



## **NUCLEO DI VALUTAZIONE DI ATENEO**

**RELAZIONE ANNUALE**

*del*

**NUCLEO DI VALUTAZIONE**



**ANNO 2007**

## **Indice**

<b>1. Premessa</b>	pag. 3
<b>2. Introduzione</b>	pag. 5
<b>3. L'attività e il ruolo del Nucleo di Valutazione nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</b>	pag. 6
<b>4. La didattica</b>	
4.1 – Quadro dell'offerta formativa	pag. 9
4.2 – L'andamento delle iscrizioni al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche nel primo triennio di attività accademica	pag. 12
4.3 – L'attrattiva esercitata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla popolazione studentesca italiana e straniera	pag. 15
4.4 – I docenti stranieri impegnati presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	pag. 18
4.5 – Profilo degli studenti impegnati presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	pag. 21
4.6 – Monitoraggio dei primi tre anni del Corso di Laurea – Andamento della carriera universitaria degli studenti in termini di crediti formativi conseguiti	pag. 26
4.7 – Composizione del corpo docente: docenti di ruolo e docenti a contratto	pag. 27
4.8 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti	pag. 29
4.9 – Il personale tecnico-amministrativo	pag. 30
4.10 – Le strutture per lo svolgimento dell'attività didattica	pag. 31
<b>5. Il sistema di valutazione della didattica</b>	
5.1 – Premessa	pag. 34
5.2 – Metodologia e strumento della rilevazione	pag. 34
5.3 – Il grado di copertura dell'indagine	pag. 37
5.4 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine	pag. 44
5.5 – Gli esiti della rilevazione	pag. 45
5.6 – Anni accademici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007: criticità a confronto	pag. 62

5.7 – Livello di soddisfazione generale rilevato per ciascun insegnamento nell'anno accademico 2006/2007	pag. 65
5.8 – Considerazioni finali sul livello di soddisfazione manifestato dagli studenti	pag. 67
5.9 – Diffusione dei risultati	pag. 70
<b>6. La valutazione dell'esperienza universitaria da parte dei laureandi</b>	
6.1 – Lo strumento della rilevazione	pag. 71
6.2 – Il grado di copertura dell'indagine	pag. 76
6.3 – Gli esiti della rilevazione	pag. 78
<b>7. La ricerca</b>	
7.1. – Premessa	pag. 81
7.2 – La Rivista dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Il piacere di pensare il cibo	pag. 82
7.3 – Attività extra-didattica: conferenze e convegni	pag. 85
7.4 – La biblioteca	pag. 87
<b>8. I servizi per gli studenti</b>	
8.1 – Premessa	pag. 89
8.2 – Gli stage	pag. 89
8.3 – Il servizio Case dello studente	pag. 98
8.4 – Il servizio ristorante	pag. 100
8.5 – I personal computer portatili	pag. 102
<b>9. La gestione amministrativa: gli aspetti economico-patrimoniali</b>	
9.1 – Considerazioni generali	pag. 103
9.2 – La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'esercizio 2006/2007	pag. 103
9.3 – I diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria	pag. 109
9.4 – Il bilancio	pag. 111

## **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 delibere del Comitato Tecnico-Organizzativo del 2 febbraio 2006 e, a seguito delle dimissioni del dott. Angelo Siddi, dell'8 dicembre 2007, in conformità a quanto previsto dalla Legge 370/1999.

La composizione del Nucleo di Valutazione è la seguente:

- Prof. Luigi Puddu, docente di Ragioneria Pubblica presso la Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Economia aziendale, con funzioni di Presidente;
- Prof. Muzio Gola, docente di Progettazione meccanica e costruzione di macchine presso la I Facoltà di Ingegneria – Dipartimento di Meccanica – del Politecnico di Torino;
- 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 degli Studi di Scienze Gastronomiche;
- Dott. Enrico Sorano, ricercatore presso la Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Economia aziendale;

La redazione della presente Relazione annuale coincide con la conclusione del primo ciclo del Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche.

Per l'elaborazione della presente Relazione annuale, il Nucleo di Valutazione, basandosi sui dati raccolti in occasione della redazione delle precedenti Relazioni, accostandoli e confrontandoli con i valori rilevati nell'anno accademico 2006/2007, ha potuto realizzare la propria attività di valutazione, misurando il *trend* di miglioramento, crescita o peggioramento delle aree prese in considerazione, traendo utili indicazioni sull'andamento proprio di queste aree, dalla data di istituzione dell'Ateneo.

Analogamente a quanto fatto negli anni precedenti, anche ad inizio di questa 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 e 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 segnala che, sul sito dell'Università – [www.unisg.it](http://www.unisg.it) – è presente una sezione riservata al Nucleo di Valutazione, all'interno della quale sono pubblicate le relazioni redatte dal Nucleo, consultabili da chiunque vi sia interessato, per approfondire le tematiche inerenti la complessa

organizzazione universitaria. La presenza sul sito di questa sezione dedicata alla messa *on line* dei lavori del Nucleo 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 costituzione e condizione essenziale per far sì che tutti i soggetti operanti nell'Università mirino al costante miglioramento dei risultati.

## **2. Introduzione**

L'anno accademico 2006/2007, oggetto dell'attività di valutazione di cui si rende conto nella presente Relazione, è coinciso con il III anno accademico di attività e, conseguentemente, con il completamento del primo ciclo del Corso di Laurea triennale. I dati e le informazioni raccolte nell'arco di questo primo triennio consentono di evidenziare alcuni tra i principali risultati raggiunti, analizzati alla luce della loro evoluzione nel corso del tempo, a decorrere dall'istituzione dell'Università, sino al conseguimento del titolo di laurea da parte dei primi dottori in Scienze Gastronomiche.

La struttura di questa Relazione annuale ripropone la suddivisione operata in passato, prendendo, quindi, in considerazione l'attività didattica, le strutture, i servizi amministrativi e di supporto agli studenti e gli aspetti economico finanziari.

Prima di esporre i dati e le riflessioni scaturite dall'attività di valutazione, è opportuno riassumere brevemente i tratti caratterizzanti l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, inseritasi nel panorama accademico italiano con peculiarità tali da differenziarla dagli altri Atenei.

In dettaglio, 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 laureerà 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.

Uno degli elementi distintivi 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.

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

Al fine di introdurre adeguatamente il lavoro che ci si appresta a esporre, il Nucleo intende fare alcune considerazioni circa l'attività e il ruolo del Nucleo nell'Università, nell'intento di offrire un utile strumento per la lettura dei dati che seguiranno.

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.

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.

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.

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 da distribuire agli studenti, strumento ormai largamente diffuso nelle 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, 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 tutta la gamma disponibile 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, tentando di individuare l'andamento del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti frequentanti per ciascun insegnamento, per meglio evidenziare quelli maggiormente suscettibili di miglioramento sui quali intervenire con gli opportuni interventi correttivi. Inoltre, da quest'anno, approfittando del lavoro svolto nell'anno accademico 2004/2005 e nell'anno accademico 2005/2006, per la prima volta sarà possibile mettere a confronto i risultati dei questionari di tre 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.

A seguito del lavoro svolto nel corso di questi primi tre anni di attività, il Nucleo di Valutazione ha sperimentato quanto sia determinante la collaborazione di tutte le unità coinvolte nel processo di valutazione, coinvolgendole 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 e un miglioramento efficace e condiviso del sistema. Il Nucleo intende proseguire sulla strada intrapresa 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.

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 ha appena 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 necessari relativi alla docenza di ruolo e 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 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.

## **4. La didattica**

### **4.1. – Quadro dell’offerta formativa**

L’anno accademico 2006/2007 è coinciso con il terzo anno di attività dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, che completa il primo ciclo del proprio Corso di Laurea triennale, iniziato nell’anno accademico 2004/2005. La conclusione del terzo anno di corso rappresenta un momento particolarmente significativo, in quanto, partendo dall’osservazione dei risultati conseguiti nel I e nel II anno, confrontandoli con i dati relativi al III anno, oggetto della attuale rilevazione, è possibile fare un primo bilancio sull’apprezzamento manifestato dagli studenti sulla tipologia degli insegnamenti loro proposti e sulla qualità della didattica da loro percepita. Il Nucleo, per la prima volta dalla sua istituzione, ha avuto l’opportunità di raccogliere ed elaborare dati e informazioni relative a un arco di tempo che abbraccia l’intero percorso di studi triennale, con conseguente beneficio per l’attività di valutazione, che riesce a trarre un consuntivo completo dall’elaborazione dei dati complessivi.

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 a 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, integrate con insegnamenti strettamente umanistici. Gli studenti che conseguiranno la laurea in Scienze Gastronomiche dovranno essere 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 e 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 e 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 a 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 delle 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, nell'anno accademico 2006/2007, ai tre anni di corso.

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

*Tabella 1 – Manifesto degli studi – a.a. 2006/2007 – I anno del Corso di Laurea*

<b>Manifesto degli studi - a.a. 2006/2007 - 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 generale 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>Informatica</b>	<b>ING-INF/05</b> – Sistemi di elaborazione delle informazioni	Formativa di base	<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>
<b>Totale CFU</b>			<b>63</b>

*Tabella 2 – Manifesto degli studi – a.a. 2006/2007 – II anno del Corso di Laurea*

<b>Manifesto degli studi - a.a. 2006/2007 - 2° anno di corso</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>Settore scientifico disciplinare</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>CFU</b>
<b>Biologia animale e zoologia</b>	<b>BIO/05</b> - Zoologia	Formativa di base	<b>5</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>5</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>
<b>Totale CFU</b>			<b>59</b>

Tabella 3 – Manifesto degli studi – a.a. 2006/2007 – III anno del Corso di Laurea

Manifesto degli studi - a.a. 2006/2007 - 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
<b>Totale CFU</b>			<b>63</b>

#### 4.2 – L'andamento delle iscrizioni al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche nel primo triennio di attività accademica

Il Nucleo di Valutazione, ha ritenuto opportuno, approfittando della disponibilità dei dati relativi ai tre anni del Corso di Studi, nell'intento di procedere alla rilevazione dei dati non limitandosi a fotografare lo *status quo* di un dato a un certo momento, ma offrendo l'andamento nel corso del tempo del dato stesso, confrontare i dati relativi agli studenti immatricolati o iscritti al I anno del Corso di Laurea presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nei tre anni di attività accademica; in tal modo sarà possibile individuare la tendenza instauratasi sino a ora relativamente al numero degli studenti iscritti annualmente all'Ateneo.

Nella tabella che segue sono riassunti i valori relativi agli studenti immatricolati e iscritti al I anno di Corso di Laurea presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nei tre anni

accademici di attività dell'Ateneo, gli studenti che hanno abbandonato gli studi e gli studenti restanti, i cosiddetti "frequentanti".

*Tabella 4 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi nei primi 3 a.a. di attività dell'Ateneo.*

	<b>Studenti iscritti al I anno di corso</b>	<b>Studenti che hanno abbandonato gli studi</b>	<b>Studenti frequentanti</b>
<b>2004/2005</b>	73	-13	<b>60</b>
<b>2005/2006</b>	66	-5	<b>61</b>
<b>2006/2007</b>	63	-5	<b>58</b>
<b>Totale</b>	<b>202</b>	<b>-21</b>	<b>181</b>

Dalla lettura della tabella 4 si evince che, sebbene risulti un decremento del numero degli iscritti nel corso dei tre anni accademici di attività dell'Ateneo, si registra comunque una netta diminuzione del numero di studenti che hanno abbandonato gli studi, successivamente all'iscrizione. Il fatto che la cosiddetta "mortalità studentesca" sia decresciuta in modo così evidente è imputabile, molto probabilmente, a una attività di comunicazione maggiormente mirata, in grado di coinvolgere e chiamare all'iscrizione studenti effettivamente motivati e interessati alle tematiche oggetto di insegnamento nel Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, da ridurre al minimo il rischio di abbandoni.

Nei grafici che seguono sono raffigurati i dati riportati nelle precedenti tabelle; dalla loro lettura si desume agevolmente l'andamento dei valori nell'arco dei tre anni sotto esame.

*Grafico 1 – Andamento delle immatricolazioni/iscrizioni nei tre anni di attività accademica*

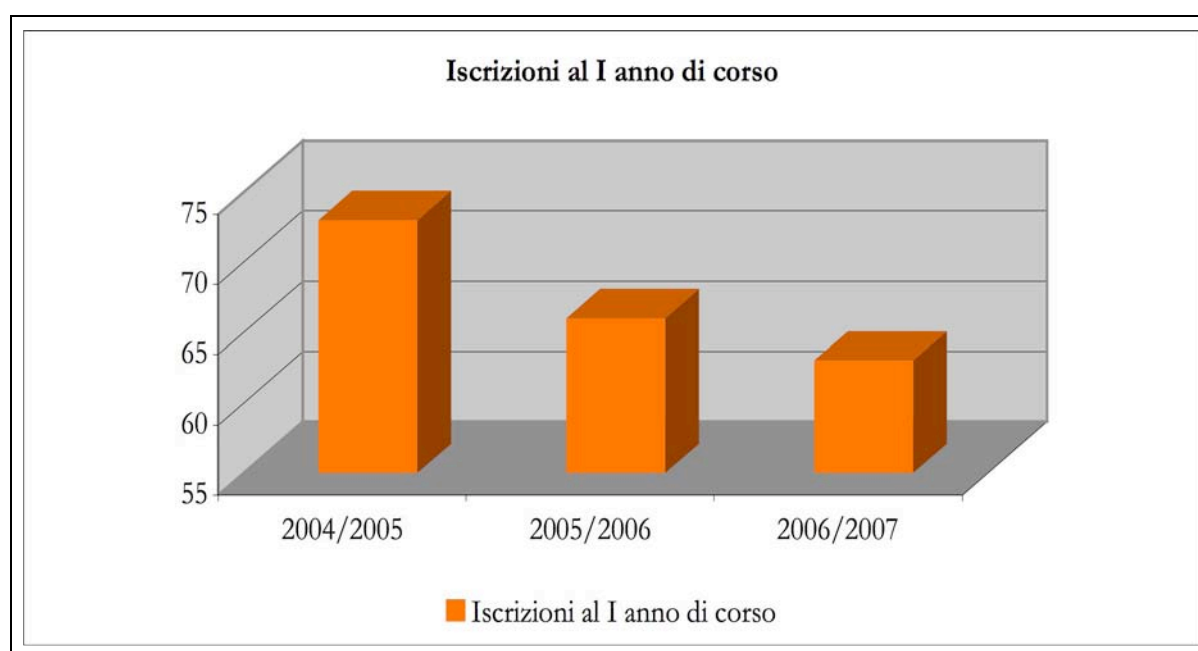


Grafico 2 – Studenti che hanno abbandonato gli studi nei tre anni di attività accademica

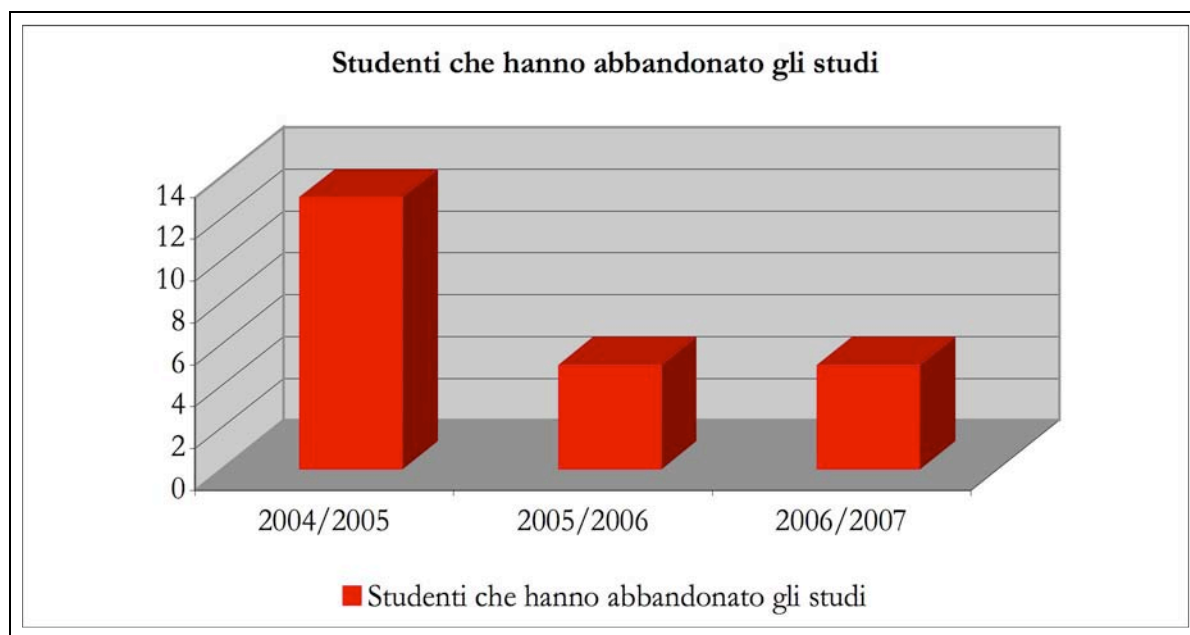
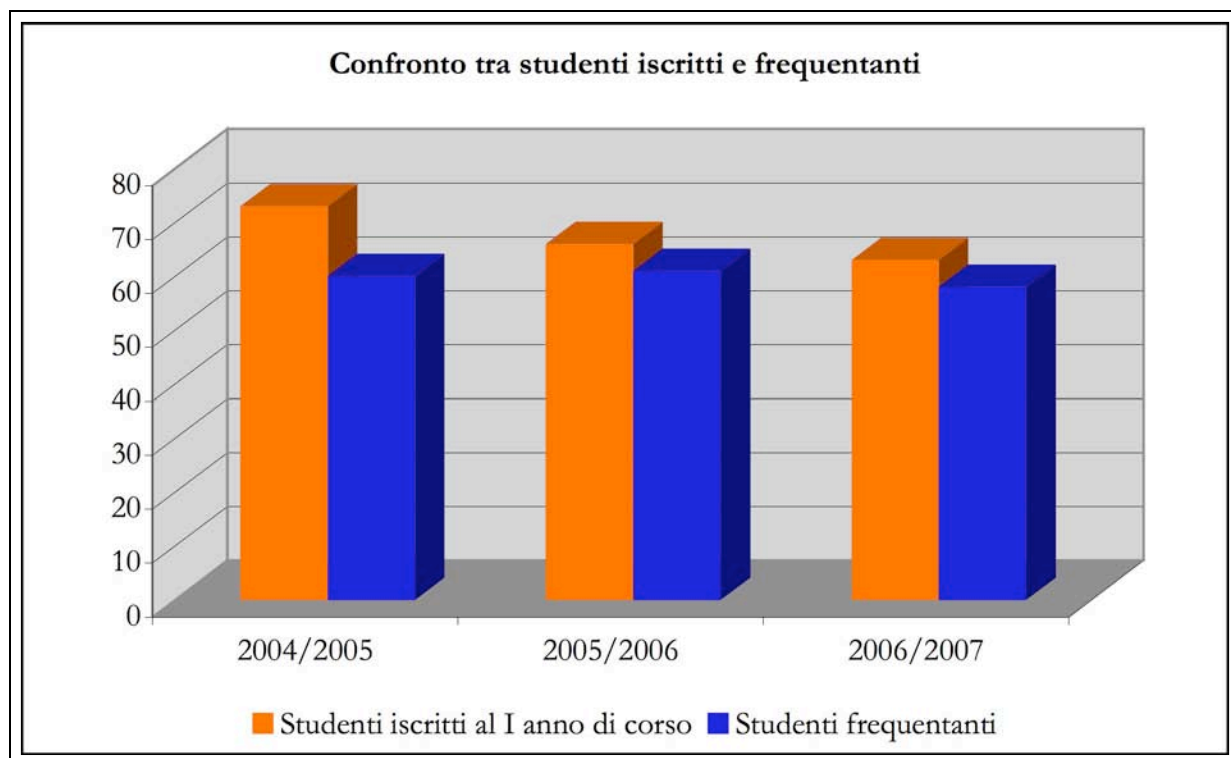


Grafico 3 – Studenti immatricolati/iscritti e frequentanti nei tre anni accademici



I dati sopra esposti si discostano nettamente da quanto rilevato dall'ISTAT nel lavoro di ricerca "Università e lavoro: orientarsi con la statistica" (Edizione 2008 - <http://www.istat.it/lavoro/unilav/>), 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 e nel terzo anno di attività accademica dell'Ateneo siano più motivati e consapevoli dei contenuti didattici del Corso di Laurea e, pertanto, meno esposti a ripensamenti.

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. D'altro canto, si precisa che proprio la corretta comunicazione rivolta agli studenti è considerato requisito di trasparenza, indicato tra quelli necessari per l'attivazione annuale dell'offerta formativa degli Atenei dal DM 31 ottobre 2007, n. 544.

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

Uno degli elementi caratterizzanti l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nell'ambito del panorama accademico italiano è l'impronta internazionale che l'ente promotore ha inteso imprimere all'Ateneo sin dalla sua istituzione. L'intenzione di fare di questo Ateneo un punto di riferimento internazionale per lo studio e la diffusione della cultura gastronomica impone al Nucleo di Valutazione di monitorare attentamente la capacità degli organi accademici di tenere fede all'impegno, verificando nel corso del tempo l'andamento delle iscrizioni di studenti stranieri, europei e extra-europei.

A questo proposito, nella tabella che segue sono riportati gli studenti stranieri iscritti al I anno del Corso di Laurea negli anni accademici 2004/2005, 2005/2006 e 2006/2007, suddivisi per nazionalità.

Tabella 5 – Nazionalità studenti stranieri iscritti al I anno del Corso di Laurea

	Matricole straniere 04/05	Matricole straniere 05/06	Matricole straniere 06/07
USA	5	4	2
Canada	0	1	0
Messico	1	0	0
Giappone	4	0	1
Kenya	0	2	2
Ucraina	1	0	0
Costarica	1	0	0
Palestina	1	0	0
Svizzera	3	1	5
Germania	2	7	4
Austria	2	0	3
Svezia	1	0	0
Gran Bretagna	1	1	0
Ungheria	1	0	0
Grecia	0	1	0
Olanda	0	1	0
Francia	0	1	0
Turchia	1	1	1
Trinidad e Tobago	0	0	1
Spagna	0	0	1
San Marino	0	0	1
Australia	0	0	1
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>22</b>

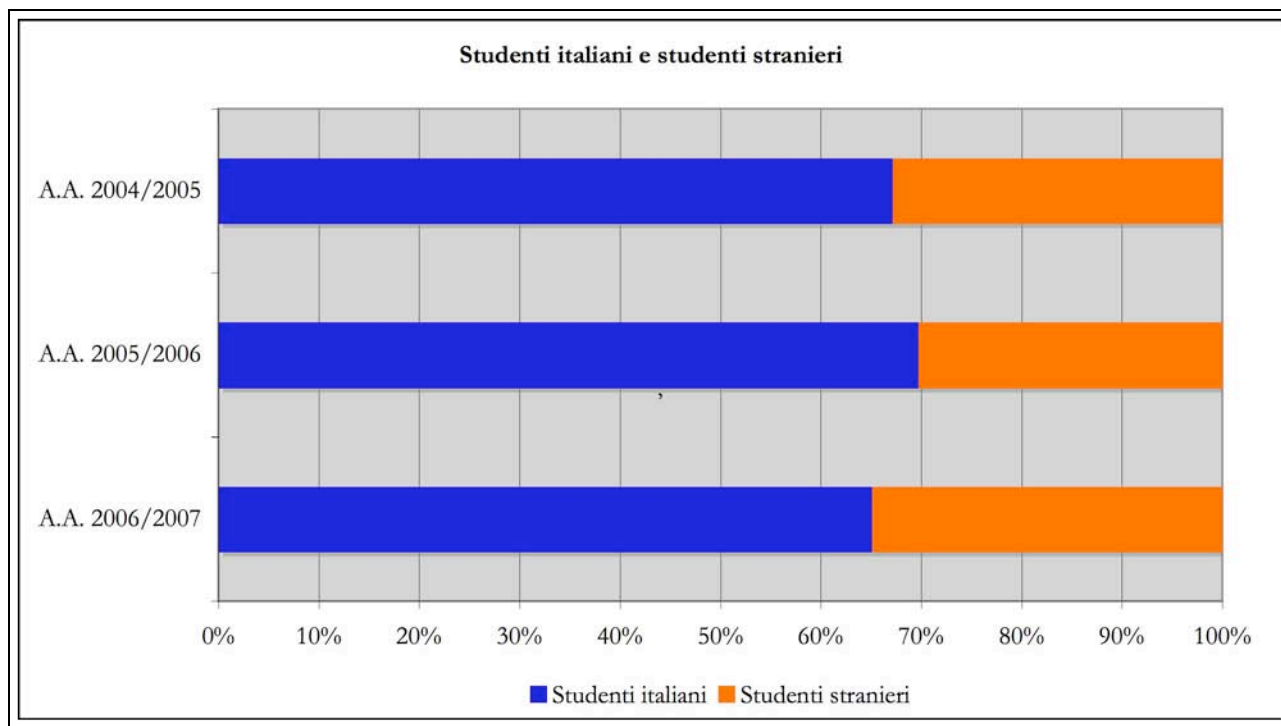
I valori sopra esposti, rapportati al numero di studenti iscritti in ciascuno dei tre anni accademici in esame, rilevano una presenza percentuale di studenti stranieri iscritti stabilmente assestata sopra il 30%, facendo registrare un incremento percentuale di circa quattro punti del numero di studenti stranieri iscritti al I anno nell'anno accademico 2006/2007, come evidenziato nel seguente prospetto.

