ACTA FYTOTECHNICA ET ZOOTECNICA*, vol. 18, p. 1-159, ISSN: 1336-9245
- Lazzerini G, Dibari C, Merante P, Pacini GC, Moschini V, Migliorini P, Vazzana C (2015). Identification and mapping the high nature value farmland by the comparison of a combined and species approaches in Tuscany, Italy. *ITALIAN JOURNAL OF AGRONOMY*, vol. 10:676, p. 132-143, ISSN: 2039-6805, doi: 10.4081/ija.2015.676

➤ **Capitoli di libri**

- Migliorini P (2015). Sistemi agro-alimentari sostenibili: agroecologia per l'agricoltura biologica. In: (a cura di): Vittorio A. Sironi Gabriella Morini, Le declinazioni del cibo.

Nutrizione, salute, cultura. p. 177-185, Roma-Bari:Gius. Laterza & Figli Spa, ISBN: 978-88-581-2336-2

- Migliorini P (2015). Eco e bio: agricoltura sostenibile o insostenibile? In: (a cura di): Alberto Capatti e Massimo Montanari, *Cultura del Cibo*. vol. 3. L'Italia del cibo. p. 171-183, TORINO, UTET Grandi opere, ISBN: 9788802087443

Lorenzo Bairati

2016

➤ Capitoli di libri

- BAIRATI L. (2016), Sustainability Standard and Wine Labelling - Standard di sostenibilità ed etichettatura dei vini, in P. GRIMALDI (cur.), *La Storia è lunga e bella. 50 anni di Eurostampa*, Eurostampa - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo - Bra, ISBN: 9788890746239, pp. 176 - 179.
- BAIRATI L., PASA B. (2016), Normazione pubblica e "codici" privati nella tutela della sicurezza alimentare e della salute, in G. CERRINA FERONI, T. E. FROSINI, L. MEZZETTI, P.L. PETRILLO (Cur.), *Ambiente, energia, alimentazione. Modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile - Environment, Energy, Food. Comparative Legal Models for Sustainable Development*, Fondazione CESIFIN Alberto Predieri, ISBN: 978-88-98742-05-9, pp. 209-220.

2015

➤ Capitoli di libri

- BAIRATI L. (2015), *La trascrizione del matrimonio omosessuale celebrato all'estero: argomentazioni e strategie interpretative fra implicito e non detto*, in L. MORRA, B. PASA (cur.), *Questioni di genere nel diritto: impliciti e crittotipi*, Giappichelli, Torino, ISBN: 978-88-3485-883-7, 2015.

➤ Libri

- BAIRATI L. (2015), *Los Productos Tradicionales: concepto y regulación en el ámbito del derecho alimentario europeo*, in L. GONZÁLEZ VAQUÉ, *Lecciones de Derecho Alimentario Europeo 2015 - 2016*, Thomson-Reuters/Aranzadi, Cizur Menor (Navarra), ISBN: 978-84-9098-821-3, pp. 215 - 230.

Antonella Campanini

2016

➤ Capitoli di libri

- Antonella Campanini, Mille anni senza etichette, in *La storia è lunga e bella. Cinquant'anni di Eurostampa*, a cura di Piercarlo Grimaldi, Bene Vagienna (CN), Eurostampa, 2016, pp. 156-159.
- Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa", a cura di Antonella Campanini, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016 (239 pp., «Pollentia University Press», II). Al suo interno: Antonella Campanini, Il cibo a Bologna: percorsi archivistici, *ibid.*, pp. 9-30; Antonella Campanini, Qualità sul pubblico mercato (secc. XIII-XVI), *ibid.*, pp. 99-126; Antonella Campanini, La tavola disciplinata: regolare i banchetti cittadini (secc. XIII-XVI), *ibid.*, pp. 207-233

➤ Libri

- Antonella Campanini, *Il cibo e la storia: il Medioevo europeo*, Roma, Carocci, 2016 (176 pp.).
- Antonella Campanini, *Oralità e scrittura del cibo: qualche assaggio in Emilia Romagna*, 2016 (www.bib-cec.eu/agricultura/it/1/home risorsa elettronica).

Gabriella Morini

2016

➤ **Articoli**

- Luisa Torri, Alessandra Frati, Paolino Ninfali, Stefano Mantegna, Giancarlo Cravotto, Gabriella Morini. "Comparison of reduced sugar high quality chocolates sweetened with stevioside and crude Stevia green extract". *Journal of the Science of Food and Agriculture*, (2016), 8045.
- Davide S. Risso, Massimo Mezzavilla, Luca Pagani, Antonietta Robino, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Maura Carrai, Daniele Campa, Roberto Barale, Fabio Caradonna, Paolo Gasparini, Donata Luiselli, Stephen Wooding, Dennis Drayna. "Global diversity in the TAS2R38 bitter taste receptor: revisiting a classic evolutionary PROPosal". *Scientific Reports*, 6 (2016), 25506

2015

➤ **Capitoli di libri**

- Gabriella Morini. "Il gusto e la salute". In *Le declinazioni del cibo*, Laterza, Roma (2015), pp. 15-22.
- Gabriella Morini, Donata Luiselli, Davide Risso, Sergio Tofanelli. "Il gusto degli Italiani". In *La Cultura del Cibo*, vol. III, *Il cibo in Italia*, UTET Grandi Opere, Torino (2015), pp. 365-375.

