



## NUCLEO DI VALUTAZIONE DI ATENEO

RELAZIONE ANNUALE  
*del*  
NUCLEO DI VALUTAZIONE



ANNO 2006

## **Indice**

<b>1. Premessa</b>	pag. 4
<b>2. La valutazione ed il ruolo del Nucleo nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</b>	pag. 6
<b>3. La didattica</b>	
3.1 – Quadro dell'offerta formativa	pag. 12
3.2 – L'attrattiva esercitata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla popolazione studentesca italiana e straniera	pag. 20
3.3 – I docenti stranieri presenti presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	pag. 24
3.4 – Profilo degli studenti immatricolati ed iscritti al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche	pag. 28
3.5 – Monitoraggio dei primi due anni del Corso di Laurea – Andamento della carriera accademica degli studenti in termini di crediti formativi conseguiti	pag. 31
3.6 – Composizione del corpo docente: docenti di ruolo e docenti a contratto	pag. 35
3.7 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti	pag. 37
3.8 – Il personale tecnico-amministrativo	pag. 38
3.9 – Le strutture per lo svolgimento dell'attività didattica	pag. 40
<b>4. Il sistema di valutazione della didattica del Corso di Laurea</b>	
4.1 – Premessa	pag. 44
4.2 – Metodologia adottata e strumento di rilevazione	pag. 46
4.3 – Il grado di copertura dell'indagine	pag. 49
4.4 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine	pag. 52
4.5 – Gli esiti della rilevazione	pag. 54
4.6 – Anno accademico 2004/2005 e 2005/2006: criticità a confronto	pag. 64
4.7 – Diffusione dei risultati	pag. 69

**5. La ricerca**

5.1 – Premessa	pag. 70
5.2 – La Rivista dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Il piacere di pensare il cibo	pag. 72
5.3 – Attività extra-didattiche: conferenze e convegni	pag. 73
5.4 – La biblioteca	pag. 76

**6. I servizi per gli studenti**

6.1 – Premessa	pag. 78
6.2 – Gli stage	pag. 78
6.3 – Il servizio Case dello Studente	pag. 87
6.4 – Servizio ristorante	pag. 89
6.5 – Personal computer portatile	pag. 91

**7. La gestione amministrativa: gli aspetti economico-patrimoniali**

7.1 – Considerazioni generali	pag. 92
7.2 – La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'esercizio 2004/2005	pag. 92
7.3 – I diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria	pag. 95
7.4 – L'analisi di bilancio	pag. 96

## **1. 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 Comitato Tecnico-Organizzativo del 2 febbraio 2006, in conformità a quanto previsto dalla L. 370/1999.

La composizione del Nucleo di Valutazione è la seguente:

- Prof. Luigi Puddu, Ordinario di Ragioneria Pubblica presso la facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Torino - dipartimento di economia aziendale -, con funzioni di Presidente;
- Dott. Enrico Sorano, ricercatore presso la facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Torino - dipartimento di economia aziendale;
- Dott. Angelo Siddi, dirigente del Ministero dell'Università e della Ricerca;
- Prof. Marco Riva, docente di Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche;
- Prof. Piercarlo Grimaldi, docente di Antropologia culturale presso l'Università del Piemonte orientale.

La redazione della presente relazione rappresenta un momento particolarmente significativo per il Nucleo di Valutazione; infatti, operare nel corso del secondo anno di attività consente di proseguire nel lavoro iniziato nel precedente anno accademico, con in più la possibilità di cominciare a creare un primo archivio di informazioni e dati, sulla base del quale effettuare i primi raffronti ed accostamenti, individuando le *performance* delle varie aree esaminate all'interno dell'Ateneo. Già in occasione dell'elaborazione della prima relazione, relativa all'anno accademico 2004/2005, si era precisato che il lavoro svolto allora costituiva la base sulla quale sarebbe stata impostata l'attività degli anni successivi, quando la disponibilità di dati e valori di confronto e paragone avrebbe consentito una più efficace misurazione dei *trend* di miglioramento, crescita o peggioramento delle aree prese in considerazione.

Ad inizio di relazione, il Nucleo di Valutazione ritiene doveroso ringraziare gli studenti per la disponibilità dimostrata nel rispondere ai questionari sulla qualità percepita della didattica loro impartita, il Rettore ed il personale docente per la costruttiva collaborazione prestata ai fini dell'approfondimento della complessa questione della didattica e tutto il personale tecnico-amministrativo dell'Università per il supporto e le informazioni fornite, che hanno reso possibile un efficace svolgimento degli incarichi assegnati.

Infine, si ritiene opportuno sottolineare che, proprio mentre la presente relazione viene pubblicata, sul sito dell'Università - [www.unisg.it](http://www.unisg.it) - è stata aperta una nuova sezione riservata al Nucleo di Valutazione di Ateneo, nella quale vengono rese disponibili *on line* le relazioni e i documenti preparati

dal Nucleo, in ottemperanza a quanto richiesto dal Ministero dell'Università e della Ricerca e finalizzati alla descrizione dei risultati e degli obiettivi conseguito dall'Ateneo nel corso degli anni accademici. L'inserimento sul sito dell'Università di una sezione dedicata al Nucleo, sollecitata proprio in occasione della stesura della prima relazione annuale, rappresenta indubbiamente un passo avanti in quella progressiva affermazione della cultura della valutazione all'interno dell'Ateneo, per la quale il Nucleo di Valutazione ha concentrato i propri sforzi sin dalla sua recente costituzione.

## **2. L'attività ed il ruolo del Nucleo di Valutazione nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, accingendosi a redigere la propria seconda relazione annuale, si è interrogato su come strutturarla e su quale fosse la modalità più corretta ed efficace con la quale ordinare i dati raccolti nella fase preparatoria. A seguito di un'attenta analisi, il Nucleo ha ritenuto di avvalersi dell'esperienza acquisita nel precedente anno accademico, proseguendo nel lavoro già svolto. Pertanto, anche e soprattutto allo scopo di agevolare il confronto tra dati e informazioni degli anni accademici che si susseguono, attività alla base dell'intera opera di valutazione, si è scelto di riprodurre anche quest'anno lo schema seguito con la stesura della relazione nello scorso anno accademico.

Questa considerazione ha suggerito, quindi, di riproporre anche per la presente relazione, avente ad oggetto l'analisi del secondo anno di attività dell'Ateneo, la medesima struttura propria della relazione relativa al precedente anno accademico; quindi, la trattazione degli argomenti rispecchierà la suddivisione già nota tra attività didattica, strutture, servizi amministrativi e di supporto ed aspetti economico finanziari.

In apertura di relazione, il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, in ragione della recente istituzione dell'Ateneo, ritiene essenziale sintetizzare brevemente i momenti salienti che hanno portato alla sua nascita e i caratteri che maggiormente lo distinguono dagli altri Atenei di impostazione più generalista.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, non statale, legalmente riconosciuta, è stata istituita con DM 15 aprile 2005, n. 106 - sulla base di quanto previsto dalla programmazione triennale del sistema universitario per il triennio 2004-2006 (v. D.M. n. 262 del 5 agosto 2004) - con l'autorizzazione al rilascio di titoli di studio aventi valore legale a decorrere dall'anno accademico 2004/2005.

L'Università degli Studi Scienze Gastronomiche, primo ateneo al mondo interamente dedicato alla cultura del cibo, ha attivato i propri corsi il 4 ottobre 2004; pertanto, nell'anno accademico 2005/2006, oggetto della presente relazione, si è tenuto il secondo anno del Corso di Laurea.

Promossa dall'associazione internazionale Slow Food, con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna, questa Università, dedicata alla diffusione della cultura enogastronomia, ha saputo conquistare la fiducia, il consenso e l'entusiasmo di numerose società private ed enti pubblici che, riconoscendo l'unicità del progetto e credendo in esso, hanno fornito il loro sostegno all'iniziativa, diventando "soci benemeriti".

L'Università, con attività didattica bilingue (italiano e inglese), si propone di dare dignità accademica alla gastronomia in quanto scienza complessa e interdisciplinare attraverso lo studio di una nuova cultura dell'alimentazione.

L'obiettivo è quello di creare una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità: l'Università licenzierà futuri esperti di comunicazione, divulgatori e redattori multimediali in campo enogastronomico, addetti al marketing di prodotti d'eccellenza, manager di consorzi di tutela o di aziende del settore agroalimentare o di enti turistici.

La peculiarità dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è il fitto programma di stage nazionali ed internazionali organizzati nell'intero triennio.

Gli stage sono viaggi didattici in cui gli studenti entrano in diretto contatto con quanto studiato in aula attraverso visite a consorzi, enti, aziende, artigiani; da un lato, gli stage tematici mirano alla conoscenza di un determinato prodotto, del relativo processo produttivo e dei sistemi di distribuzione e di consumo; dall'altro, gli stage territoriali mirano alla conoscenza di un territorio o di una regione, sotto l'aspetto dei sistemi agroalimentari, dei prodotti, della storia e del patrimonio ambientale e artistico.

Il 15 aprile 2005 vengono approvati, con decreto ministeriale, lo Statuto ed il Regolamento Didattico dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; con l'approvazione dello Statuto, si è avviata l'importante fase di costituzione degli organi di governo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, primi tra tutti il Comitato Tecnico-Organizzativo, in luogo del Consiglio di Amministrazione, ed il Comitato Ordinatore, facente le veci del Senato Accademico e del Consiglio di Facoltà.

A seguito dell'attività proponente e deliberante di questi due organi, sono stati costituiti anche gli organi di controllo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; in particolare interessa, in questa sede, rilevare la costituzione del Nucleo di Valutazione di Ateneo, avvenuta in occasione della seduta del Comitato Tecnico-Organizzativo in data 2 febbraio 2006. In conformità a quanto previsto dallo Statuto, il Comitato Tecnico-Organizzativo ha provveduto alla nomina dei cinque membri del Nucleo di Valutazione, due dei quali sono docenti indicati dal Comitato Ordinatore nella riunione del 21 dicembre 2005, mentre i restanti tre componenti sono studiosi ed esperti nel campo della valutazione, secondo quanto previsto dalla Legge n. 370 del 1999.

Analogamente a quanto già espresso in fase di stesura della relazione dello scorso anno, anche in questa sede il Nucleo ribadisce la consapevolezza che il lavoro che un organo di valutazione interna della gestione amministrativa, delle attività didattiche e degli interventi di sostegno al diritto allo studio deve necessariamente espletare costituisce una vera e propria sfida, in quanto il campo d'azione è

rappresentato da una realtà poliedrica e del tutto nuova, quale è l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Nell'opera di valutazione si dovranno considerare tutti gli aspetti della vita dell'Ateneo ed esaminare le attività verificando non solo la qualità del lavoro scientifico e didattico e l'efficienza gestionale, ma anche l'efficacia e la congruenza delle attività stesse con le ben definite esigenze di crescita culturale e scientifica, dalle quali si sono lasciati guidare i soggetti promotori dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Il Nucleo di Valutazione ha piena coscienza del fatto che l'attività di valutazione che è chiamato a svolgere sarà adeguatamente apprezzata da parte di tutte le componenti dell'Ateneo e potrà dare i suoi frutti soltanto quando si sarà diffusa nella complessa organizzazione universitaria la cultura della valutazione. Il Nucleo ha ben chiaro che il compito di educare alla valutazione il corpo docente, gli studenti e tutti i componenti della struttura tecnico-organizzativa dell'Ateneo è tutt'altro che secondario all'impegno di procedere alla valutazione stessa, soprattutto in considerazione del fatto che, nel caso dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ci si accosta ad una realtà nuova e, quindi, estranea a concetti quali la valutazione e la misurazione, attraverso i quali l'attività di valutazione necessariamente deve passare.

La finalità propria di un organo di valutazione è il miglioramento delle *performance*, nel rispetto delle linee guida stabilite dagli Organi accademici. Il docente non può non domandarsi di continuo se la sua attività di docenza risulti efficace, se il suo metodo di impostare e svolgere le lezioni trovi risposte positive negli studenti. Tutto questo al fine di migliorare il livello qualitativo del suo lavoro o di mantenerlo nel tempo se i risultati sono già ampiamente positivi. Analogamente, il docente, nella sua attività di ricerca, non può non essere valutato da propri pari sulla validità del suo operato, sul grado di innovazione dei suoi contributi, sulle ricadute sociali che tale attività determina. In quest'ottica, la valutazione diventa il valore al quale ispirarsi nelle attività di docenza e di ricerca. Focalizzando l'attenzione sul personale tecnico-amministrativo, al quale spetta il prezioso e fondamentale compito di erogare i servizi senza i quali l'organizzazione universitaria non potrebbe funzionare, la valutazione diventa anch'essa il valore che guida tutta l'attività amministrativa nel suo complesso.

D'altro canto, il Nucleo di Valutazione è consapevole dei rischi e dei limiti della valutazione in un ambiente complesso e ricco di sfaccettature quale è l'Università. A differenza di altre organizzazioni le Università non perseguono fini facilmente misurabili; si tratta di realtà che erogano didattica e ricerca, prodotti per i quali la misurazione presenta oggettive difficoltà, in quanto la loro natura ed essenza possono essere indicate in modo unicamente metaforico. Di fronte al problema della misurazione, a fondamento della valutazione, si è scelto di concentrare l'attenzione sulla "soddisfazione" dei vari portatori di interessi all'interno dell'Ateneo, avendo presente che le misure sono la premessa necessaria

per avviare consapevoli processi di miglioramento continuo e per verificare il rispetto degli obiettivi che un'organizzazione si è data.

Con l'avvio del suo secondo anno di operato, il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha confermato l'intenzione di utilizzare i dati raccolti con le indagini sugli utenti non come strumenti per stilare graduatorie di merito né, tanto meno, per applicare logiche premio/punizione, ma come mezzo per avviare tra i docenti analisi, riflessioni, considerazioni critiche per intraprendere azioni volte a migliorare la qualità delle attività didattiche e di ricerca. Per la didattica, in particolar modo, anche quest'anno è stata accolta l'indicazione data dal CNVSU di coinvolgere gli studenti frequentanti, attraverso la distribuzione di un questionario per la rilevazione del loro gradimento sulla didattica impartita. L'adozione del questionario agli studenti, strumento ormai consolidato nel panorama delle università italiane, interessa, oltre che come mezzo di comunicazione tra docenti e studenti, soprattutto per l'individuazione degli insegnamenti che presentano le principali criticità e che necessitano di interventi correttivi.

Mentre in realtà universitarie ormai consolidate l'attenzione dei valutatori si concentra in particolar modo sugli insegnamenti per i quali gli studenti si sono espressi meno favorevolmente, nel caso dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, per la quale ancora non si è completato il primo ciclo di laurea triennale, il Nucleo di Valutazione preferisce soffermarsi su ogni singolo insegnamento. Si ritiene, infatti, che anche quelli le cui dinamiche dimostrano di essere particolarmente apprezzate dagli studenti meritino di essere presi in considerazione, quali elementi di paragone e raffronto con quelli per i quali vengono rilevati margini di miglioramento. La breve esperienza didattica vissuta sino ad oggi da questo Ateneo suggerisce al Nucleo di Valutazione di prendere in considerazione la più vasta gamma possibile di variabili attinenti alla didattica, al fine di fornire agli organi di governo dell'Università una fotografia quanto più possibile dettagliata e nitida della percezione che gli studenti hanno della qualità della didattica loro impartita. Inoltre, da quest'anno, approfittando del lavoro svolto per l'anno accademico 2004/2005, per la prima volta sarà possibile mettere a confronto i risultati dei questionari di due diversi anni accademici, consentendo di porre in immediata evidenza l'evoluzione del livello di soddisfazione espresso dagli studenti sull'attività didattica loro offerta.

Dall'elaborazione delle risposte ai questionari, viene 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.

Con la redazione delle relazioni annuali relative ai vari anni accademici che si susseguiranno, è intenzione primaria del Nucleo di Valutazione, grazie all'acquisizione di un'accresciuta esperienza in materia di valutazione, affinare progressivamente gli strumenti della rilevazione e le connesse procedure

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

Alla luce del lavoro sin qui svolto, si conferma che, per espletare le proprie funzioni, il Nucleo di Valutazione deve necessariamente coinvolgere tutte le componenti costituenti la realtà dell'Università, senza il cui essenziale contributo sarebbe vana ogni indagine ed impraticabile qualunque tentativo di miglioramento del servizio prestato. Il Nucleo di Valutazione pone in atto questo coinvolgimento delle parti con la consapevolezza che questo rappresenta il primo passo per diffondere nell'Ateneo la cultura della valutazione, compito tanto più importante e delicato quanto più giovane è l'Università nella quale si opera.

A seguito del lavoro svolto nel corso di questi primi due anni di attività, il Nucleo di Valutazione ha sperimentato quanto sia determinante la collaborazione di tutte le unità coinvolte nel processo di valutazione, coinvolgendo le stesse unità sia preventivamente che sui risultati scaturiti dalle indagini. In un sistema complesso quale quello universitario, queste azioni di coinvolgimento costituiscono la base imprescindibile per un monitoraggio ed un miglioramento efficace e condiviso del sistema. Il Nucleo intende proseguire sulle strade intraprese di contribuire a creare le condizioni affinché la cultura della valutazione si diffonda il più rapidamente possibile, attraverso l'analisi dei risultati ottenuti e delle modalità attraverso cui tali risultati sono ottenuti, nonché di azioni utili a migliorare gli uni e le altre. Quest'organo di controllo interno si caratterizza, di fatto, per un ruolo di supporto collaborativo e di ausiliarità nei confronti di tutte le strutture dell'ente, con riguardo alle competenze ad esse spettanti.

Ci si rende conto che la strada da percorrere non è affatto breve; la meta è che tutti all'interno dell'Ateneo vedano nella valutazione una risorsa utilizzata non tanto per sanzionare quanto per sostenere l'azione responsabile nei processi di autonomia, per fornire supporto adeguato alla *governance* dell'Università, per progettare interventi correttivi e migliorativi, in definitiva per soddisfare gli obiettivi della collettività e degli studenti nel miglior modo possibile e con i minori costi. Com'è noto, ogni valutazione è efficace nella misura in cui è condivisa. Di qui la speciale attenzione posta dal Nucleo di Valutazione alle modalità di comunicazione dei risultati del lavoro e al coinvolgimento degli organi di governo.

Da ultimo, si segnala un compito che il Nucleo di Valutazione svolge con particolare impegno, a seguito delle richieste provenienti dal Ministero, che assegna a quest'organo il ruolo di garante della presenza nell'Università dei requisiti tecnici e finanziari per l'istituzione e l'attivazione dei corsi di laurea, nonché per una serie di altre iniziative finanziabili nell'ambito della programmazione del sistema

universitario. Se si considera che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche non ha ancora visto concludersi il primo triennio del proprio Corso di Laurea, si comprende quanta parte abbia il Nucleo di Valutazione nel monitorare costantemente che l'Ateneo presti particolare attenzione al raggiungimento dei requisiti minimi relativi alla docenza ed alle strutture messe a disposizione dell'attività didattica, considerata la stretta relazione intercorrente tra i risultati del processo di valutazione e la distribuzione delle risorse pubbliche destinate alle Università non statali.

Per quanto riguarda il personale docente, il Nucleo di Valutazione richiama l'attenzione degli organi di governo dell'Ateneo sulla docenza minima necessaria, fissata in 9 unità, che dovrà essere presente nei ruoli dell'Università alla fine della fase di avvio dell'istituzione, condizione, peraltro, indispensabile per ottenere il riconoscimento del corso di Laurea Magistrale.

Per quanto attiene le strutture, il Nucleo fa presente di avere redatto, anche per quest'anno accademico, la Relazione tecnica, con la quale ha espresso la propria valutazione sulla quantità e qualità delle strutture messe a disposizione del corso di studi; si tratta di un giudizio di coerenza sulla disponibilità delle strutture con il numero di insegnamenti attivati e con il numero di iscritti a tempo pieno, affinché a ciascuno di questi sia garantita la completa fruibilità dei servizi.

Nell'adempimento delle proprie funzioni, il Nucleo di Valutazione ha profuso le sue energie nella continua sollecitazione di tutte le componenti della realtà universitaria ad una costante ricerca della qualità in ogni loro attività, con la certezza che il guidare al raggiungimento di un alto livello qualitativo è il modo migliore per essere fedeli al principio ispiratore che, sin dalla nascita dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ne vuole fare un polo universitario di eccellenza, pur senza mai perdere di vista la funzione di organo "terzo", che il Nucleo di Valutazione necessariamente deve tenere presente nella sua opera di controllo e monitoraggio.

### **3. La didattica**

#### **3.1 – Quadro dell’offerta formativa**

L’anno accademico 2005/2006 ha coinciso con il secondo anno di attività dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, che vede, quindi, attivati i primi due anni del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. La conclusione del secondo anno di corso rappresenta un momento particolarmente significativo, in quanto, partendo dall’osservazione dei risultati conseguiti nel I anno e confrontandoli con i dati relativi al II anno, oggetto della attuale rilevazione, consente di fare un primo bilancio sull’apprezzamento manifestato dagli studenti sulla tipologia degli insegnamenti loro proposti e sulla qualità della didattica da loro percepita. Occorre premettere che si tratta di un bilancio provvisorio, nel quale è insito un vizio di incompletezza, determinato dal fatto che l’analisi prende in considerazione solo due dei tre anni del Corso di Laurea; quando, con la conclusione del III anno di corso, si disporranno dei dati relativi all’intero triennio, l’attività di valutazione potrà trarre un consuntivo completo, in grado di abbracciare l’intero percorso dei tre anni di corso.

Tuttavia, la considerazione di cui sopra non ha alcuna intenzione di sminuire l’esito del lavoro di valutazione di questi due anni di attività del Nucleo; anzi, rispetto all’elaborazione dei dati del precedente anno accademico, la presente relazione, nella quale si raffrontano le informazioni di due dei tre anni di corso, appare indubbiamente più circostanziata e fotografa non solo lo stato di fatto, ma anche l’evoluzione, il *trend* dei valori presi come riferimento e oggetto di analisi.

Passando ora ad analizzare nel dettaglio l’offerta formativa che l’Ateneo propone ai propri studenti, si deve partire dal presupposto che, ad oggi, l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si compone di un’unica facoltà, la Facoltà di Scienze Gastronomiche, all’interno della quale è attivato il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche si inserisce all’interno della “classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali”; pur restando fedele al denominatore comune che, a livello nazionale, deve accomunare i corsi di studio appartenenti alla classe 20, l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, approfittando dell’autonomia didattica riconosciuta a ciascun Ateneo, ha fissato per il proprio piano di studi un percorso didattico ben caratterizzato e diversificato, che consenta allo studente di iscriversi ad un corso universitario con contenuti formativi e specializzanti del tutto nuovi e diversi rispetto a quanto offerto da altre Università, appartenenti alla medesima “classe 20”.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche si propone di preparare laureati con buone conoscenze scientifiche, ma non solo; la peculiarità che maggiormente caratterizza questo nuovo corso di studi è l'introduzione nel piano di studi di insegnamenti strettamente umanistici, capaci di qualificare in modo assolutamente originale la preparazione degli studenti di questo Ateneo. Gli studenti che, a conclusione del prossimo anno accademico, per primi conseguiranno la laurea in Scienze Gastronomiche saranno capaci di operare nella promozione e valorizzazione gastronomica dei cibi e della bevande e nell'informazione alimentare, nonché in settori della produzione, trasformazione e distribuzione in ambito europeo ed extra-europeo.

Nel corso del triennio di studi, lo studente riceve una formazione di base in campo biologico, chimico, informatico e statistico, acquisendo, nel contempo, gli strumenti per accedere alla comprensione delle scienze e delle culture dell'alimentazione. A caratterizzare il suo corso di studi sono le conoscenze nei settori della produzione animale e vegetale, delle tecnologie alimentari, dell'economia e della gestione, della storia e dell'antropologia, della comunicazione e del marketing, nonché in quelli relativi alle tecniche culinarie e della ristorazione. Obiettivo specifico della laurea è fornire al futuro operatore nel campo delle scienze gastronomiche, metodologie e informazioni in tutti gli ambiti disciplinari che riguardano gli alimenti, con particolare riferimento alle relazioni tra le valenze storico-culturali del cibo ed i suoi caratteri merceologici.

Gli studenti acquisiscono una conoscenza diretta dei processi produttivi e delle tecniche di utilizzazione e valorizzazione degli alimenti, grazie a periodici stage, seminari e conferenze e sono, sin dal primo anno, messi a confronto con realtà sociali e produttive europee ed extra-europee, particolarmente idonee a sviluppare una comprensione articolata non solo del singolo territorio e dei suoi operatori, sotto l'aspetto sociale, storico ed antropologico, ma anche della geografia gastronomica.

L'esperienza acquisita a contatto con le realtà produttive (coltivazione, vigne, allevamenti, nonché industrie e botteghe artigiane), grazie allo svolgimento dei cosiddetti stage, strumenti didattici innovativi, intesi come approfondimento pratico sul territorio degli argomenti oggetto di studio teorico in aula, e l'esercizio delle facoltà sensoriali, finalizzate ad una valutazione oggettiva e soggettiva delle bevande e dei cibi, completano l'iter formativo degli studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche. In modo particolare, si vuole qui sottolineare che scopo di tale complesso iter formativo è di fornire al laureato i principali strumenti per operare nell'ambito della qualità degli alimenti e della valorizzazione della produzioni agro-alimentari, con speciale attenzione alla loro eccellenza e al loro valore gastronomico.

Al fine di fornire un quadro quanto più esaustivo possibile degli insegnamenti oggetto di studio da parte degli studenti iscritti all'Ateneo, il Nucleo ritiene opportuno riassumere in questa sede le materie costituenti il Manifesto degli studi per gli studenti iscritti ai due anni di corso, precisando che, secondo quanto comunicato dalla Didattica dell'Università, esistono due differenti Manifesti degli studi,

*Relazione annuale Nucleo di Valutazione di Ateneo - Anno 2006*

uno per ciascuno dei due anni di corso; questo significa che il piano di studi seguito dalle matricole dell'anno accademico 2004/2005 si differenzia, seppure in minima parte, da quello delle matricole dell'anno accademico 2005/2006.

Si noti come, accanto agli insegnamenti che assicurano agli studenti una formazione scientifica di base, sono associati insegnamenti di impostazione umanistica, in grado di assicurare agli studenti un approccio critico al poliedrico universo della gastronomia e degli alimenti.

*Tabella 1 – Manifesto degli studi – a.a. 2004/2005 – I anno del Corso di Laurea*

<b>Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 1° anno di corso</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Settore scientifico disciplinare</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>CFU</b>
<b>Botanica</b>	<b>BIO/02</b> - Botanica sistematica	Formativa di base	<b>5</b>
<b>Economia e statistica</b>	<b>SECS-S/01</b> - Statistica	Formativa di base	<b>4</b>
<b>Scienze molecolari di base</b>	<b>CHIM/06</b> - Chimica organica	Formativa di base	<b>7</b>
<b>Viticultura</b>	<b>AGR/03</b> - Arboricoltura gen. e coltivazioni arboree	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Analisi sensoriale I</b>	<b>AGR/15</b> - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	<b>4</b>
<b>Microbiologia e igiene</b>	<b>AGR/16</b> - Microbiologia agraria	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Storia dell'alimentazione I</b>	<b>M-STO/01</b> - Storia medievale	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Storia della cucina e della gastronomia I</b>	<b>M-STO/04</b> - Storia contemporanea	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Biologia animale e zoologia</b>	<b>BIO/05</b> - Zoologia	Formativa di base	<b>5</b>
<b>Lingua italiana per stranieri</b>	<b>L-FIL-LET/12</b> - Linguistica italiana	Altre attività formative	<b>5</b>
<b>Lingua inglese</b>	<b>L-LIN/12</b> - Lingua e traduzione - Lingua inglese	Altre attività formative	<b>5</b>
<b>Stage del 1° anno</b>		Altre attività formative	<b>8</b>
<b>Elaborati stage del 1° anno</b>		Altre attività formative	<b>3</b>

Tabella 2 – Manifesto degli studi – a.a. 2004/2005 – II anno del Corso di Laurea

<b>Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 2° anno di corso</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Settore scientifico disciplinare</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>CFU</b>
<b>Informatica</b>	<b>ING-INF/05</b> - Sistemi di elaborazione delle informazioni	Formativa di base	<b>4</b>
<b>Analisi sensoriale II</b>	<b>AGR/15</b> - Scienze e tecnologie alimentari	Formativa di base	<b>4</b>
<b>Storia dell'alimentazione II</b>	<b>M-STO/01</b> - Storia medievale	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Produzioni animali</b>	<b>AGR/17</b> - Zootecnia generale e miglioramento genetico	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Produzioni vegetali</b>	<b>AGR/02</b> - Agronomia e coltivazioni erbacee	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Enologia</b>	<b>AGR/15</b> - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Istituzioni di tecnologie alimentari</b>	<b>AGR/15</b> - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Elementi di fisiologia, nutrizione, dietetica</b>	<b>BIO/09</b> - Fisiologia	Affini integrative	<b>5</b>
<b>Storia dell'agricoltura</b>	<b>M-STO/04</b> - Storia contemporanea	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Antropologia</b>	<b>M-DEA/01</b> - Discipline demoetnoantropologiche	Ambito di sede	<b>5</b>
<b>Stage del 2° anno</b>		Altre attività formative	<b>8</b>
<b>Elaborati stage del 2° anno</b>		Altre attività formative	<b>3</b>

Tabella 3 – Manifesto degli studi – a.a. 2004/2005 – III anno del Corso di Laurea

<b>Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 3° anno di corso</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Settore scientifico disciplinare</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>CFU</b>
<b>Storia della cucina e della gastronomia II</b>	<b>M-STO/04</b> - Storia contemporanea	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Diritto alimentare</b>	<b>IUS/14</b> - Diritto dell'Unione Europea	Caratterizzante	<b>3</b>
<b>Processi delle tecnologie alimentari</b>	<b>M-STO/01</b> - Storia medievale	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Turismo enogastronomico</b>	<b>SECS-P/07</b> - Economia aziendale	Affini integrative	<b>5</b>
<b>Economia dell'azienda agroalimentare</b>	<b>SECS-P/08</b> - Economia e gestione delle imprese	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Sociologia dell'ambiente e del territorio</b>	<b>SPS/10</b> - Sociologia dell'ambiente e del territorio	Affini integrative	<b>5</b>
<b>Marketing dei prodotti alimentari di qualità</b>	<b>SECS-P/07</b> - Economia aziendale	Affini integrative	<b>5</b>
<b>Sistemi di ristorazione</b>	<b>ING-IND/35</b> - Ingegneria economico-gestionale	Affini integrative	<b>5</b>
<b>Comunicazione alimentare</b>	<b>L-FIL-LET/10</b> - Letteratura italiana	Ambito di sede	<b>5</b>
<b>Estetica</b>	<b>M-FIL/04</b> - Estetica	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Stage del 3° anno</b>		Altre attività formative	<b>9</b>
<b>Elaborati stage del 3° anno</b>		Altre attività formative	<b>3</b>
<b>Esame finale</b>		Altre attività formative	<b>5</b>

Tabella 4 – Manifesto degli studi – a.a. 2005/2006 – I anno del Corso di Laurea

<b>Manifesto degli studi - a.a. 2005/2006 - 1° anno di corso</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Settore scientifico disciplinare</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>CFU</b>
<b>Botanica</b>	<b>BIO/02</b> - Botanica sistematica	Formativa di base	<b>5</b>
<b>Economia e statistica</b>	<b>SECS-S/01</b> - Statistica	Formativa di base	<b>4</b>
<b>Informatica</b>	<b>ING-INF/05</b>	Formativa di base	<b>4</b>
<b>Scienze molecolari di base</b>	<b>CHIM/06</b> - Chimica organica	Formativa di base	<b>7</b>
<b>Viticultura</b>	<b>AGR/03</b> - Arboricoltura gen. e coltivazioni arboree	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Analisi sensoriale I</b>	<b>AGR/15</b> - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	<b>4</b>
<b>Microbiologia e igiene</b>	<b>AGR/16</b> - Microbiologia agraria	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Storia dell'alimentazione I</b>	<b>M-STO/01</b> - Storia medievale	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Storia della cucina e della gastronomia I</b>	<b>M-STO/04</b> - Storia contemporanea	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Lingua italiana per stranieri</b>	<b>L-FIL-LET/12</b> - Linguistica italiana	Altre attività formative	<b>5</b>
<b>Lingua inglese</b>	<b>L-LIN/12</b> - Lingua e traduzione - Lingua inglese	Altre attività formative	<b>5</b>
<b>Stage del 1° anno</b>		Altre attività formative	<b>8</b>
<b>Elaborati stage del 1° anno</b>		Altre attività formative	<b>3</b>