Tabella 6 – Raffronto presenza studenti italiani e stranieri (Valori assoluti e %)

	Studenti italiani	Studenti stranieri	Totali
A.A. 2004/2005	49	24	73
	67,12%	32,88%	100,00%
A.A. 2005/2006	46	20	66
	69,70%	30,30%	100,00%
A.A. 2006/2007	41	22	63
	65,08%	34,92%	100,00%

Di seguito, la raffigurazione grafica dei dati di cui sopra.

*Grafico 4 – Andamento delle iscrizioni al I anno di corso degli studenti italiani e stranieri.*



I dati di cui sopra sono indubbiamente confortanti, alla luce di quanto rilevato dal Nucleo di Valutazione con la redazione della Relazione annuale 2006; in quell'occasione, infatti, il Nucleo, avendo constatato, nell'anno accademico 2005/2006, una leggera flessione dell'incidenza percentuale della presenza di studenti stranieri sul totale delle matricole e degli iscritti al I anno di corso, aveva sollecitato gli organi accademici a una riflessione sulla capacità dell'Ateneo di comunicare all'esterno, in primis nei paesi europei ed extra-europei, i contenuti della propria offerta formativa.

Per completare il quadro relativo alla provenienza degli studenti, il Nucleo, riprendendo la metodologia seguita nella redazione delle precedenti Relazioni annuali, ha ritenuto opportuno procedere all'individuazione della regione di provenienza degli studenti italiani. Prendendo in esame le regioni di provenienza di ogni studente immatricolatosi nell'anno accademico 2006/2007 e confrontandolo con lo stesso dato relativo alle matricole dei precedenti anni accademici, si conferma la tendenza, già rilevata lo scorso anno accademico, secondo la quale, rispetto al primo anno di attività, si registra il netto incremento di studenti provenienti dalle regioni del centro- sud Italia, a dimostrazione di una maggior efficacia dell'attività di comunicazione posta in essere dall'Ateneo, che sta dimostrando di essere in grado di raggiungere gli studenti residenti sull'intero territorio nazionale.

Tabella 7 – Regione di provenienza matricole italiane – a.a. 04/05 – 05/06 – 06/07

	Matricole a.a. 2004/2005	Matricole a.a. 2005/2006	Matricole a.a. 2006/2007
<b>Piemonte</b>	19	14	12
<b>Lombardia</b>	11	9	14
<b>Veneto</b>	5	1	1
<b>Lazio</b>	5	2	1
<b>Emilia-Romagna</b>	4	3	1
<b>Liguria</b>	2	1	1
<b>Toscana</b>	1	2	2
<b>Trentino</b>	1	1	0
<b>Marche</b>	1	1	0
<b>Sicilia</b>	0	5	1
<b>Sardegna</b>	0	1	0
<b>Calabria</b>	0	1	1
<b>Molise</b>	0	1	0
<b>Abruzzo</b>	0	1	2
<b>Umbria</b>	0	1	0
<b>Campania</b>	0	1	1
<b>Puglia</b>	0	1	3
<b>Basilicata</b>	0	0	1
<b>TOTALE</b>	<b>49</b>	<b>46</b>	<b>41</b>

#### 4.4 – I docenti stranieri impegnati presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

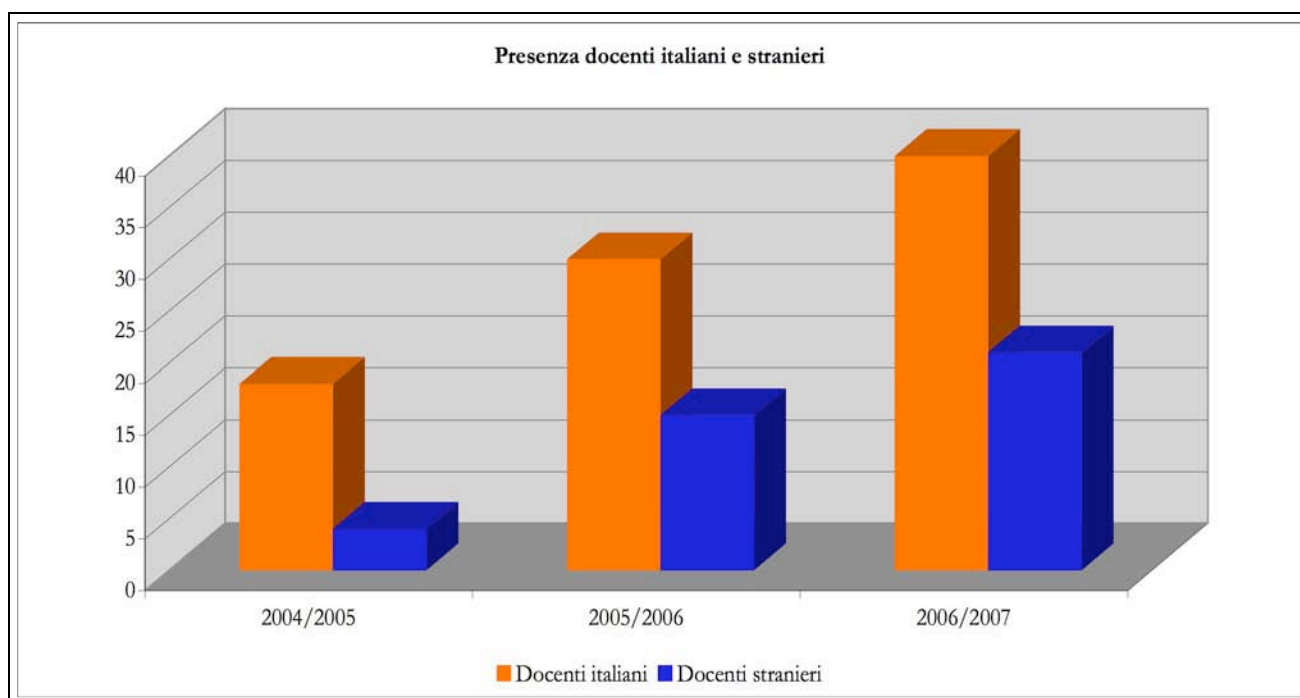
Il Nucleo ritiene particolarmente rilevante ai fini dell'internazionalità dell'Ateneo che sia assicurata un'importante presenza di docenti stranieri; infatti sin dalla prima redazione della Relazione annuale il Nucleo ha monitorato attentamente questa presenza, rilevando, per l'anno accademico 2004/2005, anno di attivazione del I anno del Corso di Laurea, una presenza di docenti stranieri pari al 18% del totale, per l'anno accademico 2005/2006, nel quale erano attivati il I e il II anno di corso, una presenza di docenti stranieri pari al 33% del totale, mentre, nell'anno accademico 2006/2007, nel quale è stato raggiunto l'obiettivo di completare il primo ciclo del Corso di Laurea triennale, il totale dei docenti stranieri titolari di insegnamenti o seminari si è attestato al 34% del totale.

La tabella e il grafico che seguono evidenziano l'andamento della presenza di docenti stranieri nel corso del primo triennio di attività dell'Ateneo.

Tabella 8 – Presenza docenti italiani e stranieri nel corso del primo triennio di attività dell'Ateneo

	Docenti italiani	Docenti stranieri	Totali
A.A. 2004/2005	18	4	22
	81,82%	18,18%	100,00%
A.A. 2005/2006	30	15	45
	66,67%	33,33%	100,00%
A.A. 2006/2007	40	21	61
	65,57%	34,43%	100,00%

Grafico 5 – Presenza docenti italiani e stranieri nel corso del primo triennio di attività dell'Ateneo



Nella tabella che segue è dettagliata, per l'anno accademico 2006/2007 in questa sede sotto esame, la suddivisione per ogni singolo insegnamento della presenza di docenti italiani e stranieri.

Tabella 9 – A.A. 2006/2007: docenti italiani e stranieri per ciascun insegnamento

	Insegnamenti	Docenti italiani	Docenti stranieri	
		n.	n.	Nazionalità
1	Analisi sensoriale I	2	0	-
2	Analisi sensoriale II	2	1	USA
3	Antropologia	1	1	Messico
4	Biologia animale e zoologia	1	0	-
5	Botanica	0	2	Germania/USA
6	Comunicazione alimentare	1	3	Svizzera/Gran Bretagna/USA
7	Diritto alimentare	1	0	-
8	Economia dell'azienda agroalimentare	2	0	-
9	Economia e statistica	1	1	Gran Bretagna
10	Elementi di fisiologia, nutrizione, dietetica	0	2	India/USA
11	Enologia	0	2	Francia/Spagna
12	Estetica	2	0	-
13	Informatica	3	0	-
14	Istituzioni di tecnologie alimentari	1	1	USA
15	Lingua inglese	0	2	Gran Bretagna
16	Lingua italiana per stranieri	3	0	-
17	Marketing dei prodotti alimentari di qualità	2	0	-
18	Microbiologia e igiene	2	0	-
19	Processi delle tecnologie alimentari	1	1	Francia
20	Produzioni animali	2	0	-
21	Produzioni vegetali	2	0	-
22	Scienze molecolari di base	2	0	-
23	Sistemi di ristorazione	1	0	-
24	Sociologia dell'ambiente e del territorio	1	1	USA
25	Storia cucina e gastronomia I	1	1	Gran Bretagna
26	Storia cucina e gastronomia II	1	1	Gran Bretagna
27	Storia dell'agricoltura	1	0	-
28	Storia dell'alimentazione I	1	1	Francia
29	Storia dell'alimentazione II	2	1	Israele
30	Turismo enogastronomico	3	0	-
31	Viticoltura	2	0	-

La circostanza che più di un terzo dei docenti impegnati nell'attività didattica sia straniero è sicuramente indice di un notevole impegno degli organi accademici di garantire all'Ateneo un carattere di internazionalità e 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.

#### 4.5 – Profilo degli studenti immatricolati e iscritti al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

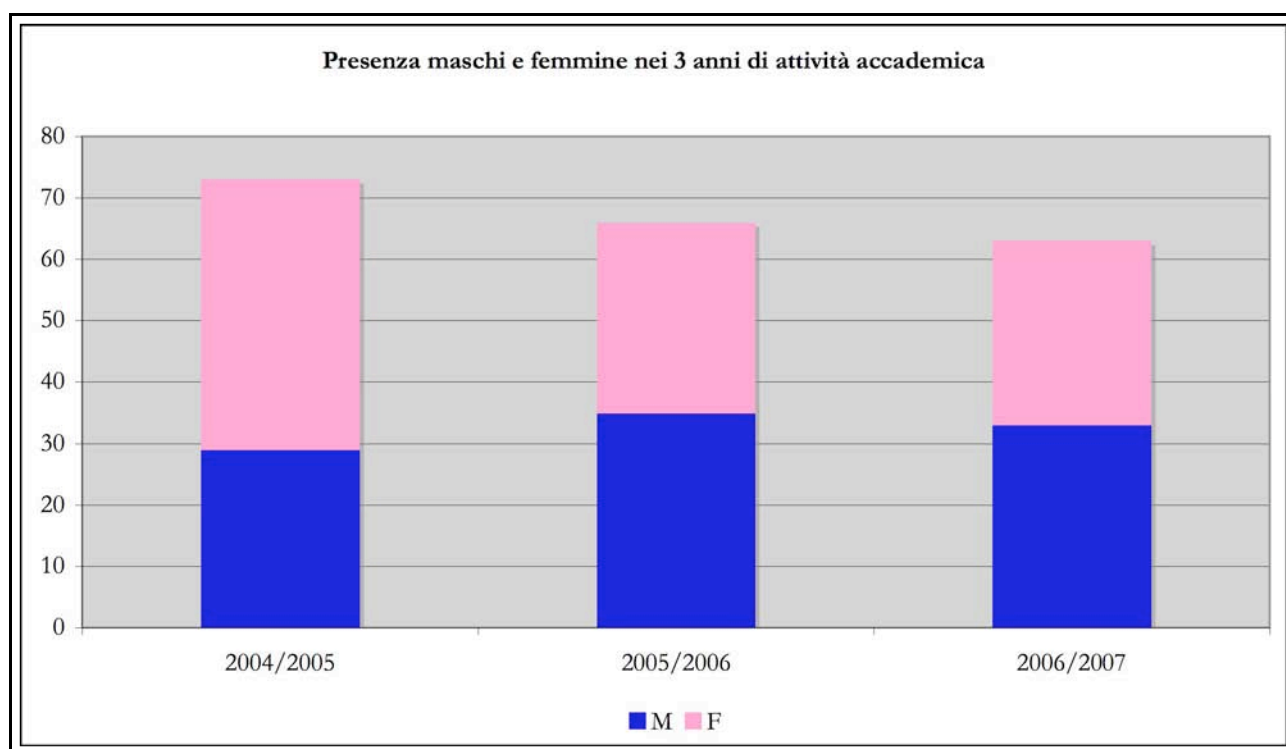
Il primo dato preso in esame consiste nella distinzione tra studenti maschi e studenti femmine iscritti all'Ateneo nei primi tre anni di attività accademica.

Nella tabella e nel grafico successivi sono evidenziati i dati relativi alla presenza maschile e femminile negli anni accademici 2004/2005, 2005/2006 e 2006/2007.

Tabella 10 – Maschi e femmine iscritti all'Ateneo

	<b>M</b>	<b>F</b>	<b>Totale</b>
<b>2004/2005</b>	29	44	<b>73</b>
<b>2005/2006</b>	35	31	<b>66</b>
<b>2006/2007</b>	33	30	<b>63</b>

Grafico 6 – Andamento iscrizione maschi e femmine all'Ateneo



Dalla lettura dei dati di cui sopra si rileva che le iscrizioni nel primo anno di attività accademica hanno fatto registrare una prevalenza di femmine rispetto ai maschi, mentre nei successivi due anni accademici le iscrizioni sono andate verso un sostanziale equilibrio tra presenza maschile e presenza femminile.

Con riferimento al titolo studio conseguito dagli studenti, rispetto all'elaborazione dei dati operata in occasione della redazione delle precedenti relazioni annuali, il Nucleo ha inserito, accanto ai

## *Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

titoli rilasciati dagli istituti scolastici italiani, la voce relativa agli istituti superiori esteri, nella quale sono stati raccolti i titoli di studio conseguiti dagli studenti provenienti da una scuola secondaria superiore straniera.

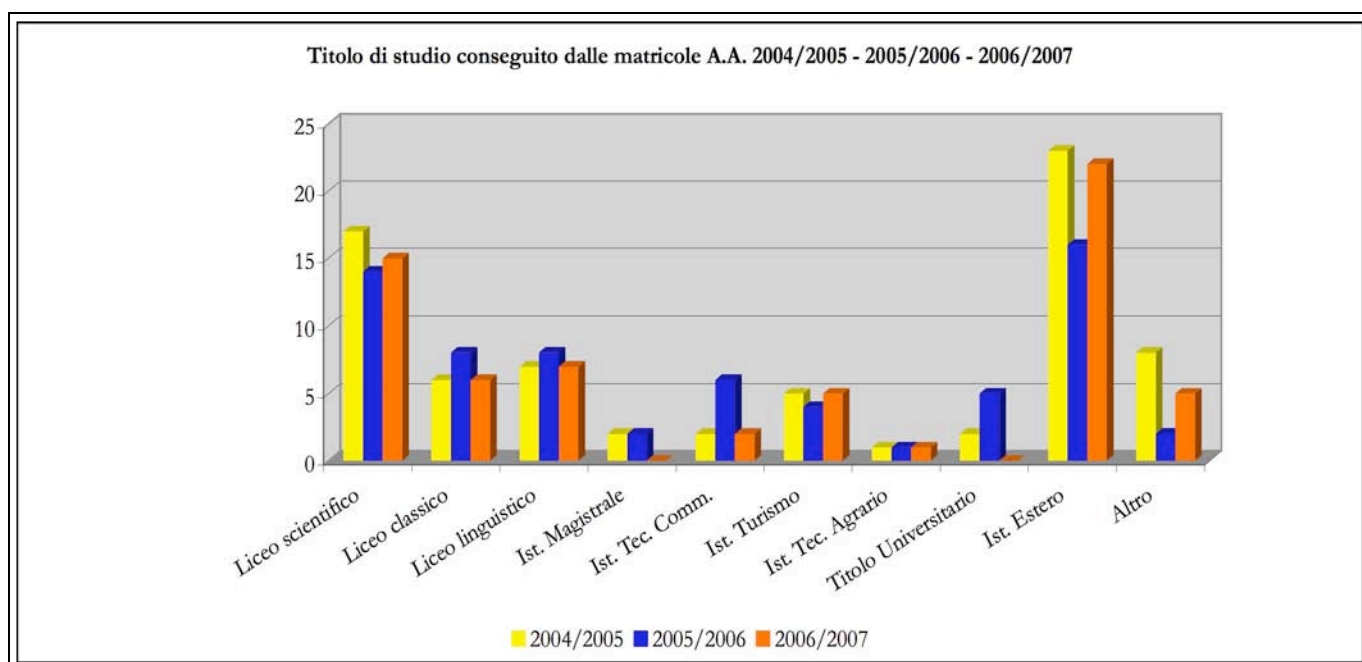
La tabella e il grafico che seguono riassumono le scuole di provenienza degli studenti iscritti all'Ateneo; rispetto a quanto rilevato nei precedenti anni accademici, anche per l'anno accademico 2006/2007, in questa sede sotto esame, si nota una consistente presenza di liceali, più della metà dei quali provenienti dal Liceo scientifico, e una discreta presenza di studenti provenienti dagli Istituti tecnici alberghieri e per il turismo; si rileva, infine, l'assenza di studenti già in possesso di un titolo di laurea, presenza rilevata, invece, nei primi due anni di attività didattica dell'Ateneo.

Conoscere la scuola o l'istituto di provenienza degli studenti è particolarmente significativo soprattutto per l'attività di comunicazione all'esterno dell'offerta formativa attivata annualmente dall'Ateneo; infatti, la conoscenza del bacino di provenienza delle matricole consente di programmare nel modo più idoneo e mirato possibile l'attività di informazione e orientamento dei maturandi, futuri candidati all'iscrizione all'Università.

*Tabella 11 – Titolo di studio conseguito dagli studenti iscritti negli A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007*

<b>Titolo di studio</b>	<b>2004/2005</b>	<b>2005/2006</b>	<b>2006/2007</b>
Liceo scientifico	17	14	15
Liceo classico	6	8	6
Liceo linguistico	7	8	7
Istituto Magistrale	2	2	0
Istituto Tecnico Commerciale	2	6	2
Istituto per il Turismo	5	4	5
Istituto Tecnico Agrario	1	1	1
Titolo Universitario	2	5	0
Istituto Estero	23	16	22
Altro	8	2	5
<b>Totale</b>	<b>73</b>	<b>66</b>	<b>63</b>

Grafico 7 – Titolo di studio conseguito dagli studenti iscritti negli A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007



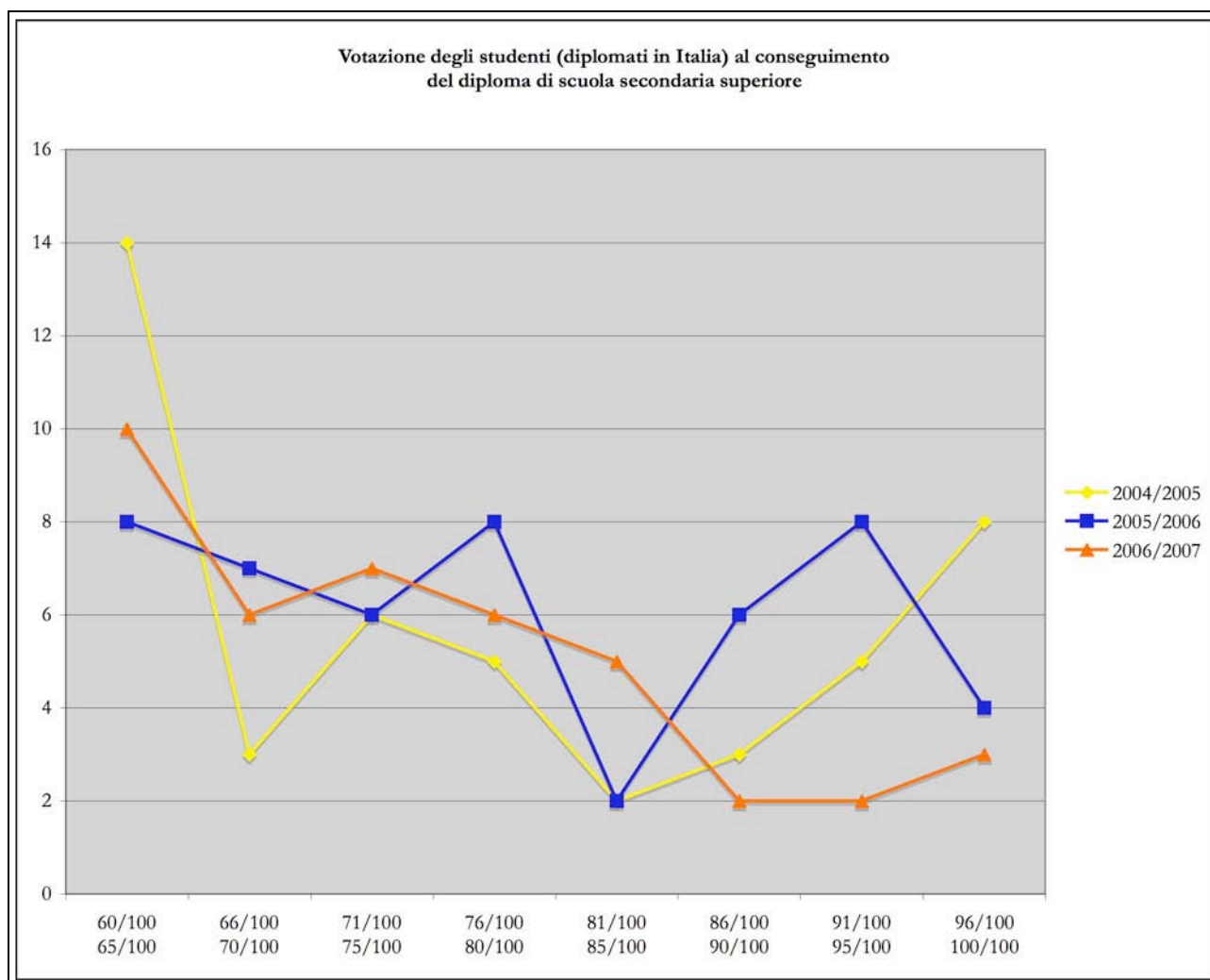
Associato al titolo di studio conseguito, il Nucleo di Valutazione ha elaborato il dato inerente la votazione ottenuta dagli studenti a seguito del superamento dell'esame di Stato conclusivo dei corsi di istruzione secondaria di II grado. Per la raffigurazione dei dati forniti dalla segreteria studenti, il Nucleo ha raggruppato le varie votazioni in bande di oscillazione, all'interno delle quali sono stati collocati di studenti, in ragione del voto conseguito.

Dalla lettura della tabella e del grafico che seguono, si individua una votazione media conseguita dagli studenti immatricolati all'anno accademico 2006/2007 generalmente inferiore alla votazione conseguita dalle matricole dei precedenti anni accademici. In particolare, si rileva la netta diminuzione del numero di studenti che, al superamento dell'esame di Stato finale, hanno conseguito la votazione pari o prossima a 100/100. Si precisa, infine, che i dati esposti sono relativi ai soli studenti diplomatisi in Italia.