➤ **Curatele**

- Gabriella Morini, Vittorio Sironi (a cura di) *Le declinazioni del cibo*, Laterza, Roma (2015). ISBN: 9788858123355

Luisa Torri

2017

➤ **Articoli**

- TORRI L., Jeon S.Y., Piochi M., Morini G., Kim K.O. (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 91; p. 148-160.
- Lavelli V., Sri Harsha P.S.C., Piochi M., TORRI L. (2017). Sustainable recovery of grape skins for use in an apple beverage with antiglycation properties. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, vol. 52; p. 108-117.

2016

➤ **Articoli**

- TORRI L., Frati A., Ninfali P., Mantegna S., Cravotto G., Morini G. (2016). Comparison of reduced sugar high quality chocolates sweetened with stevioside and crude stevia "green" extract. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, in press (early view dal 24 ottobre 2016).

- Lavelli V., TORRI L., Zeppa G., Fiori L., Spigno G. (2016). Recovery of winemaking by-products for innovative food application – A review. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 28; p. 542-564.
- TORRI L., Salini S. (2016). An itinerant sensory approach to investigate consumers' perception and acceptability at a food exhibition. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 90; p. 91-99, ISSN: 0963-9969.
- TORRI L., Piochi M. (2016). Sensory methods and electronic nose as innovative tools for the evaluation of the aroma transfer properties of food plastic bags. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 85; p. 235-243.
- Migliorini P., Spagnolo S., TORRI L., Arnoulet M., Lazzerini G., Ceccarelli S. (2016). Agronomic and quality characteristics of old, modern and mixture wheat varieties and landraces for organic bread chain in diverse environments of northern Italy. *European Journal of Agronomy*, vol. 79; p. 131-141, ISSN: 1161-0301.
- Zeppa G., Marchiani R., Bertolino M., Ghirardello D., Belviso S., Giordano M., Piochi M., TORRI L. (2016). Applicazioni casearie di sottoprodotti enologici. *IL LATTE*, vol. 90; issue 1, p. 14-17.
- TORRI L., Piochi M., Marchiani R., Zeppa G., Dinnella, C., Monteleone E. (2016). A sensory- and consumer based approach to optimize cheese enrichment with grape skin powders. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 99; p. 194-204, ISSN: 0022-0302.
- Marchiani R., Bertolino M., Belviso S., Giordano M., Ghirardello D., TORRI L., Piochi M., Zeppa G. (2016). Yogurt enrichment with grape pomace. Effect of grape cultivar on physico-chemical, microbiological and sensory properties. *JOURNAL OF FOOD QUALITY*, vol. 39; p. 77-89, ISSN: 1745-4557.
- Dal Bello B., TORRI L., Piochi M., Bertolino M., Garassino B., Zeppa G. (2016). Arricchimento di prodotti lattiero-caseari con oli vegetali ad elevato contenuto in omega-3. *IL LATTE*, vol. 9; p. 22-25.

➤ **Capitoli di libri**

- TORRI L. (2016). L'etichetta come veicolo di claim nutrizionali: la percezione dei consumatori. In: *La storia è lunga e bella*, a cura di Grimaldi P. Eurostampa SpA: Bene Vagienna (CN), p. 184-187. ISBN: 9788890746239.

2015

➤ **Articoli**

- Dal Bello, B., TORRI L., Piochi M., Zeppa G. (2015). Healthy yogurt fortified with omega-3 from vegetable sources. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 98; p. 8375-8385, ISSN: 0022-0302.
- TORRI, L., Piochi, M., Lavelli, V., Monteleone, E. (2015). Descriptive sensory analysis and consumers' preference for dietary fibre- and polyphenol- enriched tomato purees obtained using winery by-products. *LWT – FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, vol. 62; p. 294-300, ISSN: 0023-6438.
- Endrizzi I., TORRI L., Corollaro M.L., Demattè M.L., Aprea E., Charles M., Biasioli F., Gasperi F. (2015). A conjoint study on apple acceptability: sensory characteristics and nutritional information. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 40; p. 39-48, ISSN: 0950-3293.

➤ **Capitoli di libri**

- Caremoli F., Bassoli A, Borgonovo G., Morini G., TORRI L. Do you like it bitter? A preliminary study on food preferences for bitter taste in a young population. *Hórisma Book series “World food trends and the future of food”*, 2015.