Tabella 5 – Manifesto degli studi – a.a. 2005/2006 – II anno del Corso di Laurea

<b>Manifesto degli studi - a.a. 2005/2006 - 2° anno di corso</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Settore scientifico disciplinare</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>CFU</b>
<b>Analisi sensoriale II</b>	<b>AGR/15</b> - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	<b>4</b>
<b>Storia dell'alimentazione II</b>	<b>M-STO/01</b> - Storia medievale	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Biologia animale e zoologia</b>	<b>BIO/05</b> - Zoologia	Formativa di base	<b>5</b>
<b>Produzioni animali</b>	<b>AGR/17</b> - Zootecnia generale e miglioramento genetico	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Produzioni vegetali</b>	<b>AGR/02</b> - Agronomia e coltivazioni erbacee	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Enologia</b>	<b>AGR/15</b> - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Istituzioni di tecnologie alimentari</b>	<b>AGR/15</b> - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	<b>5</b>
<b>Elementi di fisiologia, nutrizione, dietetica</b>	<b>BIO/09</b> - Fisiologia	Affini integrative	<b>5</b>
<b>Storia dell'agricoltura</b>	<b>M-STO/04</b> - Storia contemporanea	Ambito di sede	<b>4</b>
<b>Antropologia</b>	<b>M-DEA/01</b> - Discipline demoetnoantropologiche	Ambito di sede	<b>5</b>
<b>Stage del 2° anno</b>		Altre attività formative	<b>8</b>
<b>Elaborati stage del 2° anno</b>		Altre attività formative	<b>3</b>

Tabella 6 – Manifesto degli studi – a.a. 2005/2006 – III anno del Corso di Laurea

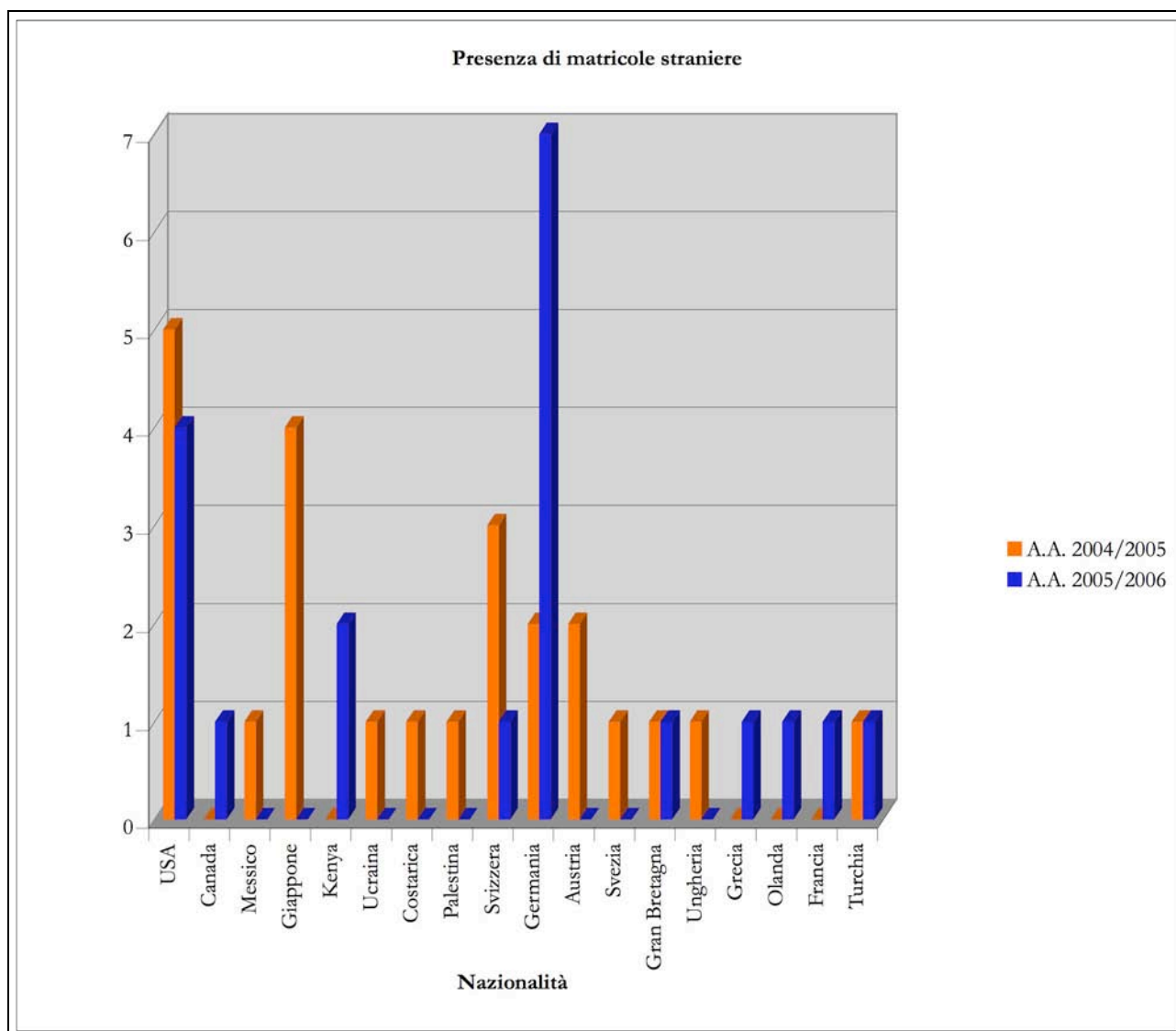
Manifesto degli studi - a.a. 2005/2006 - 3° anno di corso			
Disciplina	Settore scientifico disciplinare	Tipo di attività	CFU
Storia della cucina e della gastronomia II	M-STO/04 - Storia contemporanea	Ambito di sede	4
Diritto alimentare	IUS/14 - Diritto dell'Unione Europea	Caratterizzante	3
Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	5
Turismo enogastronomico	SECS-P/07 - Economia aziendale	Affini integrative	5
Economia dell'azienda agroalimentare	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	Caratterizzante	5
Sociologia dell'ambiente e del territorio	SPS/10 - Sociologia dell'ambiente e del territorio	Affini integrative	5
Marketing dei prodotti alimentari di qualità	SECS-P/07 - Economia aziendale	Affini integrative	5
Sistemi di ristorazione	ING-IND/35 - Ingegneria economico-gestionale	Affini integrative	5
Comunicazione alimentare	L-FIL-LET/10 - Letteratura italiana	Ambito di sede	5
Estetica	M-FIL/04 - Estetica	Ambito di sede	4
Stage del 3° anno		Altre attività formative	9
Elaborati stage del 3° anno		Altre attività formative	3
Esame finale		Altre attività formative	5

### 3.2 – L'attrattiva esercitata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla popolazione studentesca italiana e straniera

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, sin dalla sua istituzione, si è presentata all'interno del panorama universitario italiano con il preciso obiettivo di costituire una realtà accademica internazionale, in grado di attrarre studenti provenienti non solo dall'Italia, ma da tutto il mondo. In particolare, l'internazionalità del corpo docente e degli studenti iscritti costituisce uno degli irrinunciabili principi ispiratori dell'Ateneo e una delle peculiarità che lo contraddistinguono maggiormente.

A questo proposito, nel grafico che segue sono rappresentati i dati relativi alle diverse nazionalità degli studenti immatricolati per ognuno dei due anni accademici, oggetto della presente relazione.

Grafico 1 – Matricole straniere suddivise per nazionalità e anno accademico di immatricolazione



Il Nucleo, servendosi dei dati raccolti in occasione della stesura della precedente Relazione annuale, ha ritenuto opportuno affiancarli ai valori comunicati dalla Segreteria studenti per quanto concerne gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2005/2006, al fine di evidenziare la tendenza che si va instaurando in tema di immatricolazione studenti, con particolare riferimento agli studenti stranieri. Il fatto che oggetto di analisi e raffronto siano appena due anni accademici non consente ovviamente di individuare una linea di tendenza consolidata sull'affluenza di studenti stranieri; è innegabile, tuttavia, che il dato che ne scaturisce permette di evidenziare la capacità dell'Ateneo di attrarre studenti, fornendo indicazioni utili agli organi di governo, incaricati di porre in atto gli strumenti più opportuni per diffondere la conoscenza dell'Università oltre i confini nazionali.

Passando all'analisi dei dati, si riscontra un calo di studenti stranieri matricole nell'anno accademico 2005/2006, rispetto al dato relativo all'anno accademico 2004/2005, primo anno di attività dell'Ateneo.

In particolare, se nell'anno accademico 2004/2005, su un totale di 73 matricole, gli studenti stranieri erano 24, pari al 33% del totale, nell'anno accademico successivo, su un totale di 66 matricole, gli studenti di nazionalità straniera erano 20, corrispondenti a circa il 30% del totale. Il Nucleo di Valutazione non intende certo assumere toni allarmistici, lamentando una diminuita capacità dell'Ateneo di attrarre studenti provenienti dall'estero. Come già si è sottolineato, affidarsi ai dati raccolti in due soli anni di attività accademica e pretendere di scorgere una chiara linea di tendenza sarebbe il risultato di un'analisi affrettata e priva del necessario e doveroso grado di ponderazione. Su due anni di corso, un decremento del 3% del numero di studenti provenienti dall'estero non è tale da destare preoccupazione, anche se impone una riflessione da parte degli organi di Ateneo, in ragione della vocazione dichiaratamente internazionale che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si è data sin dalla sua istituzione.

Il Nucleo di Valutazione ritiene, pertanto, sia suo preciso compito richiamare l'attenzione degli organi accademici sull'attività di comunicazione posta in essere annualmente, invitando a monitorare i risultati, in termini di raccolta di preiscrizioni, dei vari canali di informazione scelti per diffondere all'esterno la conoscenza dell'Università, dei suoi programmi e delle modalità con le quali l'attività didattica viene impartita agli studenti.

Nella tabella 7, che segue, sono stati riassunti i dati sopra esaminati, raggruppando, per ciascuno dei due anni accademici, il numero di studenti stranieri, distinguendo per ogni gruppo la nazionalità di appartenenza.

Dalla lettura dei dati, se da un lato si conferma la rilevante presenza di studenti nord-americani, dall'altro si rileva la crescita importante del numero di matricole provenienti dalla Germania, a dimostrazione del crescente interesse, da parte di un'area geografica tradizionalmente povera dal punto

di vista della cultura gastronomica, verso un Ateneo che pone al centro della propria attività accademica proprio la gastronomia, nei suoi aspetti scientifici, sociali ed antropologici.

*Tabella 7 – Nazionalità matricole straniere a.a. 04/05 e a.a. 05/06*

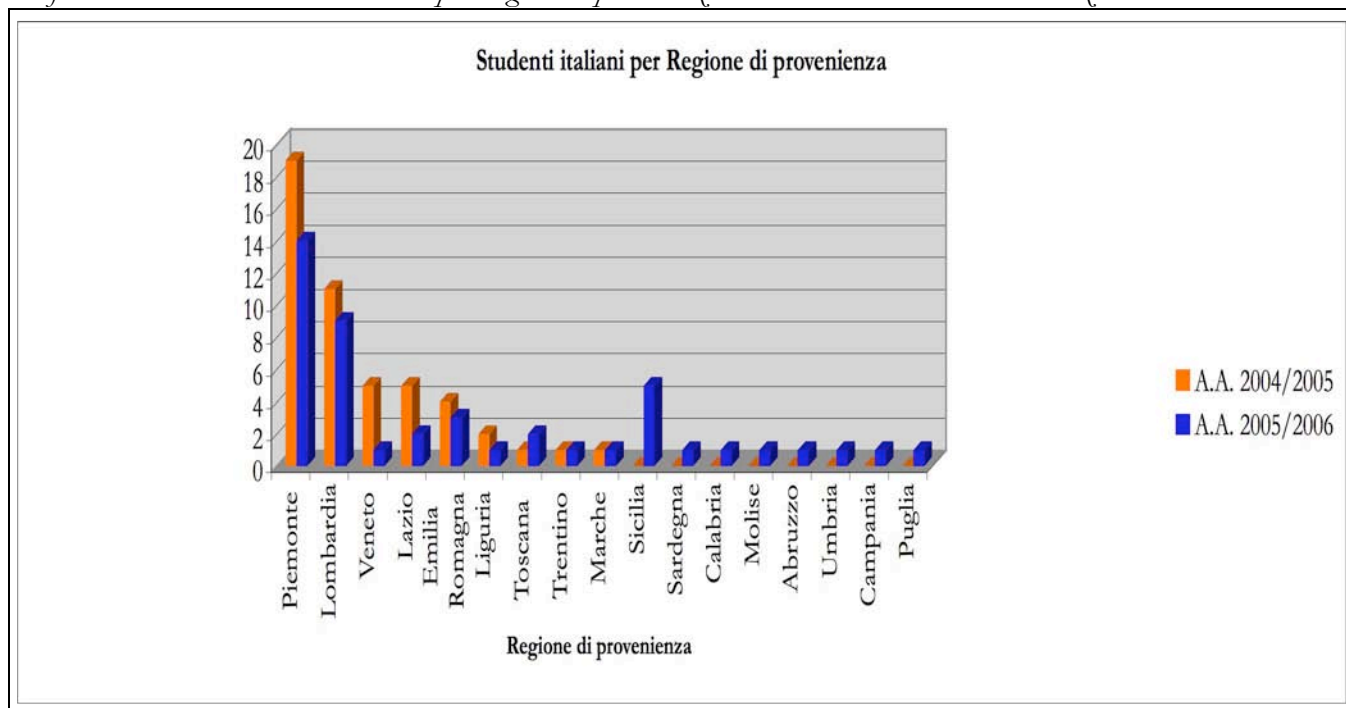
	<b>Matricole straniere 04/05</b>	<b>Matricole straniere 05/06</b>
<b>USA</b>	5	4
<b>Canada</b>	0	1
<b>Messico</b>	1	0
<b>Giappone</b>	4	0
<b>Kenya</b>	0	2
<b>Ucraina</b>	1	0
<b>Costarica</b>	1	0
<b>Palestina</b>	1	0
<b>Svizzera</b>	3	1
<b>Germania</b>	2	7
<b>Austria</b>	2	0
<b>Svezia</b>	1	0
<b>Gran Bretagna</b>	1	1
<b>Ungheria</b>	1	0
<b>Grecia</b>	0	1
<b>Olanda</b>	0	1
<b>Francia</b>	0	1
<b>Turchia</b>	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>20</b>

Per completare il quadro relativo alla provenienza degli studenti, il Nucleo, riprendendo la metodologia seguita nella redazione della precedente Relazione annuale, ha ritenuto opportuno procedere all'individuazione della regione di provenienza degli studenti italiani. Il dato riveste una rilevanza per nulla secondaria, in considerazione del bacino di utenza al quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si rivolge. Infatti, se per la maggior parte degli Atenei italiani la provenienza degli studenti è limitata alla regione sede del corso ed alle regioni immediatamente limitrofe, nel caso dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è fondamentale che, accanto ad una forte presenza di studenti stranieri, sia garantita la presenza di studenti provenienti dall'intero territorio nazionale. La ragione di questa esigenza risiede negli stessi contenuti degli insegnamenti impartiti agli studenti; un Ateneo che pone al centro della propria attività didattica e di ricerca lo studio e la rivalutazione dei prodotti tipici e delle realtà locali e dei territori dei quali questi sono espressione, deve necessariamente rivolgersi ad un gruppo di studenti il più rappresentativo possibile delle varie realtà internazionali e dell'intero territorio nazionale, oggetto di studio ed approfondimento. In tal modo, gli studenti stessi si fanno portatori di cultura delle differenti realtà territoriali e, una volta terminato il loro percorso di

studi, sono in grado di accostarsi criticamente ai loro territori di provenienza, disponendo degli strumenti idonei ad assicurare loro una conoscenza degli stessi dal punto di vista gastronomico, sociale, storico ed antropologico, elemento indispensabile che gli consenta di porre atto tutte le misure necessarie alla tutela del patrimonio enogastronomico proprio di ogni territorio, nonché alla sua valorizzazione e promozione.

Prendendo in esame le regioni di provenienza di ogni studente immatricolatosi nell'anno accademico 2005/2006 e confrontandolo con lo stesso dato relativo alle matricole dell'anno accademico 2004/2005, viene immediatamente evidenziato l'elemento di novità rappresentato dalla forte presenza di studenti provenienti dal centro-sud d'Italia. Il dato è tanto più rilevante in quanto, confrontandolo con quanto osservato nel corso del precedente anno accademico, si riscontra una migliore distribuzione di studenti, in termini di regione di provenienza, con un netto incremento di studenti originari del centro-sud. A questo proposito il Nucleo rileva che, da parte degli organi accademici, è stata pienamente accolta l'esortazione formulata nella Relazione annuale 2005, nella quale si invitava l'Ateneo a far sì che l'attività di comunicazione si concentrasse in particolare verso le regioni del mezzogiorno d'Italia, che, nell'anno accademico 2004/2005, erano decisamente meno rappresentate all'interno del corpo studentesco.

*Grafico 2 – Matricole italiane suddivise per Regione di provenienza e anno accademico di immatricolazione*



Il grafico 2 è stato costruito sulla base dei dati raccolti nella tabella successiva, che riportiamo, per illustrare con maggior chiarezza quanto esposto sino ad ora in relazione alla presenza degli studenti italiani, specificando per ciascuno la regione di provenienza e l'anno accademico di immatricolazione.

Tabella 8 – Regione di provenienza matricole italiane - a.a. 04/05 – 05/06

	Matricole a.a. 2004/2005	Matricole a.a. 2005/2006
<b>Piemonte</b>	19	14
<b>Lombardia</b>	11	9
<b>Veneto</b>	5	1
<b>Lazio</b>	5	2
<b>Emilia Romagna</b>	4	3
<b>Liguria</b>	2	1
<b>Toscana</b>	1	2
<b>Trentino</b>	1	1
<b>Marche</b>	1	1
<b>Sicilia</b>	0	5
<b>Sardegna</b>	0	1
<b>Calabria</b>	0	1
<b>Molise</b>	0	1
<b>Abruzzo</b>	0	1
<b>Umbria</b>	0	1
<b>Campania</b>	0	1
<b>Puglia</b>	0	1
<b>TOTALE</b>	<b>49</b>	<b>46</b>

### 3.3 – I docenti stranieri presenti presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Un Ateneo che si rivolga a studenti provenienti dai cinque continenti, la cui attività didattica sia tenuta indifferentemente in lingua italiana o in lingua inglese ed il cui ambito di studio e ricerca sia costituito dalla gastronomia, nella sua accezione culturale, storica ed antropologica, necessita ovviamente di docenti ed esperti provenienti dall'estero e, quindi, portatori e testimoni di conoscenze e culture oggetto di studio da parte degli studenti.

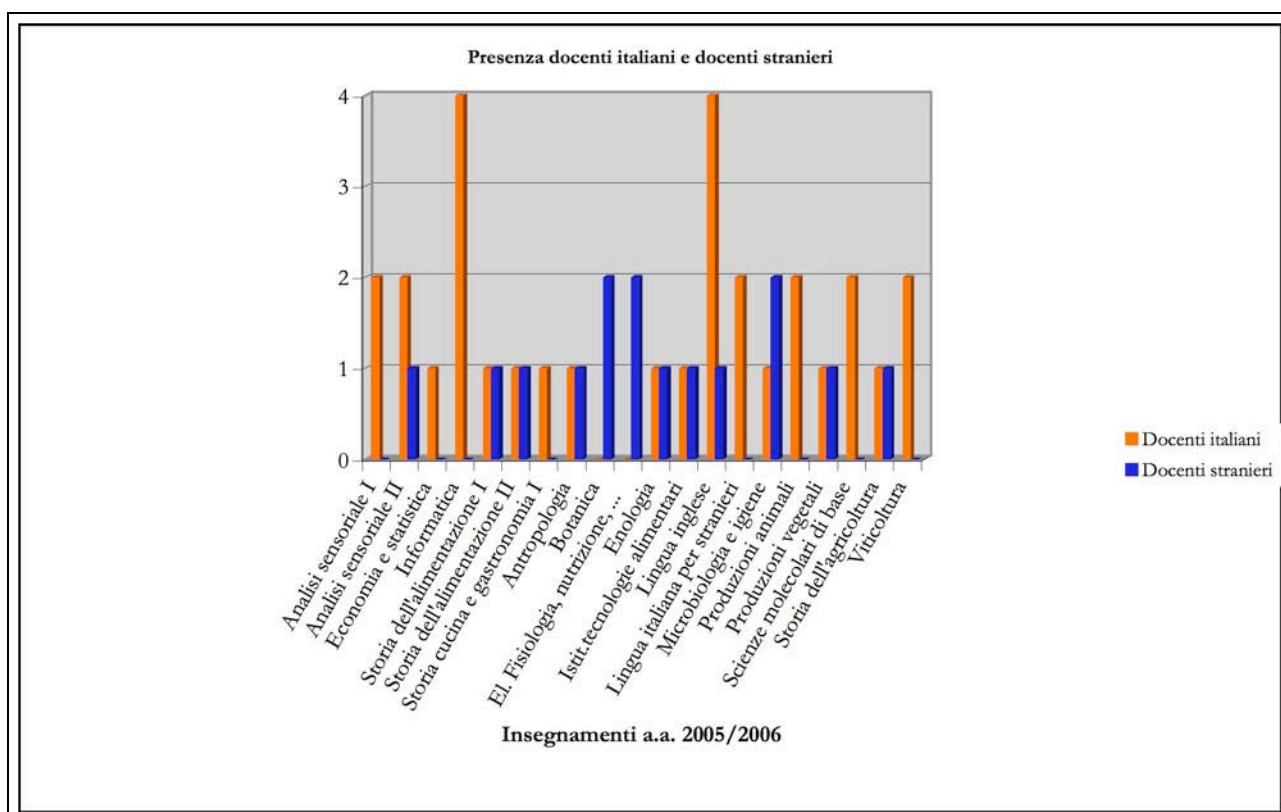
Già nell'anno accademico 2004/2005 il Nucleo aveva rilevato una buona presenza di docenti stranieri, che allora erano pari a quasi il 20% del totale del corpo docente. Con l'anno accademico 2005/2006, e con la conseguente attivazione del II anno di corso, l'affluenza di un maggior numero di docenti, chiamati a coprire un numero doppio di insegnamenti, ha contribuito ad incrementare la quota di docenti stranieri, che è salita, quindi, a più del 33%.

Traducendo in valori numerici quanto appena esposto, nell'anno accademico 2005/2006, su un totale, tra docenti titolari di corso e docenti chiamati a tenere seminari ed esercitazioni, di 45 docenti, gli stranieri sono ben 15, come riassunto nella tabella e nel grafico che seguono, nei quale, per ogni singolo insegnamento, è specificato il numero di docenti italiani e il numero di docenti stranieri.

Tabella 9 – Docenti italiani e stranieri per ciascun insegnamento

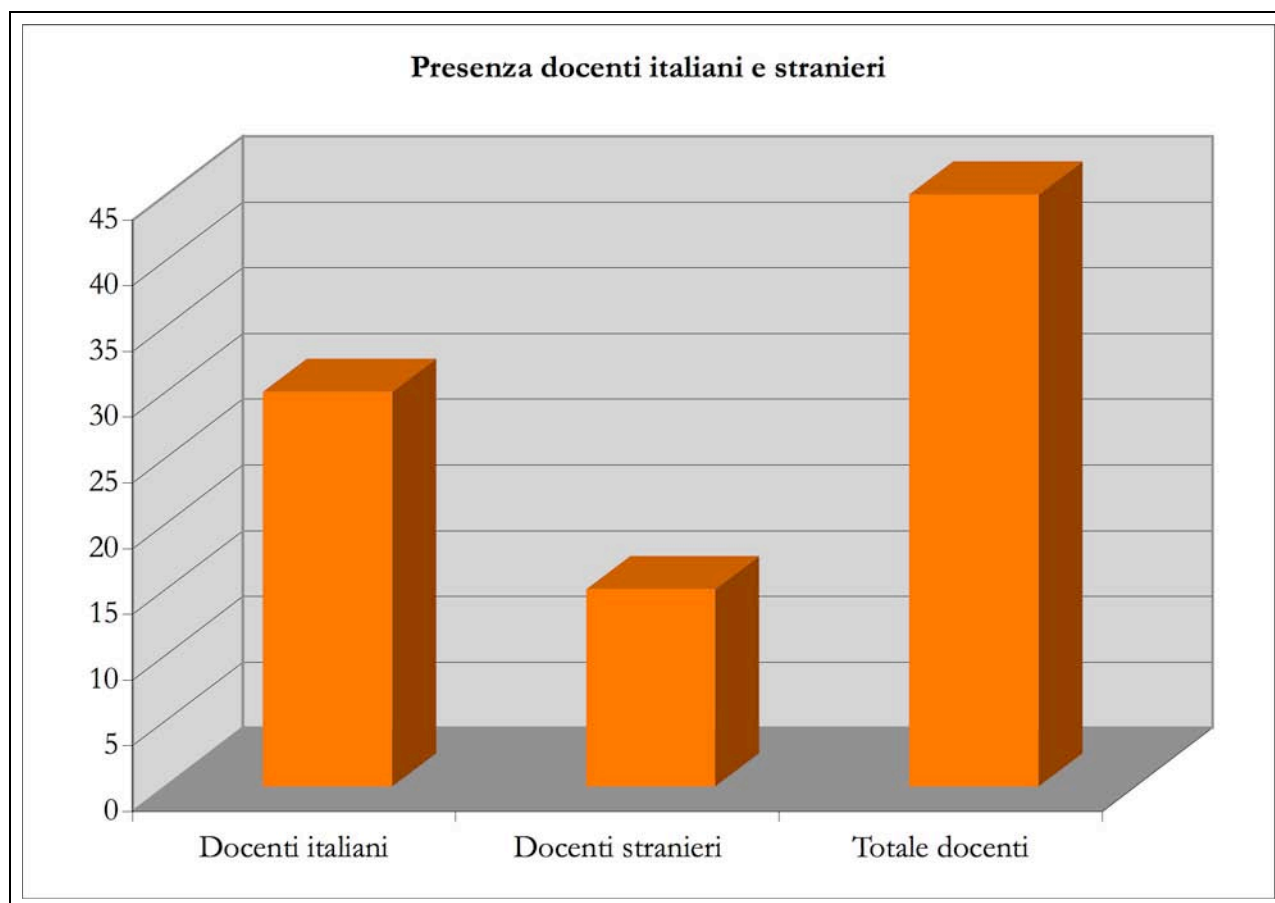
	Insegnamenti a.a. 2005/2006	Docenti italiani	Docenti stranieri
1	Analisi sensoriale I	2	0
2	Analisi sensoriale II	2	1
3	Economia e statistica	1	0
4	Informatica	4	0
5	Storia dell'alimentazione I	1	1
6	Storia dell'alimentazione II	1	1
7	Storia cucina e gastronomia I	1	0
8	Antropologia	1	1
9	Botanica	0	2
10	El. Fisiologia, nutrizione, diet.	0	2
11	Enologia	1	1
12	Istit.tecnologie alimentari	1	1
13	Lingua inglese	4	1
14	Lingua italiana per stranieri	2	0
15	Microbiologia e igiene	1	2
16	Produzioni animali	2	0
17	Produzioni vegetali	1	1
18	Scienze molecolari di base	2	0
19	Storia dell'agricoltura	1	1
20	Viticultura	2	0
<b>Totale</b>		<b>30</b>	<b>15</b>

Grafico 3 – Presenza di docenti italiani e stranieri



I dati sulla presenza in Ateneo di docenti stranieri conservano il loro carattere di significatività se, anziché analizzarli insegnamento per insegnamento, vengono studiati a livello di Facoltà; in tal caso il grafico che se ne ricava è il seguente:

*Grafico 4 – Presenza di docenti italiani e stranieri a livello di Facoltà*



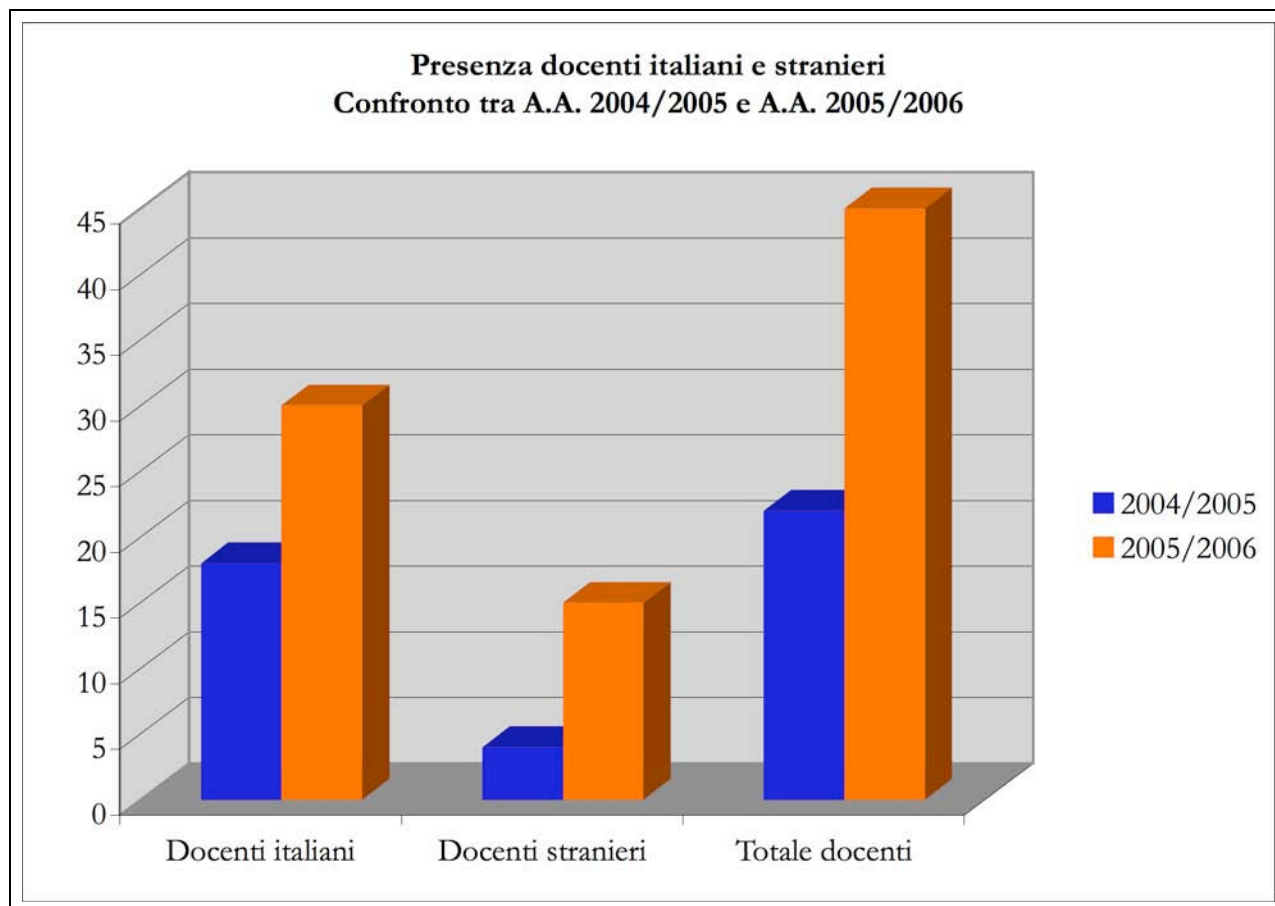
A questo punto diventa interessante mettere a confronto i dati relativi alla presenza di docenti italiani e stranieri in Facoltà, sopra evidenziati, con gli stessi valori raccolti in sede di stesura della Relazione annuale 2005. Traducendo questi valori in forma grafica, si ottiene una chiara rappresentazione dell'andamento del numero dei docenti impegnati nell'attività didattica in Università.

Dall'esame della rappresentazione grafica riportata alla fine di questo paragrafo si nota, per l'anno accademico 2005/2006, il notevole incremento del numero di docenti rispetto all'anno accademico precedente. Tuttavia, la rilevanza del dato non sta tanto nel valore assoluto del numero dei docenti, peraltro facilmente preventivabile con il progressivo avvicinarsi del Corso di Laurea al completamento del proprio ciclo triennale, quanto, piuttosto, nell'incremento percentuale del numero dei docenti stranieri, che, nell'anno accademico 2005/2006 è più che triplicato.

La circostanza che ogni due docenti italiani ce ne sia uno straniero è sicuramente indice di un notevole impegno degli organi accademici di garantire all'Ateneo quel carattere di internazionalità,

grazie al quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche può ambire a presentarsi come realtà accademica di primaria importanza, ben oltre i confini nazionali.

*Grafico 5 – Presenza docenti italiani e stranieri – Confronto tra 1° e 2° anno di attività dell'Ateneo*



Da quanto visualizzato sino a questo punto, il Nucleo, constatando l'avvenuto accoglimento da parte dell'Università delle indicazioni fornite con la Relazione annuale 2005 in materia di incremento della presenza di docenti stranieri, prende atto che l'Ateneo, a soli due anni dalla propria istituzione, ha saputo raccogliere l'adesione ai propri programmi ed il contributo di un buon numero di docenti stranieri.