Tabella 12 – Votazione conseguita dalle matricole diplomate in Italia

Votazione studenti diplomati in Italia	2004/2005	2005/2006	2006/2007
60/100 – 65/100	14	8	10
66/100 – 70/100	3	7	6
71/100 – 75/100	6	6	7
76/100 – 80/100	5	8	6
81/100 – 85/100	2	2	5
86/100 – 90/100	3	6	2
91/100 – 95/100	5	8	2
96/100 – 100/100	8	4	3

Grafico 8 – Votazione ottenuta dagli studenti iscritti, al superamento dell'esame di Stato (confronto tra anni accademici, per studenti diplomati in Italia)



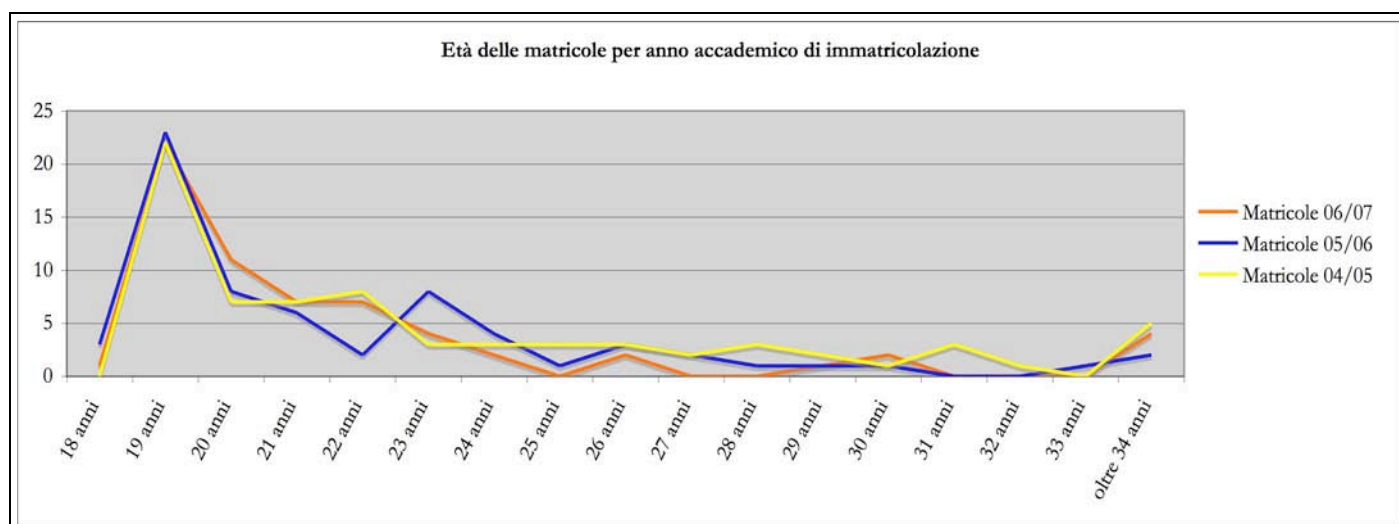
Infine, nella tabella e nel grafico che seguono è rilevata l'età degli studenti al momento dell'immatricolazione presso l'Ateneo, mettendo a confronto i tre anni accademici di attività dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Dalla lettura del grafico si ravvisa un andamento piuttosto costante per quanto riguarda l'età alla quale gli studenti si iscrivono all'Ateneo. Il Nucleo rileva una delle peculiarità di questa Università, vale a dire la capacità di attrarre anche studenti oltre l'età propria dei neodiplomati, che solitamente fanno il loro ingresso nel mondo accademico; vista la presenza considerevole di studenti oltre i 23 anni di età, sembra consolidarsi la tendenza che vede accostarsi all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche studenti spinti da forte motivazione e ponderazione della scelta.

Analogamente a quanto considerato poc'anzi, anche questo dato riveste una certa importanza ai fini della definizione di una politica di comunicazione mirata a incrementare nella popolazione studentesca la conoscenza dell'Ateneo e ad accrescere l'attrattiva dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche verso chi è alla ricerca di un percorso di studio innovativo e originale.

Tabella 13 – Età delle matricole al momento dell'immatricolazione (confronto tra anni accademici)

ETA'	Matricole 04/05	Matricole 05/06	Matricole 06/07
18 anni	0	3	1
19 anni	22	23	22
20 anni	7	8	11
21 anni	7	6	7
22 anni	8	2	7
23 anni	3	8	4
24 anni	3	4	2
25 anni	3	1	0
26 anni	3	3	2
27 anni	2	2	0
28 anni	3	1	0
29 anni	2	1	1
30 anni	1	1	2
31 anni	3	0	0
32 anni	1	0	0
33 anni	0	1	0
oltre 34 anni	5	2	4
<b>TOTALE</b>	<b>73</b>	<b>66</b>	<b>63</b>

Grafico 9 – Età delle matricole al momento dell'immatricolazione (confronto tra anni accademici)



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

Dopo aver tracciato la 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 e in quale misura gli studenti riescono a seguire gli insegnamenti e a sostenere i relativi esami, mantenendo il passo con il piano di studi fissato 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, a 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.

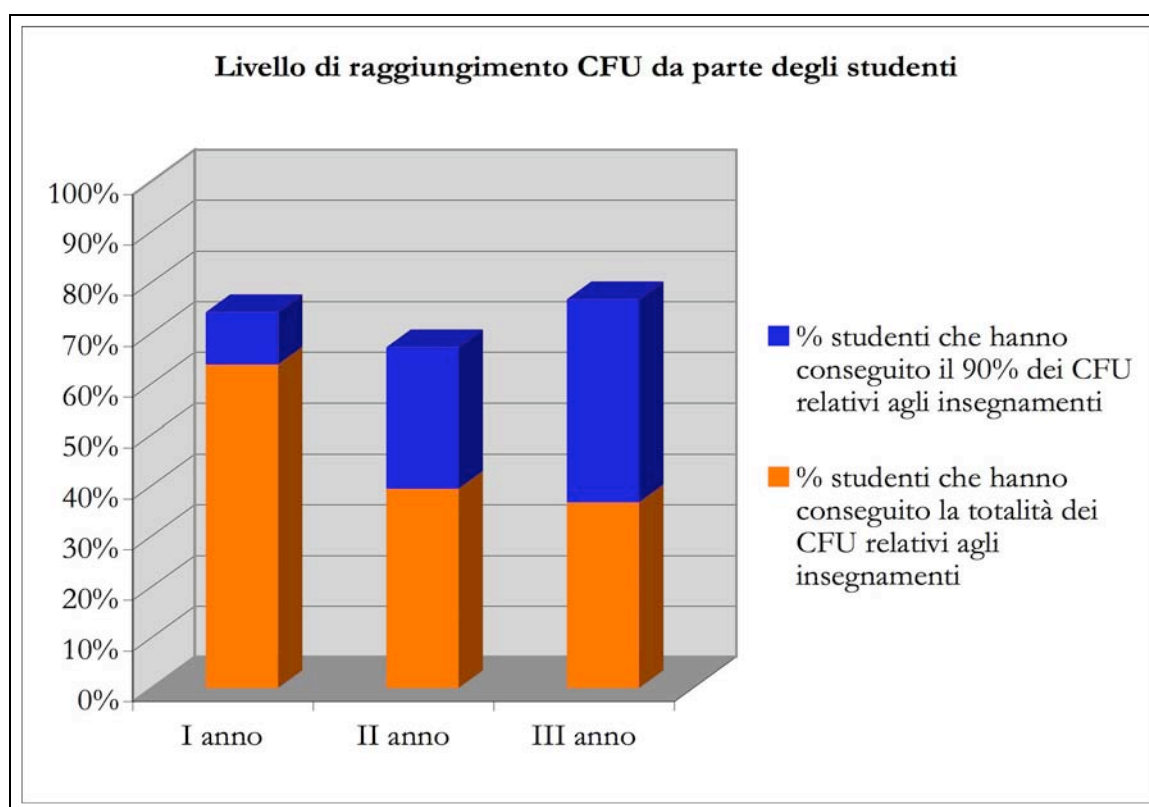
Per fornire un quadro maggiormente analitico, l'indagine è stata svolta distinguendo i risultati conseguiti, nell'anno accademico 2006/2007, dagli studenti frequentanti rispettivamente il I, il II e il III anno del Corso di Laurea. La tabella e il grafico successivo evidenziano che, nel corso dell'anno accademico 2006/2007, circa  $\frac{3}{4}$  degli studenti frequentanti il I e il III anno di corso hanno conseguito la totalità o la quasi totalità (90%) dei crediti formativi relativi agli insegnamenti attivati, mentre, per gli studenti del II anno di corso tale quota si attesta al 67% circa dei frequentanti. A giudizio del Nucleo di Valutazione, i dati rilevati testimoniano un notevole grado di efficienza dell'intero processo di istruzione accademica, in grado di consentire agli studenti la possibilità di raggiungere gli obiettivi legati al superamento degli esami relativi agli insegnamenti attivati nei differenti anni di corso.

Si precisa che il conteggio dei CFU conseguiti è stato effettuato considerando la sessione straordinaria di esami dell'anno accademico 2006/2007, tenutasi nei primi mesi del 2008; infine, 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.

Tabella 14 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti dei 3 anni di corso – A.A. 2006/2007

	% studenti che hanno conseguito la totalità dei CFU relativi agli insegnamenti	% studenti che hanno conseguito il 90% dei CFU relativi agli insegnamenti	Totale
<b>I anno</b>	63,79%	10,34%	<b>74,13%</b>
<b>II anno</b>	39,34%	27,87%	<b>67,21%</b>
<b>III anno</b>	36,67%	40,00%	<b>76,67%</b>

Grafico 10 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti dei 3 anni di corso – A.A. 2006/2007



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

Nel terzo anno accademico di attività, l'Ateneo presenta una composizione del corpo docente incardinato nei ruoli nettamente diversa rispetto a quanto rilevato in occasione della redazione delle precedenti relazioni annuali.

In particolare, a seguito della conclusione delle procedure di valutazione comparativa precedentemente bandite, i docenti di ruolo dell'Università sono pari a cinque, suddivisi secondo quanto specificato nella tabella che segue:

Tabella 15 – Composizione organico docenti di ruolo

Docenti di ruolo	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007
I fascia	0	0	2
II fascia	1	1	0
Ricercatori	0	0	3
<b>Totali</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>

Analogamente a quanto già rilevato in sede di elaborazione delle precedenti Relazioni annuali, anche nella presente Relazione il Nucleo constata che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

ha provveduto alla copertura dei 31 insegnamenti dei tre anni di corso, assegnando i 66 moduli di cui si compongono gli insegnamenti, ricorrendo alla docenza a contratto.

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. 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.

Nella tabella che segue è riportato il numero di docenti chiamati a coprire i moduli di insegnamento di cui sopra.

*Tabella 16 – Personale docente a.a. 2006/2007 – I, II e III anno del Corso di Laurea*

<b>Insegnamenti</b>	<b>Moduli</b>	<b>N. docenti</b>
Analisi sensoriale I	2	2
Analisi sensoriale II	3	3
Antropologia	2	2
Biologia animale e zoologia	1	1
Botanica	2	2
Comunicazione alimentare	4	4
Diritto alimentare	1	1
Economia dell'azienda agroalimentare	2	2
Economia e statistica	2	2
Elementi di fisiologia, nutrizione, dietetica	2	2
Enologia	2	2
Estetica	2	2
Informatica	3	3
Istituzioni di tecnologie alimentari	2	2
Lingua inglese	2	2
Lingua italiana per stranieri	2	3
Marketing dei prodotti alimentari di qualità	2	2
Microbiologia e igiene	2	2
Processi delle tecnologie alimentari	2	2
Produzioni animali	2	2
Produzioni vegetali	2	2
Scienze molecolari di base	2	2
Sistemi di ristorazione	1	1
Sociologia dell'ambiente e del territorio	2	2
Storia cucina e gastronomia I	2	2
Storia cucina e gastronomia II	4	4
Storia dell'agricoltura	1	1

Storia dell'alimentazione I	2	2
Storia dell'alimentazione II	3	3
Turismo enogastronomico	3	3
Viticoltura	2	2
<b>Totali</b>	<b>66</b>	<b>67</b>

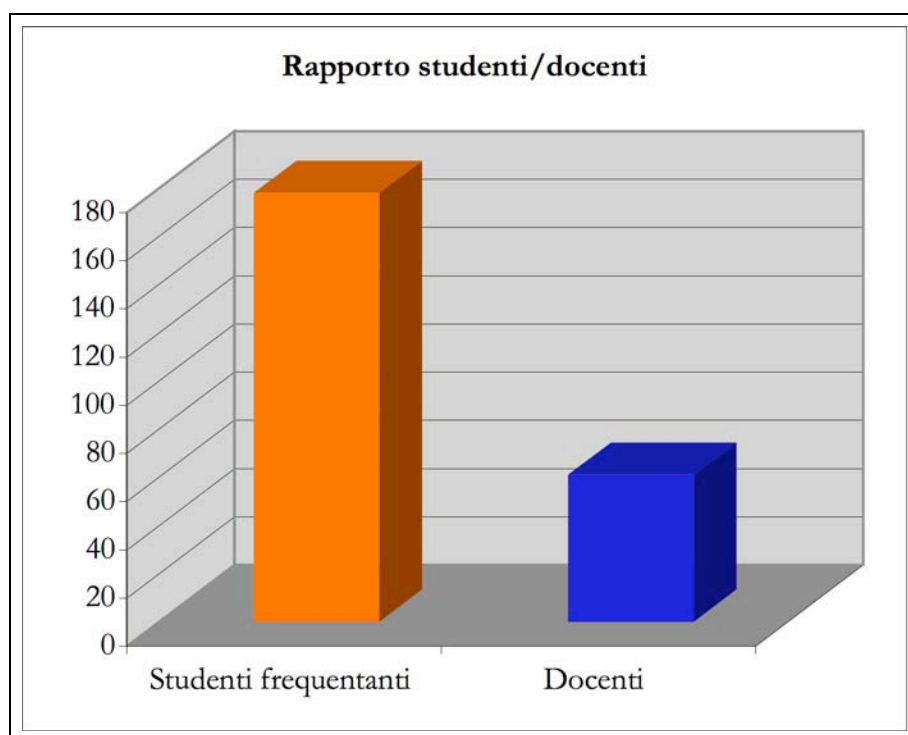
#### **4.8 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti**

Passando ora ad analizzare il rapporto esistente tra gli studenti frequentanti i 3 anni del Corso di Laurea e il corpo docente, si rileva che ci sia un docente ogni tre studenti circa.

Il valore oggetto di rilevazione 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.

Il grafico che segue evidenzia il dato appena rilevato, considerando la totalità degli studenti frequentanti l'anno accademico 2006/2007 e i docenti, di ruolo e a contratto, chiamati a coprire i vari moduli relativi agli insegnamenti attivati nell'ambito del piano di studi.

*Grafico 11 – Rapporto studenti/docenti*



#### **4.9 – Il personale tecnico-amministrativo**

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 e al servizio logistica. Pur non gravando, quest'ultimo personale, sul bilancio dell'Università, il Nucleo ritiene opportuno conteggiarlo ugualmente tra il personale a disposizione dell'Ateneo, in quanto si tratta di risorse umane impegnate nella gestione dell'intera struttura universitaria.

Il dato del personale tecnico-amministrativo impegnato in Ateneo, aggiornato al 31 dicembre 2007, è riportato nella tabella che segue.

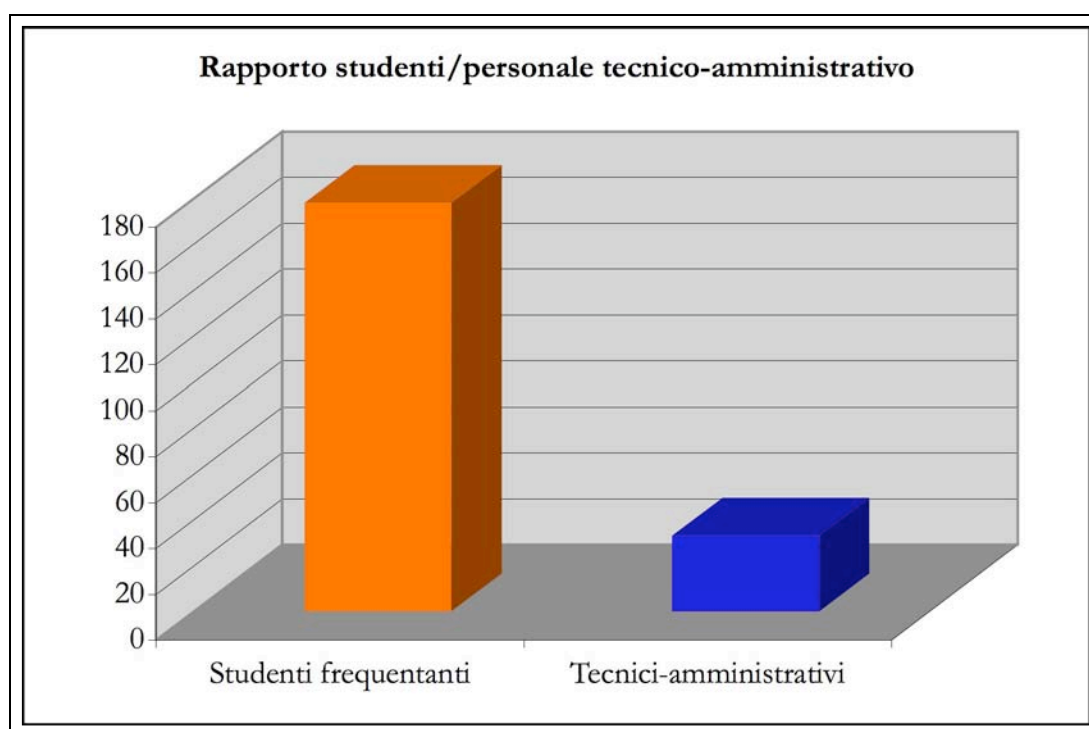
*Tabella 17 – Personale tecnico-amministrativo (31/12/2007)*

	<b>Tempo indeterminato</b>	<b>Tempo determinato</b>	<b>Totale</b>
<b>Università</b>	19	5	<b>24</b>
<b>Associazione Amici</b>	8	1	<b>9</b>
<b>Totale</b>	<b>27</b>	<b>6</b>	<b>33</b>

Dal prospetto si individua che, considerando i 178 studenti frequentanti il Corso di Laurea, il rapporto tra studenti e personale tecnico-amministrativo è di un tecnico-amministrativo ogni 5 studenti circa.

Il dato, sicuramente in grado di dimostrare l'incidenza del costo del personale sul complesso delle voci di bilancio, rispecchia l'organizzazione dell'attività didattica dell'Ateneo, nell'ambito della quale rivestono importanza gli stage, i viaggi formativi di cui si dirà diffusamente più avanti. In questo contesto, interessa rilevare che la complessa attività di organizzazione e gestione di questi viaggi, ai quali prendono parte tutti gli studenti del Corso di Laurea, impegna uno staff composto dalle 8 alle 10 persone, una quota considerevole del personale tecnico-amministrativo.

*Grafico 12 – Studenti e personale tecnico-amministrativo*



#### **4.10 – 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.

Per completezza di informazione, riassumiamo 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. All'interno di questa struttura erano state messe a disposizione degli studenti cinque aule, quattro delle quali aventi una capienza di 20 posti ciascuna e 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 sufficienti al regolare svolgimento delle lezioni previste dal calendario didattico, unitamente a una biblioteca.

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 ricerca.

## Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007

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 e uffici riservati al corpo docente. L'Associazione aveva, quindi, provveduto all'individuazione e 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. 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 18 – Le aule dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

N. aula	N. posti	Unità immobiliare
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</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 e 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. 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.

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 e il numero di circa 180 studenti frequentanti, 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 iscritti in ciascuno anno accademico 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.

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 e 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 rientra nel piano di studi, in quanto disciplina scientifica utilizzata per misurare, analizzare e interpretare le risposte ai prodotti percepibili per il tramite dei cinque sensi.

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

### **5.1 – Premessa**

Ai fini dell'adempimento dei compiti propri, per il Nucleo di Valutazione è essenziale conoscere le opinioni degli studenti frequentanti sulla docenza, sull'organizzazione e sulle strutture messe a loro disposizione dall'Università, al fine di individuare i fattori che facilitano od ostacolano l'apprendimento da parte degli studenti stessi, sia in termini di svolgimento dell'attività didattica sia con riguardo alle condizioni logistiche in cui la stessa si svolge.

L'indagine sulla soddisfazione degli studenti si è svolta mediante la distribuzione dei questionari. Il confronto che deriva dall'adozione di questionari comparabili fa emergere punti di forza e di debolezza.

Come già si è avuto modo di considerare in occasione della stesura di precedenti relazioni, anche in questa sede si vuole riaffermare il principio che l'indagine sulla soddisfazione degli studenti ha una connotazione e 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.

Il passaggio, utilizzando gli stessi dati, a 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. In altre parole, se il giudizio formulato dagli studenti sulla qualità della didattica di un particolare insegnamento è fortemente critico, il dato, se “spalmato” a livello di facoltà, rischia di perdere consistenza; ecco, pertanto, la necessità di mantenere un'analisi delle valutazioni raccolte quanto più possibile legata ai singoli insegnamenti, dalle quali sono scaturite. Solo evitando di perdere di vista il particolare sarà possibile mettere in atto le misure necessarie ad intervenire sugli aspetti critici, avendo quale fine costante il miglioramento delle *performance*.

### **5.2 – Metodologia e strumento della rilevazione**

Di fronte al problema di come procedere alla misurazione, si è scelto di concentrare l'attenzione sulla “soddisfazione” dei vari portatori di interessi all'interno dell'Ateneo, in particolar modo gli studenti, avendo sempre 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.

Analogamente a quanto verificatosi nel precedente anno accademico, la rilevazione effettuata nel corso dell'anno accademico 2006/2007 sulle opinioni degli studenti frequentanti in merito alle attività didattiche istituzionali, vale a dire sul Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche, unico Corso di Laurea attivato presso l'Ateneo di Pollenzo, si è fondata essenzialmente su un questionario somministrato in versione cartacea.

Secondo quanto già operato nell'anno accademico 2005/2006, in ossequio al principio per il quale la migliore tempistica per la somministrazione dei questionari agli studenti corrisponda alla conclusione di ogni semestre, in modo tale da consentire la raccolta di informazioni sui singoli corsi immediatamente dopo il loro termine, anche per l'anno accademico 2006/2007 il Nucleo ha proceduto alla distribuzione dei questionari in due diversi periodi, coincidenti con la fine di ognuno dei due semestri.

Il questionario in versione cartacea è stato distribuito e raccolto 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 dall'Ufficio Didattica.

Rispetto a quanto verificatosi in occasione della distribuzione dei questionari nel corso dei precedenti anni accademici, il Nucleo ha rilevato oggi un'evidente maggior disponibilità da parte dei docenti interpellati a consentire che, parte dell'ora di lezione, venisse dedicata alla consegna del questionario da parte dell'Ufficio di supporto e dalla conseguente sua compilazione da parte degli studenti e successivo ritiro.

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; per questo il risultato è fornito alla visione dei singoli docenti.

Sulla base dell'esperienza acquisita sino ad oggi, 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 e un miglioramento efficace e condiviso del sistema.

Anche per la rilevazione dell'anno accademico 2006/2007 il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha adottato, 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. Inoltre, è stata mantenuta 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, riprodotto qui di seguito.

<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"/>

### 5.3 – Il grado di copertura dell'indagine

L'anno accademico 2006/2007 ha visto realizzarsi la rilevazione dell'opinione sulla didattica da parte degli studenti frequentanti sui tre anni del Corso di Laurea; come già è stato rilevato, è la prima volta dalla sua costituzione che il Nucleo di Valutazione ha messo in atto l'attività di rilevazione sul ciclo completo del Corso di Laurea. La circostanza grazie alla quale il Nucleo ha potuto intervistare gli studenti frequentanti l'intero triennio ha permesso al Nucleo di disporre di una quantità di informazioni tali da poter mettere a confronto i tre anni accademici, oggetti di tre differenti indagini.

Grazie al lavoro complessivo dei tre anni di attività del Nucleo di Valutazione, è stato possibile individuare il *trend* che i vari aspetti della didattica oggetto di indagine hanno assunto nella fase immediatamente successiva all'istituzione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

A seguito della compilazione da parte degli studenti, per l'anno accademico 2006/2007 i questionari raccolti ed elaborati ammontano a 1181, distribuiti tra i vari insegnamenti dei tre anni di corso attivati al momento della distribuzione.

## Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007

Volendo ora procedere al conteggio degli studenti presenti in aula al momento della distribuzione dei questionari, se ne ricava il seguente quadro: sui 60 studenti frequentanti, alla data della distribuzione dei questionari, il I anno di corso, gli studenti presenti in aula al momento della rilevazione erano 44 al 1° semestre e 40 al 2° semestre; sui 62 studenti del II anno, erano presenti in aula 47 studenti al momento della rilevazione del 1° semestre e 44 studenti a quella del 2° semestre; infine, dei 59 studenti del III anno di corso, ne erano presenti in aula 32 alla rilevazione del 1° semestre e 31 a quella del 2° semestre.

I valori relativi ai questionari raccolti sono evidenziati nelle tabelle che seguono.

Tabella 19 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari

<b>Presenza studenti in aula al momento della rilevazione</b>			
	1° semestre	2° semestre	Media valori
<b>I anno di corso</b>	44	40	42
<b>II anno di corso</b>	47	44	45,5
<b>III anno di corso</b>	32	31	31,5

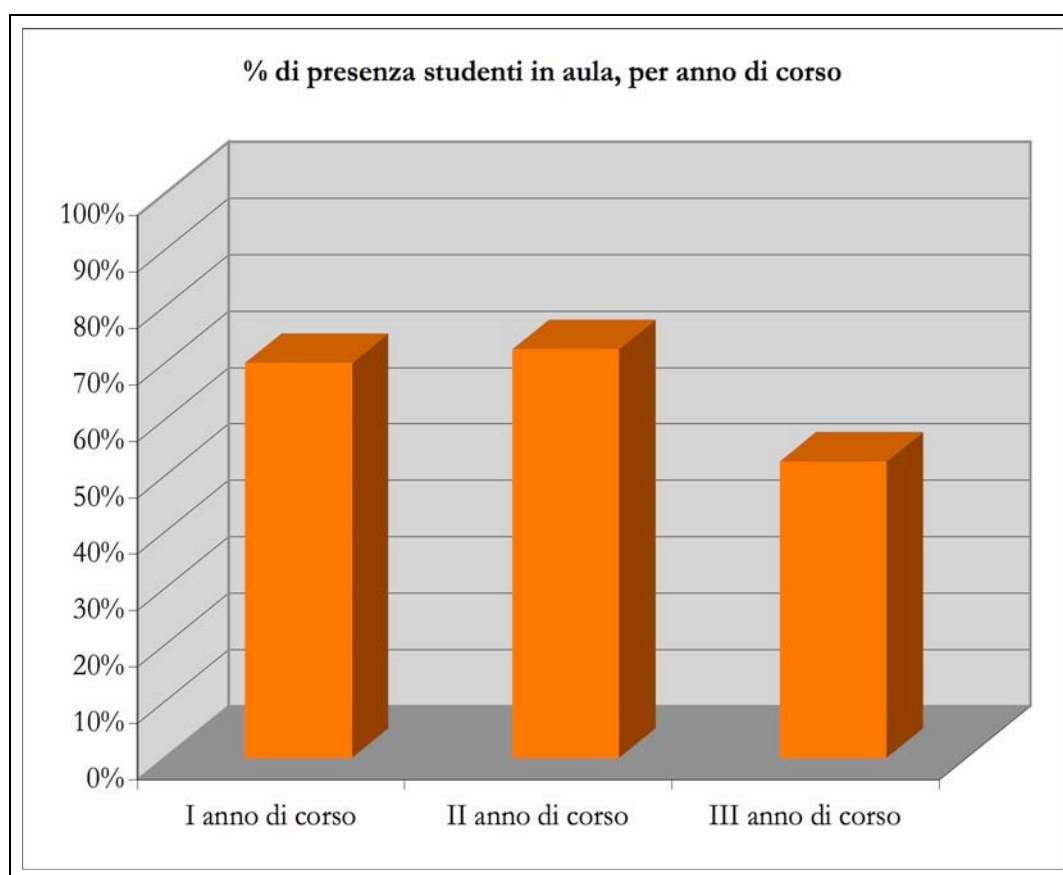
Tabella 20 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari (valore %)

<b>Presenza studenti in aula al momento della rilevazione (%)</b>			
	1° semestre	2° semestre	% media
<b>I anno di corso</b>	73,33%	66,66%	70,00%
<b>II anno di corso</b>	75,80%	70,96%	72,38%
<b>III anno di corso</b>	54,23%	52,54%	53,38%

Tabella 21 - Confronto tra A.A. della presenza di studenti in aula al momento della rilevazione

<b>A.A.</b>	<b>% presenza studenti in aula</b>
<b>2006/2007</b>	65,25%
<b>2005/2006</b>	69,67%
<b>2004/2005</b>	52%

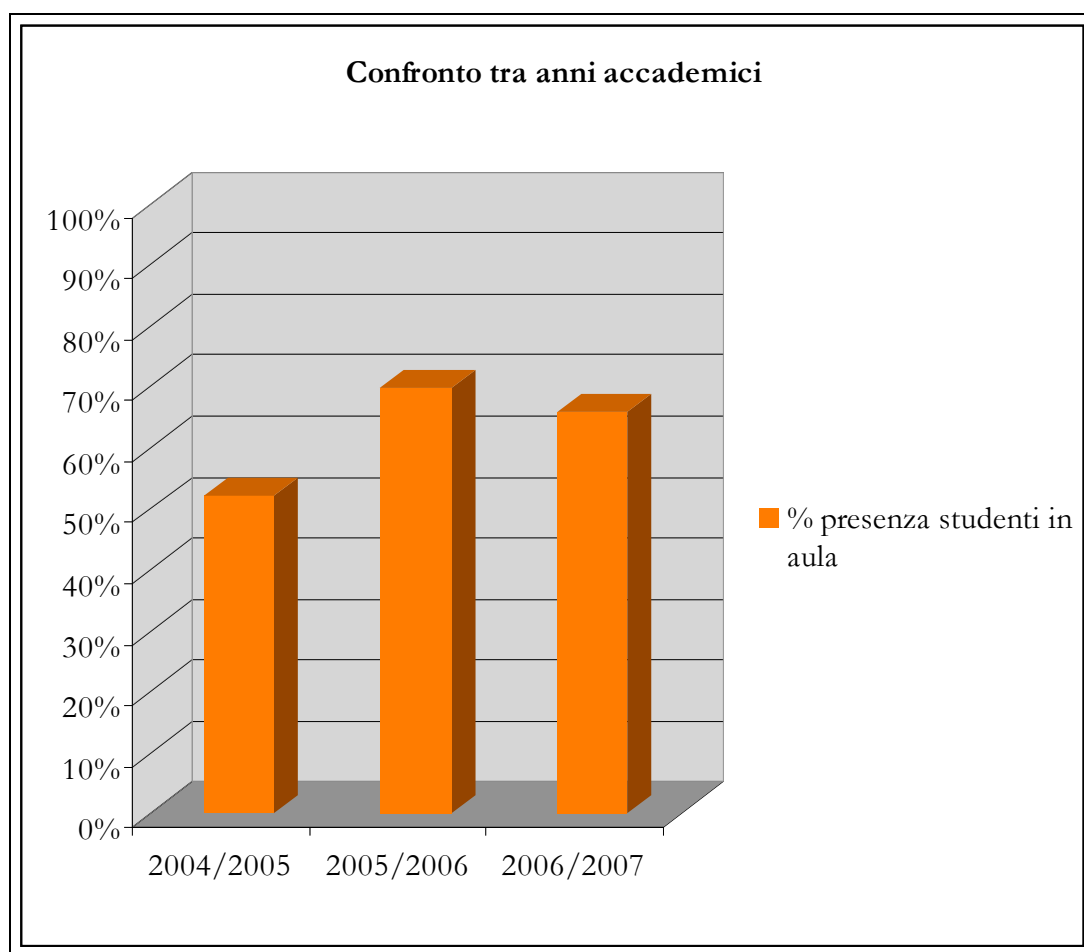
*Grafico 13 – % di presenza studenti in aula al momento della rilevazione, per anno di corso*



Dall'analisi del numero di studenti frequentanti rispondenti al questionario distribuito in aula, si rileva che la presenza complessiva degli studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari assume un andamento altalenante, bene evidenziato dalla tabella 19 e dal grafico 14.

Infatti, mentre nella relazione relativa alla rilevazione dell'anno accademico 2005/2006 si era riscontrata una netta crescita della presenza di studenti in aula, passata dal 52% dell'anno accademico 2004/2005 al 69,67% dell'anno successivo, per l'anno accademico analizzato in questa sede, la percentuale degli studenti presenti è scesa al 65,38%. Il Nucleo, analogamente a quanto già fatto in passato, rileva in ogni caso che in un Ateneo a numero programmato di studenti e a frequenza obbligatoria sarebbe legittimo attendersi una presenza più consistente alle lezioni. Pur non rientrando tra le competenze del Nucleo verificare la presenza a lezione da parte degli studenti, non ci si esime, tuttavia, in questo contesto, dal sollecitare un'attenta valutazione da parte degli organi di governo dell'Ateneo sulle modalità di verifica e incentivazione della presenza degli studenti in aula. 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.

*Grafico 14 – Confronto presenza studenti in aula, per anni accademici*



Analogamente a quanto fatto nel precedente anno accademico, è interessante procedere a un raffronto per i tre anni accademici tra il numero di studenti rispondenti per ogni singolo insegnamento.

Nelle tabelle e nei grafici che seguono sono messi a confronto i dati ottenuti conteggiando i questionari ai quali hanno risposto gli studenti dei tre anni di corso, per ognuno dei quali sono raffigurati e confrontati i dati disponibili. Pertanto, per il I anno di corso la tabella e il grafico affiancano il numero dei questionari raccolti nei tre anni accademici, nei quali il I anno di corso è stato attivato, per il II anno di corso il numero dei questionari raccolti negli ultimi due anni accademici, mentre per il III anno di corso la tabella e il grafico rappresentano unicamente il dato relativo all'anno accademico 2006/2007, primo e, per il momento, unico anno nel quale è stato attivato il III anno di corso

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007

Tabella 22 – I anno di corso: questionari raccolti per singoli insegnamenti – A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007

Insegnamenti del I anno del Corso di Laurea	2004/2005	2005/2006	2006/2007
Analisi sensoriale	31	51	40
Botanica	32	51	40
Economia e statistica	31	50	44
Informatica	-	50	43
Lingua inglese	22	37	26
Lingua italiana	7	14	14
Microbiologia e igiene	32	50	40
Scienze Molecolari di base	32	51	44
Storia dell'Alimentazione I	32	51	44
Storia della cucina e della gastronomia	32	49	40
Viticultura	31	51	40
<b>N. questionari raccolti ed elaborati</b>	<b>282</b>	<b>505</b>	<b>415</b>

Grafico 15 – I anno di corso: questionari raccolti per singoli insegnamenti – A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007

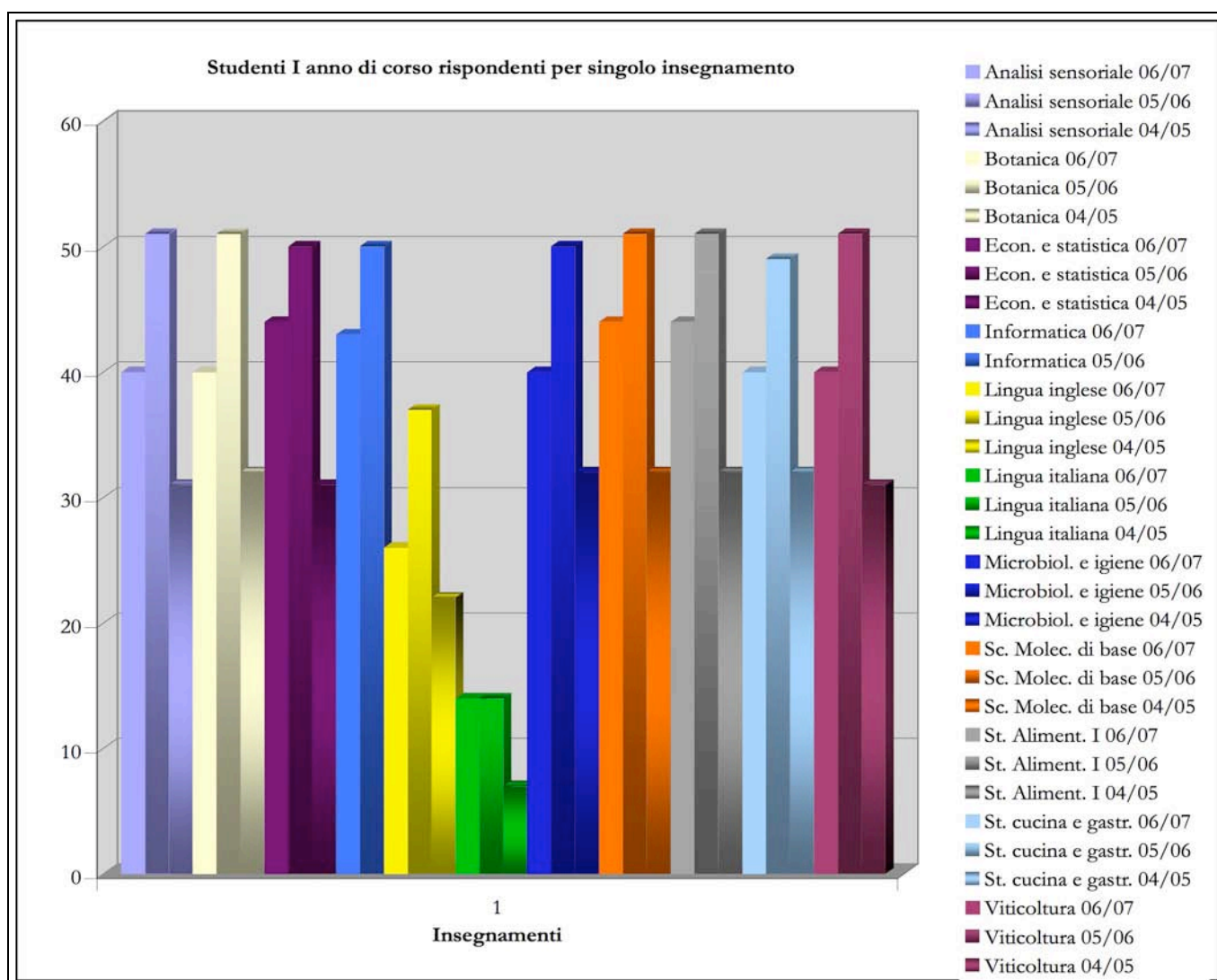


Tabella 23 – Il anno di corso: questionari raccolti per singoli insegnamenti – A.A. 2005/2006 – 2006/2007

Insegnamenti del II anno del Corso di Laurea	2005/2006	2006/2007
Analisi Sensoriale	35	44
Antropologia	35	46
Biologia e zoologia	-	44
Elementi di Fisiologia Nutrizione e Dietetica	35	47
Enologia	35	44
Informatica	35	-
Istituzioni di Tecnologie Alimentari	35	44
Produzioni Animali	35	44
Produzione Vegetali	35	47
Storia dell'Agricoltura	35	44
Storia dell'Alimentazione II	35	47
<b>N. questionari raccolti ed elaborati</b>	<b>350</b>	<b>451</b>

Grafico 16 – Il anno di corso: questionari raccolti per singoli insegnamenti – A.A. 2005/2006 – 2006/2007

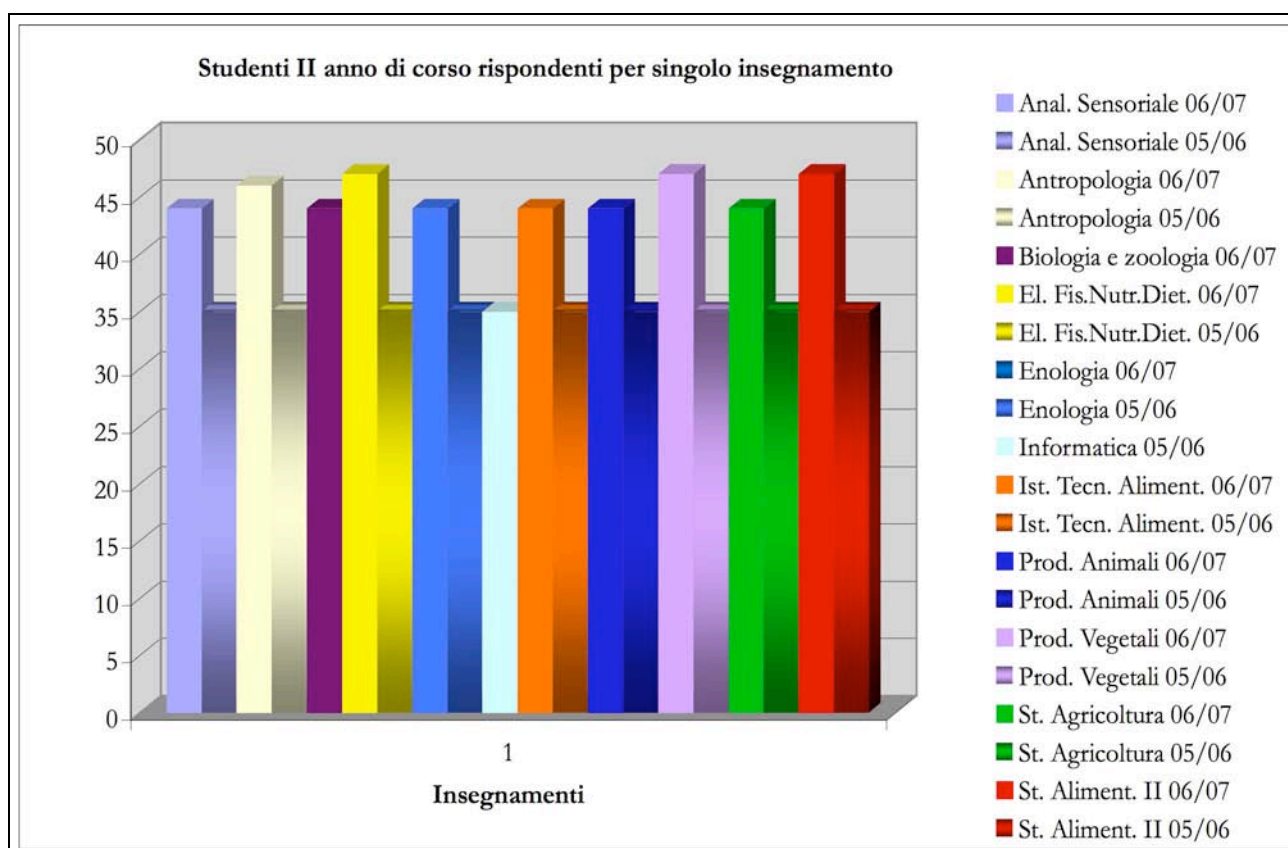
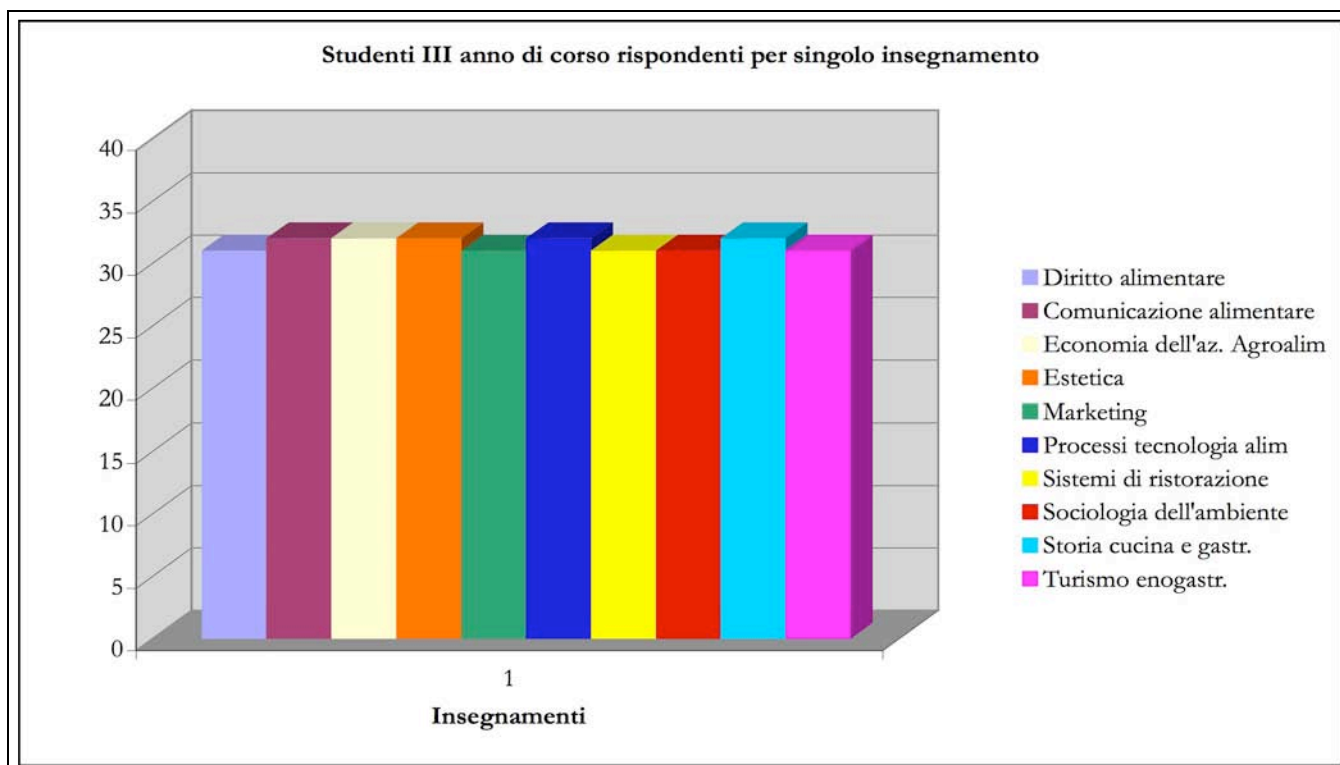


Tabella 24 – III anno di corso: questionari raccolti per singoli insegnamenti – A.A. 2006/2007

Insegnamenti del III anno del Corso di Laurea	2006/2007
Diritto alimentare	31
Comunicazione alimentare	32
Economia dell'azienda agroalimentare	32
Estetica	32
Marketing	31
Processi delle tecnologie alimentari	32
Sistemi di ristorazione	31
Sociologia dell'ambiente	31
Storia cucina e gastronomia	32
Turismo enogastronomico	31
<b>N. questionari raccolti ed elaborati</b>	<b>315</b>

Grafico 17 – III anno di corso: questionari raccolti per singoli insegnamenti – A.A. 2006/2007



#### **5.4 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine**

I dati rilevati attraverso l'indagine condotta tramite i questionari sono sottoposti a elaborazioni statistiche e i relativi risultati sono riassunti in schede. Secondo la medesima procedura adottata nel corso delle due precedenti rilevazioni, 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 Corso di Laurea, per dare loro modo di confrontare il livello delle performance personali rispetto al livello rilevato dal Corso di Laurea e 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.

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 a investire il processo organizzativo e le modalità di gestione del sistema didattico nel suo complesso.

Sulla base dell'esperienza acquisita sino ad oggi, il Nucleo di Valutazione constata che gli esiti della propria attività di valutazione sulla qualità della didattica sono tenuti in debita considerazione nel momento in cui gli organi di Ateneo sono chiamati a individuare i docenti con i quali coprire i diversi insegnamenti attivati nell'anno accademico.

A ulteriore prova delle perplessità manifestate precedentemente riguardo alla difficoltà di passare da un'analisi *microsystemica* a 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.

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 aggregazioni di risultati derivanti da rilevazioni *in itinere* relative all'opinione degli studenti sui singoli docenti e sui singoli insegnamenti.

## 5.5 – Gli esiti della rilevazione

Secondo quanto indicato dal CNVSU, il Nucleo ha realizzato un'analisi dei risultati delle rilevazioni operate nell'anno accademico 2006/2007 per gli insegnamenti attivati nei tre anni del Corso di Laurea, 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.

E' stata elaborata una scheda, nella quale sono state riassunte le risposte date dagli studenti alle domande del questionario e aggregate a livello di Facoltà.

Si è considerato particolarmente interessante procedere a un raffronto dei risultati raccolti nel corso dei tre anni accademici di attività dell'Ateneo per verificare l'andamento del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti nel corso del tempo e le *performance* dei vari parametri sui quali si è concentrata l'attività di monitoraggio.

Iniziando l'analisi dall'elaborazione delle risposte al questionario fornite dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2006/2007 il I anno di corso, è stata prodotta la scheda che segue, nella quale sono state raccolte le risposte degli studenti matricole; seguendo la medesima procedura messa in atto nel corso dei precedenti anni accademici, le risposte degli studenti sono state raggruppate in "risposte positive" e "risposte negative", indicando per ciascuno dei quindici quesiti sia il loro valore assoluto sia il loro peso percentuale sul totale delle risposte.