L'indicazione che si vuole dare in questa sede è di continuare su questa strada, con la consapevolezza che la presenza di un corpo docente internazionale costituisca il richiamo indispensabile affinché, per i prossimi anni accademici, si consolidi ulteriormente la presenza di studenti stranieri, necessità segnalata nel capitolo precedente.

### **3.4 – Profilo degli studenti immatricolati ed iscritti al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche**

Con l'avvio dell'anno accademico 2005/2006, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha avviato il proprio secondo anno di attività. L'Ateneo è pertanto ancora nel pieno della propria fase iniziale successiva alla sua istituzione ed a metà del percorso che lo condurrà al completamento del proprio primo ciclo del Corso di Laurea triennale.

Mantenendo la medesima linea intrapresa lo scorso anno accademico, anche nella redazione della presente Relazione annuale, il Nucleo, alla luce della recentissima istituzione dell'Ateneo, ritiene particolarmente utile tracciare il profilo degli studenti iscritti a questa Università.

Punto di partenza della presente analisi, si ritiene opportuno consista nel tracciare un quadro sul numero di studenti che abbiano abbandonato gli studi successivamente all'immatricolazione, senza ultimare il percorso di studi.

Nel seguente prospetto sono stati raccolti, per ciascuno dei due anni di corso sino ad ora attivati, il numero degli studenti immatricolati affiancato dal numero degli studenti che abbiano rinunciato agli studi.

*Tabella 10 – Matricole e abbandoni*

	<b>Matricole</b>	<b>Abbandoni</b>	<b>Studenti presenti a fine a.a. 2005/2006</b>
<b>2004/2005</b>	73	13	60
<b>2005/2006</b>	66	5	61

Dalla lettura della tabella si evince una netta diminuzione della percentuale di abbandoni da parte delle matricole dell'anno accademico 2005/2006 rispetto a quelle dell'anno accademico 2004/2005. In particolare, mentre nell'anno accademico 2004/2005 la percentuale di abbandoni superava il 19% delle matricole, per l'anno accademico 2005/2006 la situazione si è decisamente ribaltata con una percentuale di abbandoni di poco superiore al 4% delle matricole. Il miglioramento rilevato è sicuramente confortante, alla luce anche di quanto raccomandato dal Nucleo nella Relazione annuale 2005, quando si notava che, per un Ateneo a numero programmato e limitato di studenti, è lecito attendersi un numero di abbandoni estremamente contenuto rispetto al numero di matricole.

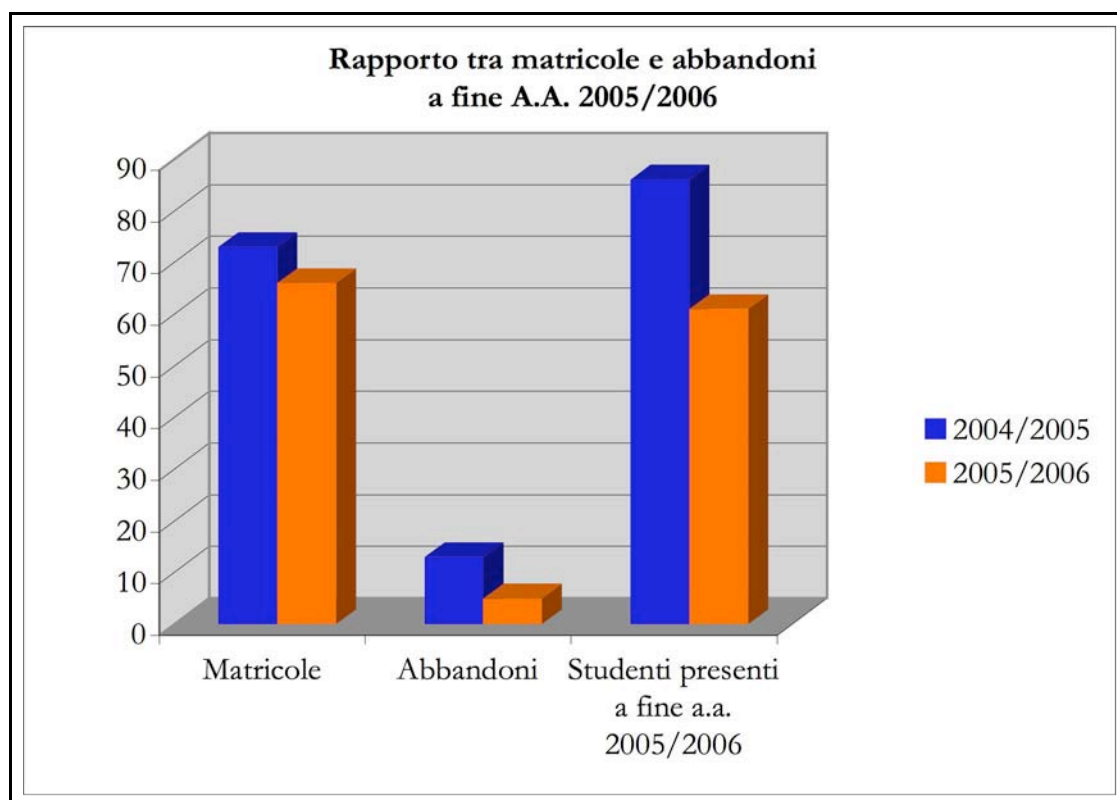
I dati sopra esposti, raffigurati nel grafico 6, si discostano nettamente da quanto rilevato dall'ISTAT nel lavoro di ricerca "Università e lavoro: statistiche per orientarsi", dove la percentuale media di abbandoni delle matricole universitarie rilevata è prossima al 20%. Il dato indubbiamente positivo registrato a questo proposito dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche fa pensare

che gli studenti immatricolati nel secondo anno di attività accademica dell'Ateneo siano più motivati e consapevoli dei contenuti didattici del Corso di Laurea e, pertanto, meno esposti a ripensamenti.

Probabilmente, parte del merito di un risultato di questo genere è da ricercare in una migliorata attività di comunicazione all'esterno del percorso formativo alla base dei corsi di studi offerti agli studenti, che consente loro, nel momento in cui operano la scelta di iscriversi al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, di disporre di informazioni sufficientemente dettagliate da ridurre al minimo il rischio di abbandoni.

Il Nucleo non può che prendere atto del risultato raggiunto, sottolineando l'importanza di una comunicazione particolarmente curata dal punto di vista qualitativo, in grado di focalizzare l'attenzione e l'interesse degli studenti sui contenuti didattici e sulle modalità con le quali gli stessi vengono impartiti.

*Grafico 6 – Rapporto tra matricole e abbandoni*



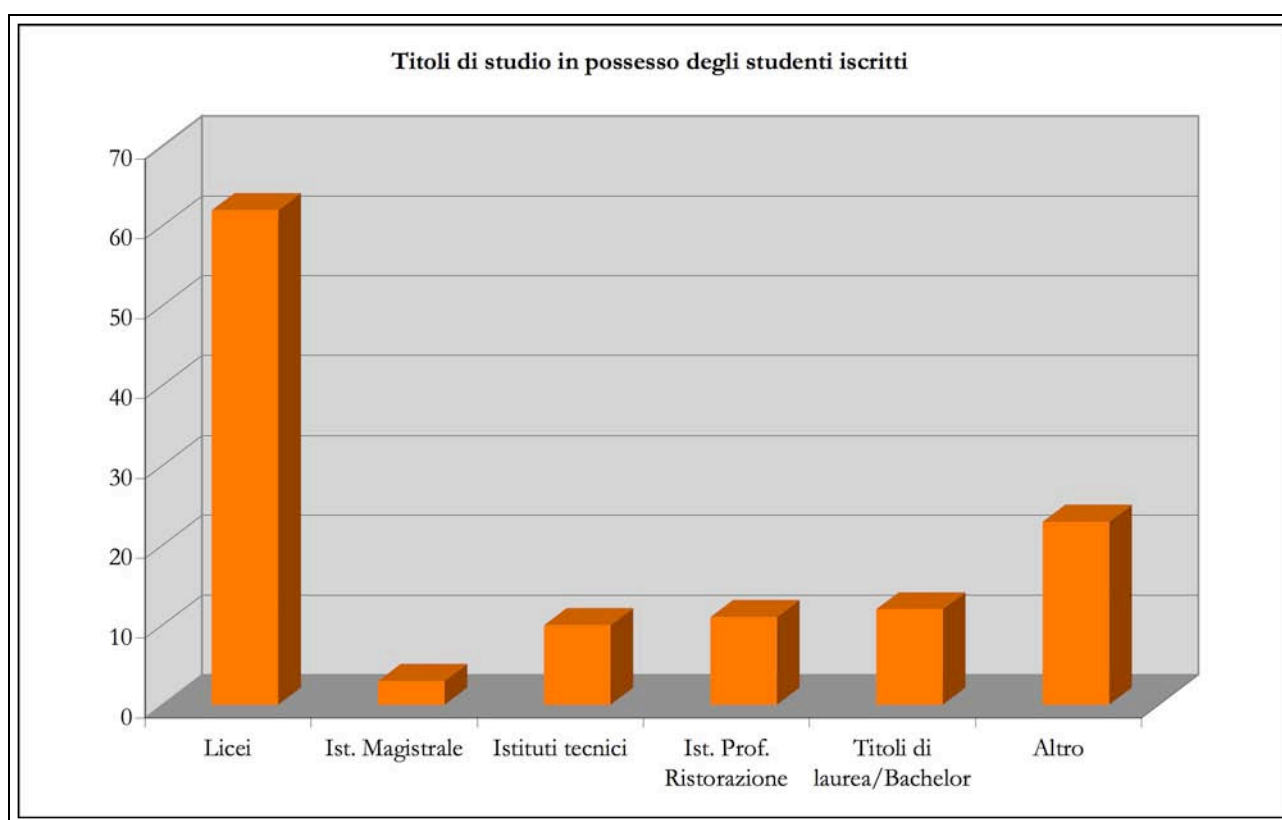
Per completare la fotografia che si vuole offrire sugli studenti frequentanti l'Ateneo, si è pensato di raccogliere le informazioni disponibili per gli anni accademici 2004/2005 e 2005/2006, relative al titolo di studio di cui gli studenti sono in possesso all'atto dell'iscrizione all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e la loro età.

Relativamente al tipo di formazione scolastica di provenienza, nel grafico che segue sono evidenziati i titoli di studio conseguiti dagli studenti frequentanti il I ed il II anno del Corso di Laurea; il

dato di maggior rilievo consiste indubbiamente nella forte presenza di studenti diplomati presso i licei e la presenza di un buon numero di studenti in possesso di un titolo di laurea (Bachelor, per gli studenti stranieri).

I valori appena rilevati, inerenti la formazione acquisita, fotografano uno degli aspetti che maggiormente caratterizza i nostri studenti; è evidente che il dato rivestirà ulteriore significatività quando, potendo mettere a confronto un maggior numero di anni accademici, il Nucleo avrà da analizzare un campione ancora più rappresentativo. C'è, tuttavia, la convinzione che disporre di un quadro fedele sulla provenienza scolastica degli studenti possa essere di utilità nel momento in cui ci si impegna nell'attività di orientamento allo studio delle future matricole.

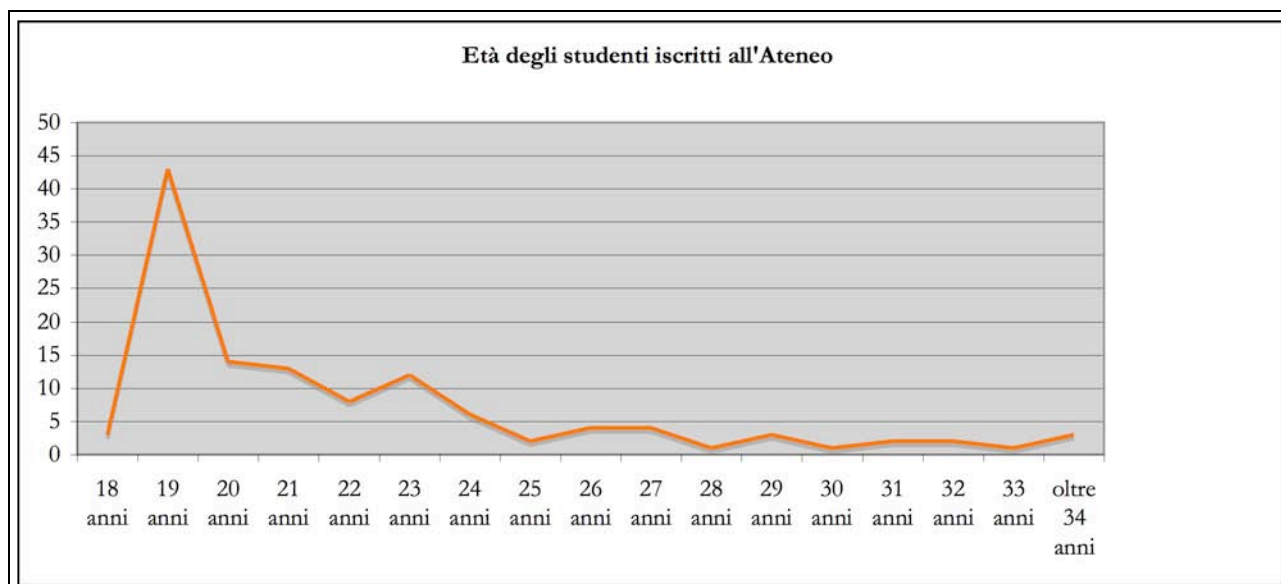
*Grafico 7 – Titoli di studio in possesso degli studenti iscritti*



Nel grafico che segue viene rilevata l'età degli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Dalla lettura del grafico si individua la presenza considerevole di studenti oltre i 22 anni di età; si tratta di un dato non privo di interesse, in quanto evidenzia una certa capacità dell'Ateneo di attrarre studenti oltre l'età media dei neodiplomati, che solitamente fanno il loro ingresso nel mondo accademico. Il Nucleo di Valutazione, pertanto, rileva il manifestarsi della tendenza secondo la quale si

accostano all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche studenti spinti da forte motivazione e ponderazione nella scelta.

*Grafico 8 – Rappresentazione dell'età degli studenti dell'Ateneo*



I dati sopra esposti non sono scervi di importanza, in particolare per la definizione di una politica di comunicazione mirata ad incrementare nella popolazione studentesca la conoscenza dell'Ateneo e ad accrescere l'attrattiva dell'Università verso chi è alla ricerca di un percorso di studi universitario innovativo e originale.

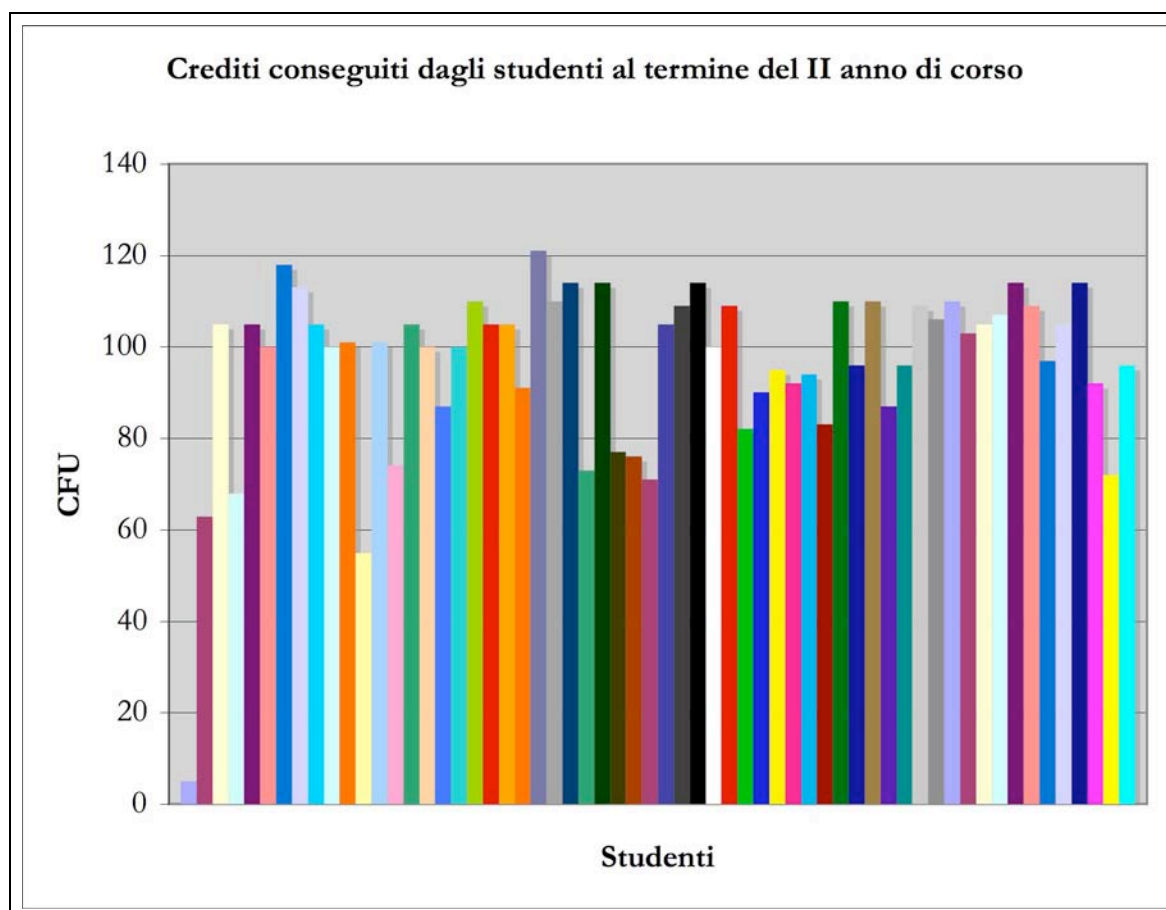
### **3.5 – Monitoraggio dei primi due anni del Corso di Laurea – Andamento della carriera accademica degli studenti in termini di crediti formativi conseguiti**

Dopo aver tracciato una sorta di fotografia degli studenti frequentanti l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, possiamo procedere alla rilevazione delle loro performance in termini di risultati conseguiti nel corso del loro percorso formativo; l'obiettivo è quello di verificare se ed in quale misura gli studenti riescono a seguire gli insegnamenti ed a sostenere i relativi esami, mantenendo il passo con il piano di studi fissati dagli organi accademici. Da parte del Nucleo, infatti, c'è la convinzione che l'analisi del profitto con il quale gli studenti seguono l'attività didattica costituisca un utile elemento di valutazione dell'impostazione generale data dagli organi accademici all'organizzazione dell'attività didattica. Il dato ottenuto dall'indagine andrà, poi, ad integrare quanto rilevato in sede di elaborazione delle risposte ai questionari distribuiti agli studenti per sondare la loro opinione sulla qualità della didattica loro impartita, sui quali si tratterà più diffusamente in seguito.

Per fornire un quadro maggiormente analitico, l'indagine è stata svolta distinguendo i risultati degli studenti di I anno di corso da quelli del II anno di corso.

Pertanto, il grafico 9, che segue, raffigura il numero di crediti formativi ottenuti da ogni singolo studente iscritto, nell'anno accademico 2005/2006, al II anno di corso, nell'arco dei due anni accademici di frequenza.

*Grafico 9 - Crediti conseguiti dagli studenti iscritti al II anno di corso*

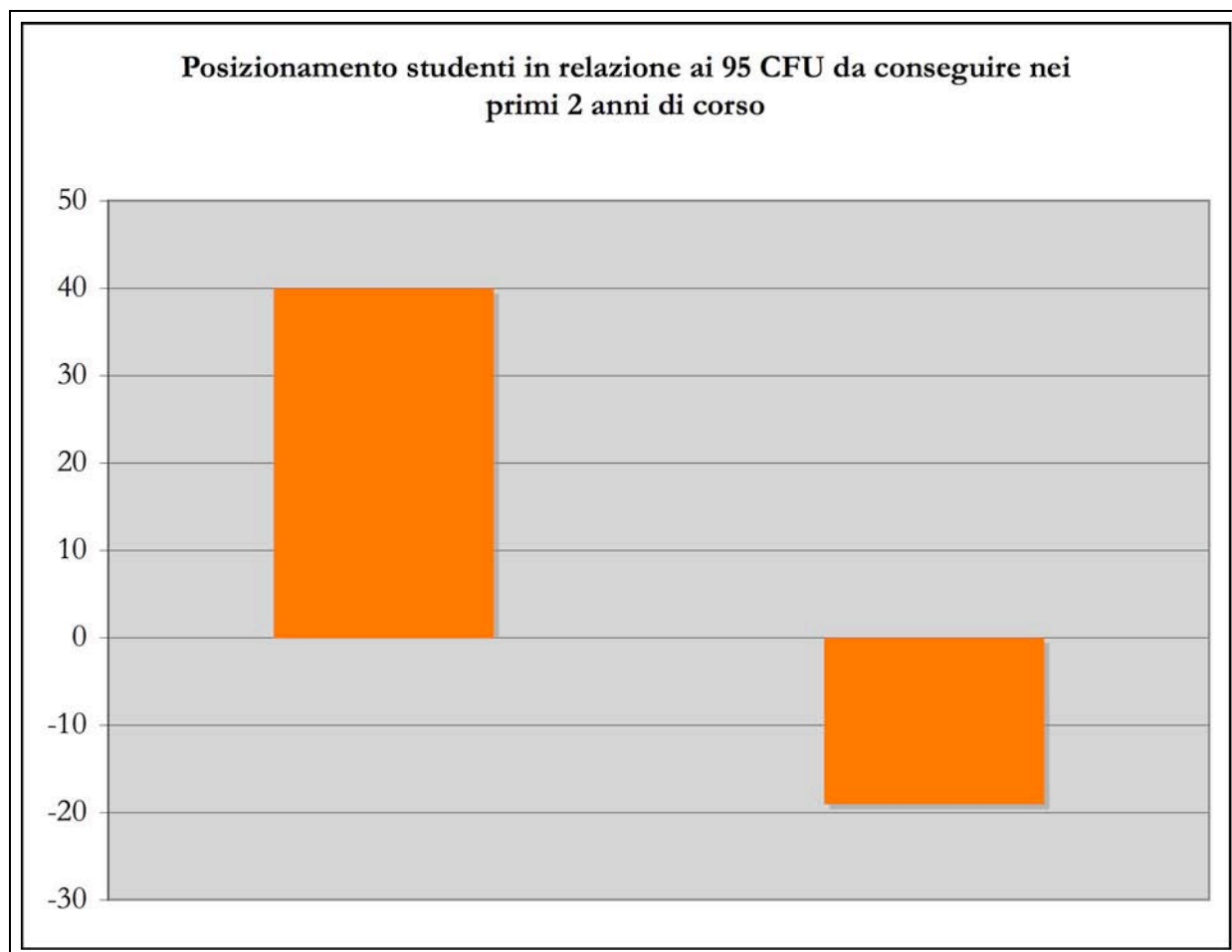


I dati sopra esposti si riferiscono esclusivamente ai crediti conseguiti dagli studenti con il superamento, entro la sessione straordinaria di esami del II anno di corso - conclusasi il 17 maggio 2007 -, degli esami relativi agli insegnamenti impartiti con la didattica frontale; non sono, quindi, stati considerati i crediti ottenibili dagli studenti con la frequenza degli stage e con la redazione dei relativi elaborati.

Dalla lettura del grafico, si rileva che il 66,67% degli studenti ha raggiunto e superato il numero di 95 crediti formativi, relativi ai corsi attivati per il I ed il II anno di corso per gli studenti immatricolatisi nell'anno accademico 2004/2005. Il Nucleo ritiene che il risultato evidenziato, del quale segue una rappresentazione grafica, sia sicuramente positivo; il fatto che più dei 2/3 degli studenti abbia

raggiunto, e in molti casi, superato l'obiettivo di sostenere la totalità degli esami dei primi due anni di corso, è testimonianza di un notevole grado di efficienza dell'intero processo di istruzione accademica.

*Grafico 10 – Suddivisione studenti sulla base del superamento degli esami relativi agli insegnamenti dei primi 2 anni di corso*

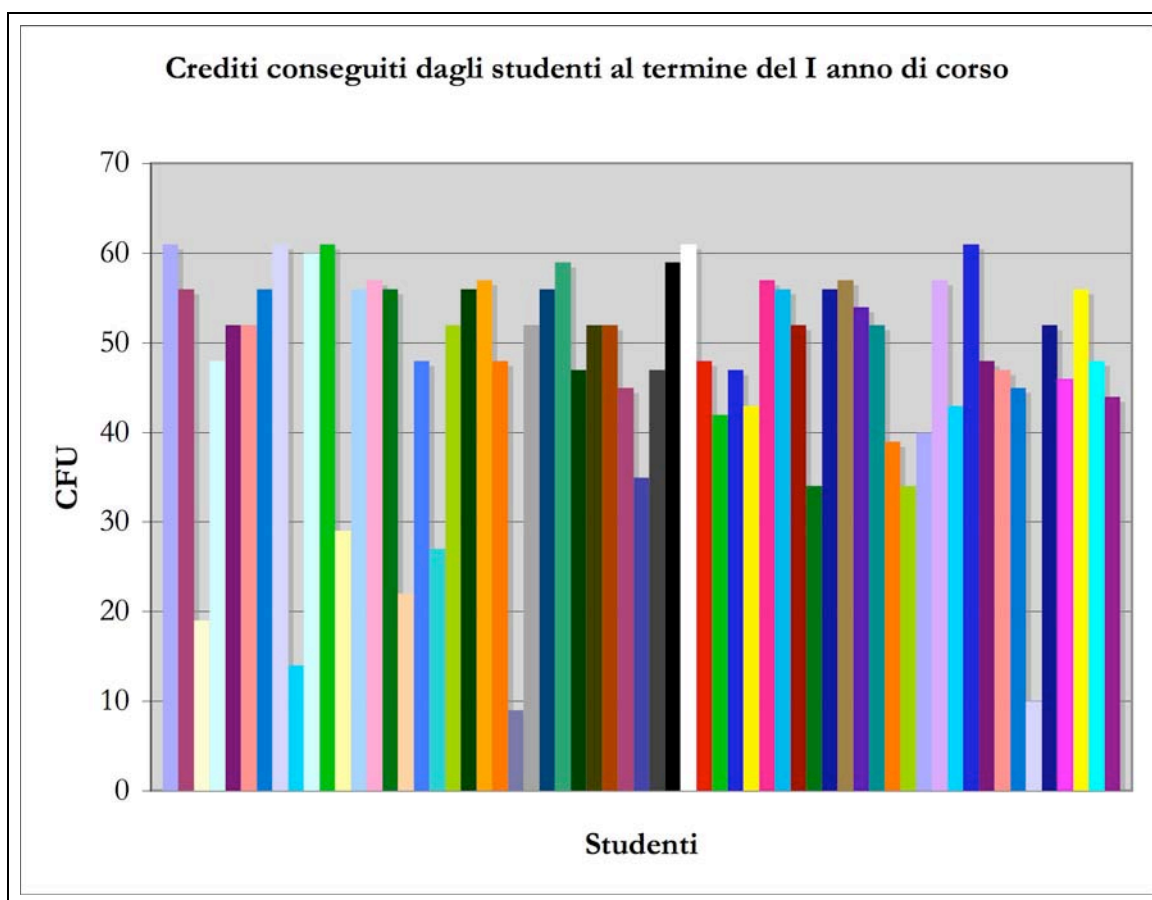


Analogamente a quanto effettuato per gli studenti iscritti al II anno di corso, anche per gli studenti matricole nell'anno accademico 2005/2006, il Nucleo ha individuato le performance accademiche di ciascuno studente.

Nel seguente grafico sono stati raccolti i dati, indicando, studente per studente frequentante il I anno di corso, il numero di crediti conseguiti, entro la sessione straordinaria di esami, conclusasi il 17 maggio 2007, relativi agli insegnamenti attivati nell'ambito del piano di studi, per gli studenti del I anno, matricole nell'anno accademico 2005/2006.

Come specificato più sopra, anche in questo caso, il valore dei crediti formativi indicato si riferisce unicamente ai crediti conseguibili con il superamento di esami, non conteggiando i crediti inerenti la frequenza degli stage o la redazione dei relativi elaborati.

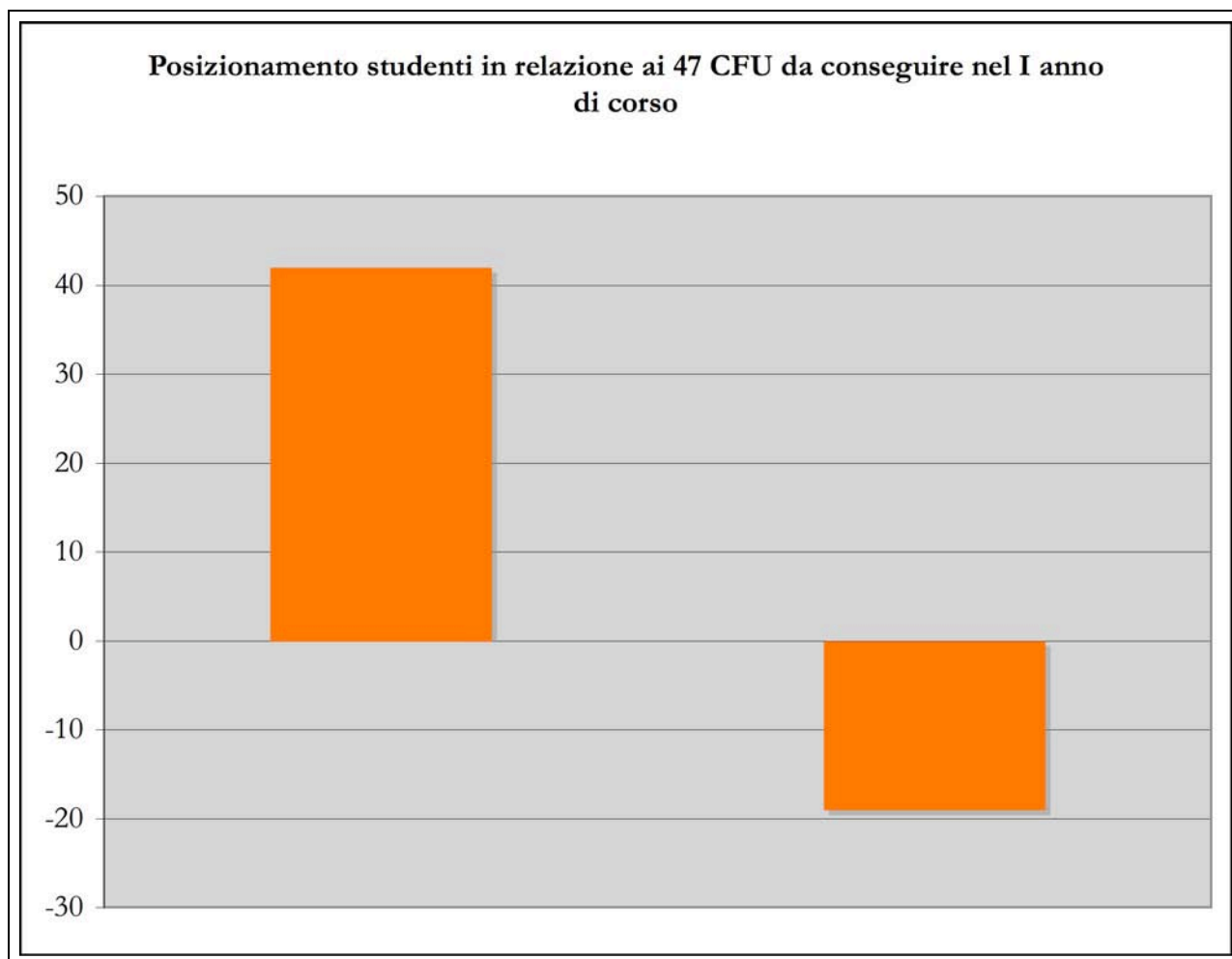
Grafico 11 – Crediti conseguiti dagli studenti iscritti al I anno di corso



Dal grafico, si desume che i risultati conseguiti dagli studenti del I anno di corso sostanzialmente sono simili a quanto rilevato per gli studenti del II anno; in questo caso, infatti, la percentuale di studenti che hanno raggiunto e superato l'obiettivo dei 50 crediti formativi, ottenibili con il superamento degli esami relativi ai corsi del I anno, si attesta al 68,85%, valore sensibilmente migliore rispetto a quello evidenziato sopra, analizzando le performance degli studenti del II anno di corso.

Pertanto, il grafico che segue si presenta assolutamente somigliante al precedente; valgono, quindi, le medesime considerazioni svolte sopra in merito al grado di efficienza dell'attività didattica impartita agli studenti.

*Grafico 12 - Suddivisione studenti sulla base del superamento degli esami relativi agli insegnamenti del primo anno di corso*



### **3.6 – Composizione del corpo docente: docenti di ruolo e docenti a contratto**

All'avvio del secondo anno accademico di attività, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche presenta una situazione dei docenti di ruolo identica a quella dell'anno accademico 2004/2005, quando si registrava la presenza di un solo docente di ruolo.