Nome e codice della Facoltà	Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2006/2007 - I ANNO
N. dei questionari elaborati:	415

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?	94	22,65%	318	76,63%	3	0,72%	415	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?	82	19,76%	331	79,76%	2	0,48%	415	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?	96	23,13%	311	74,94%	8	1,93%	415	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	21	5,06%	392	94,46%	2	0,48%	415	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	39	9,40%	372	89,64%	4	0,96%	415	100,00%
<b>ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO</b>								
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	121	29,16%	292	70,36%	2	0,48%	415	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	103	24,82%	311	74,94%	1	0,24%	415	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	92	22,17%	321	77,35%	2	0,48%	415	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	81	19,52%	323	77,83%	11	2,65%	415	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	88	21,20%	321	77,35%	6	1,45%	415	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	81	19,52%	315	75,90%	19	4,58%	415	100,00%
<b>INFRASTRUTTURE</b>								
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	24	5,78%	385	92,77%	6	1,45%	415	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	38	9,16%	355	85,54%	22	5,30%	415	100,00%
<b>INTERESSE E SODDISFAZIONE</b>								
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?	59	14,22%	350	84,34%	6	1,45%	415	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	83	20,00%	326	78,55%	6	1,45%	415	100,00%

I valori riportati nella scheda sono stati visualizzati nei grafici sottostanti, nei quali sono stati riportati rispettivamente i giudizi negativi e i giudizi positivi espressi dagli studenti, senza visualizzare le mancate risposte, di entità trascurabile ai fini della valutazione complessiva; dalla lettura del grafico si rileva un progressivo decremento del numero di risposte negative date dagli studenti iscritti al I anno di corso nell'arco dei tre anni accademici sotto esame, a cui si accompagna parallelamente un incremento dei giudizi positivi. Il dato riveste particolare rilevanza, in quanto evidenzia un progressivo miglioramento della percezione della qualità della didattica da parte delle matricole nei tre anni accademici di attività dell'Ateneo. Si sottolinea l'importanza che da parte delle matricole vi sia un approccio quanto più possibile positivo nei confronti dell'Ateneo, presupposto essenziale per lo svolgimento di un percorso accademico quanto più brillante possibile.

Non si dimentichi, infine, che sono proprio le matricole, i nuovi arrivati in una realtà accademica, ad avere le aspettative maggiori e, quindi, sono spesso proprio loro a formulare i giudizi maggiormente severi verso l'attività didattica, che legittimamente si attendono sia di elevato livello qualitativo e in linea con le loro attese.

Grafico 18 – Confronto risposte negative date dalle matricole negli a.a. 04/05 – 05/06 – 06/07

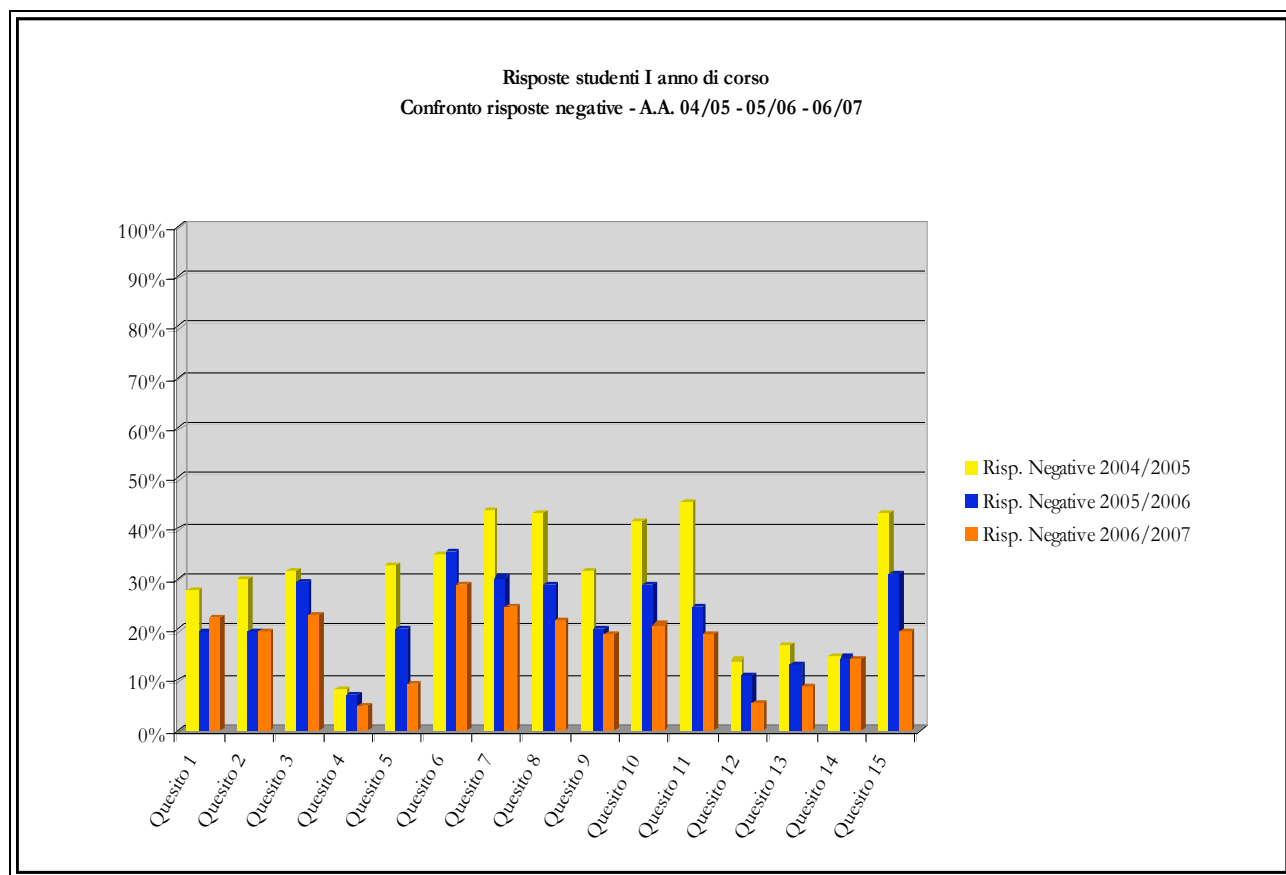
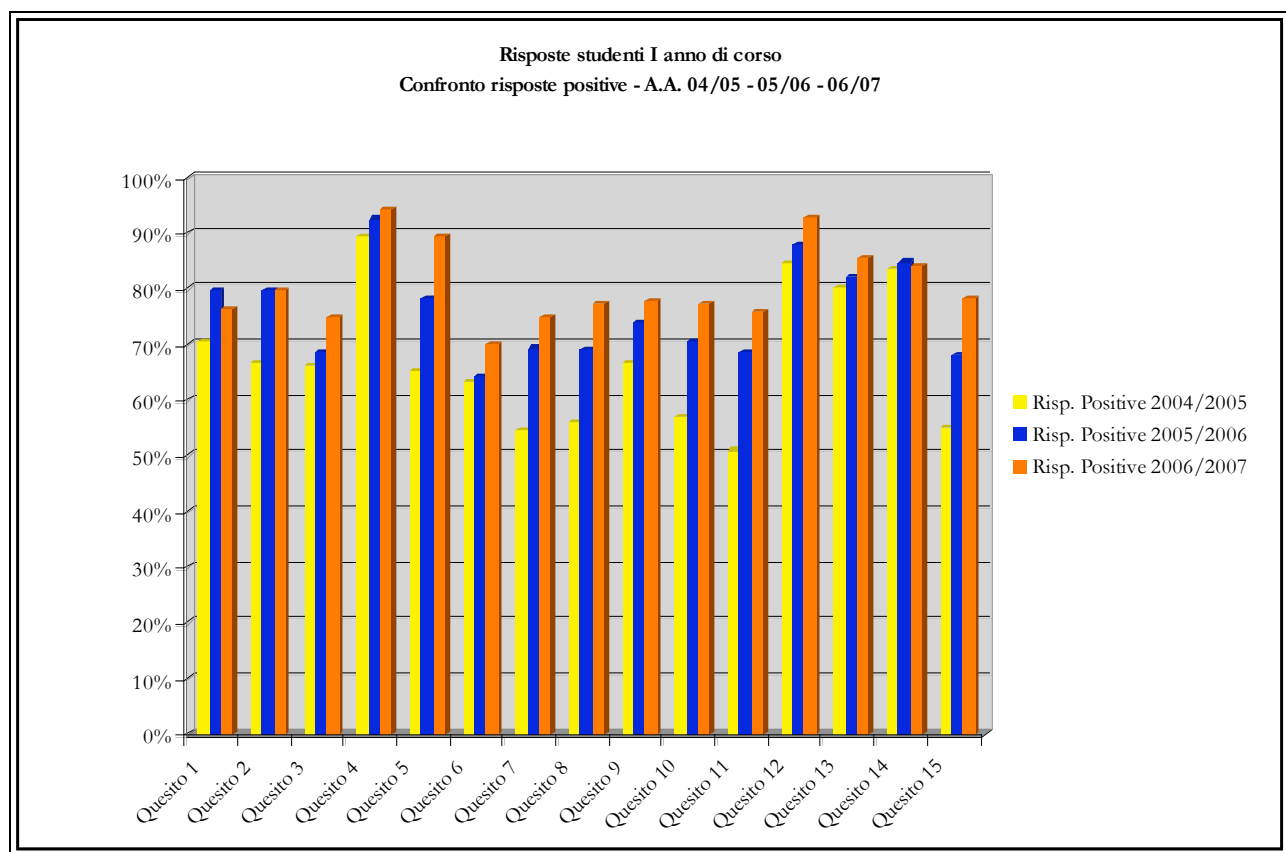


Grafico 19 - Confronto risposte positive date dalle matricole negli a.a. 04/05 – 05/06 – 06/07



*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

Analogamente a quanto fatto per il I anno di corso, si procede ora con il II e il III anno di corso, prima di passare al raggruppamento dei dati a livello di Facoltà.

In particolare, nella scheda che segue, sono raccolte le risposte date dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2006/2007 il II anno del Corso di Laurea.

Nome e codice della Facoltà	<b>Scienze Gastronomiche</b>
Anno Accademico	<b>2006/2007 - II ANNO</b>
N. dei questionari elaborati:	<b>451</b>

<b>ORGANIZZAZIONE del corso di studio</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	90	19,96%	353	78,27%	8	1,77%	451	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?	134	29,71%	314	69,62%	3	0,67%	451	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?	122	27,05%	319	70,73%	10	2,22%	451	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	92	20,40%	353	78,27%	6	1,33%	451	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	81	17,96%	344	76,27%	26	5,76%	451	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?	78	17,29%	369	81,82%	4	0,89%	451	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	136	30,16%	310	68,74%	5	1,11%	451	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	98	21,73%	348	77,16%	5	1,11%	451	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	102	22,62%	325	72,06%	24	5,32%	451	100,00%

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	139	30,82%	297	65,85%	15	3,33%	451	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	117	25,94%	266	58,98%	68	15,08%	451	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?)	34	7,54%	414	91,80%	3	0,67%	451	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	53	11,75%	372	82,48%	26	5,76%	451	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?)	66	14,63%	383	84,92%	2	0,44%	451	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	156	34,59%	292	64,75%	3	0,67%	451	100,00%

Seguendo la stessa procedura adottata per il I anno di corso, anche per le risposte al questionario fornite dagli studenti iscritti al II anno di corso si procede a un raffronto grafico dei valori ottenuti dalla rilevazione operata nell'anno accademico 2005/2006, primo anno nel quel è stato attivato il II anno di corso, con quelli ricavati dalla rilevazione del corrente anno accademico.

Salvo poche eccezioni, si registra un andamento mediamente costante delle risposte al questionario, senza che si notino vistosi scostamenti nel numero di risposte positive o negative date dagli studenti del II anno, nel corso degli ultimi due anni accademici.

Grafico 20 – Confronto risposte negative date dagli studenti del II anno negli a.a. 05/06 – 06/07

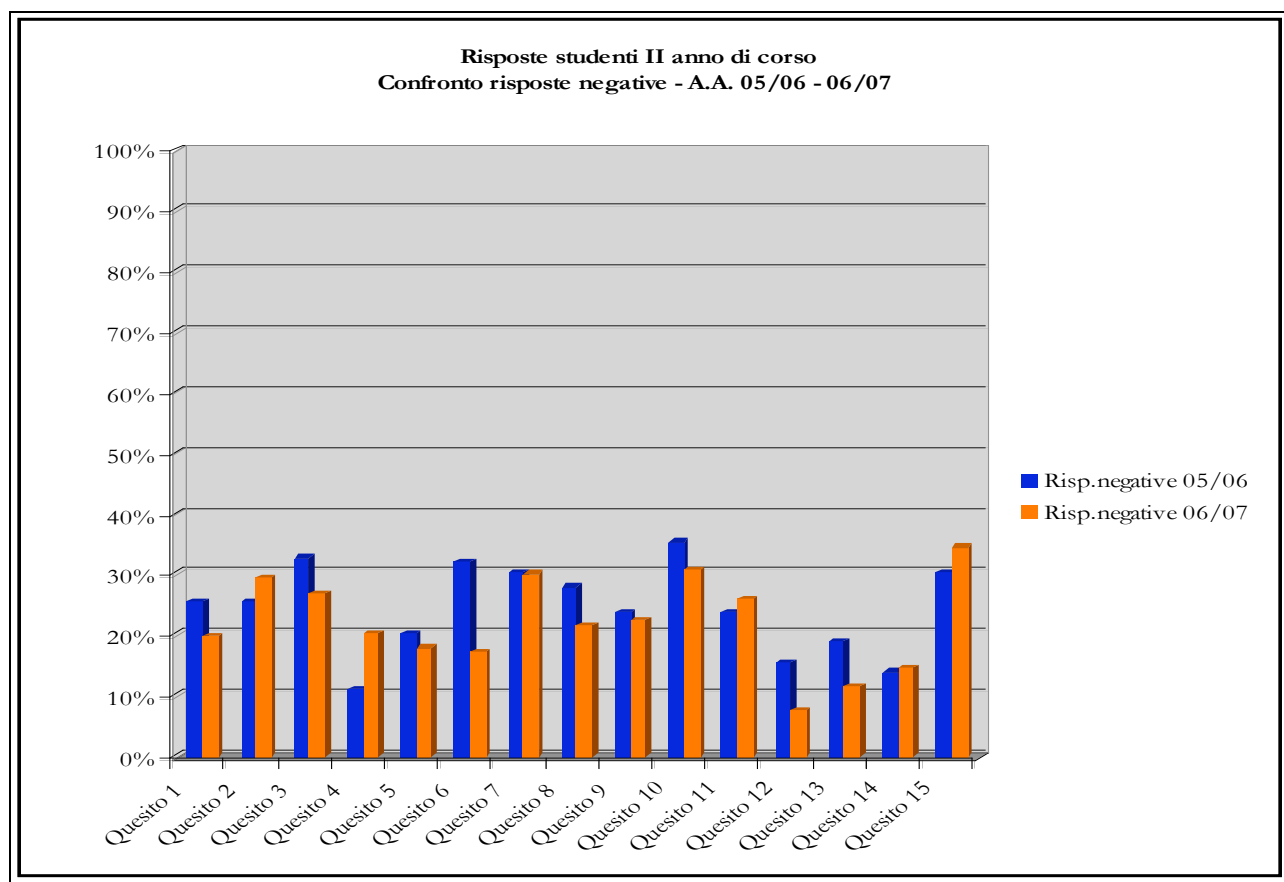
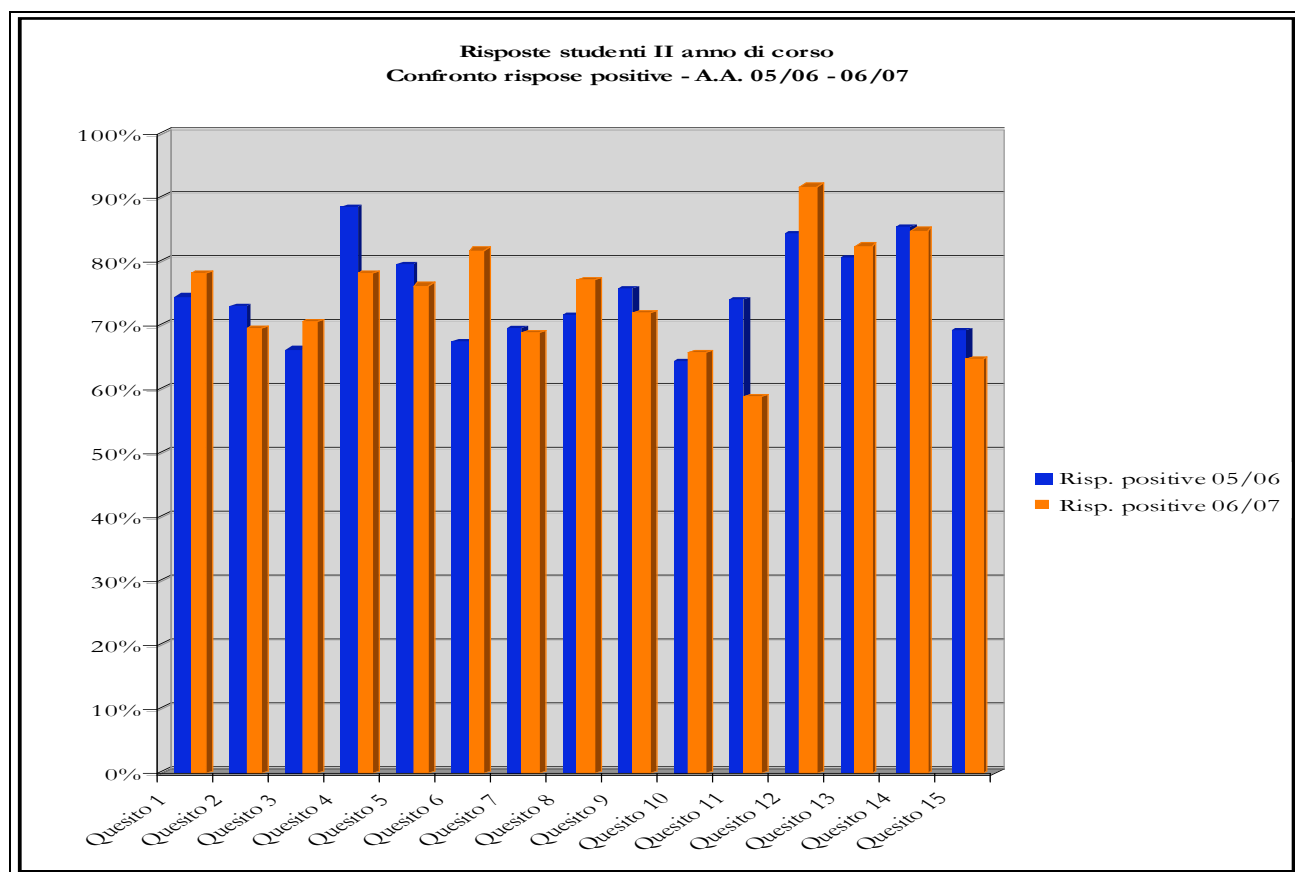


Grafico 21 – Confronto risposte positive date dagli studenti del II anno negli a.a. 05/06 – 06/07



*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

Dopo aver elaborato le risposte ai questionari formulate dagli studenti del I e del II anno di corso, si procede ora all'analisi delle risposte date dagli studenti del III anno di corso, annualità attivata per la prima volta nell'anno accademico in questa sede sotto esame.

Nella scheda che segue, similmente a quanto fatto sino ad ora, sono state raccolte le risposte al questionario degli studenti del III anno, raggruppandole in "risposte positive" e "risposte negative".

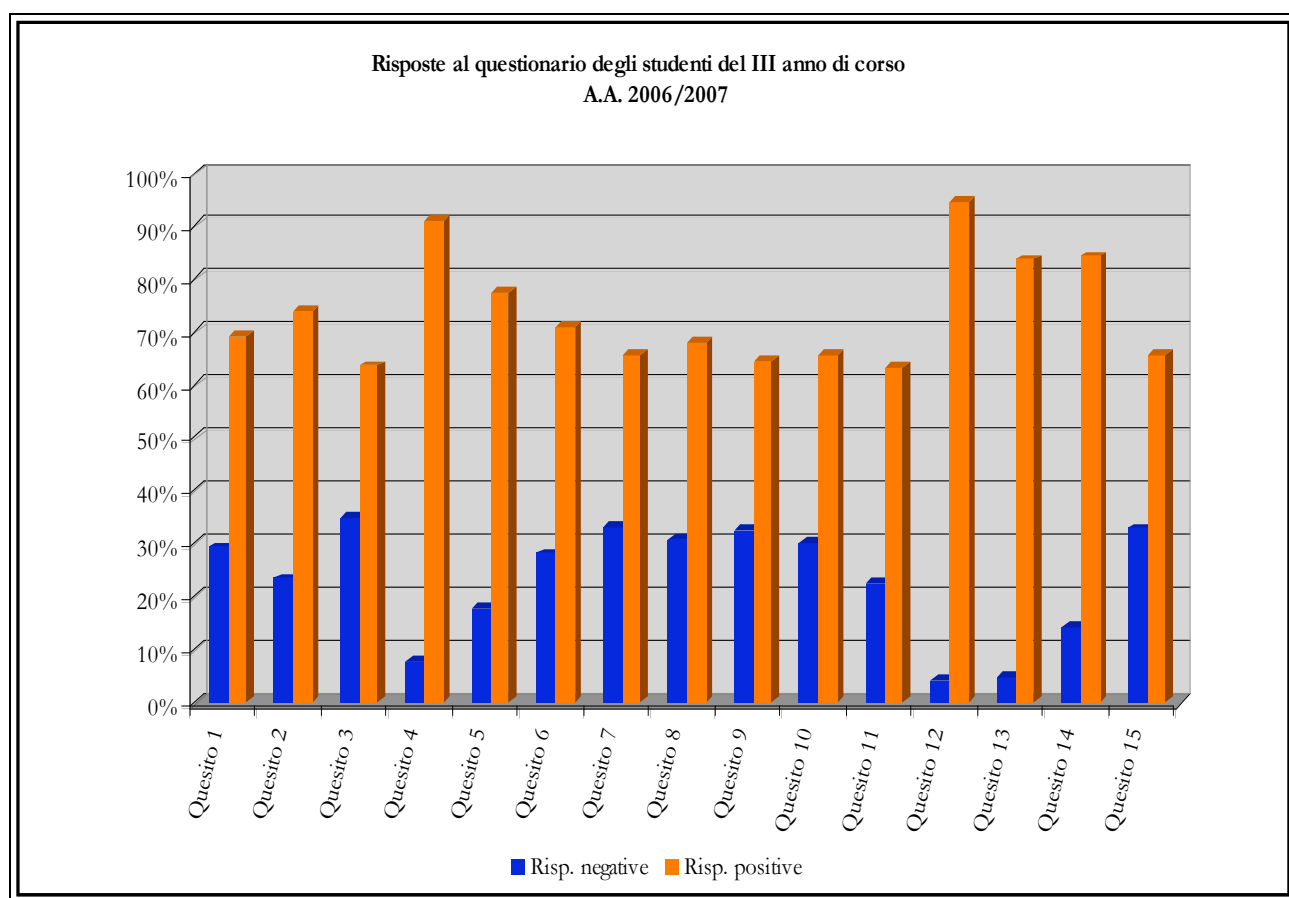
Nome e codice della Facoltà		Scienze Gastronomiche						
Anno Accademico		2006/2007 - III ANNO						
N. dei questionari elaborati:		315						
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	93	29,52%	219	69,52%	3	0,95%	315	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?	74	23,49%	234	74,29%	7	2,22%	315	100,00%
<b>ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento</b>							<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	110	34,92%	201	63,81%	4	1,27%	315	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	25	7,94%	287	91,11%	3	0,95%	315	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	57	18,10%	245	77,78%	13	4,13%	315	100,00%
<b>ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO</b>							<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	89	28,25%	224	71,11%	2	0,63%	315	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	105	33,33%	208	66,03%	2	0,63%	315	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	98	31,11%	215	68,25%	2	0,63%	315	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	103	32,70%	204	64,76%	8	2,54%	315	100,00%

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	96	30,48%	208	66,03%	11	3,49%	315	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	72	22,86%	200	63,49%	43	13,65%	315	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?)	14	4,44%	298	94,60%	3	0,95%	315	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	15	4,76%	264	83,81%	36	11,43%	315	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?)	45	14,29%	266	84,44%	4	1,27%	315	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	104	33,02%	207	65,71%	4	1,27%	315	100,00%

I dati di cui alla scheda sopra riportata sono visualizzati nel grafico che segue, nel quale sono raffigurate le risposte al questionario espresse dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2006/2007 il III anno di corso; essendo la terza annualità la prima e l'unica attivata presso l'Ateneo, non è ovviamente possibile procedere a un raffronto con lo stesso dato relativo ad anni accademici precedenti, come operato in precedenza per l'elaborazione delle risposte al questionario degli studenti iscritti al I e al II anno di corso.

Grafico 22 – Risposte al questionario degli studenti iscritti al III anno di corso – a.a. 2006/2007



Disponendo ora dei dati inerenti alle risposte ai questionari formulate dagli studenti dei tre anni di corso, si è voluto raffigurarli graficamente nei grafici seguenti, nei quali sono state affiancate le risposte ai quindici quesiti date dagli studenti, iscritti nell'anno accademico 2006/2007, rispettivamente al I, al II e al III anno di corso. Per agevolarne la lettura, analogamente a quanto fatto in precedenza, nel primo grafico sono messe a confronto le risposte negative e nel secondo quelle positive.