Tuttavia, al fine di garantire un'informazione quanto più esaustiva possibile, si rileva che, nel corso dell'anno accademico 2005/2006, in questa sede sotto esame, si sono completate le procedure di valutazione comparativa per un posto da docente ordinario, nel settore scientifico-disciplinare AGR/15 (Tecnologie alimentari), e per tre posti da ricercatori, rispettivamente nei settori scientifico-disciplinari CHIM/06 (Chimica organica), M-FIL/04 (Estetica) e M-STO/01 (Storia medievale). I docenti di cui alle suddette procedure di valutazione comparative saranno incardinati nei ruoli dell'Ateneo a decorrere dall'anno accademico 2006/2007 e, pertanto, non è possibile il loro inserimento tra i docenti di ruolo, ai

fini della presente relazione. Se ne terrà conto, ovviamente, nella stesura della Relazione annuale relativa al prossimo anno accademico.

Analogamente a quanto già rilevato in sede di elaborazione della Relazione annuale per l'anno accademico 2004/2005, anche nella presente Relazione il Nucleo constata che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha provveduto alla copertura dei 20 insegnamenti del primo e del secondo anno di corso, assegnando a 45 docenti i 39 moduli, dei quali si compongono i vari corsi.

*Tabella 11 – Personale docente a.a. 2005/2006 - I e II anno di corso*

<b>Insegnamenti</b>	<b>Moduli</b>	<b>N. docenti</b>
Analisi sensoriale I	2	2
Analisi sensoriale II	3	3
Antropologia	2	2
Botanica	2	2
Economia e statistica	1	1
El. Fisiologia, nutrizione, dietetica	2	2
Enologia	2	2
Informatica	3	4
Istit. tecnologie alimentari	2	2
Lingua inglese	2	5
Lingua italiana per stranieri	1	2
Microbiologia e igiene	2	3
Produzioni animali	2	2
Produzioni vegetali	2	2
Scienze molecolari di base	2	2
Storia cucina e gastronomia I	1	1
Storia dell'agricoltura	2	2
Storia dell'alimentazione I	2	2
Storia dell'alimentazione II	2	2
Viticultura	2	2
<b>TOTALE</b>	<b>39</b>	<b>45</b>

Com'è noto, l'articolo 25 del DPR 11 luglio 1980, n. 382, ripreso dall'art. 1 del Decreto del MIUR 21 maggio 1998, n. 242, prevede che le Università, per sopperire a particolari e motivate esigenze didattiche, possano stipulare, con studiosi ed esperti di comprovata qualificazione professionale e scientifica non dipendenti da università italiane, contratti di diritto privato per l'insegnamento nei corsi di diploma universitario, di laurea e di specializzazione ovvero per lo svolgimento di attività didattiche integrative. È andato così affermandosi l'istituto del professore a contratto, frequentemente ed in molte sedi richiamato come "strumento" particolarmente utile per arricchire l'offerta formativa degli Atenei. Va aggiunto che, a vantaggio delle Università non statali, l'art. 29 del DPR 382/1980 prevede che queste ultime possano avvalersi di professori a contratto oltre i

limiti fissati per le Università statali, conferendo l'incarico di insegnamento anche a professori provenienti da Università statali.

Nel proseguimento della propria attività, il Nucleo di Valutazione si propone di studiare l'evoluzione della futura copertura degli insegnamenti, al fine di individuare la tendenza e la politica seguita dagli organi di Ateneo per la nomina dei propri docenti. Sarà interessante monitorare in che misura si continuerà a ricorrere ai docenti a contratto e per quali insegnamenti verranno bandite le valutazioni comparative per la nomina di docenti e ricercatori di ruolo.

In ogni caso, in questa sede si vuole ribadire l'urgenza per l'Ateneo di dotarsi quanto prima del numero minimo di docenti, fissato a 9 per l'istituzione dei Corsi di Laurea. Approfittando della presente Relazione annuale, il Nucleo di Valutazione sollecita gli organi accademici affinché diano attuazione al più presto al piano di raggiungimento dei requisiti minimi imposti dalla normativa, consentendo all'Ateneo di disporre di un corpo docenti stabile, in grado di garantire la continuità dell'attività didattica e di ricerca.

### **3.7 - Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti**

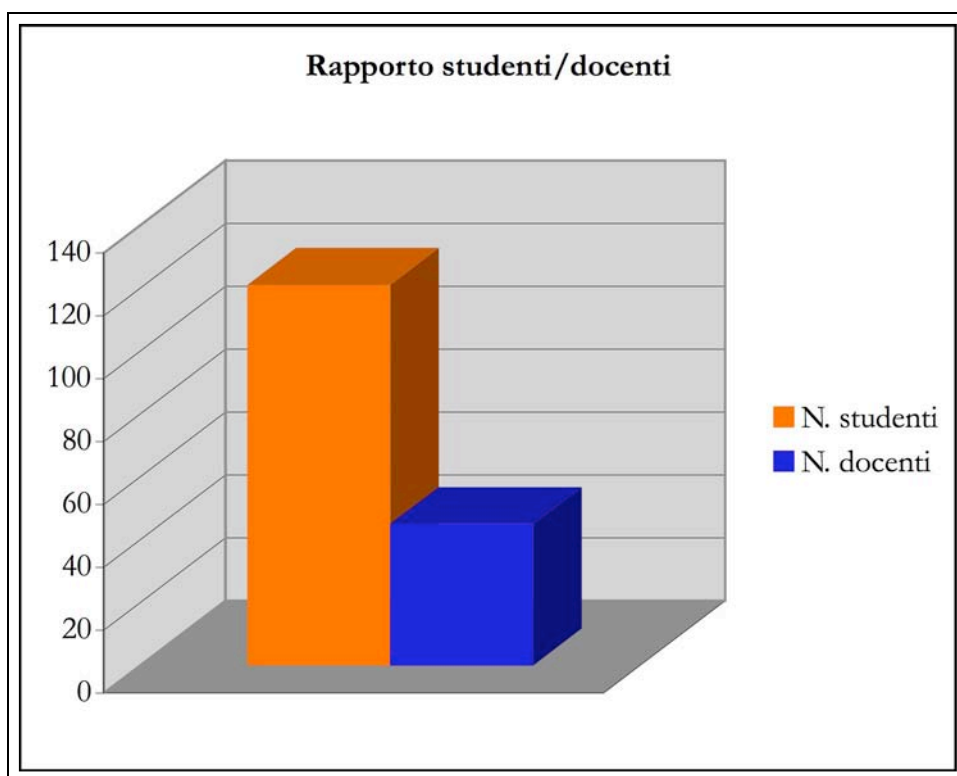
Passando ora ad analizzare il rapporto esistente tra studenti iscritti ai primi due anni di corso e corpo docente, si rileva immediatamente il dato secondo il quale, presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ci sia un docente ogni due studenti.

Il valore oggetto di rilevazione, indubbiamente positivo, non deve sorprendere, in quanto va considerata l'organizzazione stessa dell'Ateneo; il numero programmato di studenti, che fa sì che il numero degli iscritti sia annualmente piuttosto contenuto, rappresenta senza dubbio un elemento a favore di un rapporto particolarmente positivo tra numero di studenti e numero di docenti.

Sarà interessante monitorare l'evoluzione di questo rapporto nell'arco dell'intero triennio del Corso di Laurea, per verificare che l'Università mantenga costante nel tempo l'impegno di garantire un livello formativo all'insegna dell'eccellenza.

Il grafico che segue evidenzia il dato appena rilevato, considerando la totalità degli studenti frequentanti l'anno accademico 2005/2006 e i docenti chiamati a coprire i vari insegnamenti attivati nell'ambito del piano di studi.

Grafico 13 – Rapporto studenti/docenti



### 3.8 – Il personale tecnico-amministrativo

Dopo aver delineato il profilo degli studenti e del corpo docente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si vuole ora rendere conto del personale non docente messo a disposizione dall'Ateneo per espletare le varie mansioni attinenti all'amministrazione, alla logistica ed alla gestione delle segreterie riservate agli studenti ed ai docenti.

Il Nucleo, fornendo il dato relativo al personale tecnico-amministrativo, per garantire una rilevazione quanto più possibile fedele, premette che è stato necessario procedere all'elaborazione di due variabili; in particolare, oltre al personale tecnico-amministrativo alle dirette dipendenze dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, è stato considerato anche il personale dipendente dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, ente promotore dell'Ateneo, in capo al quale è affidata l'amministrazione contabile e finanziaria dell'Ateneo, unitamente alla gestione dei sistemi informativi ed al servizio logistica. Pur essendo quest'ultimo personale non gravante sul bilancio dell'Università, il Nucleo ritiene opportuno conteggiarlo ugualmente tra il personale a disposizione dell'Ateneo, in quanto si tratta pur sempre di risorse umane impegnate nella gestione dell'intera struttura universitaria.

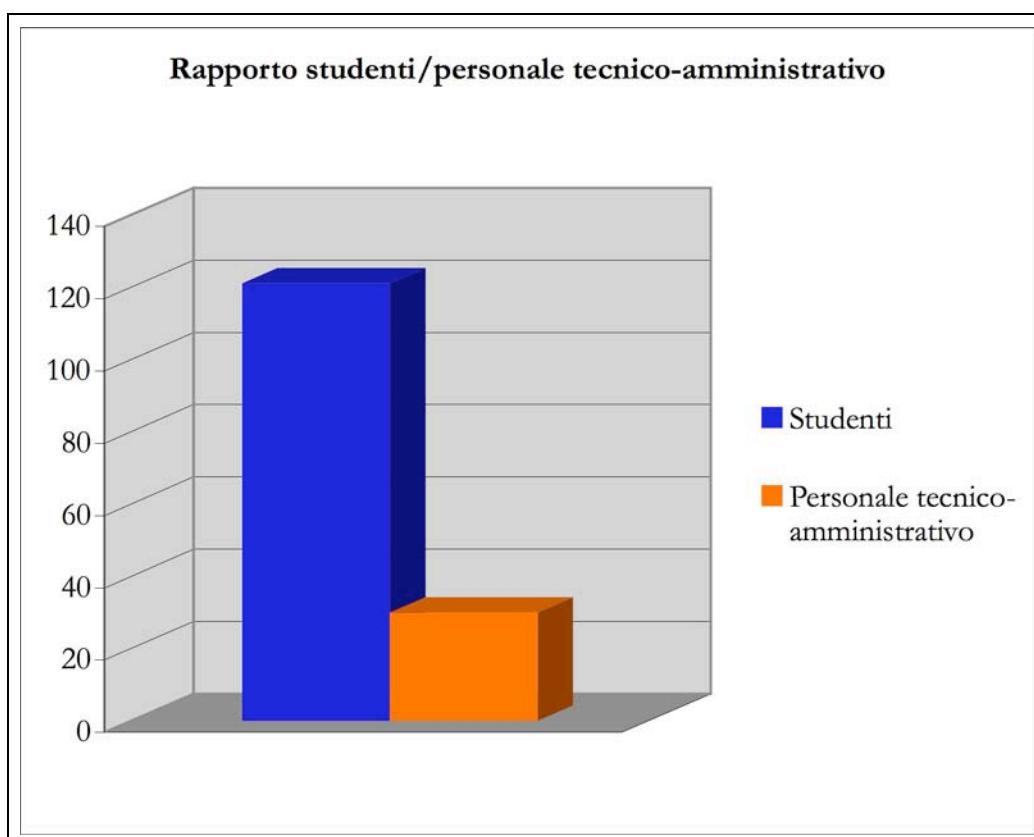
Nella tabella che segue, pertanto, vengono messa in evidenza la compagine completa del personale tecnico-amministrativo, procedendo alla suddivisione tra personale a tempo determinato e personale a tempo indeterminato.

*Tabella 12 – Personale tecnico-amministrativo – a.a. 2005/2006*

	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Totale
UNIVERSITA'	16	3	19
ASSOCIAZIONE AMICI	8	3	11
<b>Totale</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>30</b>

Dal prospetto si individua facilmente che, considerando i 121 studenti iscritti, il rapporto tra studenti e personale tecnico-amministrativo è di 4,03, un dato che, se da un lato è sicuramente in grado di dimostrare l'incidenza del costo del personale sul complesso delle voci di bilancio, dall'altro è indice dello sforzo dell'Ateneo nel garantire all'intero apparato un particolare grado di efficienza ed agli studenti un supporto amministrativo e logistico di elevato livello qualitativo.

*Grafico 14 – Studenti e personale tecnico-amministrativo*



### **3.9 – Le strutture per lo svolgimento dell'attività didattica**

Per completare il quadro inerente l'attività didattica dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, il Nucleo ritiene opportuno dedicare un capitolo della presente Relazione annuale alle strutture messe a disposizione degli studenti dall'Ateneo per lo svolgimento dell'attività didattica.

L'argomento riveste particolare rilevanza, in quanto, proprio a decorrere dall'anno accademico in questa sede sotto esame, l'Università ha avuto a disposizione spazi nuovi, nei quali ospitare l'attività didattica.

Per completezza di informazione, premettiamo che, nel corso del primo anno accademico, il fabbisogno di aule destinate alla didattica era soddisfatto dai locali disponibili presso la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Si tratta, in particolare, di un'ala del complesso immobiliare denominato "Agenzia di Pollenzo", costituita da una superficie di circa 2.100 mq., per gran parte destinata alle esigenze della didattica, ubicata nel Comune di Bra, località Pollenzo. All'interno di questa struttura, erano state messe a disposizione degli studenti cinque aule, quattro delle quali aventi una capienza di 20 posti ciascuna ed una capace di ospitare 75 studenti; pur trattandosi di una sistemazione transitoria, all'apertura del primo anno accademico, l'Università era in grado di assicurare ai propri studenti un numero di aule e di posti a sedere sufficienti al regolare svolgimento delle lezioni previste dal calendario didattico, unitamente ad una biblioteca, dove si è iniziato a raccogliere i primi testi relativi alla complessa materia della gastronomia.

Tuttavia, era evidente che gli spazi riservati alla didattica non sarebbero stati sufficienti, con l'attivazione del II e successivamente del III anno di corso e il conseguente arrivo di un maggior numero di studenti, ad accogliere le attività didattiche e di ricerche di un Ateneo in fase di progressiva crescita.

Sin dal primo anno accademico di attività, pertanto, l'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, ente promotore dell'Università, si era attivata per reperire una struttura nella quale ospitare aule, laboratori ed uffici riservati al corpo docente. L'Associazione aveva, quindi, provveduto all'individuazione ed alla conseguente acquisizione di una porzione, pari a mq. 1.800, del complesso immobiliare noto come "Cascina Albertina", i cui lavori di ristrutturazione sono terminati alla fine dell'estate del 2005, in tempo per l'apertura del secondo anno accademico. Proprio a decorrere dall'anno accademico 2005/2006, la maggior parte dell'attività didattica dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è ospitata presso le aule della cosiddetta "Cascina Albertina", mentre presso i locali dell'"Agenzia di Pollenzo" sono stati ubicati gli uffici amministrativi dell'Università. Attualmente, presso la "Cascina Albertina", oltre a due aule da 70 posti ciascuna e all'Aula Magna da 148 posti, si trovano il laboratorio di analisi sensoriale da 25 postazioni, la Segreteria Studenti, la Segreteria Didattica e uffici e sale riservate a docenti e ricercatori.

Nella tabella che segue, sono elencate le aule nelle quali, attualmente, è ospitata l'attività didattica dell'Ateneo.

*Tabella 13 – Le aule dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*

<b>N. aula</b>	<b>N. posti a sedere</b>	<b>Unità immobiliare</b>
1	20	Agenzia di Pollenzo
2	20	Agenzia di Pollenzo
3	20	Agenzia di Pollenzo
4	35	Cascina Albertina
5	70	Cascina Albertina
6	70	Cascina Albertina
7	148	Cascina Albertina
8	25	Cascina Albertina
<b>Totale posti a sedere</b>	<b>408</b>	

Il Nucleo di Valutazione ha rilevato che, ai fini della didattica frontale impartita agli studenti e che qui interessa in modo particolare per la determinazione della fruibilità di *posti aula* per studente, in realtà, le aule effettivamente ed abitualmente destinate ad accogliere le lezioni tenute dai docenti titolari dei corsi sono l'aula numero 5 e l'aula numero 6, di 70 posti ciascuna e perfettamente in grado di ospitare i circa 60 studenti ciascuno di due dei tre anni di corso, e l'aula numero 7, la cosiddetta aula magna, ampiamente sufficiente ad accogliere gli studenti dell'anno di corso non ospitato in una delle aule precedenti, nella fattispecie il III anno di corso, di prossima attivazione. Le restanti aule di minore capienza sono, invece, prevalentemente utilizzate per seminari, conferenze e per i corsi di Lingua inglese o Lingua italiana per stranieri, previsti dal piano di studi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, che vede, tra i propri iscritti, diversi studenti stranieri.

Dall'esame dei valori sopra esposti, si rileva che, considerando il totale dei 408 posti a sedere disponibile nell'insieme delle aule messe a disposizione degli studenti ed il numero di studenti che a regime, una volta completato il ciclo del Corso di Laurea triennale sarà presente in Università, pari a circa 180 studenti, la fruibilità di posti aula per studente è nettamente superiore alle 25 ore settimanali indicate come obiettivo dal documento 19/05 del CNVSU. La ragione di un rapporto così alto è da ricercare nel numero non elevato di studenti iscritti presso l'Ateneo; si ricorda, al riguardo, che l'utenza sostenibile è stata fissata a 74 studenti e le strutture messe a disposizione dall'Università sono state appositamente concepite per garantire agli studenti una partecipazione all'attività didattica di elevato livello qualitativo; si ricorda, inoltre, che agli studenti dell'Ateneo è richiesta la frequenza obbligatoria alle lezioni.

*Foto 1 – Cascina Albertina*



A conclusione di questa parte dedicata alle strutture dell'Università, merita un cenno ulteriore il laboratorio di analisi sensoriale, di cui si è detto qui sopra.

Si tratta di un laboratorio, composto da 25 postazioni informatiche, nel quale gli studenti, servendosi di un software dedicato, sono in grado di valutare gli attributi sensoriali degli alimenti, ricorrendo a parametri sensoriali e strumenti statistici; si tratta di un approccio scientifico ai prodotti alimentari assolutamente nuovo ed originale, grazie al quale gli studenti si accostano alle principali tipologie alimentari ed enologiche attraverso lezioni-laboratorio tenute da docenti specializzati in analisi sensoriale. La valutazione sensoriale, in questo Ateneo, rientra a pieno diritto nel piano di studi, in quanto disciplina scientifica utilizzata per misurare, analizzare e interpretare le risposte ai prodotti percepibili per il tramite dei sensi della vista, del gusto, dell'odorato, del tatto e dell'udito.

*Foto 2 – Il laboratorio di analisi sensoriale*



## **4. Il sistema di valutazione della didattica del Corso di Laurea**

### **4.1 - Premessa**

Il Nucleo di Valutazione ha chiari gli obiettivi che deve perseguire nella propria attività di valutazione e ritiene indispensabile procedere ad una misurazione attenta delle variabili oggetto di valutazione. Le misure sono, infatti, alla base delle valutazioni e riguardano non solo i fenomeni che incidono direttamente sull'equilibrio economico-finanziario dell'Università, ma anche quelli che indirettamente ed in via mediata lo influenzano, prima fra tutte, la "soddisfazione" dei vari portatori di interessi (personale, studenti, docenti, pubblica opinione). Le misure, a loro volta, sono la premessa necessaria per avviare consapevoli processi di miglioramento continuo e per verificare il rispetto degli obiettivi indicati dagli organi di governo dell'Università.

È evidente che per portare avanti con successo l'opera del Nucleo di Valutazione, i suoi componenti dovranno impegnarsi per diffondere nella complessa organizzazione universitaria la cultura della valutazione, compito, certamente, non inferiore all'attività di valutazione vera e propria. In altre parole, come già espresso in fase di redazione della Relazione annuale 2005, il docente non può non domandarsi se la sua attività di docenza risulti efficace, se il suo metodo di impostare e svolgere le lezioni trova risposte positive negli studenti. Analogamente, nella sua attività di ricerca, il docente verrà valutato da propri pari sulla validità del suo operato. Se la valutazione deve rappresentare un valore al quale il docente deve ispirare la propria attività di docenza e di ricerca, anche il personale tecnico-amministrativo deve vedere nella valutazione la misurazione della funzionalità ed efficienza con la quale eroga i servizi a beneficio di tutta l'organizzazione universitaria.

Il principale strumento con il quale testare sul campo il livello qualitativo del servizio prestato dall'Università è senza dubbio l'indagine sugli utenti.

Il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è consapevole che il questionario da sottoporre agli studenti frequentanti sulla qualità della didattica rappresenta uno strumento essenziale per stimolare tra i docenti analisi, riflessioni, considerazioni critiche, al fine di intraprendere azioni volte a migliorare la qualità delle attività didattiche e di ricerca. La rilevazione del gradimento degli studenti sulla didattica impartita è valida, oltre che come mezzo di comunicazione tra docenti e studenti, soprattutto per l'individuazione degli insegnamenti che presentano le maggiori criticità e che sono bisognosi di interventi.

Il Nucleo ha potuto constatare che l'implementazione dell'indagine sulla soddisfazione degli studenti ha attivato all'interno dell'Ateneo un processo di misurazione sistematica e continua con lo scopo di contribuire al miglioramento dell'erogazione didattica. I dati sintetici scaturiti dalla rilevazione

sono indirizzati principalmente ai singoli docenti per stimolare il processo di auto-valutazione, tenendo conto del punto di vista degli studenti sulla qualità degli insegnamenti, dei servizi e del contesto universitario.

Il punto di forza dell'iniziativa mirata alla rilevazione dell'opinione degli studenti sulla qualità della didattica impartita è la continuità con la quale viene proposta, presupposto essenziale per sollecitare la tensione innovativa di un'organizzazione nel cercare prestazioni migliori. Il confronto che deriva dall'adozione di questionari comparabili fa emergere punti di forza e di debolezza a scale diverse di lettura che devono essere interpretati in senso dinamico ed evolutivo, tenendo comunque conto dei limiti dell'iniziativa. La soddisfazione degli studenti è solo un aspetto della valutazione della didattica nel suo complesso, utile, tuttavia, a far emergere giudizi sui servizi e sulla prassi dell'erogazione formativa; non deve, infatti, essere persa di vista, ma, anzi, va rafforzata e meglio definita la valutazione del prodotto, cioè del laureato, in termini di analisi degli abbandoni, dei tempi di conseguimento del titolo e delle aspettative sia individuali sia del mondo del lavoro, in vista, in particolar modo per quanto riguarda questo Ateneo, dell'ormai imminente completamente del Corso di Laurea triennale.

Come già si è avuto modo di considerare in occasione della stesura della Relazione annuale relativa all'anno accademico 2004/2005, anche in questa sede si vuole affermare che l'indagine sulla soddisfazione degli studenti ha una connotazione ed una finalità *microsystemica*, nel senso che agli studenti vengono richiesti giudizi su corsi specifici per fornire elementi utili principalmente al docente nella messa a punto della propria prestazione didattica.

Al rispondente è, quindi, richiesto un contributo estremamente mirato, appena alleggerito, nello schema del CNVSU, dalla presenza di due domande di natura più generale (precisamente, quelle finali sull'interesse e sulla soddisfazione complessiva degli argomenti trattati dall'insegnamento e sulle modalità di svolgimento generale delle lezioni). Si potrebbe arrivare così all'apparente contraddizione per cui uno studente, che valuta positivamente i singoli insegnamenti, abbia una valutazione meno positiva del complesso dell'offerta formativa.

Il passaggio, utilizzando gli stessi dati, ad un'analisi *macrosystemica* sulla qualità complessiva dell'offerta formativa è, quindi, un'aggregazione piuttosto forzata di elementi fortemente specifici a cui si attribuisce una valenza che esula dall'effettivo oggetto su cui lo studente viene interrogato. Almeno in termini esplorativi, risulta quindi opportuno verificare quale coerenza tali indicazioni presentano con quelle ricavabili da un'indagine in cui lo studente è chiamato direttamente ed esplicitamente a valutare il percorso formativo complessivo propostogli.

Pur con i limiti sottolineati, l'indagine sulla soddisfazione degli studenti, standardizzata a livello di Ateneo, stimola il miglioramento della comunicazione interna all'organizzazione al fine di comprendere le differenze di prestazione, nella consapevolezza dell'auto-valutazione e non del confronto competitivo all'interno dell'Ateneo.

Il Nucleo di Valutazione è consapevole che l'aver avviato questo processo di misurazione costituisce un primo fondamentale passo verso l'introduzione in Ateneo di quella cultura della valutazione, senza la quale ogni attività mirata a monitorare e, conseguentemente, a migliorare i vari aspetti della vita universitaria sarebbe vanificata.

#### **4.2 – Metodologia adottata e strumento di rilevazione**

Nel corso dell'anno accademico 2005/2006, coincidente con il secondo anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, ha avuto luogo la seconda rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica loro impartita, rilevazione realizzata interpellando gli studenti del I e del II anno di corso. Questa rilevazione sul parere espresso dagli studenti frequentanti, rispetto a quella precedente, ha il vantaggio di essere stata posta in essere con una tempistica sicuramente più opportuna; infatti, gli studenti sono stati chiamati a dare le loro valutazioni su insegnamenti appena conclusi o addirittura ancora in corso di svolgimento, senza che si incorresse nel rischio di fornire risposte viziate a causa del troppo tempo decorso dal periodo oggetto di indagine.

Analogamente a quanto messo in atto per lo scorso anno accademico, l'indagine sull'opinione degli studenti frequentanti in relazione alla qualità della didattica nell'ambito del percorso formativo universitario ha avuto luogo secondo modalità simili a quelle della precedente rilevazione. Gli elementi che maggiormente differenziano la rilevazione dell'anno accademico in questa sede sotto esame e quella precedente sono il maggior numero di studenti coinvolti, determinato dall'avvio del secondo anno di corso, e la distribuzione dei questionari scaglionata in due tempi, suddividendo la rilevazione per gli insegnamenti tenutisi nel primo semestre da quella relativa ai corsi del secondo semestre.

Anche quest'anno il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha adottato senza esitazioni, per il proprio questionario, l'insieme minimo di 15 domande per la valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti, suggerito dal Comitato Nazionale per la Valutazione del Sistema Universitario nel Documento 09/2002, che tiene conto di aspetti quali la congruità dei programmi con il materiale didattico, il carico di studio, l'efficacia della didattica, l'adeguatezza delle strutture e l'organizzazione nel suo complesso.

Il questionario utilizzato, e riportato qui di seguito, riporta interamente le quindici domande proposte dal Doc 9/02 del CNVSU, seguendone anche l'articolazione in gruppi tematici. Inoltre, adotta la scala di risposta a quattro modalità suggerite nello stesso documento.

Come già verificatosi nel corso del precedente anno accademico, è stato predisposto un questionario cartaceo per ogni singolo insegnamento.

<b>ORGANIZZAZIONE del corso di studio</b>	<b>Decisamente NO</b>	<b>Più NO che sì</b>	<b>Più SI che no</b>	<b>Decisamente SI</b>
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento</b>	<b>Decisamente NO</b>	<b>Più NO che sì</b>	<b>Più SI che no</b>	<b>Decisamente SI</b>
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO</b>	<b>Decisamente NO</b>	<b>Più NO che sì</b>	<b>Più SI che no</b>	<b>Decisamente SI</b>
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>INFRASTRUTTURE</b>	<b>Decisamente NO</b>	<b>Più NO che sì</b>	<b>Più SI che no</b>	<b>Decisamente SI</b>
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>INTERESSE E SODDISFAZIONE</b>	<b>Decisamente NO</b>	<b>Più NO che sì</b>	<b>Più SI che no</b>	<b>Decisamente SI</b>
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anche quest'anno si è proceduto alla rilevazione diretta, mediante somministrazione del questionario in versione cartacea, distribuito dal personale dell'Ufficio di supporto al Nucleo di Valutazione durante le lezioni, secondo quanto concordato con il Coordinatore didattico e grazie alla preziosa collaborazione fornita dalla Segreteria Didattica, e ritirato subito dopo la sua compilazione.

In questa sede, si vuole sottolineare che, ai fini del raggiungimento della massima efficienza nella raccolta delle risposte ai questionari distribuiti agli studenti, l'orario di distribuzione più opportuno sarebbe quello coincidente con l'inizio della lezione in modo da consentire agli studenti chiamati a rispondere di disporre del tempo necessario a soppesare la risposta ad ogni singola domanda. Purtroppo, il Nucleo di Valutazione deve rilevare, in alcuni casi, una certa ritrosia dei docenti a cedere l'ora di lezione, o parte di essa, per la distribuzione del questionario, costringendo, così, l'Ufficio di supporto al Nucleo a concentrare la sua attività di rilevazione nell'ultimo quarto d'ora di lezione, quando, ormai, l'attenzione e la disponibilità degli studenti si riduce e si rischia di svolgere l'intero lavoro all'insegna della fretta, a causa del poco tempo a disposizione.

Il Nucleo di Valutazione, pur comprendendo e condividendo appieno le prioritarie esigenze della didattica invocate dai docenti titolari dei corsi, deve necessariamente interrogarsi su come venga percepita dal corpo docente e dagli studenti l'attività di rilevazione posta in essere dal Nucleo e sulla misura con la quale questa venga accettata. Pur essendo l'Università degli Studi di Scienze

Gastronomiche un Ateneo di recente costituzione e pur tenendo nel debito conto la breve esperienza in materia di valutazione maturata dalle varie componenti dell'Università, c'è la piena consapevolezza che la strada che conduce alla diffusione della cultura della valutazione è ancora lunga e richiederà adeguate riflessioni.

### **4.3 – Il grado di copertura dell'indagine**

Per l'anno accademico 2005/2006, la rilevazione dell'opinione sulla didattica da parte degli studenti frequentanti si è rivelata più complessa rispetto a quella dell'anno precedente, in quanto si è sviluppata sui due anni di Corso di Laurea - il I ed il II - anziché su uno soltanto.

Ovviamente questo ha comportato la distribuzione di un maggior numero di questionari cartacei ad un maggior numero di studenti. In particolare, i questionari elaborati sono stati in totale 855, distribuiti tra i vari insegnamenti dei due anni di corso attivati all'epoca della rilevazione.

Volendo ora fornire un dettaglio sul numero di studenti presenti in aula al momento della rilevazione, si rileva che, per quanto concerne gli studenti del I anno, su 66 studenti frequentanti alla data della rilevazione, ne erano presenti 50 al momento della distribuzione dei questionari, mentre per quanto riguarda il II anno di corso, su 60 studenti frequentanti ne erano presenti in aula 35. Ne deriva che, sul totale di 126 studenti frequentanti all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, hanno risposto al questionario 85 studenti, pari al 67,46% del totale studenti.

Raffrontando il risultato dell'anno accademico in questa sede sotto esame con quanto rilevato nell'anno accademico 2004/2005, la situazione sembra essere nettamente migliorata.

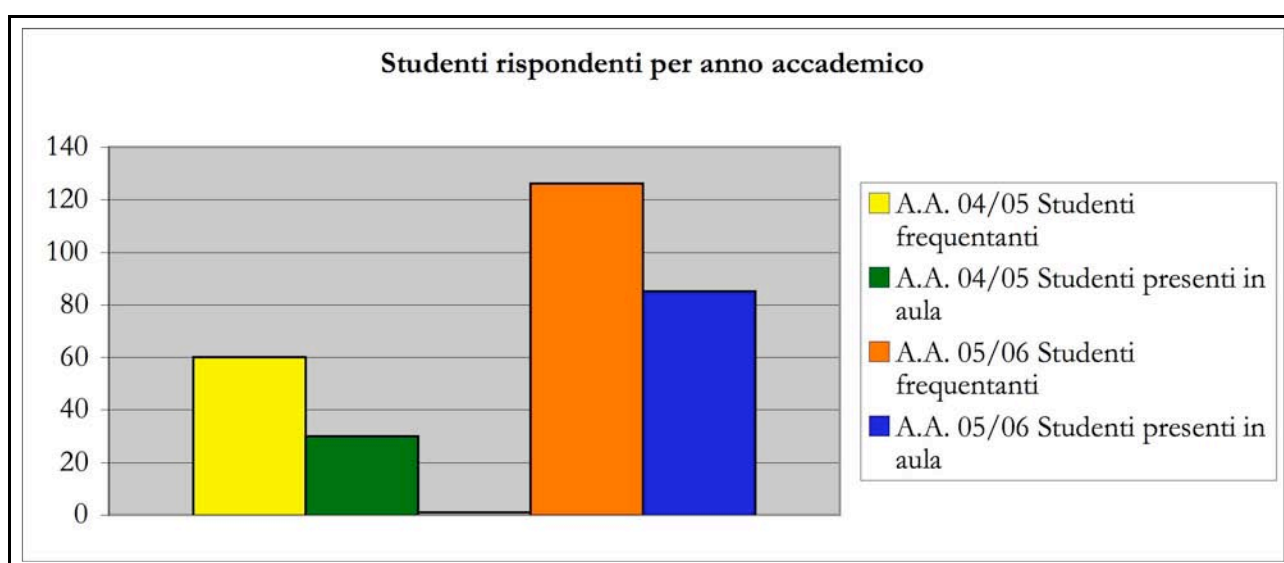
Infatti, pur tenendo nel debito conto che l'indagine quest'anno è operata su due anni di corso, non sfugge l'incremento del numero di studenti rispondenti. Nel corso dell'anno accademico 2004/2005, infatti, su 60 studenti frequentanti all'Ateneo, solo in 30 erano presenti in aula al momento della distribuzione dei questionari, con una percentuale di rispondenti attestata al 50%.

Il Nucleo di Valutazione, riprendendo le osservazioni già fatte in occasione della stesura della Relazione annuale 2005, ribadisce che, per un Ateneo nel quale gli studenti sono tutti a tempo pieno e per i quali la frequenza è obbligatoria, sarebbe lecito attendersi una presenza di studenti in aula decisamente elevata.

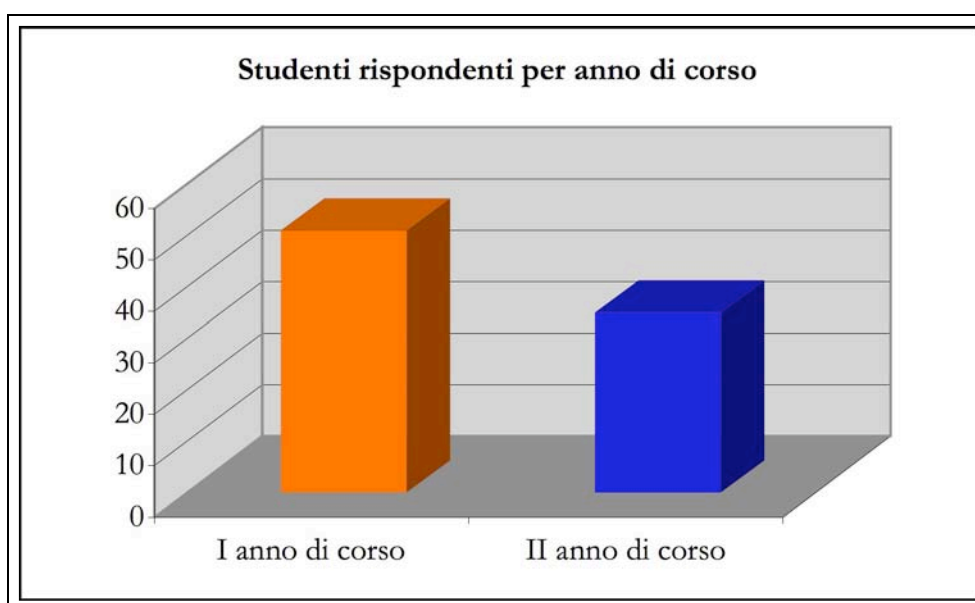
Pur nella consapevolezza che compito del Nucleo di valutazione è raccogliere le opinioni degli studenti frequentanti e non dare valutazioni sulla presenza di studenti in aula, si ritiene opportuno, tuttavia, suggerire una riflessione da parte degli organi accademici sull'andamento della frequenza degli studenti e sull'effettiva efficacia delle modalità di controllo della stessa. Si tratta, in altre parole, di porre in atto le misure idonee affinché il concetto di frequenza obbligatoria e la figura dello studente a tempo pieno non vengano vanificati da un numero eccessivo di assenze dalle lezioni.

Mettendo a confronto le percentuali dei due anni accademici sino ad oggi oggetto di rilevazione, l'anno accademico 2005/2006 registra indubbiamente un ragguardevole incremento del numero di studenti rispondenti in rapporto agli iscritti. Tuttavia, se il giudizio può essere positivo per quanto concerne il numero di studenti partecipanti alla rilevazione a livello di Ateneo, se analizziamo distintamente i due anni di corso, la situazione cambia nettamente. In particolare, gli studenti del I anno che hanno risposto al questionario sono pari al 75,75% del totale iscritti, valore che scende drasticamente al 58,33% se consideriamo gli studenti del II anno di corso, come viene illustrato nel grafico che segue.

*Grafico 15 – Studenti rispondenti per anno accademico, a livello di Ateneo*



*Grafico 16 – Studenti rispondenti suddivisi per anno di corso*



Analogamente a quanto fatto nel precedente anno accademico, è interessante procedere ad un raffronto, per ognuno dei due anni accademici, tra il numero di studenti rispondenti per ogni singolo insegnamento; il dato che se ne ricava assume rilevanza in quanto dà modo di verificare il grado di partecipazione degli studenti alla rilevazione e, quindi, il successo delle iniziative poste in essere dal Nucleo di Valutazione per diffondere anche tra la popolazione studentesca dell'Ateneo la cultura della valutazione. L'esito di tale raffronto darà un'idea della misura di quanto agli studenti sia giunto il messaggio dell'importanza del loro parere sulla qualità della didattica fornita dall'Università, ai fini dello studio di iniziative mirate ad un costante miglioramento del livello qualitativo della didattica offerta.

Nella figura n. 3 vengono messi a confronto i dati ottenuti conteggiando i questionari ai quali hanno risposto gli studenti iscritti al I anno di corso; si rileva immediatamente il dato relativo ad una maggior presenza di studenti in aula durante l'ora prescelta per la distribuzione dei questionari e, quindi, una maggior adesione alla rilevazione degli studenti iscritti al I anno di corso nell'anno accademico 2005/2006, rispetto agli studenti iscritti al I anno nell'anno accademico 2004/2005.

Per quanto concerne, invece, gli studenti iscritti al II anno di corso, nella figura n. 4 vengono rilevati unicamente quelli dell'anno accademico attualmente sotto esame, in quanto primo anno nel quale l'Ateneo ha visto attivarsi il II anno di corso.

*Grafico 17 – Studenti rispondenti, suddivisi per insegnamento – Raffronto I anno di corso 2004/2005 – 2005/2006*

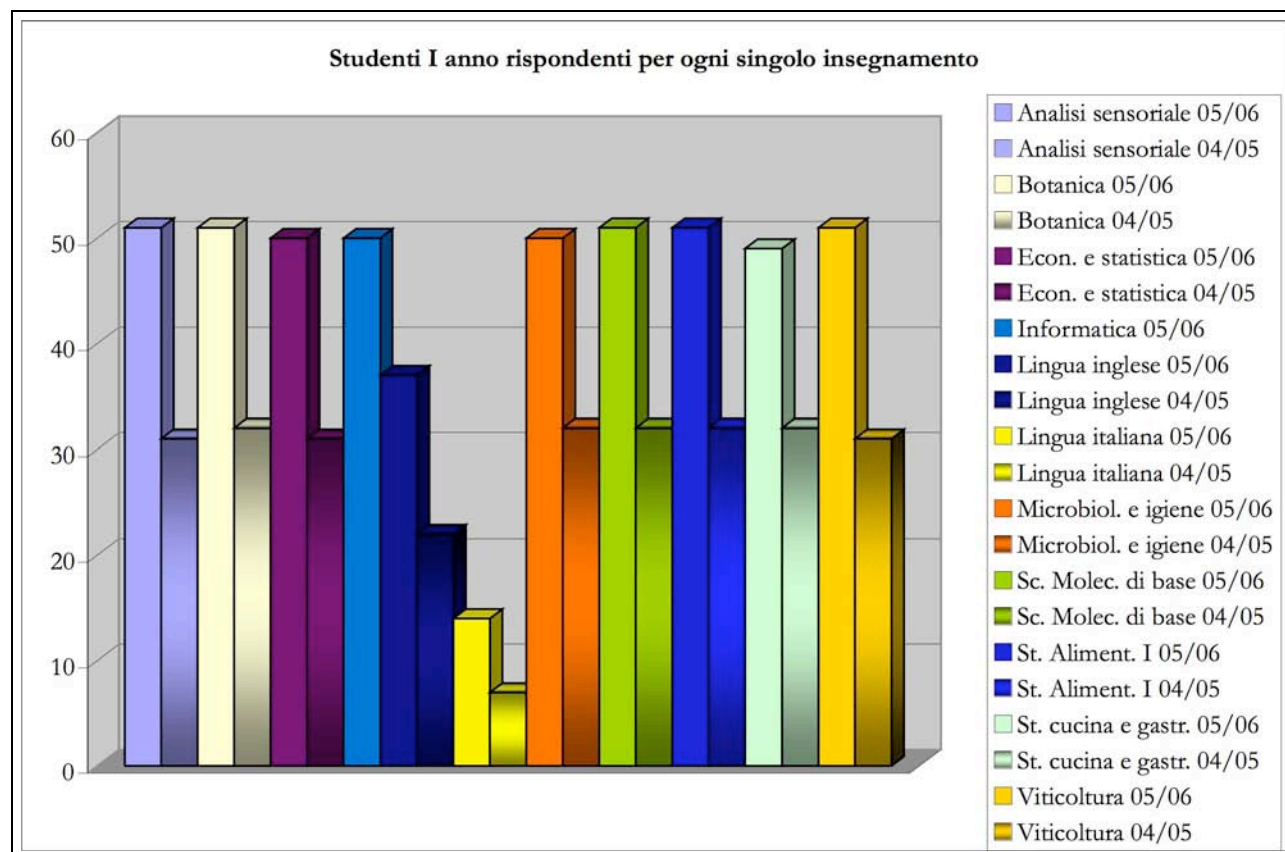
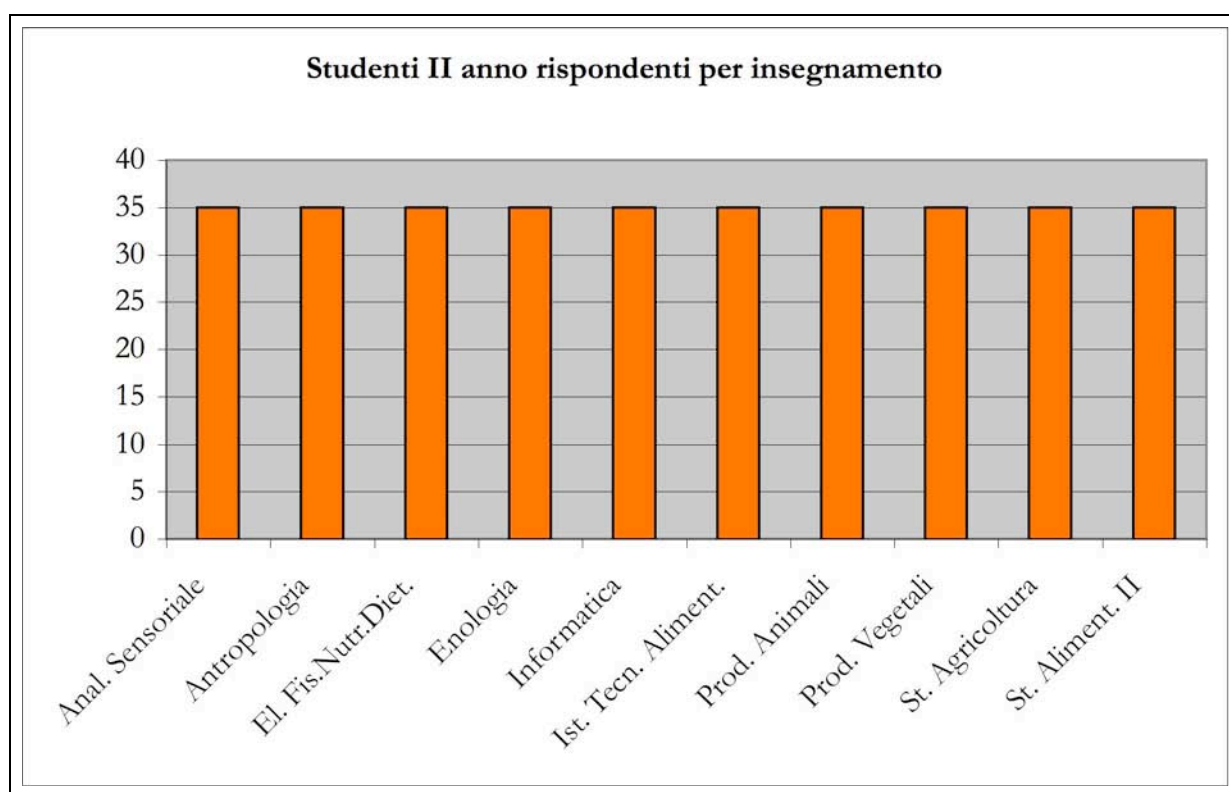


Grafico 18 – Studenti rispondenti, suddivisi per insegnamento – II anno di corso



#### 4.4 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine

I dati rilevati attraverso l'indagine condotta tramite i questionari sono sottoposti a elaborazioni statistiche ed i relativi risultati sono riassunti in schede. Il Nucleo di Valutazione provvede a fornire copia delle suddette schede al Rettore, al quale vengono fornite informazioni dettagliate sulle risposte ai questionari, sia aggregate a livello di facoltà sia dettagliate a livello di singolo insegnamento.

Nel contempo, ai docenti titolari di ciascun insegnamento viene consegnata la scheda statistica relativa al proprio insegnamento, unitamente alla scheda contenente i dati aggregati a livello di facoltà, per dare loro modo di confrontare il livello delle performance personali rispetto al livello rilevato dalla facoltà nel suo complesso; tutto questo 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.

Vale la pena di ricordare che la politica dell'Università è, da un lato, quella di garantire una dettagliata informazione ai docenti direttamente interessati e agli organi decisionali dell'Università, dall'altro, di evitare la divulgazione degli esiti delle valutazioni dei singoli insegnamenti alla popolazione studentesca, alla quale sono comunicati soltanto i dati aggregati.

I rappresentanti degli studenti, pertanto, ricevono esclusivamente i *report* di sintesi dei risultati aggregati per facoltà, relativi all'intero anno accademico. Il Nucleo di Valutazione sta valutando l'opportunità, per le rilevazioni dei prossimi anni accademici, di introdurre la consuetudine di promuovere uno scambio di vedute tra i rappresentanti degli studenti, il Rettore ed un rappresentante del Nucleo di Valutazione, sui temi della valutazione che interessano direttamente gli studenti, così da coinvolgerli nella ricerca di strumenti efficaci per il monitoraggio della qualità delle attività didattiche.

Il Nucleo di Valutazione se, da un lato, intende muoversi con la massima cautela nella divulgazione agli studenti degli esiti dei questionari, onde evitare il rischio di degenerazioni nell'interpretazione dell'uso di questo strumento, che in nessun modo deve diventare un mezzo per dare i "voti" ai docenti, assumendo la caratteristica di meccanismo punitivo che può indurre come reazione l'adozione di comportamenti opportunistici da parte degli stessi docenti, miranti a "conquistare" la benevolenza degli stessi studenti, dall'altro ha una posizione ben diversa sulla comunicazione dei provvedimenti adottati in seguito ai giudizi espressi dagli studenti ed alle successive analisi svolte dagli organi competenti. Su questo fronte, infatti, si ritiene sia di fondamentale importanza il ricorso ad un'adeguata trasparenza, condividendo con gli studenti le iniziative decise, sia per consentire agli stessi di poterne apprezzare gli effetti quali diretti destinatari, sia, soprattutto, per tenere vivo l'interesse nei confronti dello strumento di valutazione.

Al riguardo, il Nucleo ha avviato un dibattito in seno agli organi accademici, al fine di sondare l'opinione del corpo docente circa l'opportunità di rendere conto agli studenti dell'attività di valutazione, senza che, tuttavia, si sia giunti ad una convergenza di pareri. Si esprime l'auspicio che il progressivo imporsi di una cultura della valutazione renda più facile, naturale e quasi fisiologica la condivisione di risultati ed iniziative legate all'attività di valutazione.

In tema di *follow up* delle rilevazioni e di utilizzo dei relativi risultati, si ricorda che il Rettore, coadiuvato dal coordinatore didattico e dal Direttore Amministrativo, è chiamato a sollecitare ed assumere interventi diretti per tutte le iniziative relative a singoli docenti o insegnamenti, così come per gli interventi di carattere più generale, destinati ad investire il processo organizzativo e le modalità di gestione del sistema didattico nel suo complesso.

A ulteriore prova delle perplessità manifestate precedentemente riguardo la difficoltà di passare da un'analisi *microsystemica* ad un'analisi *macrosystemica* dei dati elaborati dalle risposte al questionario, ci si vuole qui soffermare sulle schede statistiche predisposte dall'Ufficio di supporto al Nucleo di Valutazione. Si tratta di schede relative a ciascun insegnamento, nelle quali sono riassunti i risultati delle risposte date dagli studenti. È uno strumento, quest'ultimo, di facile lettura e di immediata interpretazione, facilmente consultabile da ogni docente interessato. Il Nucleo di Valutazione insiste, tuttavia, nel ribadire che la valenza di questo supporto statistico è riconosciuta ed innegabile solo fino a quando ci si sofferma sul singolo insegnamento oggetto di valutazione; nel momento in cui si tenta di

aggregare le risposte date dagli studenti a livello di facoltà e ci si allontana dal singolo insegnamento, la lettura del dato aggregato sembra perdere di incisività ed affidabilità; in altre parole, vengono meno quei caratteri di immediatezza e facilità di lettura sperimentati quando ci si concentra sul particolare.

Al riguardo, l'analisi esplorativa condotta dal Nucleo sull'opinione degli studenti frequentanti ha confermato la complessità del contesto relativamente agli obiettivi della valutazione. Su questo punto, si evidenzia l'estrema cautela con la quale devono essere considerate le aggregazione di risultati derivanti da rilevazioni *in itinere* relative all'opinione degli studenti sui singoli docenti e sui singoli insegnamenti.

#### **4.5 – Gli esiti della rilevazione**

Rispettando le indicazioni del CNVSU, si vuole fare ora un'analisi sui risultati delle rilevazioni relative all'intero anno accademico, procedendo a quella aggregazione dei dati scaturiti dal giudizio dato dagli studenti sui singoli insegnamenti, aggregazione della quale si è diffusamente parlato nel paragrafo precedente.

Analogamente a quanto fatto in fase di redazione della Relazione annuale 2005, è stata elaborata una scheda, nella quale sono state riassunte le risposte date dagli studenti alle domande del questionario ed aggregate a livello di facoltà.

A differenza di quanto realizzato nel precedente anno accademico, nel quale l'indagine sulla soddisfazione e sulla qualità della didattica percepita dagli studenti è stata effettuata su un solo anno accademico, la presente rilevazione ha avuto come base di analisi il I ed il II anno di corso. Approfittando della maggior quantità di dati disponibili, il Nucleo di Valutazione, dopo aver ponderato quale fosse il modo più opportuno di raffrontare i dati scaturiti dall'elaborazione delle risposte, ha deciso di mettere a confronto le risposte al questionario fornite dagli studenti iscritti al I anno di corso dell'anno accademico in questa sede sotto esame con quelle date dagli studenti frequentanti il I anno di corso nell'anno accademico 2004/2005.

In una scheda distinta sono state raggruppate le risposte date dagli studenti iscritti nell'anno accademico 2005/2006 al II anno di corso; sarà cura del Nucleo procedere, con la stesura della relazione sull'opinione sulla didattica degli studenti frequentanti del prossimo anno accademico, al raffronto tra il livello di soddisfazione degli studenti frequentanti il II anno nei due anni accademici.

Probabilmente quest'approccio all'analisi dei risultati offerti dall'elaborazione dei questionari non è usuale tra le università italiane con un gran numero di studenti iscritti; tuttavia, il Nucleo ritiene che nel caso di un Ateneo a bassa numerosità di studenti quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche possa essere utile procedere ad un riordino dei dati ottenuti avendo quale riferimento i diversi anni di corso, con la possibilità di monitorare gli scostamenti tra le risposte positive e le risposte negative date dagli studenti.

Volendo ora rendere conto delle risposte al questionario fornite dagli studenti iscritti al I anno di corso dell'anno accademico 2005/2006, nella scheda che segue queste risposte sono distinte tra quelle positive e quelle negative, sia in valori assoluti sia in valori percentuali. Come già rilevato in occasione di stesura della precedente relazione, questo sistema di raccolta ed elaborazione dei dati costituisce senza dubbio la modalità che consente di misurare in modo più immediato le *performance* volta per volta sotto esame.

Nome e codice della Facoltà	Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2005/2006 - I ANNO
N. dei questionari elaborati:	505

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	101	20,00%	404	80,00%	0	0,00%	505	100,00%
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	101	20,00%	403	79,80%	1	0,20%	505	100,00%

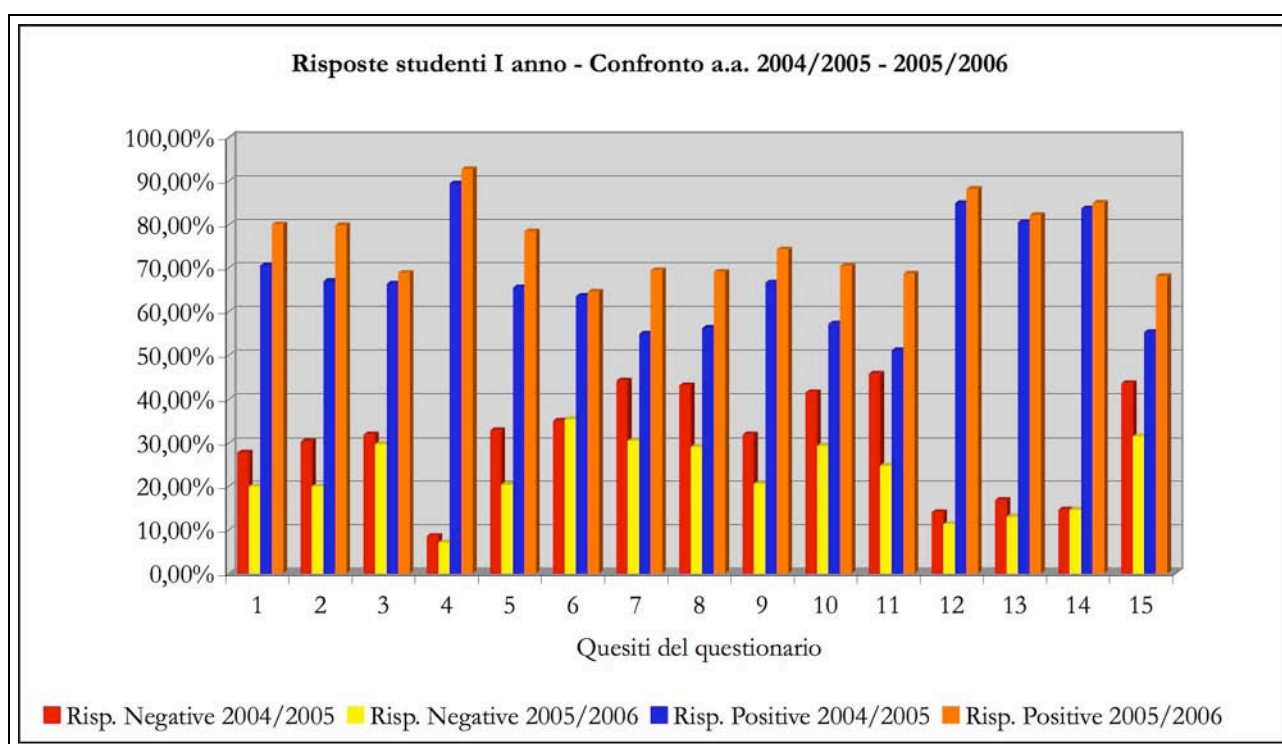
ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	150	29,70%	348	68,91%	7	1,39%	505	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	36	7,13%	468	92,67%	1	0,20%	505	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	103	20,40%	396	78,42%	6	1,19%	505	100,00%



alla base di ogni processo valutativo. L'analisi di questo confronto permette al Nucleo di verificare non soltanto il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti ed il livello della qualità della didattica, ma anche la misura con la quale sono conseguiti gli obiettivi volta per volta indicati e, più in generale, quanto la cultura della valutazione si sta imponendo tra i vari attori dell'Ateneo.

Nel grafico che segue sono messe a confronto le risposte al questionario degli studenti del I anno di corso dell'anno accademico 2004/2005 e 2005/2006. Dall'analisi del grafico appare evidente un netto miglioramento del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla qualità della didattica loro impartita; in particolare si noti come ciascuna delle quindici domande del questionario registri un incremento del numero di giudizi positivi a cui fa riscontro una diminuzione di risposte negative.

*Grafico 19 – Risposte al questionario degli studenti del I anno di corso – Confronto a.a. 04/05 – 05/06*



Nell'anno accademico 2005/2006, presso l'Ateneo, è stato attivato il II anno del Corso di Laurea triennale; pertanto, è possibile procedere in questa sede alla raffigurazione delle risposte al questionario fornite da parte degli studenti iscritti al II anno. Ovviamente, essendo questa annualità attivata per la prima volta, non è possibile fare confronti con altri anni accademici; tuttavia, le prossime Relazioni annuali costituiranno l'occasione per accostare i dati disponibili relativi ad un maggior numero di anni di attività accademica, consentendo al Nucleo di individuare più accuratamente le evoluzioni nel tempo della qualità della didattica percepita dagli studenti.

Nella scheda che segue, sono riassunte le risposte al questionario date da parte degli studenti frequentanti, nell'anno accademico 2005/2006, il II anno di corso.

Nome e codice della Facoltà	Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2005/2006 - II ANNO
N. dei questionari elaborati:	350

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	89	25,43%	261	74,57%	0	0,00%	350	100,00%
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	90	25,71%	256	73,14%	4	1,14%	350	100,00%

ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	115	32,86%	232	66,29%	3	0,86%	350	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	39	11,14%	310	88,57%	1	0,29%	350	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	71	20,29%	278	79,43%	1	0,29%	350	100,00%

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	112	32,00%	236	67,43%	2	0,57%	350	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	107	30,57%	243	69,43%	0	0,00%	350	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	98	28,00%	251	71,71%	1	0,29%	350	100,00%

9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	84	24,00%	265	75,71%	1	0,29%	350	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	124	35,43%	225	64,29%	1	0,29%	350	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	84	24,00%	259	74,00%	7	2,00%	350	100,00%

<b>INFRASTRUTTURE</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	55	15,71%	295	84,29%	0	0,00%	350	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	67	19,14%	282	80,57%	1	0,29%	350	100,00%

<b>INTERESSE E SODDISFAZIONE</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	49	14,00%	299	85,43%	2	0,57%	350	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	107	30,57%	242	69,14%	1	0,29%	350	100,00%

Le risposte ai quesiti date dagli studenti del II anno sono sostanzialmente in linea con quelle fornite dagli studenti del I anno di corso e confermano la valutazione complessivamente più che positiva dell'attività didattica. Nei grafici successivi si fornisce la rappresentazione grafica dei valori contenuti nella scheda sopra riportata ed un raffronto tra le risposte degli studenti del I anno di corso con le risposte date dagli studenti del II anno.

Grafico 20 – Risposte date al questionario dagli studenti di II anno di corso

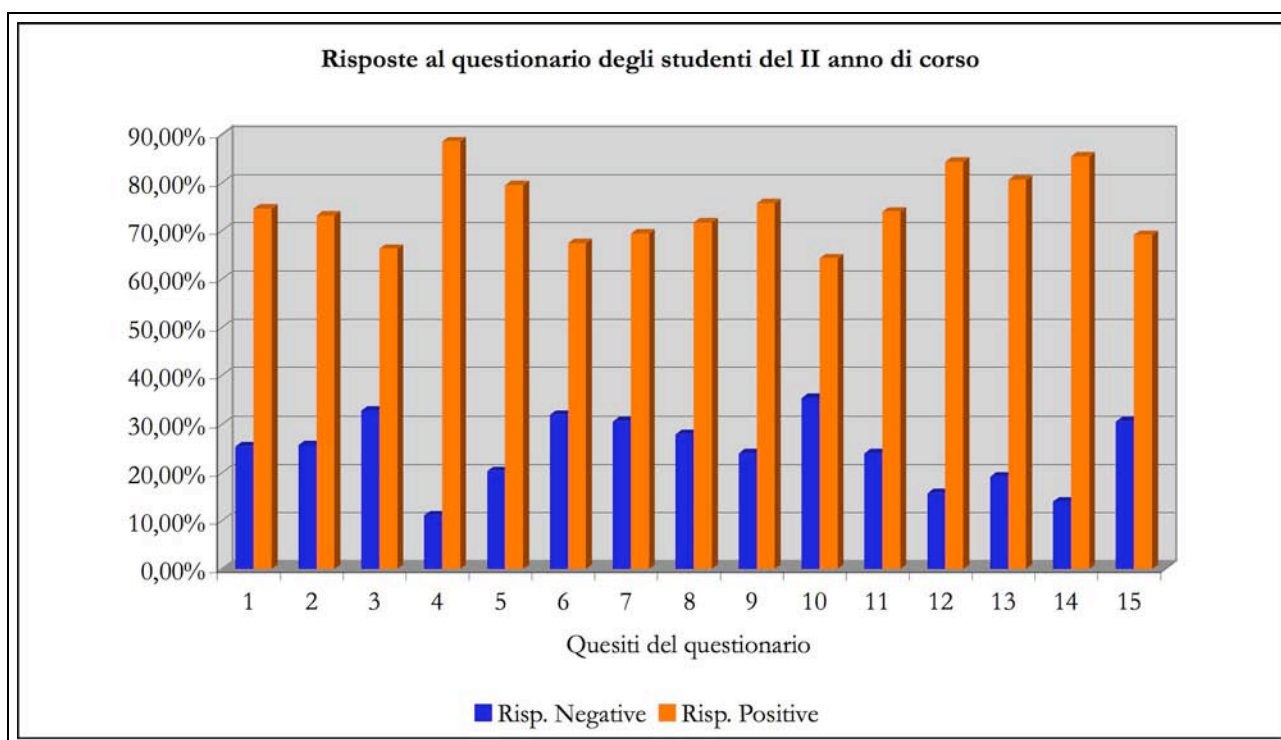
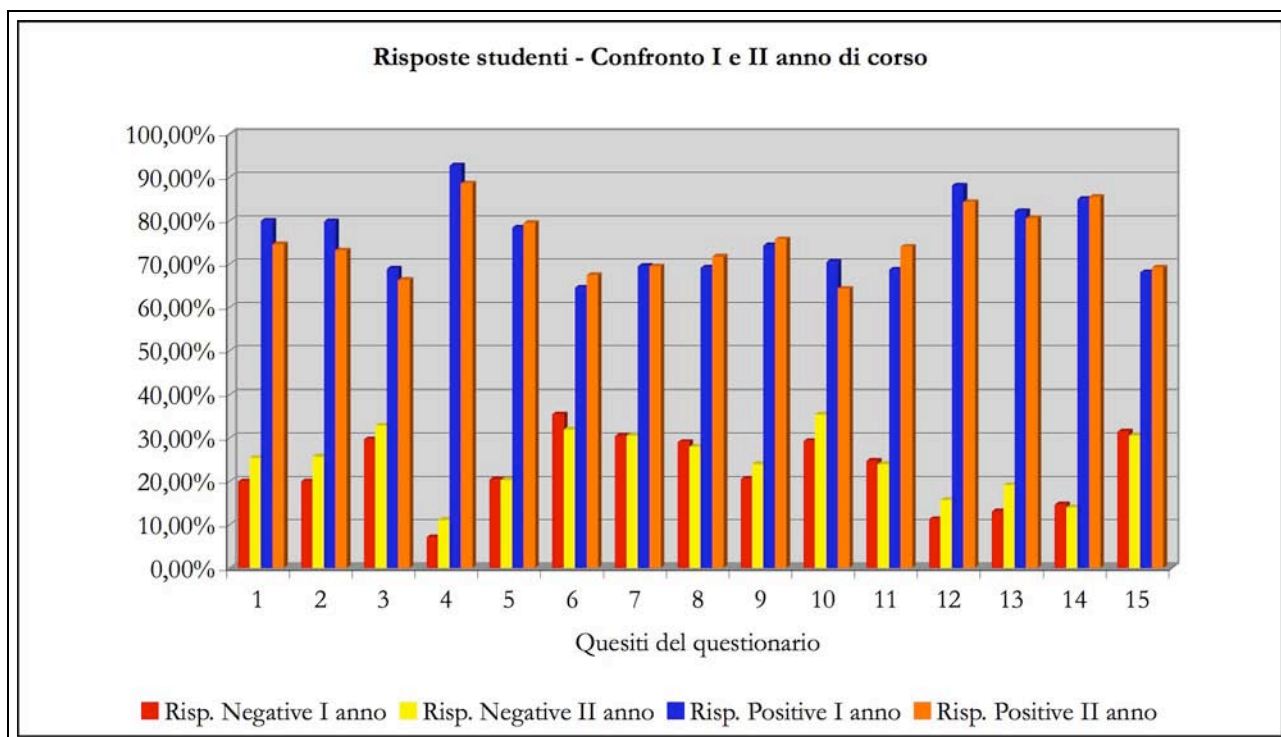


Grafico 21 – Confronto tra le risposte date dagli studenti di I e del II anno di corso



Dall'analisi delle risposte fornite dagli studenti del II anno, se da un lato è innegabile un livello di soddisfazione comunque più che soddisfacente, dall'altro va rilevato, rispetto agli studenti del I anno,

un maggior spirito critico e la rivendicazione di aspettative più elevate. Il dato non deve sorprendere, considerando che, nel caso specifico, si ha a che fare con studenti aventi una maggior esperienza accademica ed un più elevato livello di maturità; in generale, si può segnalare una sorta di disincanto degli studenti rispetto al primo anno di esperienza universitaria.