Il dato ha una sua rilevanza, in quanto consente di individuare la diversa percezione della qualità della didattica impartita da parte degli studenti dell'Ateneo, in funzione dell'anno di corso frequentato.

Tabella 25 – Risposte negative date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso

	Risposte negative		
	I anno	II anno	III anno
Quesito 1	22,65%	19,96%	29,52%
Quesito 2	19,76%	29,71%	23,49%
Quesito 3	23,13%	27,05%	34,92%
Quesito 4	5,06%	20,40%	7,94%
Quesito 5	9,40%	17,96%	18,10%
Quesito 6	29,16%	17,29%	28,25%
Quesito 7	24,82%	30,16%	33,33%
Quesito 8	22,17%	21,73%	31,11%
Quesito 9	19,52%	22,62%	32,70%
Quesito 10	21,20%	30,82%	30,48%
Quesito 11	19,52%	25,94%	22,86%
Quesito 12	5,78%	7,54%	4,44%
Quesito 13	9,16%	11,75%	4,76%
Quesito 14	14,22%	14,63%	14,29%
Quesito 15	20,00%	34,59%	33,02%

Grafico 23 – Risposte negative date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso

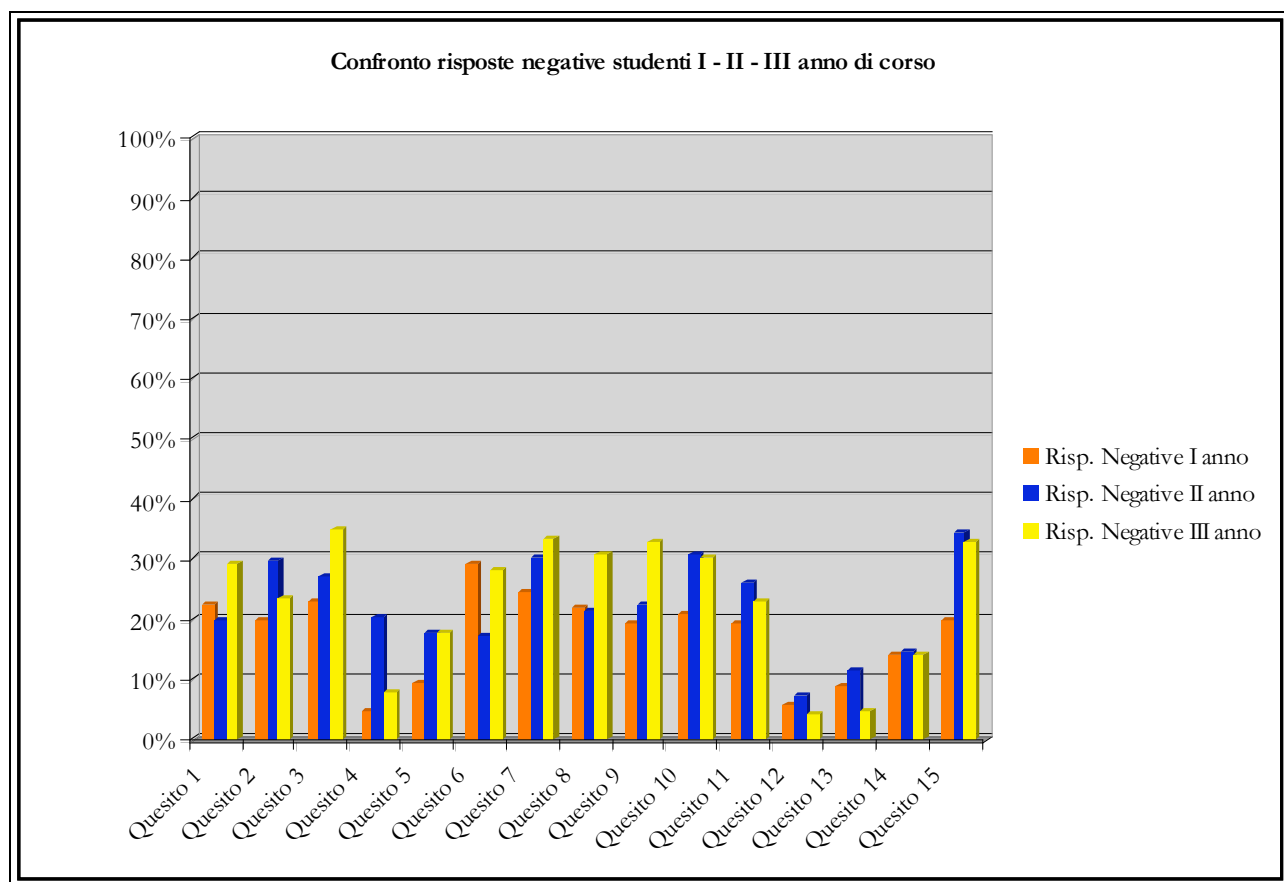
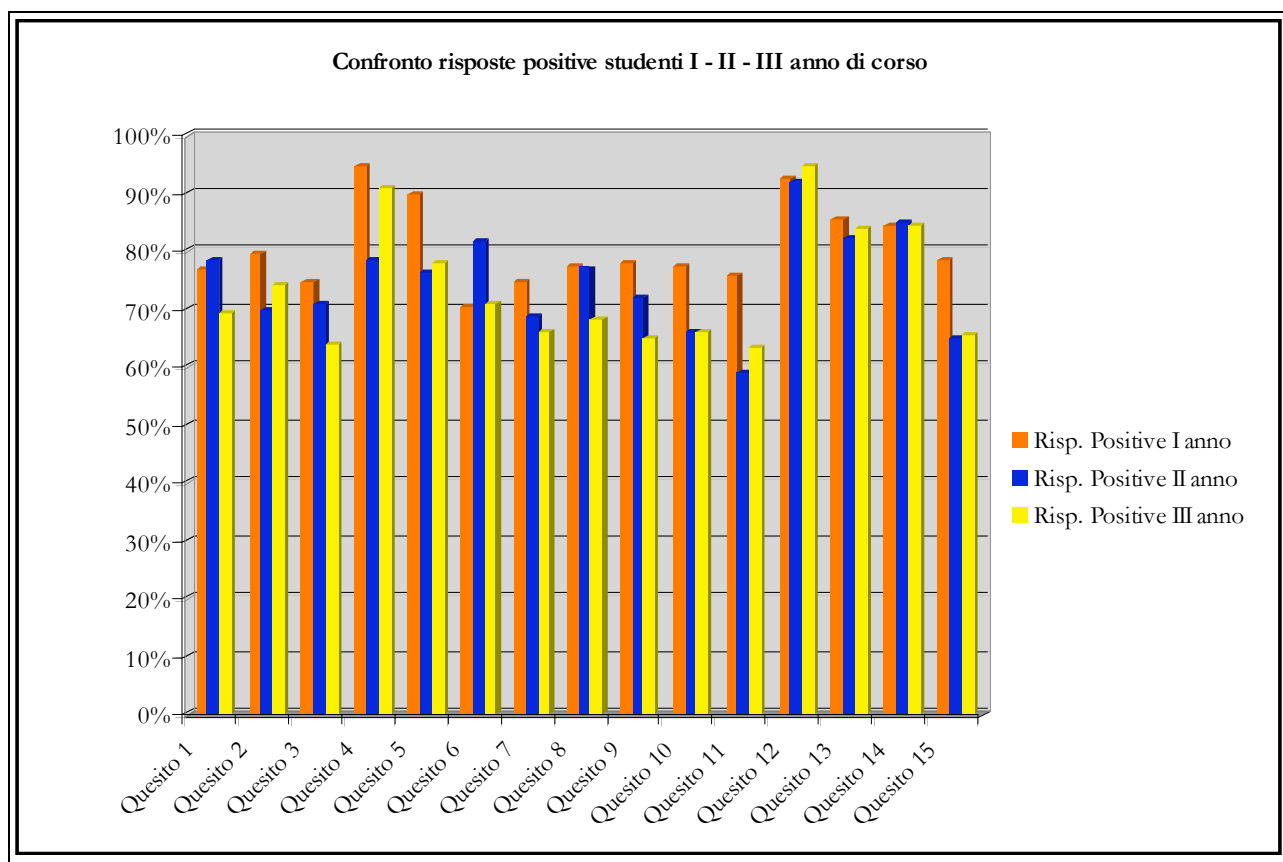


Tabella 26 – Risposte positive date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso

	Risposte positive		
	I anno	II anno	III anno
Quesito 1	76,63%	78,27%	69,52%
Quesito 2	79,76%	69,62%	74,29%
Quesito 3	74,94%	70,73%	63,81%
Quesito 4	94,46%	78,27%	91,11%
Quesito 5	89,64%	76,27%	77,78%
Quesito 6	70,36%	81,82%	71,11%
Quesito 7	74,94%	68,74%	66,03%
Quesito 8	77,35%	77,16%	68,25%
Quesito 9	77,83%	72,06%	64,76%
Quesito 10	77,35%	65,85%	66,03%
Quesito 11	75,90%	58,98%	63,49%
Quesito 12	92,77%	91,80%	94,60%
Quesito 13	85,54%	82,48%	83,81%
Quesito 14	84,34%	84,92%	84,44%
Quesito 15	78,55%	64,75%	65,71%

Grafico 24 – Risposte positive date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso



*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

Dopo aver analizzato i risultati della rilevazione concentrando l'attenzione sull'esame del particolare, vale a dire elaborando le risposte avendo come riferimento ciascuno dei tre anni del Corso di Laurea, è opportuno avere ora una visione d'insieme, considerando 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 nell'ottica di mettere a confronto gli esiti delle indagini relative a un maggior numero di anni accademici.

Nome e codice della Facoltà	<b>Scienze Gastronomiche</b>
Anno Accademico	<b>2006/2007 - Totale Facoltà</b>
N. dei questionari elaborati:	<b>1181</b>

<b>ORGANIZZAZIONE del corso di studio</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	277	23,45%	890	75,36%	14	1,19%	1181	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?	290	24,56%	879	74,43%	12	1,02%	1181	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?	328	27,77%	831	70,36%	22	1,86%	1181	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	138	11,69%	1032	87,38%	11	0,93%	1181	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	177	14,99%	961	81,37%	43	3,64%	1181	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.	%

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	288	24,39%	885	74,94%	8	0,68%	1181	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	344	29,13%	829	70,19%	8	0,68%	1181	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	288	24,39%	884	74,85%	9	0,76%	1181	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	286	24,22%	852	72,14%	43	3,64%	1181	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	323	27,35%	826	69,94%	32	2,71%	1181	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	270	22,86%	781	66,13%	130	11,01%	1181	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?)	72	6,10%	1097	92,89%	12	1,02%	1181	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	106	8,98%	991	83,91%	84	7,11%	1181	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?)	170	14,39%	999	84,59%	12	1,02%	1181	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	343	29,04%	825	69,86%	13	1,10%	1181	100,00%

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

Tabella 27 – A.A. 2006/2007 – Risposte al questionario a livello di Facoltà

A.A. 2006/2007	Risposte negative	Risposte positive	Mancate risposte
Quesito 1	23,45%	75,36%	1,19%
Quesito 2	24,56%	74,43%	1,02%
Quesito 3	27,77%	70,36%	1,86%
Quesito 4	11,69%	87,38%	0,93%
Quesito 5	14,99%	81,37%	3,64%
Quesito 6	24,39%	74,94%	0,68%
Quesito 7	29,13%	70,19%	0,68%
Quesito 8	24,39%	74,85%	0,76%
Quesito 9	24,22%	72,14%	3,64%
Quesito 10	27,35%	69,94%	2,71%
Quesito 11	22,86%	66,13%	11,01%
Quesito 12	6,10%	92,89%	1,02%
Quesito 13	8,98%	83,91%	7,11%
Quesito 14	14,39%	84,59%	1,02%
Quesito 15	29,04%	69,86%	1,10%

Grafico 25 – A.A. 2006/2007 – Risposte al questionario a livello di Facoltà

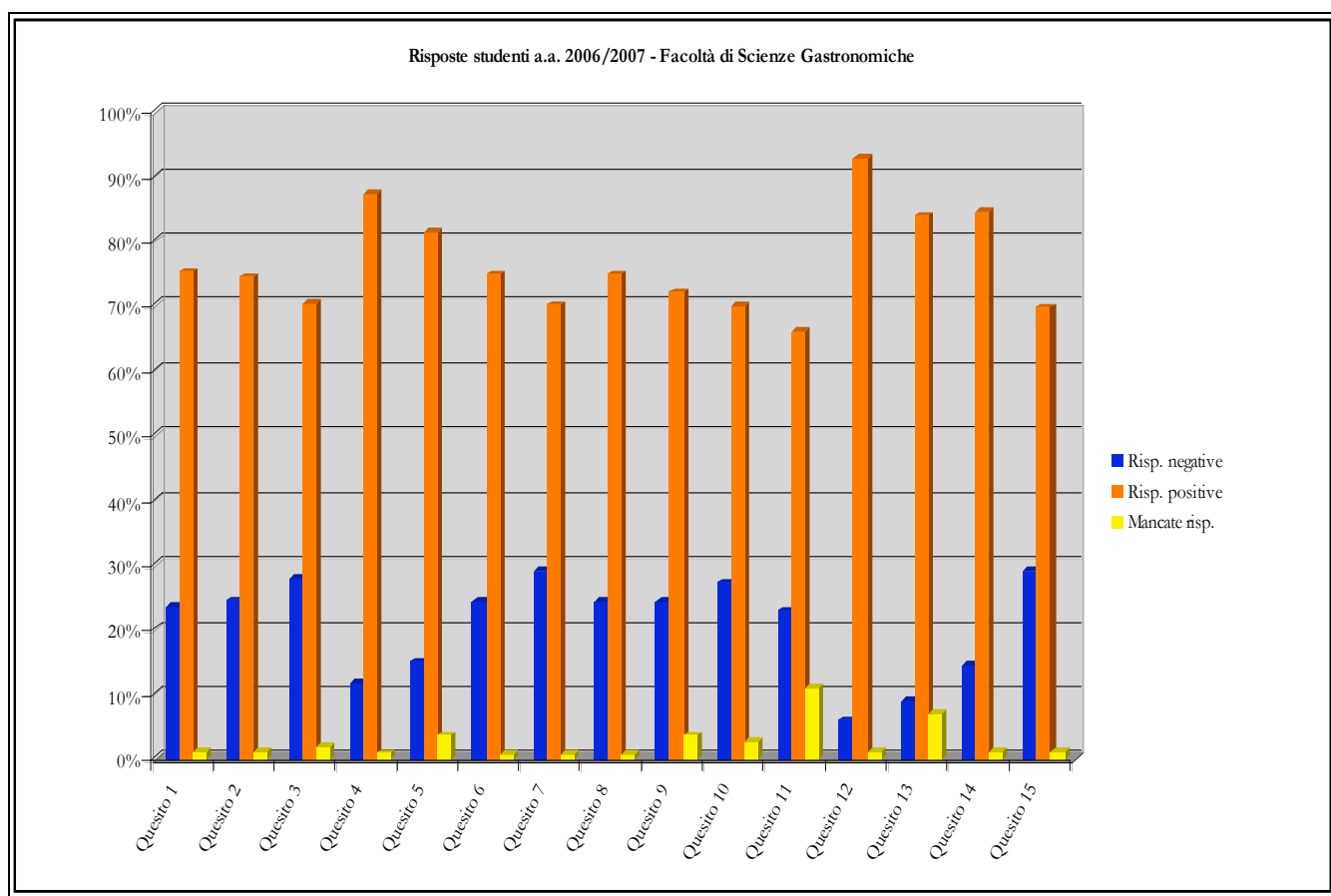


Tabella 28 – Risposte negative al questionario per Facoltà – Confronto A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007

	Risposte negative		
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007
Quesito 1	27,80%	22,22%	23,45%
Quesito 2	30,30%	22,34%	24,56%
Quesito 3	31,90%	30,99%	27,77%
Quesito 4	8,60%	8,77%	11,69%
Quesito 5	32,90%	20,35%	14,99%
Quesito 6	35,10%	34,04%	24,39%
Quesito 7	44,10%	30,53%	29,13%
Quesito 8	43,10%	28,65%	24,39%
Quesito 9	31,90%	21,99%	24,22%
Quesito 10	41,50%	31,81%	27,35%
Quesito 11	45,70%	24,44%	22,86%
Quesito 12	14,10%	13,10%	6,10%
Quesito 13	16,90%	15,56%	8,98%
Quesito 14	14,70%	14,39%	14,39%
Quesito 15	43,50%	31,11%	29,04%

Grafico 26 – Risposte negative al questionario per Facoltà – Confronto A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007

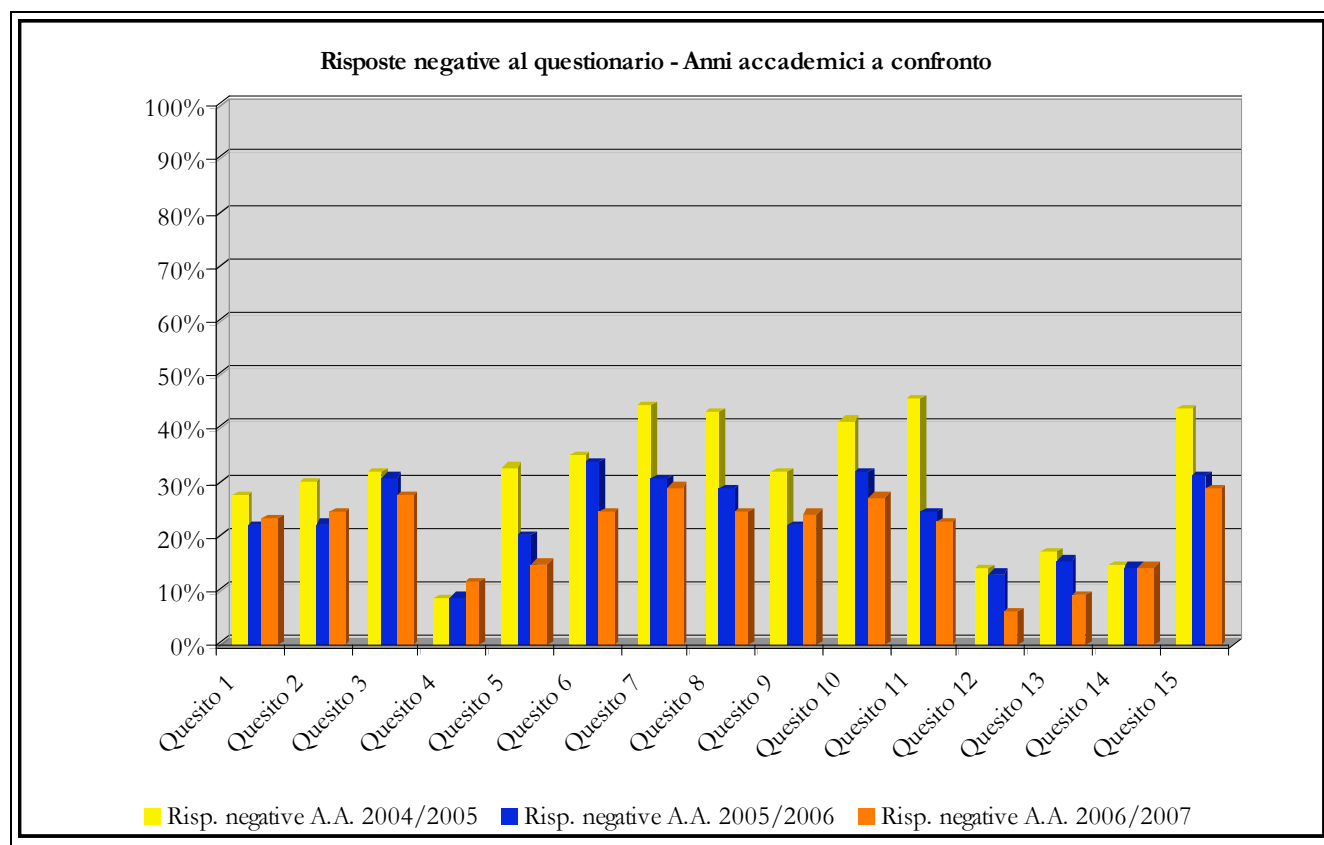
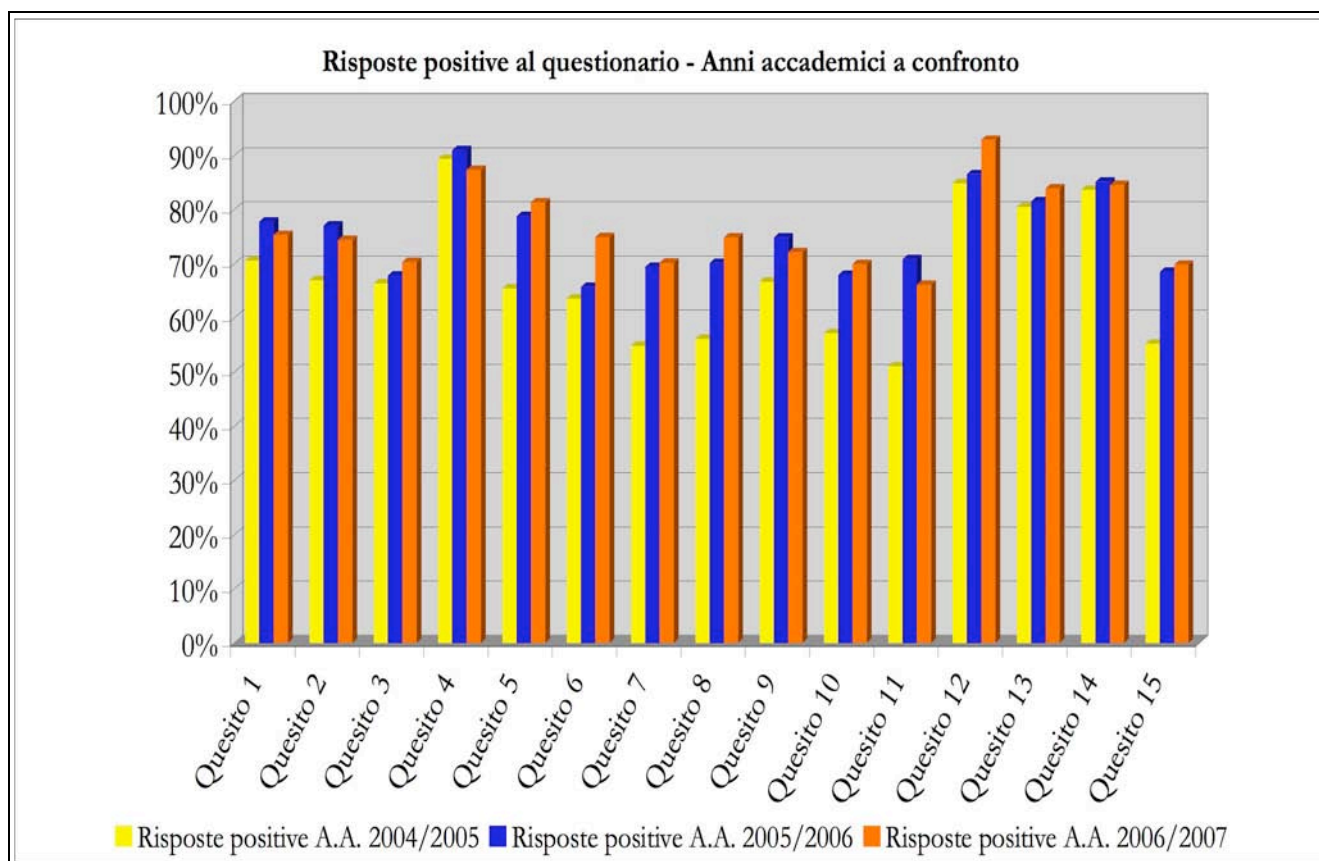


Tabella 29 – Risposte positive al questionario per Facoltà – Confronto A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007

	Risposte positive		
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007
Quesito 1	70,60%	77,78%	75,36%
Quesito 2	67,00%	77,08%	74,43%
Quesito 3	66,40%	67,84%	70,36%
Quesito 4	89,40%	90,99%	87,38%
Quesito 5	65,50%	78,83%	81,37%
Quesito 6	63,60%	65,73%	74,94%
Quesito 7	54,90%	69,47%	70,19%
Quesito 8	56,20%	70,18%	74,85%
Quesito 9	66,70%	74,85%	72,14%
Quesito 10	57,20%	67,95%	69,94%
Quesito 11	51,10%	70,88%	66,13%
Quesito 12	84,90%	86,55%	92,89%
Quesito 13	80,50%	81,52%	83,91%
Quesito 14	83,70%	85,15%	84,59%
Quesito 15	55,30%	68,54%	69,86%

Grafico 27 – Risposte positive al questionario per Facoltà – Confronto A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007



### **5.6 – Anni accademici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007: criticità a confronto**

Al fine di dare maggior concretezza al lavoro svolto di elaborazione dei dati scaturiti dalle risposte al questionario fornite dagli studenti frequentanti, si è proceduto a verificare l'andamento, nel corso dei tre anni accademici sin qui esaminati, degli aspetti critici emersi in occasione dell'elaborazione dei questionari raccolti nel triennio 2004 – 2007.