Dopo aver analizzato i risultati della rilevazione concentrando l'attenzione sull'esame del particolare, vale a dire elaborando le risposte avendo quale riferimento ciascuno dei due anni di corso attivati al momento della distribuzione dei questionari, è opportuno avere ora una visione di insieme, esaminando nel suo complesso la rilevazione dell'opinione degli studenti sulla didattica. Nella scheda che segue sono riassunte a livello dell'intera Facoltà di Scienze Gastronomiche le risposte date dagli studenti al questionario distribuito. La lettura dei dati che si ottiene non si discosta certo da quanto rilevato avendo come riferimento il particolare; il Nucleo reputa tuttavia utile disporre di un'elaborazione dei dati a livello di facoltà, soprattutto in vista delle prossime relazioni, in occasione delle quali si dovranno mettere a confronto i diversi anni accademici.

Nome e codice della Facoltà	<b>Scienze Gastronomiche</b>
Anno Accademico	<b>2005/2006 - I e II ANNO</b>
N. dei questionari elaborati:	<b>855</b>

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	190	22,22%	665	77,78%	0	0,00%	855	100,00%
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	191	22,34%	659	77,08%	5	0,58%	855	100,00%

<b>ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	265	30,99%	580	67,84%	10	1,17%	855	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	75	8,77%	778	90,99%	2	0,23%	855	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	174	20,35%	674	78,83%	7	0,82%	855	100,00%

<b>ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	291	34,04%	562	65,73%	2	0,23%	855	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	261	30,53%	594	69,47%	0	0,00%	855	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	245	28,65%	600	70,18%	10	1,17%	855	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	188	21,99%	640	74,85%	27	3,16%	855	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	272	31,81%	581	67,95%	2	0,23%	855	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	209	24,44%	606	70,88%	40	4,68%	855	100,00%

<b>INFRASTRUTTURE</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	112	13,10%	740	86,55%	3	0,35%	855	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	133	15,56%	697	81,52%	25	2,92%	855	100,00%

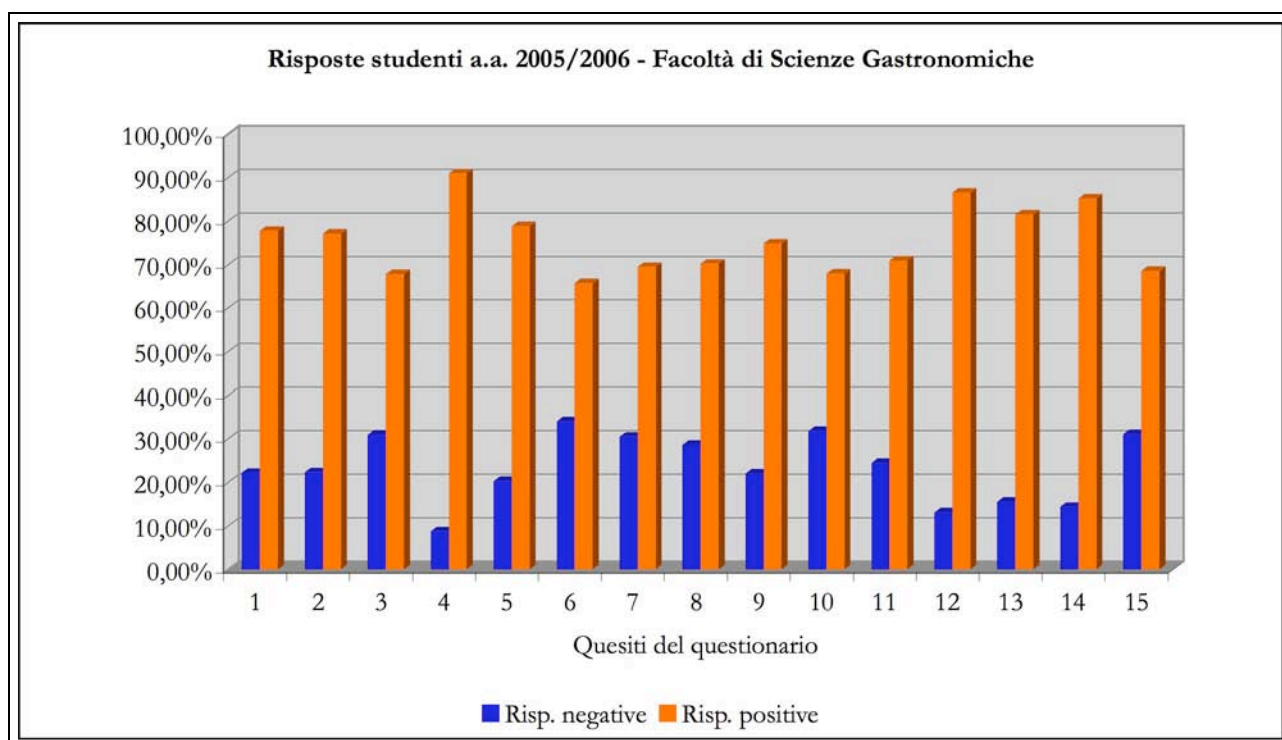
  

<b>INTERESSE E SODDISFAZIONE</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	123	14,39%	728	85,15%	4	0,47%	855	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	266	31,11%	586	68,54%	3	0,35%	855	100,00%

Analogamente a quanto fatto con le altre schede statistiche, anche in questo caso si è preferito riportare i dati di cui sopra in un grafico, dal quale risultasse visivamente più evidente il rapporto tra risposte positive e risposte negative ad ogni domanda. Il fatto che l'analisi sia svolta appena per la seconda volta costituisce un limite, che sarà superato con le prossime rilevazioni, quando si disporrà di un maggior numero di dati raffrontabili tra loro e si individueranno anno per anno gli scostamenti tra giudizi positivi e giudizi negativi.

Per ora ci deve accontentare di una lettura del grafico che segue, che fotografa uno stato di fatto, cercando di individuare le aree maggiormente critiche sulle quali intervenire per apportare correttivi e miglioramenti.

Grafico 22 – Risposte studenti a.a. 2005/2006 a livello di Facoltà



#### 4.6 – Anno accademico 2004/2005 e 2005/2006: criticità a confronto

Per dare maggior concretezza al lavoro sino ad ora svolto di elaborazione dei dati scaturiti dalle risposte al questionario fornite dagli studenti frequentanti, si procederà ora a verificare l'andamento, nel corso dei due anni accademici sin qui esaminati, degli aspetti critici emersi in sede di redazione della Relazione annuale 2005, ai quali era stato dedicato un paragrafo.

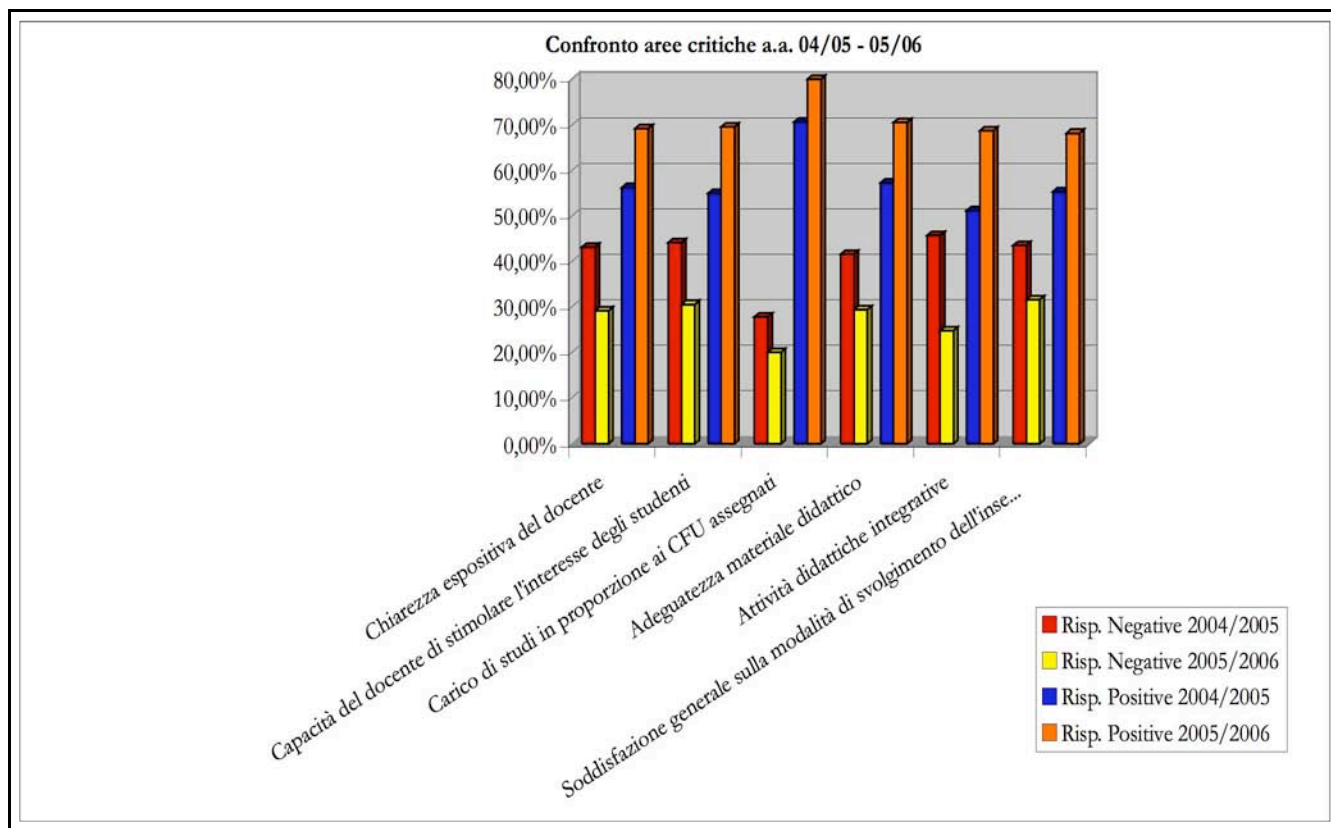
In particolare, nell'anno accademico 2004/2005 erano stati rilevati come particolarmente critici gli aspetti legati a:

- Chiarezza espositiva del docente
- Capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti
- Carico di studio complessivo e proporzione con CFU assegnati
- Materiale didattico fornito agli studenti
- Attività didattiche integrative
- Livello di soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento.

Avendo ora alla mano i risultati del questionario relativi all'anno accademico 2005/2006, è possibile monitorare l'andamento degli aspetti per i quali gli studenti avevano manifestato un certo livello di insoddisfazione.

Elaborando le risposte facenti capo ai punti appena elencati e riordinandole suddividendo le risposte positive da quelle negative, se ne ricava il grafico che segue.

Grafico 23 – Andamento aspetti critici rilevati nell'anno accademico 2005/2006



Dal confronto appare evidente un deciso incremento del numero di risposte positive fornite dagli studenti, a cui corrisponde un decremento del numero di risposte negative, per ciascuno degli aspetti analizzati. Questo costituisce indubbiamente un elemento di soddisfazione che il Nucleo non può e non vuole esimersi dal sottolineare.

In particolare, si pone l'accento sulla maggior qualità dell'attività didattica percepita dagli studenti in tema di docenza.

È senza dubbio di primaria rilevanza che da parte degli studenti vi sia un più alto grado di soddisfazione sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento; la misura del giudizio complessivo dato dagli studenti è ben rappresentata dall'incremento delle risposte positive a questo quesito, che nell'anno accademico 2005/2006 sono cresciute di quasi il 13% rispetto all'anno accademico precedente. Si tratta di un indice particolarmente positivo, che rispecchia l'insieme dei giudizi positivi espressi dagli studenti in risposta alle quindici domande del questionario.

Analogamente, si rileva da parte degli studenti una miglior percezione della chiarezza espositiva da parte di ogni docente, con un incremento di risposte positive, in questo caso, pari al 15,50%.

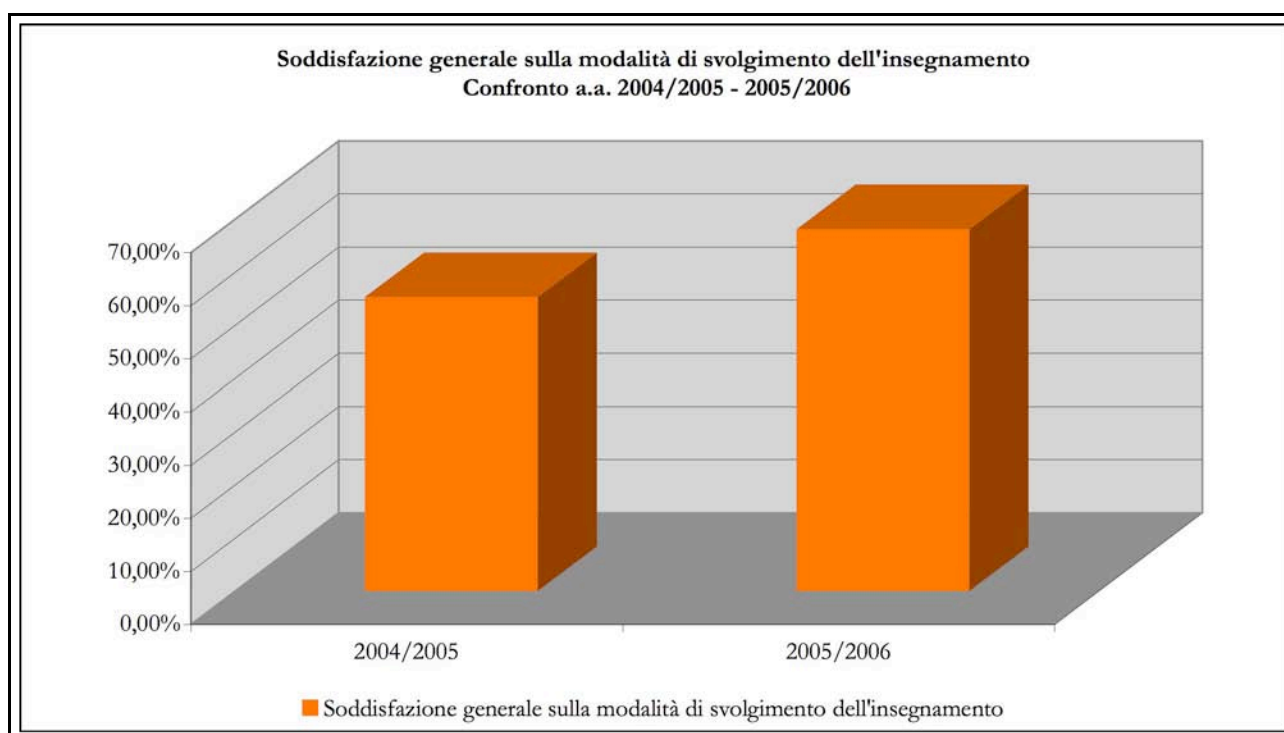
Miglioramenti del tutto in linea con quanto sin qui rilevato sono da registrare quando gli studenti sono stati chiamati a dare la loro valutazione in tema di capacità dei docenti a stimolare l'interesse per la materia oggetto di insegnamento o sulla reperibilità dei docenti per chiarimenti o spiegazioni o, ancora, sull'adeguatezza del materiale didattico loro fornito.

Tra le valutazioni sopra riportate, in questa sede ci si vuole soffermare in particolare sul dato relativo alla risposta al quesito n. 15, vale a dire "Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?".

Le risposte date a questa domanda dagli studenti nell'anno accademico 2004/2005 rilevano un livello di soddisfazione davvero non elevato, con una percentuale di giudizi positivi pari al 55,3%; il dato appare ancor meno lusinghiero se consideriamo che la valutazione è espressa sulla didattica offerta da un Ateneo a numero programmato di studenti, nel quale elemento distintivo dovrebbe essere l'eccellenza degli insegnamenti impartiti. Il giudizio, tuttavia, registra una vera e propria inversione di tendenza in occasione della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sull'attività didattica effettuata nell'anno accademico 2005/2006; la percentuale di risposte positive passa dal 55,3% al 68,5%, evidenziando un livello di soddisfazione da parte degli studenti sulla qualità della didattica decisamente più consono per un Ateneo quale quello oggetto della presente analisi. Nel corso delle prossime rilevazioni, sarà cura del Nucleo monitorare attentamente questo parametro, indicatore del livello generale di soddisfazione manifestato dagli studenti e, quindi, dato di immediata e facile lettura.

Nel grafico che segue, viene raffigurata la performance del valore di cui si è detto sopra.

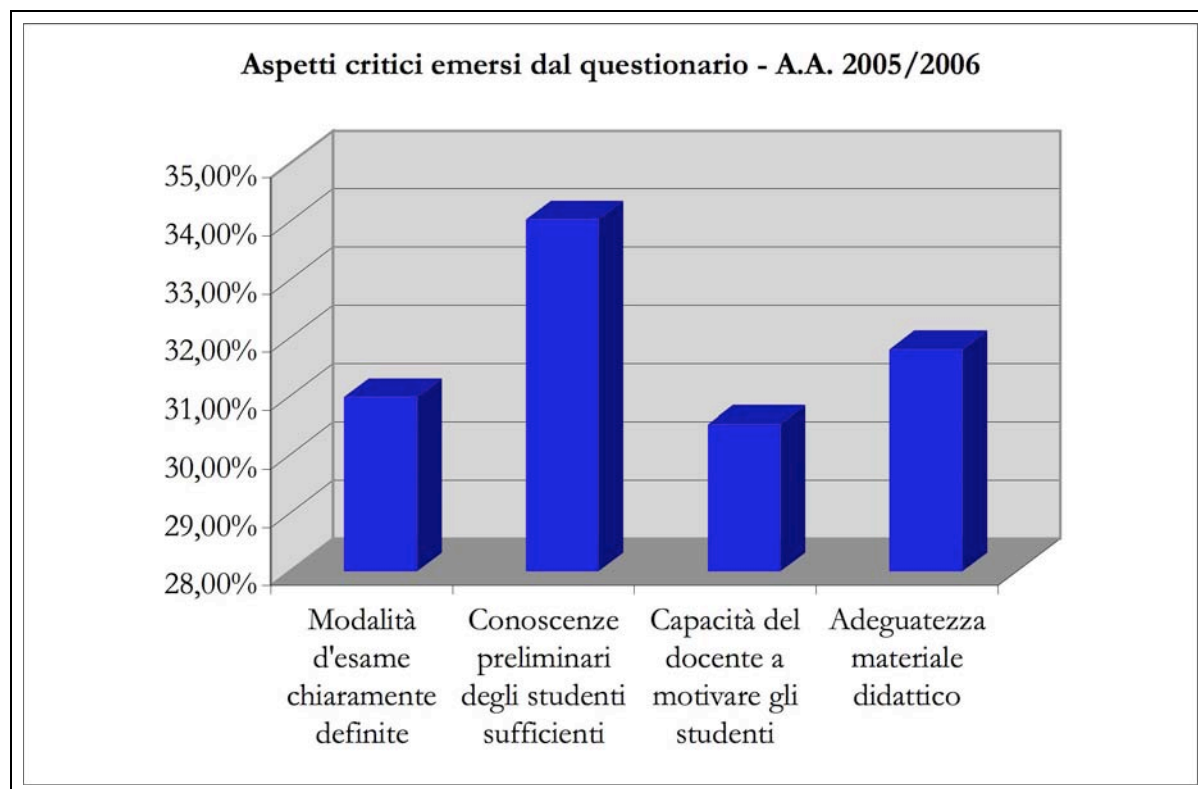
*Grafico 24 – Soddisfazione generale sulla didattica – Anni accademici a confronto*



Appare in tutta evidenza che il lavoro di valutazione svolto nel precedente anno accademico, con la conseguente elaborazione di schede da sottoporre all'attenzione dei singoli docenti coinvolti, ha dato i suoi frutti se, in questa sede, ad un anno di distanza, si registra una migliore *performance* a livello generale, con un grado di soddisfazione da parte degli studenti nettamente accresciuto. Il Nucleo non intende certo lasciarsi andare a facili entusiasmi, che dopo soli due anni di attività apparirebbero sicuramente prematuri, ma i risultati sin qui rilevati lasciano ben sperare per tutto ciò che riguarda la diffusione della cultura della valutazione, di cui si è già diffusamente trattato; l'auspicio è che, grazie a questi presupposti, la valutazione venga vissuta sempre più come momento di crescita per l'Ateneo e non come un mero adempimento, doveroso sì, ma troppo oneroso quando sottrae tempo ed energie allo svolgimento dell'attività didattica.

Passando ora ad analizzare gli aspetti critici emersi dai risultati dell'elaborazione delle risposte ai questionari per l'anno accademico 2005/2006, partendo dal lavoro già svolto con la preparazione della Relazione sulla rilevazione delle opinioni degli studenti frequentanti per l'anno accademico 2005/2006, si prendono, in questa sede, in esame quei parametri per i quali più di 1/3 degli studenti si sono espressi con un giudizio negativo, riassunti nel grafico successivo.

*Grafico 25 – Criticità emerse dalle risposte al questionario – Anno accademico 2005/2006*



Dall'analisi dei giudizi espressi dagli studenti sui temi di cui al grafico, si individua la presenza di un margine di miglioramento per ciò che attiene alla sfera dell'approccio dei docenti con gli studenti.

Infatti, relativamente alla capacità dei docenti di suscitare l'interesse degli studenti alla materia oggetto di insegnamento, si registra la richiesta da parte dei rispondenti al questionario di un loro maggior coinvolgimento durante le lezioni; analogamente, gli studenti domandano agli studenti informazioni più accurate e precise circa modalità e tempi di svolgimento degli esami. Infine, rientra pur sempre nell'ambito del rapporto e della comunicazione tra studenti e docenti la manifestata necessità di disporre di materiale didattico più appropriato.

Il Nucleo, rilevando le predette criticità, osserva che si tratta di aspetti facilmente recuperabili ed ai quali il corpo docente può agevolmente ovviare, se opportunamente informato delle necessità manifestate dagli studenti e, quindi, non tali da destare eccessive preoccupazioni. Ciò non toglie, comunque, che, come ogni altro elemento, anche questi dati vadano monitorati nel corso degli anni, per analizzarne l'andamento ed assicurarsi che le situazioni critiche progressivamente migliorino.

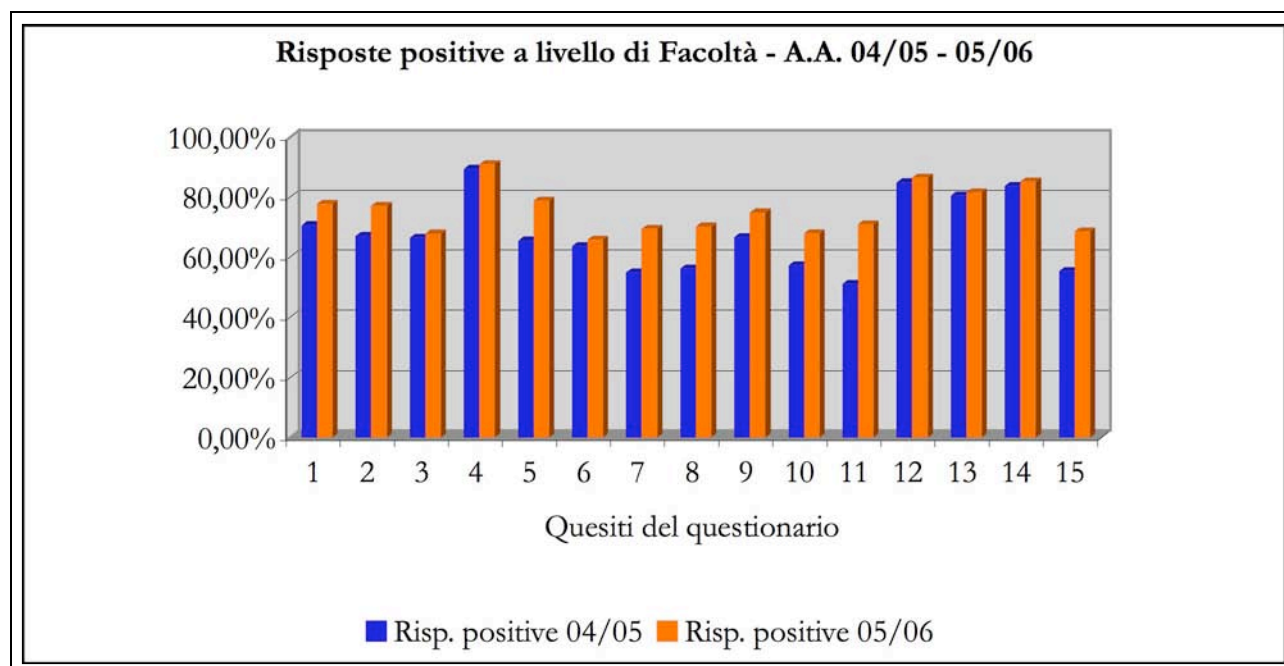
In ultimo, il dato secondo cui gli studenti lamentano di non possedere adeguate conoscenze preliminari per lo studio dei vari insegnamenti, sembra celare la richiesta implicita da parte degli studenti di attività didattiche integrative, che consentano loro di colmare le lacune. A questo proposito, saranno gli organi accademici che dovranno valutare se e in quale misura prevedere attività didattiche a supporto degli insegnamenti previsti dal piano di studi.

Appare significativo che la richiesta da parte degli studenti di una maggior qualità della didattica attenga ad una sfera direttamente imputabile ai docenti; il Nucleo, a questo proposito, ravvisa una indubbia presa di coscienza da parte degli studenti, che, chiamati ad esprimersi, chiedono più qualità dove sanno di essere maggiormente ascoltati e dove, giustamente, ritengono questa sia più facilmente raggiungibile. In altre parole, non lamentano situazioni risolvibili esclusivamente con investimenti o sostenimento di costi difficilmente realizzabili, ma avanzano le loro richieste, prestando attenzione anche alla loro effettiva possibilità di essere soddisfatte.

A conclusione della presente sezione, si fa seguire un grafico nel quale sono messe a raffronto, a livello di facoltà, le risposte positive degli studenti al questionario distribuito nei due anni accademici sino ad ora esaminati.

Il *trend* rispetto al precedente anno accademico è senza dubbio alcuno molto positivo, in quanto tutti gli aspetti sui quali gli studenti sono stati interrogati hanno fatto registrare un deciso incremento di risposte positive. Il dato è certamente incoraggiante e avalla il lavoro sin qui svolto, assicurando che la rotta tracciata è senz'altro quella corretta, sulla quale occorre perseverare.

Grafico 26 – Confronto delle risposte positive per Facoltà – A.A. 2004/2005 – 2005/2006



#### 4.7 – Diffusione dei risultati

La diffusione degli esiti delle valutazioni ruota intorno alla predisposizione di un insieme articolato di rapporti statistici che, pur nella salvaguardia della riservatezza dei dati individuali, sono posti a conoscenza dei diversi attori coinvolti nel processo formativo. Si tratta di un sistema di reportistica collaudato in occasione della prima rilevazione e rimasto sostanzialmente invariato; il sistema si fonda sul principio di fornire una dettagliata informazione ai diretti responsabili dell'oggetto dell'analisi e agli organi dell'Università, evitando nel contempo di divulgare le valutazioni di singoli insegnamenti agli studenti, per i quali sono predisposti e messi a disposizione dei report più sintetici contenenti analisi aggregate dei risultati delle opinioni espresse.

Il Nucleo, sulla base dell'esperienza acquisita nei primi due anni di attività di valutazione, dichiara in genere un buon livello di interesse ai risultati dell'indagine da parte dei singoli docenti. La comprensione dei contenuti dei rapporti statistici risulta complessivamente buona ed appare particolarmente apprezzata la pratica di confrontare i risultati omogenei di più anni accademici utilizzando i grafici di cui si è fatto uso nella presente relazione, in grado di sintetizzare i dati, in modo tale da richiedere meno tempo e concentrazione per coglierne i tratti essenziali.

Dal miglioramento registrato nella valutazione della didattica da parte degli studenti, si desume che si possa considerare, almeno in parte, raggiunto l'obiettivo che le indicazioni ricavate dall'indagine

costituiscono la fonte di revisione dei programmi di lezione, dei materiali didattici, dell'organizzazione del corso e dei singoli insegnamenti. Inoltre, la rilevazione si dimostra un utile strumento di valutazione delle docenze a contratto, alle quali l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche fa ampio ricorso per la copertura degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea.

In conclusione, si fa presente che la novità di rilievo rispetto al precedente anno accademico è l'attivazione sul sito dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di una sezione riservata al Nucleo di Valutazione, grazie alla quale sarà possibile d'ora in poi divulgare *on line* le relazioni e i lavori del Nucleo, permettendo ai vari soggetti interessati di reperire le informazioni e i dati oggetto di raccolta e analisi. E' stata, quindi, accolta la richiesta avanzata dal Nucleo di disporre di uno spazio con il quale comunicare all'esterno il risultato del proprio lavoro, elemento sicuramente indispensabile per contribuire alla diffusione della cultura della valutazione, tanto all'interno, tra gli attori dell'Ateneo, quanto all'esterno, tra i soggetti che a vario titolo entrano in contatto con la realtà dell'Università.

## **5. La ricerca**

### **5.1 – Premessa**

L'anno accademico 2005/2006 costituisce per l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche il secondo anno di attività accademica; pertanto, l'Ateneo si trova ancora nel pieno della fase immediatamente successiva alla propria istituzione. Gli organi accademici, pertanto, hanno necessariamente concentrato la propria attività nell'impostazione ed organizzazione della didattica, consistente nella definizione dei corsi facenti parte del piano di studi e nella costituzione di un corpo docente adeguato al quale affidare la copertura degli insegnamenti; a tutto questo si aggiunge l'impegno mirato ad implementare e perfezionare il funzionamento della complessa macchina universitaria, anche e soprattutto nell'ottica dell'accoglimento di un numero di studenti destinato ad crescere di anno in anno, con il progressivo avvicinarsi del completamento del primo ciclo del Corso di Laurea triennale e con l'attivazione del Corso di Laurea Magistrale, prevista per l'anno accademico 2007/2008.

Il Nucleo è consapevole che la fase immediatamente successiva all'istituzione di una nuova Università sia senza dubbio la più delicata e complessa, nella quale tutti i soggetti, a vario titolo impegnati nella realizzazione del progetto, fanno confluire le loro energie nell'attività volta a far avviare la complessa macchina universitaria e a rodarne gli innumerevoli meccanismi.

Alla luce di queste considerazioni, è presumibile che, presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, l'attività di ricerca non vedrà l'avvio prima che il Corso di Laurea triennale si completi. Il Nucleo e tutti gli organi di governo dell'Università riconoscono appieno che la ricerca costituisce elemento portante ed irrinunciabile di ogni istituzione accademica; l'impegno che essa richiede è senza dubbio gravoso e non si vuole in alcun modo che l'implementazione eccessivamente precoce, almeno per ora, di progetti legati alla ricerca distolgano energie alla fase di istituzione ed avvio dell'intero progetto dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Non si vuole, in altre parole, che l'attività di ricerca e il conseguente legittimo impegno mirante al raggiungimento del risultato distraggano preziosa "forza lavoro" e fondi dalla più urgente e, diremmo quasi, impellente necessità di accompagnare questo nuovo Ateneo, una volta terminata la fase iniziale, verso una sempre più consolidata maturità.

Pur non essendo stata ancora avviata l'attività scientifica in senso stretto, nel presente capitolo della propria Relazione annuale, il Nucleo intende illustrare comunque l'insieme di quelle attività complementari all'attività didattica, che possono essere ascritte alla ricerca, intesa nel senso più ampio; si tratta, in particolare, di attività legate allo scambio ed al fermento culturale scaturito all'interno dell'Ateneo, dalle quali è nato il progetto di redigere la Rivista scientifica dell'Università, oltre alle

numerose conferenze e convegni, vissuti in Università, sia dai docenti sia dagli studenti, come momento di approfondimento ed arricchimento culturale.

## **5.2 – La Rivista dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Il piacere di pensare il cibo**

Durante la redazione della Relazione annuale relativa all’anno accademico 2004/2005, si era fatto cenno al progetto dell’Ateneo di editare una rivista internazionale di studi gastronomici. Nel corso dell’anno accademico 2005/2006 il progetto ha preso forma e, proprio a chiusura di anno accademico, è stato consegnato alle stampe il numero zero della rivista dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Il piacere di pensare il cibo.