In particolare, nell'anno accademico 2004/2005 e 2005/2006 erano stati rilevati come particolarmente critici gli aspetti legati a:

- Chiarezza nella definizione delle modalità d'esame
- Capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti
- Chiarezza espositiva del docente
- Carico di studio complessivo proporzionato con i CFU assegnati
- Adeguatezza del materiale didattico fornito agli studenti
- Utilità delle attività didattiche integrative
- Livello di soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento.

Avendo ora alla mano i risultati del questionario relativi all'intero ciclo del Corso di Laurea triennale, è possibile monitorare l'andamento degli aspetti per i quali gli studenti avevano manifestato un certo livello di insoddisfazione.

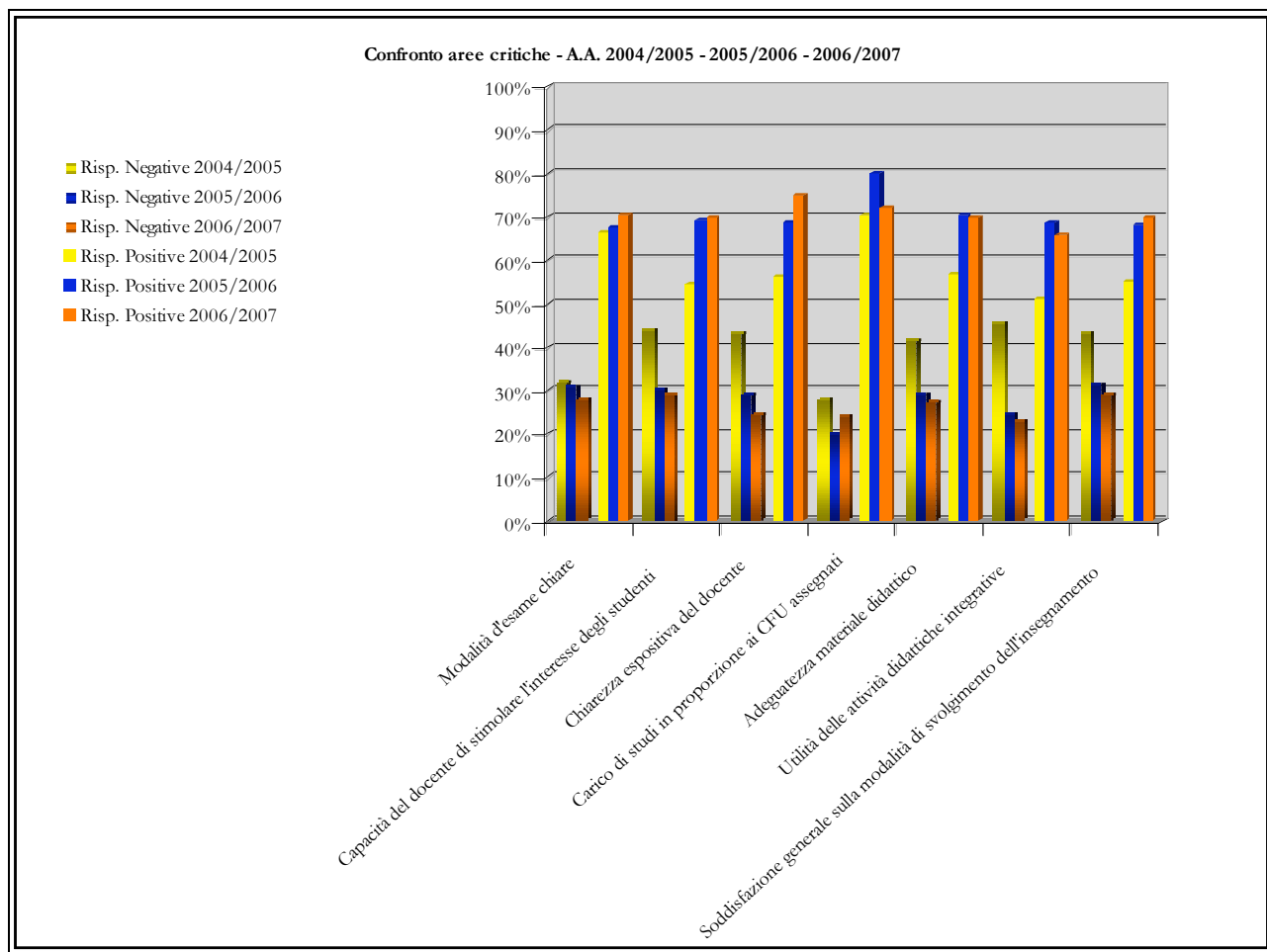
Elaborando le risposte facenti capo ai punti appena elencati e riordinandole suddividendo le risposte positive da quelle negative, se ne ricava il grafico che segue, dal quale si rileva un generale miglioramento della maggior parte dei parametri individuati in precedenza quali aspetti presentanti un certo grado di criticità.

In particolare, si noti la maggior qualità dell'attività didattica percepita da parte degli studenti in tema di docenza, che testimonia l'impegno messo in atto dagli organi accademici nell'ovviare alle criticità evidenziate dagli studenti in occasione delle precedenti rilevazioni.

Per quanto concerne la lamentata sproporzione tra carico di studio e crediti formativi riconosciuti ad alcuni insegnamenti, si ritiene possa migliorare con una preventiva e quanto più chiara possibile esposizione del materiale di studio oggetto di insegnamento, sul quale verterà poi la prova finale.

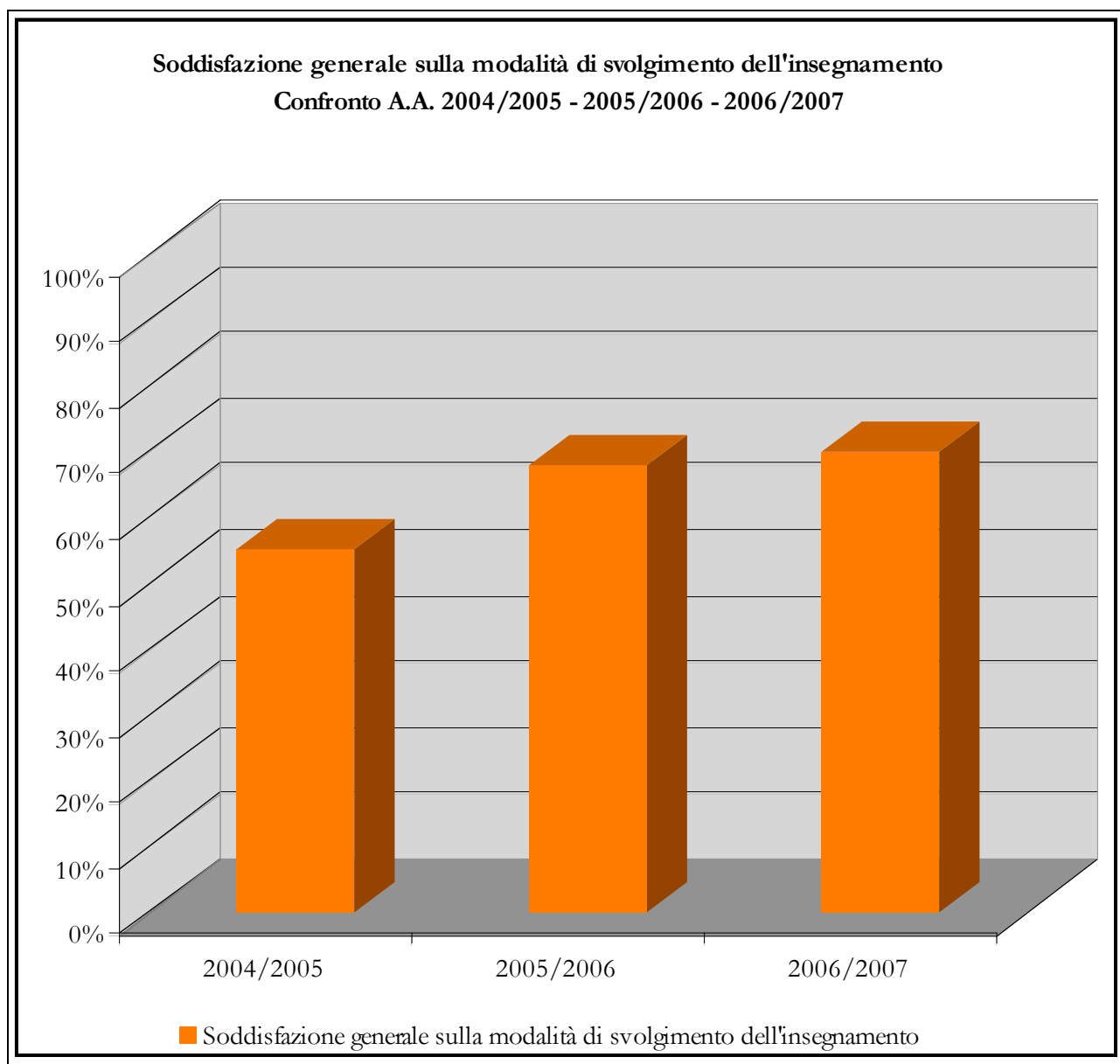
Inoltre, si ravvisa un margine di miglioramento in tema di attività didattiche integrative, quali seminari o esercitazioni; pur non destando preoccupazione, il dato rilevato è il segnale di una richiesta da parte degli studenti di una maggiore attività didattica integrativa, mirata ad approfondire le tematiche oggetto di studio nei vari insegnamenti attivati nell'anno accademico.

Grafico 28 – Andamento aspetti critici nel corso del triennio 2004 – 2007



Prima di chiudere l'analisi relativa alle cosiddette criticità, si vuole ancora prestare attenzione al parametro relativo al quesito numero 15, quello che chiama gli studenti ad esprimersi circa il proprio livello complessivo di soddisfazione su come viene svolto ciascun insegnamento: il dato di cui al quesito 15, relativo ai tre anni accademici di attività dell'Ateneo, è stato rielaborato nel seguente grafico, in modo tale da evidenziarne l'andamento nel corso del tempo.

Grafico 29 – Andamento della soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento di ogni singolo insegnamento



Si vuole far rilevare in questa sede che il dato percentuale di giudizi positivi espressi in merito al livello di soddisfazione generale, nell'anno accademico 2004/2005, primo anno di attività dell'Ateneo, era pari al 55,30%; lo stesso valore, nell'anno accademico 2006/2007 ora oggetto di rilevazione, ha registrato valore di circa il 70%, a dimostrazione dell'efficacia della svolta.

**5.7 – Livello di soddisfazione generale rilevato per ciascun insegnamento nell'anno accademico 2006/2007**

A questo punto della relazione, dopo aver fornito un quadro sul livello di soddisfazione manifestato dagli studenti raggruppando le risposte ottenute per annualità di corso o per Facoltà, si ritiene opportuno sottoporre a valutazione i singoli insegnamenti attivati nell'anno accademico 2006/2007 per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche.

Per la stesura della presente Relazione, il Nucleo ha scelto di mettere a confronto gli insegnamenti prendendo in esame le risposte date dagli studenti al quesito n. 15, relativo alla soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento, ritenendo che il dato fotografasse adeguatamente l'opinione degli studenti in merito.

Per ovvie ragioni di riservatezza, nel testo della Relazione gli insegnamenti sono identificati con una numerazione anonima; chiaramente agli organi accademici sono state fornite le informazioni necessarie all'individuazione di ogni insegnamento e del relativo giudizio manifestato dagli studenti.

Nella tabella che segue è riportato l'elenco degli insegnamenti, individuati con un numero progressivo, con il risultato della rilevazione di cui si è detto sopra.

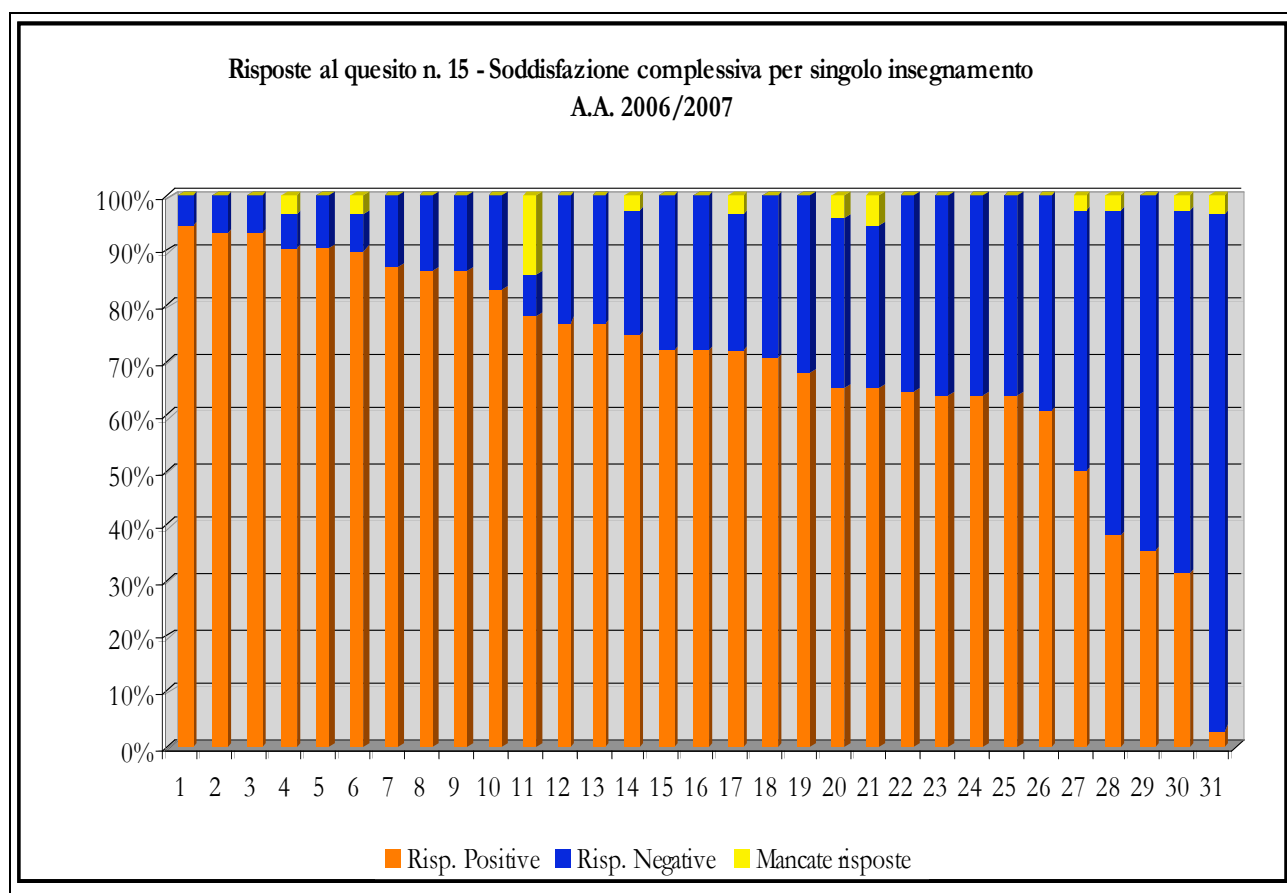
Per gli insegnamenti riportati nelle ultime posizioni della tabella che segue il Nucleo registra un significativo livello di insoddisfazione manifestato dagli studenti; si sollecitano, pertanto, gli organi accademici a prendere gli opportuni provvedimenti, al fine di mettere in atto una decisa inversione di tendenza.

Tabella 30 – Soddisfazione rilevata per singolo insegnamento

<b>Soddisfazione complessiva sull'insegnamento (Quesito 15)</b>			
<b>Insegnamento</b>	<b>Risposte positive</b>	<b>Risposte negative</b>	<b>Mancate risposte</b>
1	95,00%	5,00%	0,00%
2	93,18%	6,82%	0,00%
3	93,18%	6,82%	0,00%
4	90,63%	6,25%	3,13%
5	90,63%	9,38%	0,00%
6	90,32%	6,45%	3,23%
7	87,50%	12,50%	0,00%
8	86,36%	13,64%	0,00%
9	86,36%	13,64%	0,00%
10	85,50%	17,50%	0,00%
11	78,57%	7,14%	14,29%
12	77,27%	22,73%	0,00%
13	76,75%	23,25%	0,00%
14	75,00%	22,50%	2,50%
15	72,34%	27,66%	0,00%
16	71,88%	28,13%	0,00%
17	71,88%	25,00%	3,13%
18	70,97%	29,03%	0,00%
19	67,74%	32,26%	0,00%
20	65,39%	30,77%	3,85%
21	65,00%	30,00%	5,00%
22	64,51%	35,59%	0,00%
23	63,83%	36,17%	0,00%
24	63,83%	36,17%	0,00%
25	63,64%	36,36%	0,00%
26	61,36%	38,64%	0,00%
27	50,00%	47,83%	2,17%
28	38,64%	59,09%	2,27%
29	35,59%	64,51%	0,00%
30	31,82%	65,91%	2,27%
31	3,13%	93,76%	3,13%

I valori di cui alla tabella sono visualizzati dal grafico che segue, nel quale gli insegnamenti sono ordinati in scala, sulla base del numero di giudizi positivi e negativi espressi dagli studenti.

Grafico 30 – Soddisfazione generale manifestata per ogni singolo insegnamento



### 5.8 – Considerazioni finali sul livello di soddisfazione manifestato dagli studenti

Volendo tracciare un quadro conclusivo sul giudizio espresso dagli studenti sull'attività didattica, l'indagine svolta nell'anno accademico 2006/2007 dimostra che la maggior parte degli studenti intervistati esprime un giudizio positivo sui diversi parametri oggetto di valutazione.

Si tratta, ovviamente, di tenere sotto controllo e monitorare annualmente l'andamento del livello di soddisfazione, al fine di individuare scostamenti in grado di segnalare il sopraggiungere di criticità sulle quali intervenire tempestivamente.

Il Nucleo intende sottolineare la necessità di concentrare l'attenzione anche su quei parametri per i quali gli studenti si sono espressi in modo particolarmente positivo, consapevole dell'importanza non solo di incrementare il livello di soddisfazione, ma anche di mantenere quelle *performance* che si dimostrano particolarmente buone.

A conclusione della presente sezione, il Nucleo intende evidenziare ulteriormente l'andamento, nell'arco del primo triennio di attività accademica, dell'insieme dei giudizi positivi manifestati dagli studenti intervistati.

## Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007

Al fine di individuare l'andamento dei giudizi positivi espressi dagli studenti nell'arco dei tre anni accademici, nella seguente tabella sono state raccolte e confrontate tra loro unicamente le risposte positive date dagli studenti intervistati. I dati ivi riportati si riferiscono ovviamente ai valori aggregati a livello di Facoltà, rispettivamente per gli anni accademici 2004/2005, 2005/2006 e 2006/2007.

Tabella 31 – Percentuali risposte positive raccolte nei 3 anni accademici

	Risposte positive		
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007
Quesito 1	70,60%	77,78%	75,36%
Quesito 2	67,00%	77,08%	74,43%
Quesito 3	66,40%	67,84%	70,36%
Quesito 4	89,40%	90,99%	87,38%
Quesito 5	65,50%	78,83%	81,37%
Quesito 6	63,60%	65,73%	74,94%
Quesito 7	54,90%	69,47%	70,19%
Quesito 8	56,20%	70,18%	74,85%
Quesito 9	66,70%	74,85%	72,14%
Quesito 10	57,20%	67,95%	69,94%
Quesito 11	51,10%	70,88%	66,13%
Quesito 12	84,90%	86,55%	92,89%
Quesito 13	80,50%	81,52%	83,91%
Quesito 14	83,70%	85,15%	84,59%
Quesito 15	55,30%	68,54%	69,86%

I dati di cui sopra, raffigurati nei due grafici che seguono, evidenziano le *performance* registrate dai vari parametri oggetto di rilevazione e sui quali si è concentrata l'attività di valutazione del Nucleo di Valutazione.

In particolare, si noti che, in termini di incremento del numero di giudizi positivi formulati dagli studenti, il risultato migliore si è registrato nella rilevazione relativa all'anno accademico 2005/2006 rispetto a quella dell'anno accademico 2004/2005. Evidentemente, nel primo anno di attività accademica l'Ateneo ha dovuto, in un certo qual senso, "scontare" i limiti inerenti la fase di rodaggio della propria neo-costituita organizzazione e già nell'anno successivo ha saputo mettere in atto quei correttivi e aggiustamenti che hanno apportato un generale miglioramento alla qualità dell'attività didattica, come dimostrato dalle opinioni raccolte dagli studenti.

Il risultato rilevato nell'anno accademico 2006/2007, rispetto a quello dell'anno accademico precedente, rileva, invece, un andamento maggiormente omogeneo, registrando un incremento più modesto dei giudizi positivi, indice di un generale consolidamento dell'organizzazione generale, che ha saputo raggiungere un livello qualitativo soddisfacente.

Grafico 31 – Confronto tra risposte positive date dagli studenti – A.A. 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007