La pubblicazione prevede due uscite all’anno in due lingue, inglese e italiano, e raccoglie contributi di divulgazione scientifica di forte interesse e novità per un pubblico specialistico e non.

Ogni numero prevede la trattazione approfondita di un tema attraverso un dibattito a cui partecipano voci provenienti da campi differenti, accademici, giornalistici, professionali. Vengono inoltre presentati i progetti e le ricerche che l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche condivide o supporta. Infine, sono sempre previste recensioni su classici e nuove uscite del settore e rubriche dedicate alle attività in corso presso i campus di Pollenzo e Colorno.

La pubblicazione è diretta dal Rettore dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, prof. Alberto Capatti.

Al fine di illustrare i contenuti del numero zero della rivista, nel prospetto che segue sono elencati i gli articoli ed i contributi in esso contenuti.

Tabella 14 - Numero Zero – Rivista Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

<b>Rivista dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</b>	
<b>Il piacere di pensare il cibo</b>	
<b>Numero Zero</b>	
<b>Autore</b>	<b>Articolo</b>
Piero Bevilacqua - Università La Sapienza - Roma	Per una nuova alleanza dei saperi
Ann C. Noble – University of California, Davis	Degustazione e Scienza
Allen J. Greco - The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies	La tavola degli aromi vinosi del Medioevo
Massimo Montanari – Università degli Studi di Bologna	La gola filosofante
Miguel A. Altieri – University of California, Berkeley	Per un corso di laurea in Agroecologia
Simone Cinotto - Università degli Studi di Torino	Cucine nazionali e globalizzazione
Carole Counihan - Millersville University, Pennsylvania	Ibridi alimentari nella valle di Saint Louis, Colorado
Alberto Capatti – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Italia confortabile
Marco Riva - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Lo Zincarlin
Vittorio Manganelli - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	10.000 etichette
Nicola Perullo - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Prescrivere, descrivere

### 5.3 – Attività extra-didattica: conferenze e convegni

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è da sempre impegnata in un'intensa attività mirata all'organizzazione di eventi, quali convegni e conferenze, tenute da docenti o da esperti, che mettono a disposizione degli studenti il loro sapere e le loro conoscenze in materia di cultura gastronomica. Questa ulteriore attività di formazione è un modo assolutamente originale ed innovativo di coinvolgere gli studenti, chiamandoli a partecipare a momenti formativi, non strettamente finalizzati all'acquisizione di crediti; lo studente, in tal modo, vive la conferenza come autentica attività di ricerca, intendendo far confluire in questo termine tutto ciò che è occasione di approfondimento e stimolo ad ampliare le proprie conoscenze.

Di questa attività, che a ragione si vuole qui definire di ricerca, il Nucleo rende ora conto, suddividendo, nella tabella che segue, le varie conferenze tenute nel corso dell'anno accademico 2005/2006, riportandone il titolo, l'autore e l'eventuale università o ente di appartenenza, l'argomento

oggetto di trattazione e la data nella quale si sono svolte. Sarà facilmente evidenziabile la varietà, la ricchezza e la qualità degli interventi.

Appare chiaro il carattere altamente internazionale degli interventi e non potrebbe essere altrimenti in una Università a vocazione dichiaratamente internazionale.

Tra i soggetti chiamati a relazionare sui temi di loro competenza, non vi sono esclusivamente docenti provenienti da Atenei italiani e stranieri, bensì anche ricercatori, esperti e studiosi impegnati a svolgere la loro attività all'interno di prestigiosi istituti internazionali di ricerca. Gli argomenti oggetto delle varie conferenze dimostrano l'approccio del tutto nuovo con il quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche intende formare i propri studenti, offrendo loro l'opportunità di accostarsi ad una cultura gastronomica quanto più completa possibile. Si vuole sottolineare, in modo particolare, che l'istruzione impartita agli studenti non è per nulla limitata ad una visione culturale tipicamente occidentale, ma prende in considerazione gli aspetti propri della gastronomia di ogni regione del pianeta, per le quali è particolarmente urgente promuovere concetti quali tutela ambientale ed agricoltura sostenibile, nell'interesse di coloro i quali coltivano la terra e di coloro i quali sono i destinatari dei prodotti agricoli.

Solo garantendo un approccio alla gastronomia svincolato dalla troppo spesso imperante cultura dei cosiddetti Paesi ricchi, si riuscirà nell'intento di formare i nuovi gastronomi del domani, capaci di assicurare prospettive nuove all'agricoltura sostenibile e ad una corretta politica alimentare.

*Tabella 15 - Conferenze tenute presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – A.A. 2005/2006*

<b>Conferenze anno accademico 2005/2006</b>			
<b>Tiolo della conferenza</b>	<b>Data</b>	<b>Relatore</b>	<b>Università/enti di appartenenza/<i>Interventi</i></b>
<b>Il sistema-cibo, sanità pubblica ecologia e tendenze attuali</b>	13-10-2005	<b>Tim Lang</b>	Docente di Food Policy - City University - Londra
<b>Sviluppo rurale - lezioni di economia dalle periferie al centro</b>	14-10-2005	<b>Nicola Perullo</b> <b>Maria L. Gullino</b> <b>Cinzia Scaffidi</b> <b>Eve Crowley</b> <b>Enrico Luzzati</b> <b>Antonino Colajanni</b> <b>Giorgio Ferrero</b> <b>Valter Rodriguez Vargas</b> <b>Samuel Karanja</b> <b>Muhunyu</b> <b>Maya Yani</b>	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Torino Centro Studi Slow Food Senior Officer for Rural Poverty Alleviation - FAO Università degli Studi di Torino Università La Sapienza - Roma Coldiretti Piemonte APPTA (Asociación Pequeños Productores de Talamanca) Costa Rica NECOFA (Network for Ecofarmig in Africa) Kenya NAVDANYA Association, India

Relazione annuale Nucleo di Valutazione di Ateneo - Anno 2006

Il vino: vitigni, funzioni sociali, storia	5-11-2005	Attilio Scienza Allen J. Grieco Rolf Sprandel Jancis Robinson	Università degli Studi di Milano Harvard University Center for Italian Renaissance Studies Università di Wurzburg Wine writer
Il vino piemontese nell'Ottocento - Successi e sfide dei vini piemontesi alla nascita della moderna enologia	14-12-2005	Vittorio Manganelli Moreno Soster Giusi Mainardi Giuliana Gay-Eynard Mario Castino Pierstefano Berta	Direttore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Presidente OICCE (Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia) <i>Il Generale P. F. Staglieno, Enologo di Carlo Alberto, e la nascita dei grandi vini rossi piemontesi</i> <i>Le trasformazioni ottocentesche della viticoltura piemontese, tra avversità e rinnovamento</i> <i>Utopia e pragmatismo nella ricerca enologica nell'Ottocento in Piemonte</i> <i>Nuove tecniche per nuovi mercati fra XIX e XX Secolo</i>
I fondamenti dell'antropologia dell'alimentazione	12-12-2005	Marino Niola	Università Suor Orsola Benincasa - Napoli <i>Il crudo, il cotto, il frozen:</i> <i>1. Il cibo come linguaggio</i> <i>2. Il triangolo culinario</i> <i>3. La costruzione sociale del gusto</i> <i>4. Preferenze e tabù</i> <i>5. Cucina e magia</i> <i>6. Cibo e stratificazione sociale</i> <i>7. Il grasso e il magro</i> <i>8. Il maschile e il femminile</i> <i>9. Alimentazione, mito e rituale</i>
Margini della cucina: la passione e il progetto - Diventare un cuoco	13-12-2005	Vittorio Fusari	Titolare e cuoco "Il Volto" di Iseo (BS)
Nutrire la vita, verso una visione olistica dell'alimentazione	9-01-2006	Henry Chenot	Studio di medicina cinese, psicologia bioenergetica e naturopatia
Cucina napoletana classica e storica	16-01-2006	Antonio Tubelli	Titolare e chef "Timpani e tempura" di Napoli
Cibo e arte	23-02-2006	Angela Madesani	Storica e critica d'arte
Semiotica delle etichette del vino	24-02-2006	Chiara Vigo	Esperta di semiotica
Mc Donaldization, (Dis)enchantment, Nothing and the Gastronomic Interest of Slow Food	8-05-2006	George Ritzer	University of Maryland, College Park
Pesce e pesce	9-05-2006	Nick Ruello	Esperto di prodotti ittici
Lineamenti di cucina tedesca	11-05-2006	Peter Peter	Responsabile Slow Food Germania

Sensory evaluation of wine	22/25-05-2005	Ann Noble	University of California, Davis
Legame tra territorio, prodotti e alta cucina	23-05-2005	Alain Ducasse	Chef

#### 5.4 – La biblioteca

Sin dalla sua istituzione, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, grazie all'acquisizione dei volumi del cosiddetto "Fondo Bober", si è dotata di una biblioteca ricca di volumi relativi all'eno-gastronomia che, nel corso degli anni accademici si va progressivamente arricchendo, rappresentando un vero punto di riferimento, all'interno del sistema accademico italiano, per chiunque intenda svolgere attività di ricerca nel settore dell'eno-gastronomia. Una parte consistente dei libri disponibili all'interno della biblioteca dell'Università è in lingua inglese e, quindi, particolarmente fruibile dagli studenti stranieri presenti in Facoltà, a ulteriore conferma del carattere internazionale dell'Ateneo.

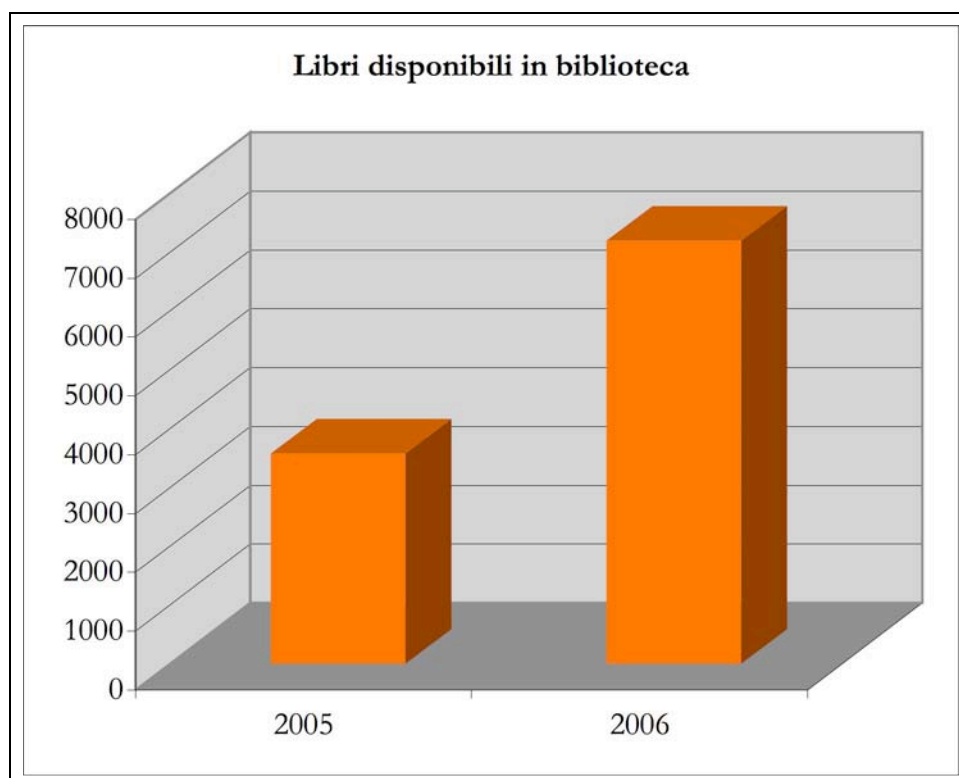
La biblioteca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche aderisce al Sistema Bibliotecario Nazionale; i volumi sono catalogati secondo gli standard SBN, indicizzati per soggetto seguendo il "Soggettario di Firenze" e classificati secondo al "Classificazione Decimale Dewey". Il catalogo dei volumi è consultabile attraverso "LibrinLinea", *opac* collettivo della biblioteche SBN piemontesi.

La biblioteca sta dimostrando di essere uno strumento fondamentale per gli studenti dell'Ateneo, impegnati nelle attività di ricerca e di approfondimento dei temi affrontati dai docenti in aula o in occasione degli stage.

A fine anno 2006, i libri disponibili presso la biblioteca dell'Ateneo era pari a circa 7.000 unità.

Il Nucleo di Valutazione ha constatato la presenza di 54 postazioni di lettura, per un totale di 54 ore di apertura settimanali, sufficienti a garantire la fruibilità del servizio agli studenti che ne facciano richiesta. Alle postazioni di lettura vanno sommate 4 postazione dotate di computer, a disposizione degli studenti che intendano effettuare ricerche e consultazioni *on line*.

*Grafico 27 – Libri presenti in biblioteca al 31/12 degli anni presi in esame*



## **6. I servizi per gli studenti**

### **6.1 – Premessa**

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si è inserita nel panorama universitario italiano con caratteristiche tali da differenziarla notevolmente rispetto agli Atenei cosiddetti “generalisti” e con un numero di studenti iscritti pari a svariate migliaia.

Tralasciando ora i contenuti didattici propri del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, in questa sezione si vogliono evidenziare alcuni aspetti peculiari inerenti i servizi offerti agli studenti; in particolare, si analizzerà quella modalità assolutamente qualificante di intendere la formazione universitaria, rappresentato dalla partecipazione degli studenti agli stage tematici e territoriali, veri e propri viaggi formativi, durante i quali viene offerta agli studenti la possibilità di approfondire e toccare con mano sul territorio quanto appreso in aula.

In conclusione di questa parte della Relazione, infine, si prenderanno in considerazione i servizi di tipo più prettamente logistico messi a disposizione degli studenti, quali l'alloggio, il servizio ristorante oltre al materiale didattico fornito agli studenti.

### **6.2 – Gli stage**

Uno degli elementi distintivi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, oltre alla natura interdisciplinare e all'originalità di alcuni insegnamenti, è lo stage, inteso come momento didattico di viaggio e di conoscenza diretta delle realtà produttive. Non si tratta di inserimenti lavorativi, bensì di veri viaggi formativi, grazie ai quali gli studenti hanno la possibilità di completare il percorso di insegnamenti teorici in aula con un'esperienza diretta di produzione, promozione e valorizzazione degli alimenti; lo stage diventa, quindi, occasione di approfondimento e studio sul territorio di un processo produttivo o di trasformazione, attraverso la fusione di momenti didattici realizzati da docenti e tecnici esperti dei vari territori e delle diverse tipologie alimentari.

Appare immediatamente chiaro quanto una didattica impartita secondo questa modalità presenti un forte elemento di innovazione; integrare ciò che si apprende in aula con la conoscenza personale e diretta degli svariati processi produttivi, dell'ampio spettro delle materie prime e delle loro trasformazioni, nonché dei più diversi modi e stili di consumo, oltre a permettere agli studenti di arricchire il proprio bagaglio di conoscenze inerenti le scienze gastronomiche, consente ai singoli

produttori visitati di essere conosciuti ed apprezzati da coloro i quali, terminato il percorso di studi, saranno i futuri ambasciatori della cultura gastronomica a livello mondiale.

A tutto questo, si aggiunga che lo stage, oltre alla propria valenza didattica e strategica ai fini dell'organizzazione del piano di studi, diventa, nel medio periodo, uno strumento per agevolare e sostenere il futuro occupazionale degli studenti; infatti, grazie ai contatti presi durante questi viaggi formativi, gli studenti hanno la possibilità di farsi conoscere dalle aziende coinvolte nell'organizzazione e nella gestione dello stage, ponendo le basi del proprio futuro occupazionale.

A questo proposito, il Nucleo intende monitorare quanti e quali studenti, una volta terminato il percorso di studi, beneficeranno di questi contatti per fare il proprio ingresso nel mondo del lavoro. Il dato che ne scaturirà sarà particolarmente rilevante in quanto consentirà di individuare quali realtà produttive visitate dimostrano maggior interesse verso i laureati dell'Ateneo e garantirà utili indicazioni ai fini della predisposizione di un piano di studi, in grado di formare figure professionali effettivamente richieste dal mondo del lavoro.

Ogni stage, prima di vedere realizzata la fase del vero e proprio viaggio, si compone di due fasi fondamentali e particolarmente impegnative. La prima fase, quella della progettazione, consiste in un lavoro di individuazione, congiuntamente con il corpo docente, dei contenuti didattici di ogni viaggio formativo, con la ricerca in loco delle tematiche, delle realtà produttive, sociali, storiche ed antropologiche oggetto di studio ed approfondimento, di cui ogni territorio è espressione; la seconda fase, di carattere prettamente logistico, riguarda i trasferimenti e la sistemazione degli studenti durante l'intero periodo (una o due settimane, a seconda dello stage).

L'incarico di gestire tutte le complesse fasi necessarie alla realizzazione di ogni stage è affidato all'Ufficio Tutor, costituito da un nutrito staff di persone, con un'ottima conoscenza delle lingue straniere; i tutor, oltre a tessere le fila di una complessa serie di rapporti sul territorio tra le varie realtà produttive dei più svariati settori merceologici, sia italiane che straniere, operano come interlocutori tra le funzioni della didattica e i referenti tecnici sul campo. Ovviamente, è previsto che, per ogni stage, vi sia un tutor accompagnatore durante il viaggio, con il compito di assistere gli studenti sia dal punto di vista organizzativo sia dal punto di vista didattico.

Gli stage si distinguono in tematici e territoriali.

I primi mirano alla conoscenza di un determinato prodotto, del relativo processo produttivo e dei sistemi di distribuzione e di consumo; i secondi mirano alla conoscenza di un territorio o di una regione, sotto l'aspetto dei sistemi agro-alimentari, dei prodotti, della storia e del patrimonio ambientale e artistico, con particolare attenzione agli aspetti sociali ed antropologici.

Volendo ora dare un'idea della complessità dell'organizzazione dei vari stage e della varietà dei settori merceologici interessati e delle aree geografiche coinvolte, si riassumono nelle tabelle che

seguono le mete dei diversi stage svoltisi nel corso dell'anno accademico 2005/2006 dagli studenti iscritti al I anno ed al II anno del Corso di Laurea triennale.

*Tabella 16 – Stage tematici Italia - I anno di corso - a.a. 2005/2006*

<b>STAGE TEMATICI - I ANNO DI CORSO - A.A. 2005/2006</b>	
<b>SALUMI</b>	Salami della Valli Tortonesi Salumi toscani Prosciutto di San Daniele (Friuli-Venezia Giulia) Salumi di Arezzo - Presidio di prosciutto del Casentino Salumi d'oca (Friuli-Venezia Giulia) Culatello di Zibello (Provincia di Parma) Prosciutto di Parma
<b>CAFFE'</b>	Lavazza (Torino)
<b>FORMAGGI</b>	Consorzio di tutela del formaggio Asiago (Vicenza) Consorzio Grana Padano (Desenzano del Garda) Raviggiolo (Appennino romagnolo) Casizolu (Montiferru, prov. di Oristano) Formaggi piemontesi (Occelli Agrinatura, prov. di Cuneo) Parmigiano Reggiano Formaggi umbri (prov. di Spoleto)
<b>PASTA</b>	Pasta De Cecco (Abruzzo) Pasta di Garofalo (Consorzio Pastai Gragnanesi, prov. di Napoli) Pastificio Benedetto Cavalieri (Prov. di Lecce)

*Tabella 17 – Stage territoriali Italia - I anno di corso a.a. - 2005/2006*

<b>STAGE TERRITORIALI ITALIA - I ANNO DI CORSO - A.A. 2005/2006</b>	
<b>LIGURIA</b>	<b>Olio di Oliva</b> - in collaborazione con: Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (ONAOO) CCIAA Comune di Imperia GAL di Ponente Condotta Slow Food di Imperia F.lli Carli

<p><b>VENETO</b></p>	<p><b>Vini</b>                  Consorzio del Soave, dell'Amarone e vini della Valpolicella  <b>Olio di oliva del Garda</b>                  Visita ai frantoi  <b>Formaggi</b>                  Caseificio per la produzione del Monte Veronese  <b>Riso</b>                  Isola della Scala  <b>Dolci</b>                  Laboratorio artigiano del Veronese</p>
<p><b>EMILIA-ROMAGNA</b></p>	<p><b>Direttrice "Meridiano del Gusto"</b>                  Reggio Emilia - Parma - Modena                  Salumi e formaggi                  Acetaie e aceto balsamico                  Vino rosso romagnolo                  Olio di oliva Brisighella</p>
<p><b>VALLE D'AOSTA</b></p>	<p><b>Agricoltura di montagna</b>                  Lardo di Arnad                  Jambon de Bosses                  Vini della viticoltura montana                  Piccoli frutti                  Distillati di erbe                  Castagne, noci e miele</p>
<p><b>PUGLIA</b></p>	<p><b>Presidi Slow Food pugliesi</b>                  ✓ Agrumi e Caciocavallo del Gargano                  ✓ Anguilla di Lesina                  ✓ Capocollo di Martina Franca                  ✓ Fava di Carpino                  ✓ Pane tradizionale di Altamura                  Produzione di cereali, di formaggi, di olio, di vino                  Pesca e lavorazione del pesce                  Studio delle ricette della tradizione</p>
<p><b>PIEMONTE</b></p>	<p><b>Lezioni di enologia</b>                  Visita a cantine  <b>Studio dei prodotti tipici</b>                  Salumi, razza bovina piemontese, riso e pasticceria</p>

Tabella 18 – Stage territoriali estero – I anno di corso – a.a. 2005/2006

<b>STAGE TERRITORIALI ESTERO - I ANNO DI CORSO - A.A. 2005/2006</b>	
<b>FRANCIA</b>	<p><b>Valle del Rodano</b></p> <p>Prodotti tipici del territorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vini di Chateauneuf du Pape</li> <li>✓ Oli di oliva</li> <li>✓ Formaggi</li> <li>✓ Cereali</li> <li>✓ Frutta e legumi</li> <li>✓ Cereali</li> <li>✓ Carne di toro</li> <li>✓ Sale della Camargue</li> <li>✓ Spezie e distillati</li> </ul>
<b>PORTOGALLO</b>	<p><b>Vini portoghesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Porto</li> <li>✓ Dao</li> <li>✓ Bairrada</li> <li>✓ Oeste</li> <li>✓ Ribatejo</li> <li>✓ Costa Azul</li> <li>✓ Alentejo</li> </ul>
<b>AUSTRIA</b>	<p><b>Regione della Carinzia</b></p> <p>Il Territorio montano e i suoi prodotti autoctoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Speck (Consorzio di 18 produttori della zona di Noetcher)</li> </ul> <p>Lezioni di storia della gastronomia austriaca e sociologia dell'alimentazione</p> <p>Degustazioni di sidro, aceti balsamici, schnapps</p>
<b>IRLANDA</b>	<p><b>Bord Bia - Ente per la promozione degli alimenti irlandesi</b></p> <p>Birre artigianali - Guinness</p> <p>Whiskey</p> <p>Formaggi a latte crudo</p> <p>Salmone selvatico affumicato</p>

Tabella 19 – Stage tematici Italia - II anno di corso - a.a. 2005/2006

<b>STAGE TEMATICI - II ANNO DI CORSO - A.A. 2005/2006</b>	
<b>INDUSTRIA ALIMENTARE</b>	Ferrero (Alba)
<b>PASTICCERIA ARTIGIANALE</b>	Baratti & Milano Grom Resistenza Dolciaria
<b>RISO</b>	Acquerello Cascina Veneria
<b>ALLEVAMENTO ANIMALE</b>	Avicolo (Del Campo, FC) Bovino (La Granda) Suino (Maccagno, Beppe Dho)

Tabella 20 – Stage territoriali Italia - II anno di corso a.a. - 2005/2006

<b>STAGE TERRITORIALI ITALIA - II ANNO DI CORSO - A.A. 2005/2006</b>	
<b>SICILIA</b>	Olio Marsala Vino Pesce Presidio del Mandarino e del Faggiolo Badda Pasticceria Cous-cous Salumi (Amato di Camporeale)
<b>TRENTINO ALTO-ADIGE</b>	Vino, Vino Santo Formaggi (Puzzone di Moena, Graukaese) Troticoltura Speck Pane Mela della Valle di Non Grappa
<b>MARCHE</b>	Vino e distillati Pesca Olio Formaggio (Fontegrana di Belmonte Piceno, Pecorino) Pasta Razza Bovina Marchigiana Salumi

<b>CAMPANIA</b>	Formaggi (Provolone, Mozzarella di Bufala) Pasta (Di Nola, Afeltra) Pomodoro San Marzano Pizza Pasticceria Castagna di Montella Vino (Avellino)
-----------------	---

Tabella 21 – Stage territoriali estero (Paesi europei) – II anno di corso – a.a. 2005/2006

<b>STAGE TERRITORIALI ESTERO (Paesi europei) II ANNO DI CORSO - A.A. 2005/2006</b>	
<b>UNGHERIA</b>	Vino Razza Grigia Ungherese Presidio Razza Suina Mangalica Gulyas Pasta Razza Pecora Racka Distillati di Frutta Prugna Szilvalekvar
<b>SCOZIA</b>	Carne di maiale, di oca e di cervo Uova biologiche Funghi Itticoltura Birra Whiskey
<b>GERMANIA</b>	Vino bianco Erbe e spezie Acquacoltura e cacciagione Birra Patate
<b>FRANCIA</b>	Champagne Formaggi Lumache Fois Gras e anatre Tacchino Rosso Cioccolato Salumi Biscotti di Reims

Tabella 22 – Stage territoriali estero (Paesi europei) – II anno di corso – a.a. 2005/2006

<b>STAGE TERRITORIALI ESTERO (Paesi extra-europei) II ANNO DI CORSO - A.A. 2005/2006</b>	
<b>GIAPPONE</b>	Tè Riso Ortaggi Vino Saké Salsa di Soya Porro Miso Dolce - Wagashi Pesce Funghi Allevamento di Razza Bovina Tankaku Cereali
<b>USA</b>	Vino Ostriche Pane Conserve Frutta e Verdure Olio Formaggi
<b>INDIA</b>	Spezie e erbe Cereali Legumi Semi Tecniche Agronomiche Riso (Basmati) Frutta
<b>AUSTRALIA</b>	Vino Agricoltura Biologica Formaggio Allevamento Ittico Distillato di Eucalipto Aceto Ortaggi Allevamento di agnelli e kanguro Olio di Oliva Mandorle Confetture

Infine, si fornisce il dato relativo al numero di giorni trascorsi dagli studenti in attività di stage, durante l'arco dell'anno accademico.

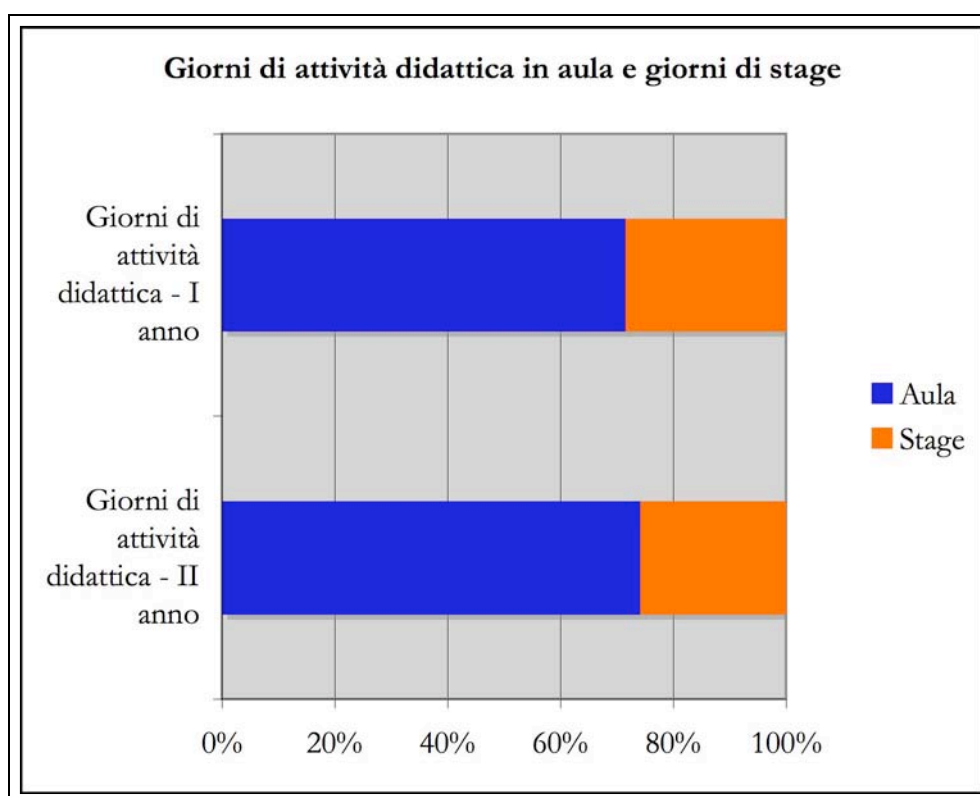
*Tabella 23 – Suddivisione giorni di attività didattica in aula e giorni di stage, per anno di corso – a.a. 2005/2006*

	Aula	Stage	Totale
Giorni di attività didattica - I anno	138	55	193
Giorni di attività didattica - II anno	143	50	193

Dalla tabella, si desume che, per quanto riguarda il I anno di corso, circa il 28,5% del tempo dedicato alla didattica è trascorso in stage, mentre, per il II anno di corso, la percentuale è pari a circa il 26%, valori che testimoniano come l'attività formativa svolta in stage assorba fino a quasi 1/3 del tempo destinato al periodo di lezione.

I dati appena esposti, sono raffigurati nel grafico seguente.

*Grafico 28 – Incidenza dei giorni di stage rispetto all'attività didattica totale*



### **6.3 – Il servizio Case dello studente**

Nella precedente sezione dedicata agli studenti iscritti all'Ateneo, era emerso che la popolazione studentesca proviene non solo dalle più svariate regioni italiane, ma anche da Paesi europei ed extra-europei. E' evidente, pertanto, che l'Università ha dovuto porsi il problema di dove ospitare gli studenti e di quale formula adottare per allestire e gestire un campus universitario.

La scelta dell'Università è stata quella di adottare la soluzione del cosiddetto "Campus diffuso", che si differenzia dal tradizionale campus universitario per la caratteristica di non concentrare tutti gli studenti in un unico complesso, ma di suddividerli in diverse unità abitative dislocate sul territorio. Gli appartamenti di questo "Campus diffuso" sono stati selezionati nel vicino comune di Bra per una duplice ragione; la prima di carattere logistico, in quanto sarebbe stato difficile individuare nella località di Pollenzo, in cui ha sede l'Università, un numero sufficiente di alloggi, la seconda di carattere sociale, per consentire agli studenti di abitare in una cittadina capace di offrire attività ricreative ed iniziative culturali sicuramente maggiori rispetto a quanto disporrebbero in un piccolo centro, quale è Pollenzo.

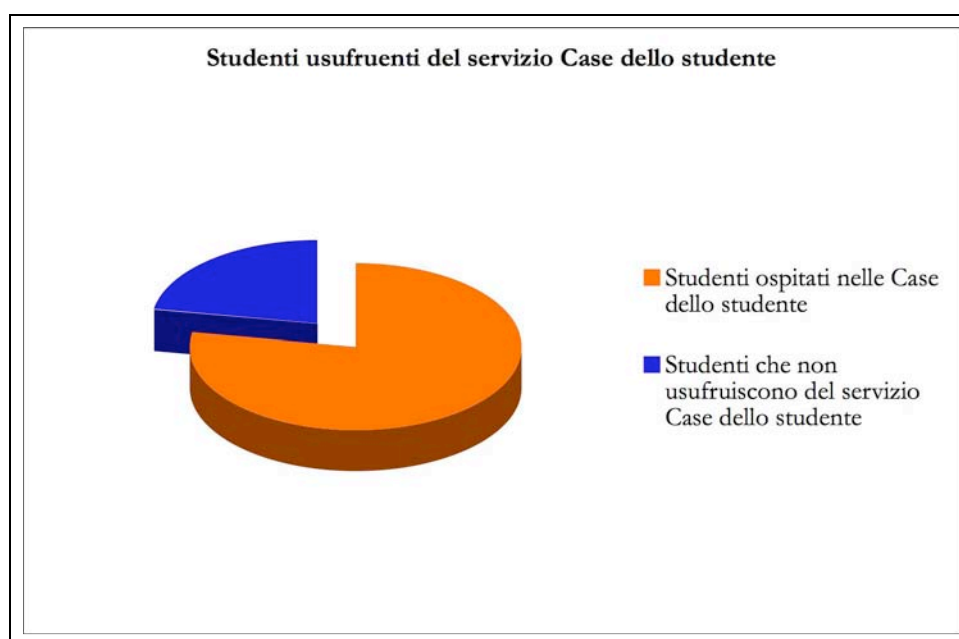
Nell'anno accademico 2005/2006, sono stati messi a disposizione degli studenti 31 appartamenti, in gran parte acquisiti con contratti di locazione, all'interno dei quali sono ospitati gli studenti, in numero minimo di 3 e massimo di 5 per alloggio; ogni studente dispone di una camera singola. Ciascun appartamento è completamente arredato in modo tale da garantire uno spazio organizzato dove vivere e studiare.

Il servizio abitativo viene erogato, di norma, per undici mesi all'anno, con l'eccezione del mese di agosto. Le assegnazioni delle camere vengono stabilite annualmente.

Il posto alloggio viene assegnato a tutti gli studenti regolarmente iscritti all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche che ne facciano richiesta. Compresi nella retta pagata dagli studenti ci sono riscaldamento, luce, acqua, collegamento ad Internet.

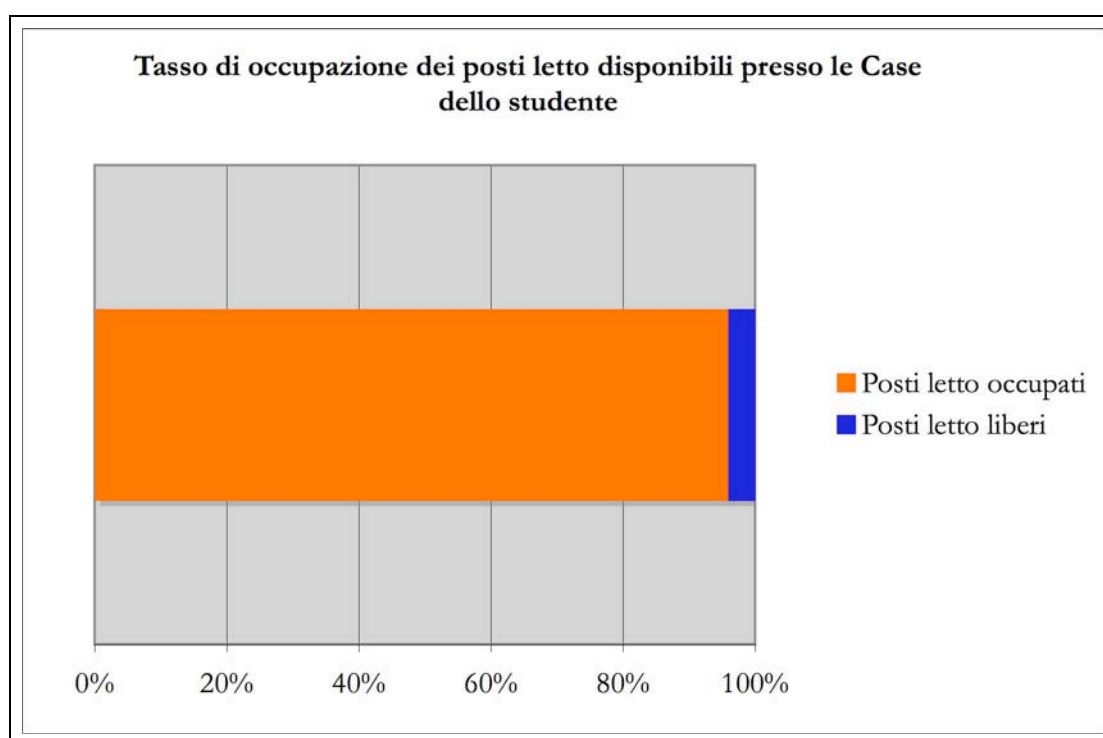
Sul totale di 121 studenti iscritti al I ed al II anno di corso, in 94 hanno usufruito del servizio Case dello studente, pari al 77,68%, come raffigurato nel seguente grafico.

Grafico 29 - Visualizzazione del numero di studenti ospitati nelle Case dello studente



Inoltre, considerato che, nei 31 appartamenti disponibili, per un totale di 98 posti letto, sono alloggiati 94 studenti, il tasso di occupazione delle Case dello studente per l'anno accademico 2005/2006 è pari al 95,9%; il dato, sicuramente alto, è indice di un'oculata gestione dell'intero comparto della logistica, responsabile della sistemazione degli studenti presso gli alloggi dell'Ateneo.

Grafico 30 - Tasso di occupazione dei posti letto disponibili presso le Case dello studente



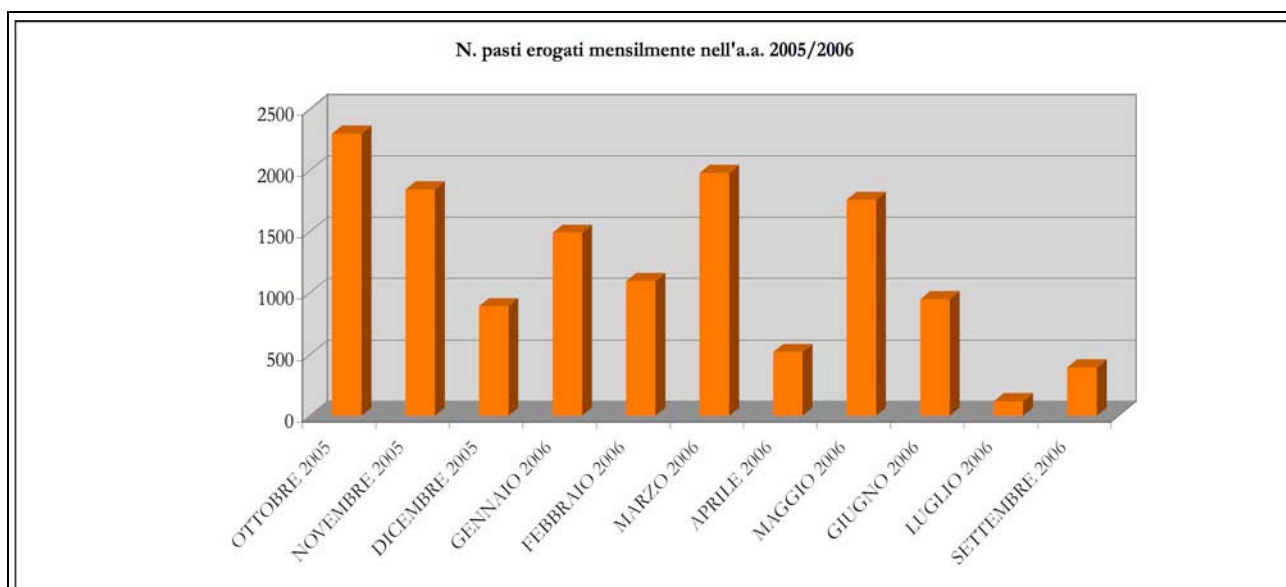
#### **6.4 – Servizio ristorante**

Altro servizio assicurato agli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è il servizio ristorante, garantito in tutte le giornate durante le quali si svolge l'attività didattica ordinaria. Il servizio è gestito dall'Albergo dell'Agenzia, nella medesima struttura che ospita l'Amministrazione dell'Università, e dalle Osterie FuoriPorta, a pochi chilometri dalla sede dell'Ateneo.

Perfettamente in sintonia con quanto appreso dagli studenti durante le lezioni e gli stage, i prodotti serviti sono selezionati sulla base di elevati standard di qualità, secondo la filosofia che ispira tutte le scelte dell'Ateneo, strettamente legato a Slow Food.

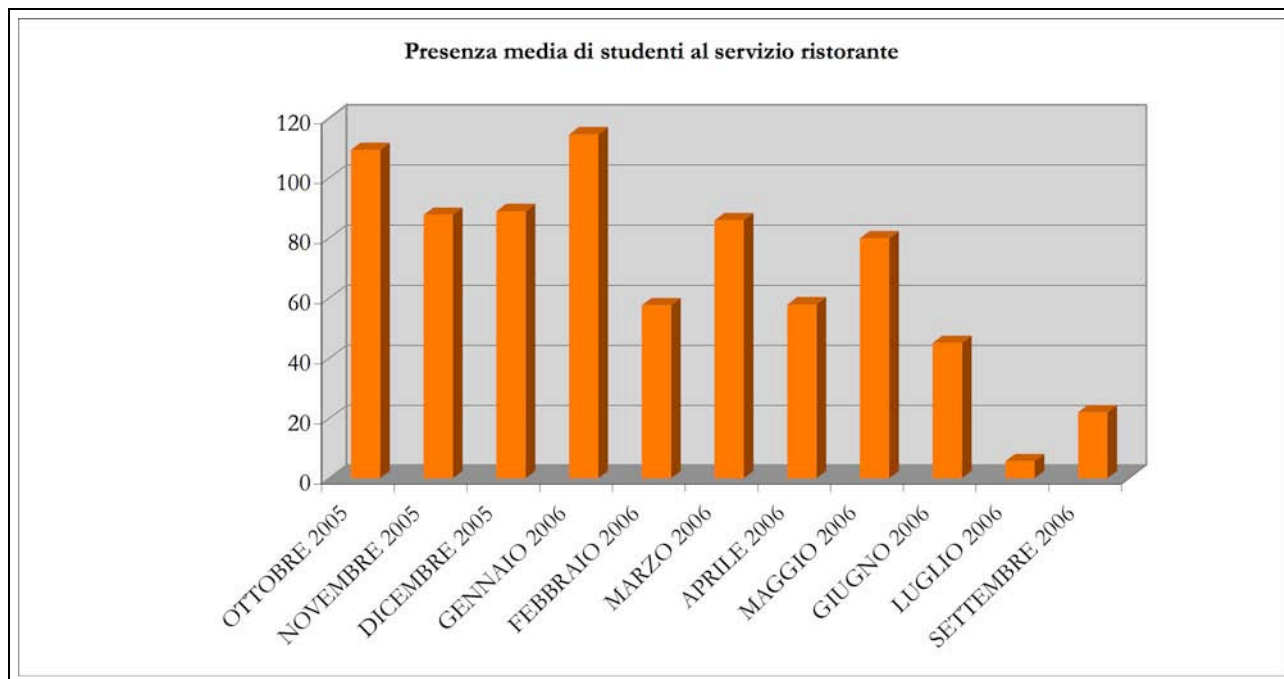
In totale, i ristoranti ai quali l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha affidato la gestione del servizio ristorante per gli studenti, nell'anno accademico 2005/2006 hanno erogato un totale di 13.336 pasti, suddivisi in ciascun mese come evidenziato dal grafico che segue. Dalla lettura del grafico, si rileva un andamento piuttosto altalenante, dovuto, da un lato, ai periodi di più intensa attività didattica, dall'altro, a parte l'ovvia considerazione relativa alla pausa per festività natalizie o pasquali, ai periodi nei quali gli studenti non sono presenti in Ateneo in quanto impegnati negli stage.

*Grafico 31 - Pasti erogati mensilmente nell'anno accademico 2005/2006*



Dall'esame dei valori forniti dall'Ufficio logistica, la media di presenze degli studenti usufruenti del servizio ristorante, in ciascun mese dell'anno accademico 2005/2006, è quella risultante dalla lettura del seguente grafico.

*Grafico 32 - Presenza media degli studenti al servizio ristorante nell'anno accademico 2005/2006*



Il dato di cui sopra, elaborato avendo come riferimento i mesi dell'anno accademico, se rapportato all'intero anno accademico, fa rilevare una presenza media al servizio ristorante di 67 studenti per ciascuno dei giorni nei quali il servizio è stato attivato.

I valori relativi al servizio ristorante, sulla base dei quali sono state prodotti i precedenti grafici, sono raccolti nella seguente tabella.

*Tabella 24 - Servizio ristorante presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*

<b>A.A. 2005/2006</b>	<b>Pasti somministrati</b>	<b>Giorni di erogazione del servizio</b>	<b>Presenza media di studenti al servizio ristorante</b>
Ottobre 2005	2298	21	109
Novembre 2005	1843	21	88
Dicembre 2005	890	10	89
Gennaio 2006	1489	13	115
Febbraio 2006	1095	19	58
Marzo 2006	1978	23	86
Aprile 2006	521	9	58
Maggio 2006	1759	22	80
Giugno 2006	947	21	45
Luglio 2006	120	21	6
Settembre 2006	396	18	22
<b>Totali</b>	<b>13336</b>	<b>198</b>	<b>67</b>

## **6.5 – Personal computer portatile**

Il Nucleo di Valutazione intende, in questa sede, fare una riflessione per quanto riguarda la materia dei laboratori informatici. Infatti, è da rilevare che non è stato previsto l'allestimento di un laboratorio informatico tradizionale, dotato di postazioni informatiche fruibili da parte degli studenti; gli organi dell'Università, già in sede di progettazione dell'Ateneo, hanno optato per una soluzione decisamente all'avanguardia per il panorama accademico italiano, consistente nel dotare ogni studente di un computer portatile, collegato alla rete Internet attraverso la tecnologia *wireless*, che consente agli studenti di ricevere via e-mail il materiale didattico preparato dai docenti, di comunicare via e-mail con l'Università e con gli altri studenti, di approfondire le conoscenze acquisite in aula attraverso ricerche effettuate grazie alla rete Internet; si può affermare che, per ciascuno studente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, il computer è un fondamentale ed insostituibile strumento dell'attività didattica.

## 7. La gestione amministrativa: gli aspetti economici-patrimoniali

### 7.1 – Considerazioni generali

Accostandosi ai dati di bilancio dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si premette che l'Ateneo, al proprio secondo anno di attività, non beneficia di contributi statali, previsti, in base al decreto istitutivo del 15 aprile 2005, solo a decorrere dalla fine del quinto anno di attività, in caso di positiva valutazione da parte del Comitato Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario.

Il dato non è di poca rilevanza, considerato che l'Università deve necessariamente provvedere alla copertura dei costi generati dall'attività di gestione unicamente attraverso il pagamento delle rette pagate dagli studenti o tramite i contributi erogati da enti o associazioni, che, condividendo le finalità alla base del progetto dell'Università, decidano di apportare il loro fondamentale sostegno economico.

Prima di iniziare l'analisi dei dati di bilancio è doveroso ricordare che l'esercizio contabile si apre il 1° settembre 2005 e si chiude il 31 agosto 2006; il sistema di contabilità utilizzato è quello economico-patrimoniale, attraverso il quale l'Ateneo monitora costantemente i propri conti, avendo come punto di riferimento la durata dell'anno accademico.

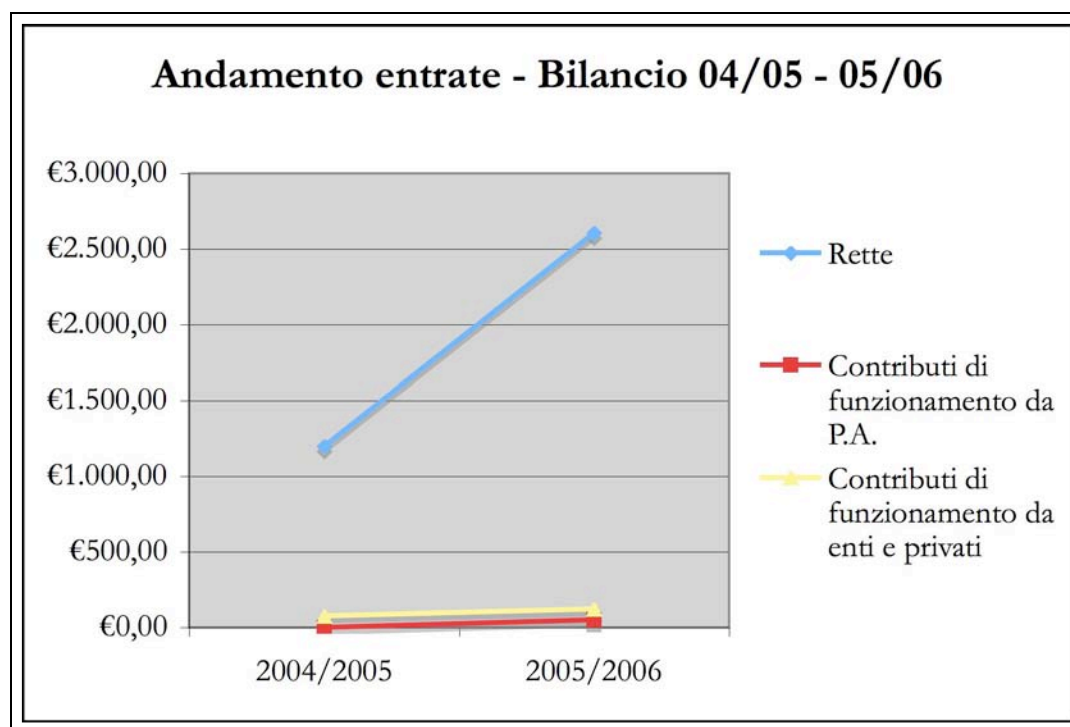
### 7.2 – La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'esercizio 2005/2006

Nelle tabelle che seguono sono sintetizzati i dati di bilancio, distinguendo le entrate dalle uscite al 31 agosto 2005 ed al 31 agosto 2006; ognuna delle due tabelle è fatta seguire dal rispettivo grafico, che raffigura l'andamento delle due voci di bilancio, nel corso dei due anni di attività accademica.

Tabella 25 – Sintesi dati di bilancio - Entrate

<b>Sintesi dei dati di bilancio - Entrate (dati in migliaia di euro)</b>		
	<b>Entrate al 31 agosto 2005</b>	<b>Entrate al 31 agosto 2006</b>
Rette pagate dagli studenti	€ 1.201,00	€ 2.608,00
Contributi e contratti di ricerca da amm. pubbl.	€ -	€ -
Contributi e contratti di ricerca da enti e privati	€ -	€ -
Contributi di funzionamento da amm. pubbl.	€ -	€ 50,00
Contributi di funzionamento da altri enti e privati	€ 75,00	€ 122,00
<b>Totale uscite</b>	<b>€ 1.276,00</b>	<b>€ 2.780,00</b>

Grafico 33 - Andamento entrate – Esercizio 2004/2005 – 2005/2006



Dalla lettura dei dati, si rileva l'incremento delle entrate relative al pagamento della retta, determinato dall'aumento del numero di studenti a seguito dell'attivazione del II anno di corso. Tale aumento di proarrà sino a che l'Università raggiungerà la situazione di regime in termini di numero di studenti, con il completarsi del ciclo del Corso di Laurea triennale e con l'attivazione, a partire dall'anno accademico 2007/2008, del Corso di Laurea Magistrale.

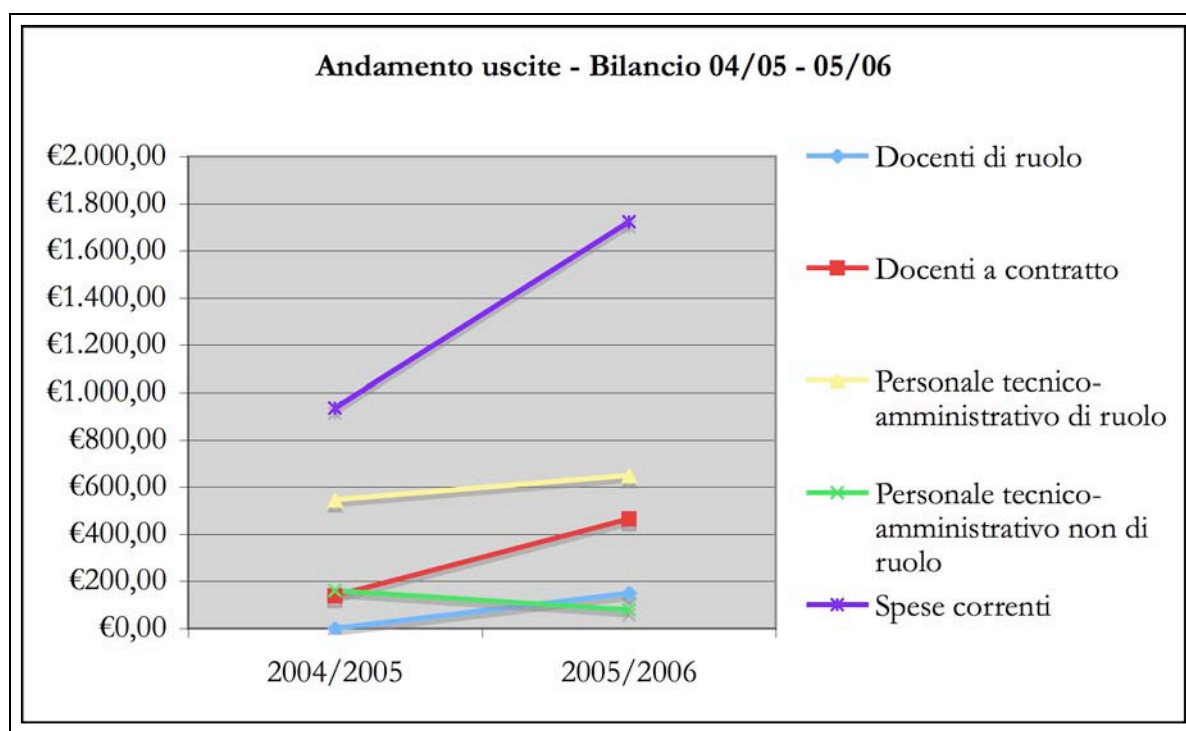
Inoltre, nell'esercizio 2005/2006 si registra il contributo di 50.000 euro erogato dal Ministero dell'Università a seguito degli adempimenti dell'Ateneo in materia di aggiornamento dei dati per l'Anagrafe Nazionale Studenti.

Infine, tra le entrate dell'esercizio in questa sede oggetto di esame, si rileva un incremento dei contributi di funzionamento erogati da enti diversi dalla pubblica amministrazione, costituiti per la maggior parte da importi erogati da sostenitori degli esoneri dal pagamento della retta, a carico del bilancio dell'Università.

Tabella 26 – Sintesi dati di bilancio - Uscite

<b>Sintesi dei dati di bilancio - Uscite (dati in migliaia di euro)</b>		
	<b>Uscite al 31 agosto 2005</b>	<b>Uscite al 31 agosto 2006</b>
Docenti di ruolo	€ -	€ 149,00
Docenti esterni Ateneo (attribuzioni di incarico)	€ 139,00	€ 465,00
Personale amministrativo e tecnico di ruolo	€ 547,00	€ 650,00
Personale amministrativo e tecnico non di ruolo	€ 161,00	€ 80,00
Spese correnti	€ 934,00	€ 1.722,00
<b>Totale uscite</b>	<b>€ 1.781,00</b>	<b>€ 3.066,00</b>

Grafico 34 - Andamento uscite – Esercizio 2004/2005 – 2005/2006



Dal raffronto delle uscite dei due esercizi di attività, si rileva l'incremento di quelle attinenti il docenti di ruolo e dei docenti a contratto, giustificabili con la necessità per l'Ateneo di provvedere alla copertura di un maggior numero di insegnamenti, resa necessaria con l'attivazione del II anno di corso. Ovviamente, con i prossimi anni accademici, è prevedibile che si assisterà ad un incremento della voce "Docenti di ruolo", mano a mano che gli organi dell'Università provvederanno ad adeguare gli organici ai requisiti minimi previsti per i corsi di nuova istituzione. Per quanto riguarda i docenti a contratto, sarà interessante procedere ad un'attenta analisi di quanto quest'istituto graverà sul bilancio dell'Università nel corso dei prossimi esercizi, per monitorarne l'utilizzo da parte dell'Ateneo.

Per contro, si nota un andamento sostanzialmente stabile per le voci relative al personale tecnico-amministrativo, che, pertanto, incide in misura minore con l'aumento del numero di studenti.

Per quanto concerne le spese correnti, queste fanno registrare un raddoppio del loro valore, evidenziando una loro crescita proporzionale al numero di studenti iscritti.

### **7.3 – I diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria**

Annualmente, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, al fine di garantire a tutti gli studenti il diritto allo studio, mette a disposizione delle matricole un certo numero di diritti all'esonero - totali e parziali - dal pagamento della retta universitaria; non trattandosi di vere e proprie erogazioni di somme di denaro non vengono denominate come borse di studio.

In bilancio, i diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria sono contabilizzati in diretta diminuzione delle entrate,

Nel prospetto che segue, sono riassunti i diritti all'esonero, per i quali annualmente gli organi di governo dell'Ateneo emettono i relativi bandi di concorso.

*Tabella 27 - Diritti all'esonero assegnati annualmente*

	<b>Diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria</b>			
	<b>€ 19.000</b>	<b>€ 15.000</b>	<b>€ 10.000</b>	<b>€ 5.000</b>
<b>Bandi per studenti UE</b>	2	2	2	2
<b>Bandi per studenti extra-UE</b>	2	2	2	2

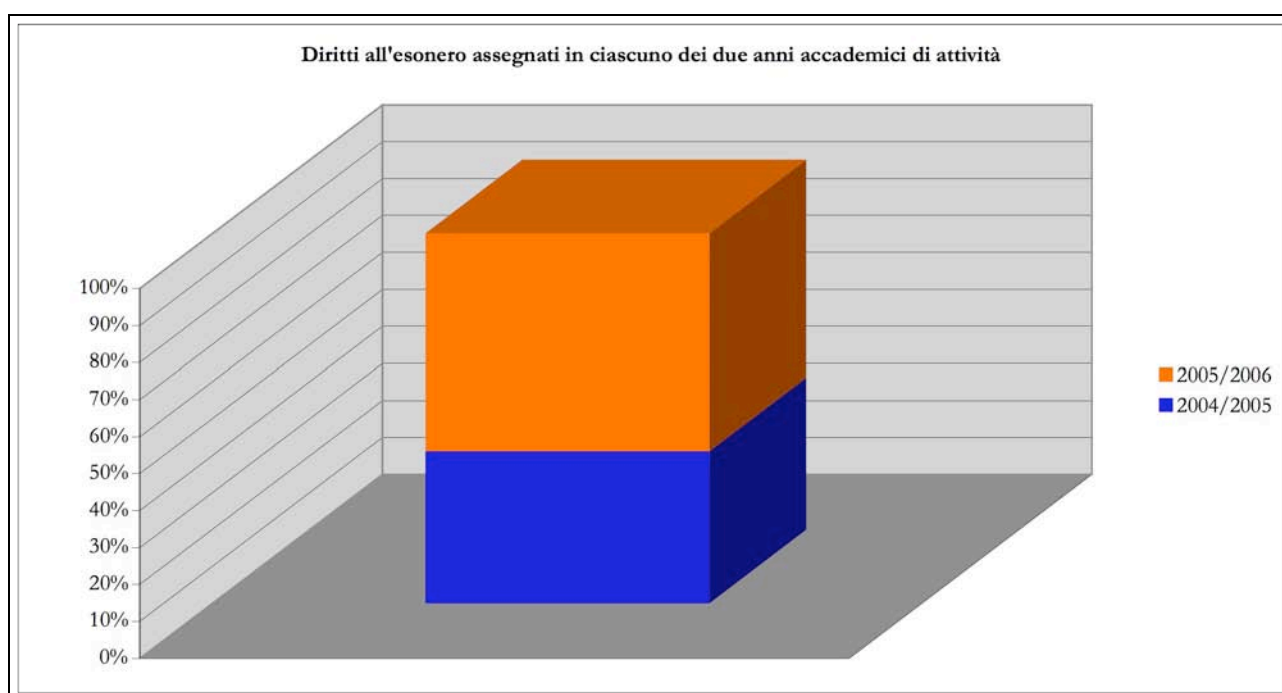
Per l'anno accademico 2005/2006, gli importi complessivi dei diritti all'esonero riconosciuti agli studenti ammontano a 414.000 euro, considerando le riassegnazioni effettuate nel II anno di corso a seguito delle revoche dei diritti all'esonero per mancato conseguimento dei requisiti di merito fissati per la riconferma del diritto all'esonero ed a seguito degli abbandoni degli studi di alcuni studenti beneficiari.

Nel prospetto e nel grafico che seguono, sono indicati gli importi dei diritti all'esonero assegnati dall'Ateneo in ciascuno dei due anni di esercizio.

*Tabella 28 - Totale diritti all'esonero assegnati nei due esercizi*

	<b>2004/2005</b>	<b>2005/2006</b>	<b>TOTALE</b>
<b>Ammontare diritti all'esonero</b>	€ 166.000	€ 248.000	<b>€ 414.000</b>

Grafico 35 – Incidenza diritti all'esonero per ciascuno dei due anni accademici



#### 7.4 – L'analisi del bilancio

Nel corso dell'esercizio contabile 2005/2006, il piano dei conti utilizzato si ispira ai principi della contabilità analitica e generale. Le registrazioni contabili avvengono su conti analitici, opportunamente differenziati per centri di costo appropriati; le registrazioni così effettuate vengono automaticamente convertite dal programma in base ai principi della contabilità generale, per dare origine al bilancio civilistico.

Ovviamente, si intende sottintesa la corrispondenza tra bilancio analitico e bilancio civilistico.

Dalla lettura della relazione integrativa al progetto di bilancio d'esercizio chiuso al 31 agosto 2006, presentata dal Collegio dei Revisori dei conti, si evidenzia che non è ancora stato effettuato il versamento da parte dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche del Fondo di dotazione patrimoniale e non sono state coperte le perdite cumulate. Alla luce di quanto detto, il Nucleo si associa nell'invitare gli organi di governo dell'Ateneo affinché si attivino per mettere in atto le procedure idonee ad ottenere la copertura della perdita d'esercizio da parte dell'Associazione Amici, ai sensi dell'art. 1.4 dello Statuto.

Passando alla struttura con la quale sono redatti "Stato Patrimoniale" e "Conto Economico", lo schema adottato prende spunto dallo schema previsto dal codice civile in materia di società commerciali, opportunamente adattato per alcune voci al carattere istituzionale dell'attività dell'Università.

Qui di seguito vengono riportati lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico al 31 agosto 2006.

*Tabella 29 – Stato Patrimoniale dell'esercizio 2005/2006 - Attivo*

<b>STATO PATRIMONIALE</b>	
<b>ATTIVO</b>	
<b>CREDITI V/ASSOC. PER DOTAZIONE PATRIM.</b>	<b>€ 1.000.000,00</b>
<b>IMMOBILIZZAZIONI</b>	
Immobilizzazioni immateriali	€ 152.376,00
Immobilizzazioni Finanziarie	€ 1.688,00
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI</b>	<b>€ 154.064,00</b>
<b>ATTIVO CIRCOLANTE</b>	
Crediti v/studenti	€ 252.437,00
Crediti v/altri	€ 76.121,00
<b>TOTALE CREDITI</b>	<b>€ 328.558,00</b>
Depositi bancare e postali	€ 229.082,00
<b>TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE</b>	<b>€ 456.835,00</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE</b>	<b>€ 557.640,00</b>
<b>RATEI E RISCONTI</b>	<b>€ 38.231,00</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>€ 1.749.935,00</b>

Tabella 30 - Stato Patrimoniale dell'esercizio 2005/2006 - Passivo

<b>STATO PATRIMONIALE</b>	
<b>PASSIVO</b>	
<b>PATRIMONIO NETTO</b>	
Risultato della gestione esercizio in corso	-€ 790.600,00
Fondo di dotazione patrimoniale iniziale	<u>€ 1.000.000,00</u>
<b>TOTALE PATRIMONIO NETTO</b>	<b>€ 209.400,00</b>
<hr/>	
<b>FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b>€ 20.500,00</b>
<hr/>	
<b>TFR DI LAVORO SUBORDINATO</b>	<b>€ 52.960,00</b>
<hr/>	
<b>DEBITI</b>	
Debiti v/fornitori	€ 394.793,00
Altri debiti	<u>€ 645.389,00</u>
<b>TOTALE DEBITI</b>	<b>€ 1.040.182,00</b>
<hr/>	
<b>RATEI E RISCONTI</b>	<b>€ 426.893,00</b>
<hr/>	
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>€ 1.749.935,00</b>
<hr/>	

Tabella 31 – Conto Economico dell'esercizio 2005/2006

<b>CONTO ECONOMICO</b>	
<b>VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	
Proventi da attività istituzionale	€ 2.607.842,00
Ricavi e proventi diversi	€ 5.184,00
Contributi	€ 166.731,00
<b>TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	<b>€ 2.779.757,00</b>
<b>COSTI DELLA PRODUZIONE</b>	
Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	€ 155.550,00
Per servizi	€ 1.826.380,00
Per godimento di beni di terzi	€ 95.031,00
Salari e stipendi del personale	€ 638.596,00
Oneri sociali	€ 207.814,00
Trattamento di fine rapporto	€ 32.593,00
Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	€ 23.342,00
Accantonamenti per rischi	€ 20.500,00
Oneri diversi di gestione	€ 31.441,00
<b>TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE</b>	<b>€ 3.031.247,00</b>
<b>DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE</b>	<b>-€ 251.490,00</b>
<b>PROVENTI E ONERI FINANZIARI</b>	
Proventi diversi	€ 3.554,00
Interessi ed altri oneri finanziari	-€ 6.415,00
<b>TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI</b>	<b>-€ 2.861,00</b>
<b>RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE</b>	<b>-€ 254.351,00</b>
Imposte sul reddito dell'esercizio	-€ 31.400,00
<b>UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO</b>	<b>-€ 285.751,00</b>