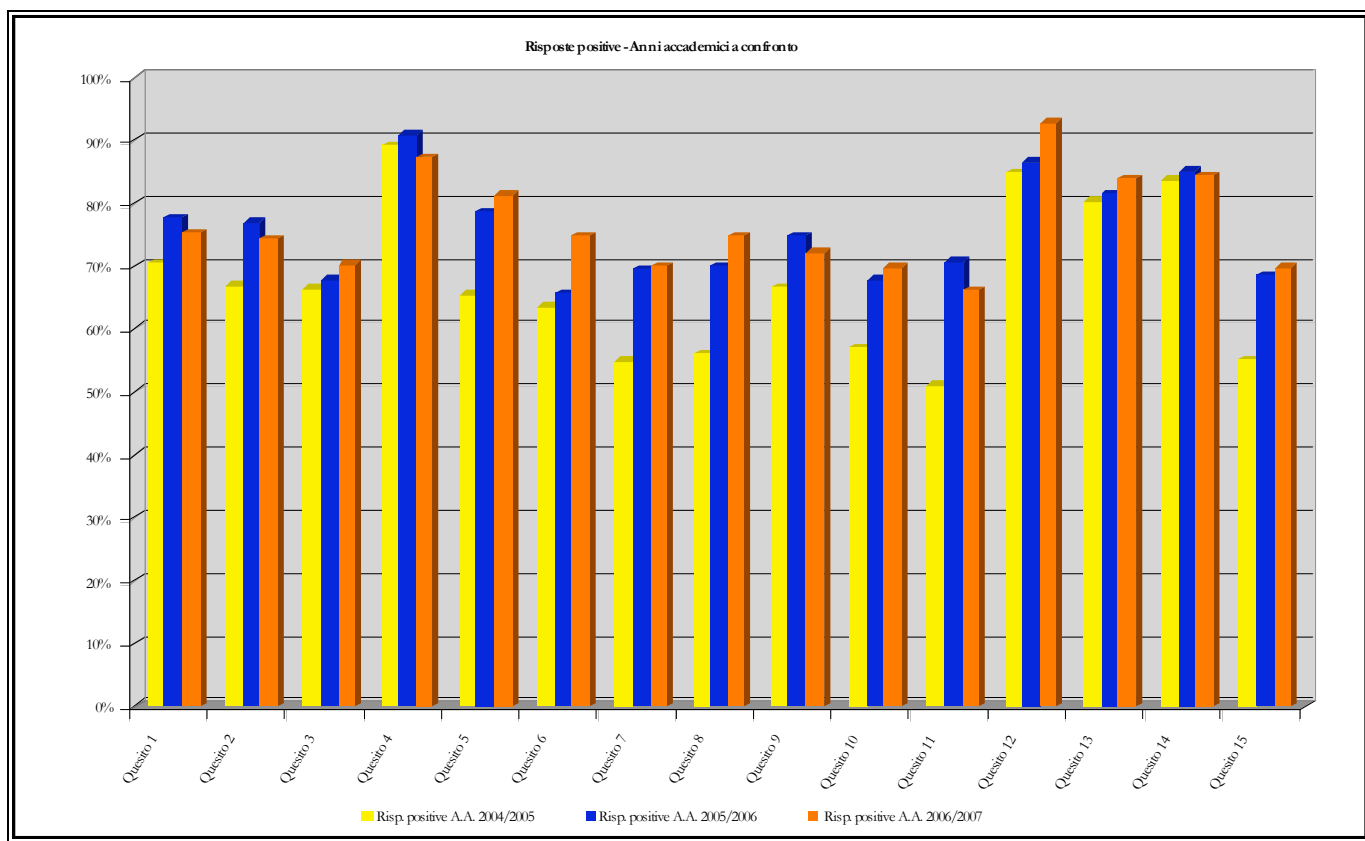
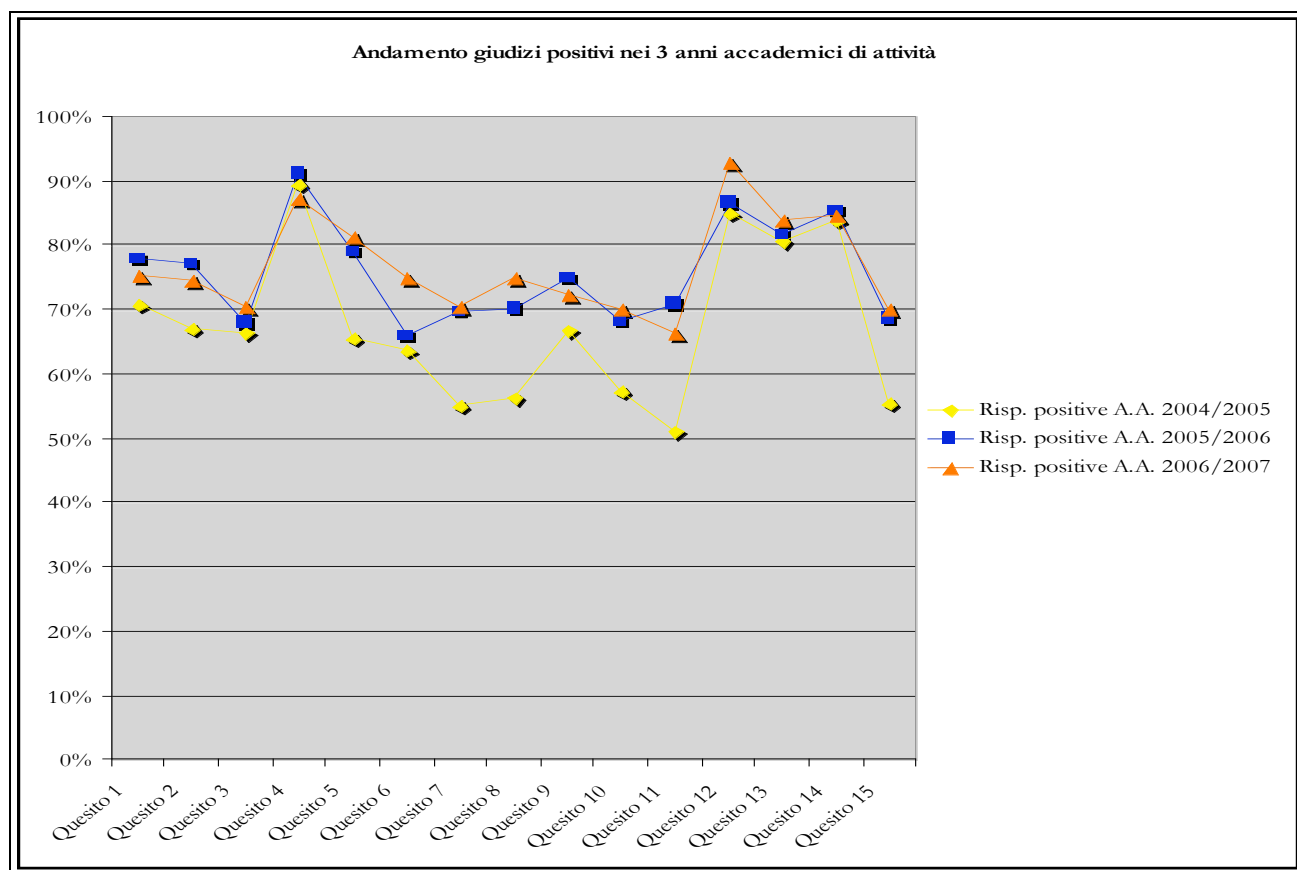


Grafico 32 – Andamento dei giudizi positivi dati dagli studenti del primo triennio di attività dell'Ateneo



Si può indicare come obiettivo quello del mantenimento delle *performance* registrate sino ad oggi, sollecitando il loro incremento, soprattutto in quegli ambiti ove siano individuabili margini di ulteriore perfezionamento.

### **5.9 – Diffusione dei risultati**

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

L'insieme dei rapporti sono consegnati al Rettore e al Direttore Amministrativo, unitamente ai rapporti statistici generali a livello di Facoltà.

Chiaramente, la Facoltà ha piena autonomia sulle modalità di recepimento, esame e diffusione dei propri risultati, sebbene il Nucleo di Valutazione consigli come standard minimo l'esame congiunto da parte del Rettore e dei singoli docenti interessati.

Il Nucleo, sulla base dell'esperienza acquisita nei primi 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 e 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 costituiscano 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 ricorso per la copertura degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea.

## **6. La valutazione dell'esperienza universitaria da parte dei laureandi**

### **6.1 – Lo strumento della rilevazione**

Nel corso dei tre anni accademici di attività dell'Ateneo, il Nucleo di Valutazione ha posto in essere la valutazione sistematica delle attività didattiche dell'Università da parte degli studenti frequentanti – prevista dall'art. 1 della legge 19 ottobre 1999, n. 370 – divenuta, ormai, un'attività consueta all'interno dell'Ateneo.

Con il completamento del primo ciclo del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e con il conseguimento del titolo di laurea da parte dei primi studenti, matricole nell'anno accademico 2004/2005, al Nucleo è apparso opportuno e, si direbbe, quasi fisiologico avviare un processo di valutazione dell'intero percorso di studi, avvalendosi delle opinioni degli studenti che, con la chiusura dell'anno accademico 2006/2007, hanno completato il proprio percorso di studi.

Allo scopo di implementare un'indagine di questo tipo, il Nucleo di Valutazione ha fatto proprie le indicazioni pervenute dal Comitato Nazionale per la Valutazione del Sistema Universitario con il Documento n. 4/03 – “Proposta di un insieme minimo di domande per la valutazione dell'esperienza universitaria da parte degli studenti che concludono gli studi” – che ha posto le basi per la diffusione in tutti gli Atenei di una procedura omogenea di valutazione a consuntivo sull'intera durata del percorso di studi. L'obiettivo che il CNVSU ha inteso perseguire proponendo questo tipo di indagine è quello di consentire alle Università di “adottare strategie volte ad aumentare l'efficacia del servizio formativo offerto”.

L'indagine posta in essere nell'anno 2007 ha assunto una connotazione di carattere sperimentale, ragione per cui il Nucleo ha adottato il questionario predisposto dal CNVSU, apportando minimi aggiustamenti, per adattarlo alle esigenze e alla tipologia dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

A questo proposito, si fa seguire la riproduzione del questionario distribuito ai laureandi.

### **Questionario per gli studenti che concludono il Corso di Laurea**

Il questionario, anonimo, serve a conoscere in modo sistematico le opinioni degli studenti che hanno completato un dato corso di studi.

Queste conoscenze potranno aiutare a valutare la qualità dei percorsi formativi della nostra università. Per favore, indichi con una crocetta la risposta che meglio corrisponde alla sua situazione o alla sua opinione.

Grazie

**A. ALCUNI RIFERIMENTI GENERALI**

- Sessione di laurea:

lug       sett       ott       gen    anno: 200\_.

- Anno di immatricolazione: .....

- Sesso:                       M               F

- Passaggio da un'altra università:       NO  SI

- Altro titolo di studio universitario:       NO  SI

se si quale?.....

- Diploma scuola superiore

Liceo Classico                       Istituti tecnici                       Altri licei  
 Liceo Scientifico                       Istituti professionali                       Altro

1) Si sta per laureare in un corso del:

Vecchio ordinamento (quinquennale)  
 Nuovo ordinamento, laurea  
 Nuovo ordinamento, laurea magistrale  
indicare quale:.....

**B. LE CONDIZIONI DI STUDIO E LAVORO**

2) Durante il periodo di svolgimento delle lezioni, per quanto tempo ha alloggiato a MENO di un'ora di viaggio dalla sede del corso di studi?

Oltre 75% della durata degli studi, o sempre  
 Tra 50% e 75% della durata degli studi  
 Tra 25% e 50% della durata degli studi  
 Meno del 25% della durata degli studi, o mai

3) Durante il periodo delle lezioni ha svolto qualche attività lavorativa?

SI, con continuità a tempo pieno  
 SI, con continuità a tempo parziale  
 SI, in modo occasionale, saltuario, stagionale  
 NO, nessuna

**C. INFRASTRUTTURE: AULE, LABORATORI, BIBLIOTECHE E SPAZI PER LO STUDIO**

4) Qual è il suo giudizio sulle aule in cui si sono svolte le lezioni e le esercitazioni?

Sempre o quasi sempre adeguate  
 Spesso adeguate  
 Raramente adeguate

- Mai adeguate
- Non ne ho utilizzate

**5) Qual è il suo giudizio sulle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, esperienze pratiche, etc.)?**

- Sempre o quasi sempre adeguati
- Spesso adeguati
- Raramente adeguati
- Mai adeguati
- Non ne ho utilizzate

**6) Qual è il suo giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio (accesso al prestito e alla consultazione, orari di apertura, etc.)?**

- Decisamente positivo
- Abbastanza positivo
- Abbastanza negativo
- Decisamente negativo
- Non ne ho utilizzati

**7) Qual è la sua valutazione sugli spazi dedicati allo studio individuale (diversi dalle biblioteche)?**

- Erano presenti e adeguati
- Erano presenti ma inadeguati
- Non erano presenti
- Non ne ho utilizzati

#### **D. LO STUDIO E GLI ESAMI**

**8) Di norma, il materiale didattico (indicato o fornito) è risultato adeguato per la preparazione degli esami?**

- Sempre o quasi sempre
- Per più della metà degli esami
- Per meno della metà degli esami
- Mai o quasi mai

**9) Complessivamente, ritiene che l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...) sia stata soddisfacente?**

- Sempre o quasi sempre
- Per più della metà degli esami
- Per meno della metà degli esami
- Mai o quasi mai

**10) Il carico di studio degli insegnamenti è stato complessivamente sostenibile?**

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

11) Ritiene che, nel complesso, i risultati degli esami abbiano rispecchiato la sua effettiva preparazione?

- Sempre o quasi sempre
- Per più della metà degli esami
- Per meno della metà degli esami
- Mai o quasi mai

12) Ritiene che la supervisione della prova finale (tesi, oppure relazione sul tirocinio, elaborato di fine studi, o altro) sia stata adeguata?

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO
- Non era prevista supervisione

#### **E. LE ATTIVITÀ DI SUPPORTO**

13) Se ha effettuato all'estero una parte del corso di studi (con attività riconosciuta nel curriculum, per esempio stage, ...), valuta positivamente il supporto fornitole dalla sua università?

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO
- Non ho effettuato tale tipo di soggiorno all'estero

14) Ha svolto attività di tirocinio riconosciuta dal corso di studi?

- SI,
- NO

15) Se ha risposto sì, valuta positivamente il supporto fornitole dall'università per effettuare l'attività di tirocinio?

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

16) Risponda SOLO SE ha effettuato un passaggio da un ordinamento ad un altro o da un corso di studi ad un altro:

Valuta positivamente i criteri per il riconoscimento dei crediti nel passaggio dal corso precedente a quello attuale?

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

#### **F. LA SODDISFAZIONE COMPLESSIVA E LE PROSPETTIVE IMMEDIATE**

17) E' complessivamente soddisfatto/a del corso di studi?

- Decisamente SI

- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

**18) Se potesse tornare indietro nel tempo, si iscriverebbe nuovamente all'università?**

- SI, allo stesso corso di questo ateneo
- SI, ad un altro corso di questo ateneo
- SI, allo stesso corso ma in un altro ateneo
- SI, ma ad un altro corso e in un altro ateneo
- NO, non mi iscriverei più all'università

**19) Nel prossimo futuro intendo:**

- continuare il lavoro che svolgevo anche prima di iscrivermi a questo corso di studi
- continuare a svolgere il lavoro che ho iniziato durante questo corso di studi
- accettare un'offerta di lavoro che mi è stata proposta
- mettermi alla ricerca di un'occasione di lavoro
- proseguire gli studi universitari (altra laurea, scuola di specializzazione, master, dottorato)
- altro, precisare: \_\_\_\_\_

#### **G. I SERVIZI PER IL DIRITTO ALLO STUDIO**

**20) E' soddisfatto/a della qualità dei pasti offerti dal servizio ristorante messo a disposizione dall'Università?**

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO
- Non ho usufruito di tale servizio

**21) E' complessivamente soddisfatto/a dell'organizzazione (manutenzione, pulizia, affollamento, distanza, etc.) del servizio ristorante?**

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO
- Non ho usufruito di tale servizio

**Risponda alle domande successive SOLO SE ha usufruito del servizio alloggio e di borse di studio per il diritto allo studio**

**22) E' soddisfatto/a della qualità degli alloggi (pulizia, distanza, spazi disponibili, etc.)?**

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

**23) L'assegnazione dell'esonero dal pagamento della retta è stata determinante ai fini della sua iscrizione all'Università?**

- Decisamente SI

- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

**24) È soddisfatto/a degli altri servizi offerti dal servizio per il diritto allo studio?**

Computer portatili	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Non ho usufruito di tale servizio
Prestito libri	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Non ho usufruito di tale servizio
Assistenza sanitaria	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Non ho usufruito di tale servizio
Servizi per gli studenti portatori di handicap	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Non ho usufruito di tale servizio

L'indagine condotta dal Nucleo di Valutazione tra gli studenti laureandi presenta una differenza di fondo rispetto a quella messa in atto tra gli studenti frequentanti l'Ateneo nel corso dei tre anni accademici di attività.

La seconda, in particolare, è una rilevazione operata sui singoli insegnamenti, dei quali sono sottoposti al giudizio degli studenti aspetti e parametri ben determinati. La prima, vale a dire la rilevazione condotta tra i laureandi, è invece un'indagine nella quale gli intervistati sono chiamati a esprimere le loro valutazioni sull'insieme dell'organizzazione didattica, nell'ambito della quale hanno vissuto l'intera esperienza universitaria. Si tratta, in altre parole, di un giudizio elaborato sulla base e alla luce dell'esperienza triennale acquisita nel corso del tempo, che si scosta nettamente dal tipo di giudizio formulato a fine di ciascun semestre sugli insegnamenti attivati in quel breve intervallo di tempo.

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

Per l'anno in corso il Nucleo di Valutazione ha scelto di distribuire i questionari cartacei agli studenti ricorrendo alla consegna in aula, durante l'ora di lezione concessa da un docente; chiaramente, questa scelta ha fatto sì che gli studenti interessati dalla distribuzione coincidessero esclusivamente con quelli presenti in aula, escludendo, ovviamente, tutti coloro i quali, per varie ragioni, non fossero presenti all'ora di lezione dedicata alla rilevazione. Proprio per ovviare all'inconveniente, è attualmente in fase di valutazione la possibilità, per la prossima indagine rivolta ai laureandi, di cambiare modalità di somministrazione dei questionari, distribuendoli al momento della presentazione da parte dello studente della domanda di ammissione all'esame di laurea.

Passando ora al conteggio dei questionari raccolti a seguito della distribuzione dei questionari agli studenti del III anno di corso, alla fine del II semestre di lezione dell'anno accademico 2006/2007, su un totale di 59 studenti frequentanti il III anno, i rispondenti sono stati pari a 31.

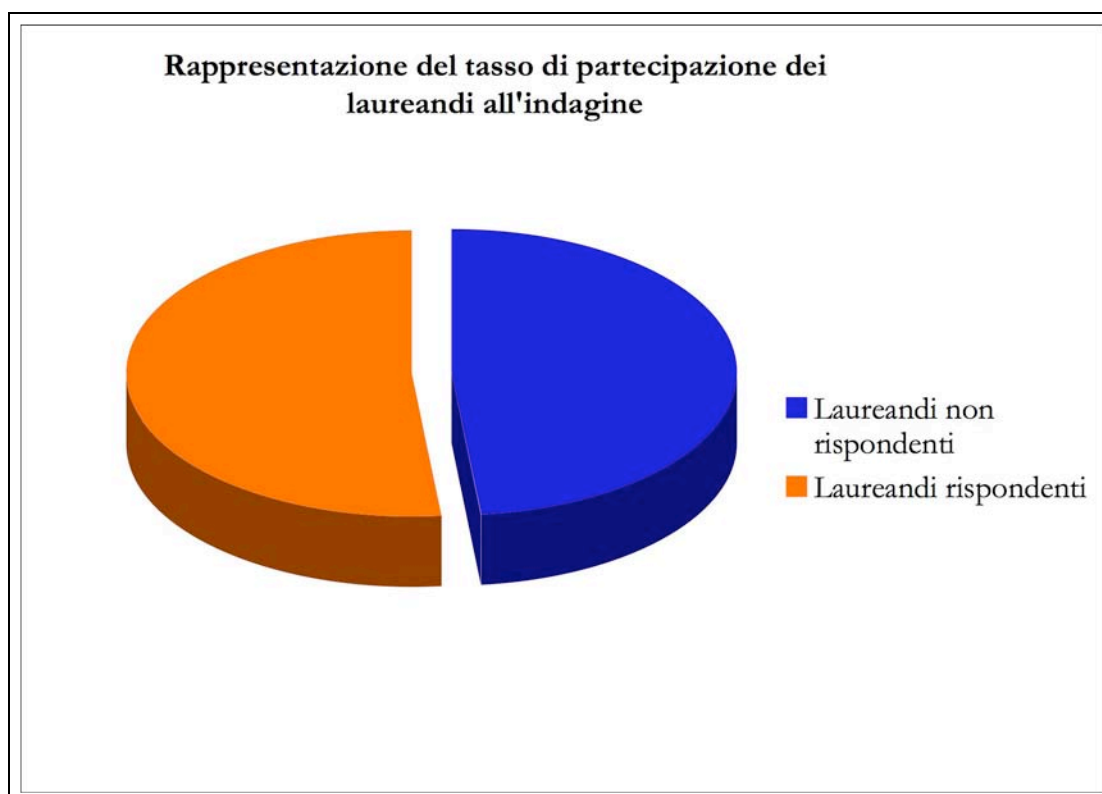
La percentuale dei rispondenti si attesta al 52,54%; un valore che il Nucleo considera sia decisamente inferiore alle aspettative e che ha dato adito alle considerazioni formulate poc'anzi circa l'individuazione di una diversa e più efficace modalità di somministrazione dei questionari.

Il dato, se analizzato attentamente, rileva che la scarsa presenza in aula degli studenti dell'attuale III anno di corso costituisce un elemento critico comune a tutti e tre gli anni accademici, ogni qualvolta ci si imbatte in considerazioni circa la presenza in aula degli studenti che furono le prime matricole dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nell'anno accademico 2004/2005. Sembra, quindi, di individuare una cronica assenza dalle lezioni proprio da parte degli studenti che, per primi, si sono immatricolati all'Ateneo.

Sulla base di detta criticità, presentatasi a ogni anno accademico in sede di rilevazioni analoghe, il Nucleo ha già formulato in passato le sue considerazioni a proposito della necessità che da parte degli organi didattici vengano individuate modalità attraverso le quali monitorare la presenza a lezione degli studenti, soprattutto alla luce della frequenza obbligatoria a lezione, richiesta a tutti gli studenti iscritti all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; in altre parole, si tratta di porre in atto le misure idonee affinché il concetto di frequenza obbligatoria e la figura dello studente a tempo pieno non venga vanificata da un numero eccessivo di assenze dalle lezioni.

Nel grafico che segue, è visualizzato il grado di partecipazione dei laureandi alla rilevazione di cui alla presente relazione.

*Grafico 33 – Grado di copertura dell'indagine sul totale dei 59 studenti frequentanti il III anno di corso*



### 6.3 – Gli esiti della rilevazione

Lo strumento di lavoro dal quale si parte per approfondire l'analisi sulle risposte date dai laureandi ai quesiti di cui si compone il questionario è la scheda statistica elaborata sulla base del conteggio delle risposte ai questionari. Si precisa che, alla luce degli esiti della presente rilevazione, nel corso del prossimo anno accademico si procederà a un aggiornamento del questionario, al fine di meglio adattarlo alla realtà dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Di seguito, si riproduce la scheda nella quale sono state riassunte le risposte fornite dagli studenti.

Nome e codice della Facoltà	<b>Scienze Gastronomiche</b>
Anno Accademico	<b>Laureandi III ANNO - A.A. 2006/2007</b>
N. dei questionari elaborati:	<b>31</b>

<b>INFRASTRUTTURE (Aule, laboratori, biblioteche, spazi per lo studio)</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Qual è il suo giudizio sulle aule in cui si sono svolte le lezioni e le esercitazioni?	2	6,45%	29	93,55%	0	0,00%	31	100,00%
Qual è il suo giudizio sulle attrezzature per le altre attività didattiche? (Laboratori, esperienze pratiche, ecc.)	2	6,45%	29	93,55%	0	0,00%	31	100,00%
Qual è il suo giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio?	3	9,68%	28	90,32%	0	0,00%	31	100,00%
Qual è il suo giudizio sugli spazi dedicati allo studio individuale?	13	41,94%	18	58,06%	0	0,00%	31	100,00%

<b>LO STUDIO E GLI ESAMI</b>	<b>Risposte negative</b>		<b>Risposte positive</b>		<b>Mancate risposte</b>		<b>TOTALE</b>	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Di norma, il materiale didattico (indicato o fornito) è risultato adeguato per la preparazione dell'esame?	12	38,71%	19	61,29%	0	0,00%	31	100,00%
Il carico di studio degli insegnamenti è stato complessivamente sostenibile?	5	16,13%	26	83,87%	0	0,00%	31	100,00%
Ritiene che, nel complesso, i risultati degli esami abbiano rispecchiato la sua effettiva preparazione?	4	12,90%	27	87,10%	0	0,00%	31	100,00%
Ritiene che la supervisione della prova finale (tesi) sia stata adeguata?	10	32,26%	5	16,13%	16	51,61%	31	100,00%

ATTIVITA' DI SUPPORTO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Se ha effettuato all'estero una parte del corso di studi (con attività riconosciuta nel curriculum, per es. stage, ...), valuta positivamente il supporto fornitole dalla sua università?	1	3,23%	20	64,52%	10	32,26%	31	100,00%
Ha svolto attività di tirocinio riconosciuta dal corso di studi?	28	90,32%	3	9,68%	0	0,00%	31	100,00%
Se ha risposto Sì, valuta positivamente il supporto fornitole dall'Università per effettuare l'attività di tirocinio?	0	0,00%	3	9,68%	28	90,32%	31	100,00%

LA SODDISFAZIONE COMPLESSIVA E LE PROSPETTIVE IMMEDIATE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
E' complessivamente soddisfatto/a del corso di studi?	8	25,81%	22	70,97%	1	3,23%	31	100,00%
Se potesse tornare indietro, si iscriverebbe nuovamente all'Università?	4	12,90%	23	74,19%	4	12,90%	31	100,00%

I SERVIZI PER IL DIRITTO ALLO STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
E' soddisfatto della qualità dei pasti offerti dal servizio ristorante messo a disposizione dell'Università?	12	38,71%	18	58,06%	1	3,23%	31	100,00%
E' complessivamente soddisfatto/a dell'organizzazione (manutenzione, pulizia, affollamento, distanza, ecc.) del servizio ristorante?	14	45,16%	16	51,61%	1	3,23%	31	100,00%
Se ha usufruito del servizio alloggio, è soddisfatto della qualità degli alloggi (pulizia, distanza, spazi disponibili)?	1	3,23%	19	61,29%	11	35,48%	31	100,00%
Se beneficia di diritto all'esonero, la sua assegnazione è stata determinante ai fini della sua iscrizione all'Università?	3	9,68%	11	35,48%	17	54,84%	31	100,00%
E' soddisfatto del servizio computer portatile?	0	0,00%	23	74,19%	8	25,81%	31	100,00%
E' soddisfatto del servizio prestito libri?	2	6,45%	19	61,29%	10	32,26%	31	100,00%
E' soddisfatto del servizio assistenza sanitaria?	1	3,23%	11	35,48%	19	61,29%	31	100,00%
E' soddisfatto del servizio per gli studenti portatori di handicap?	0	0,00%	0	0,00%	31	100,00%	31	100,00%

A conclusione del lavoro di elaborazione dei dati il Nucleo rileva un giudizio espresso dai rispondenti generalmente positivo per quanto riguarda le attività didattiche fornite dai docenti; in particolare, gli studenti, sulla base dell'esperienza complessiva vissuta presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche danno una buona valutazione se chiamati ad esprimersi sul materiale didattico indicato o fornito dai docenti, sebbene, come osservato in precedenza, sia individuabile un margine di miglioramento, per il quale il Nucleo sollecita gli organi accademici a prendere le misure idonee per assicurare agli studenti l'adeguata conoscenza dei testi sui quali preparare gli esami dei vari insegnamenti, sin dall'inizio del semestre.

Nettamente migliore è, invece, il giudizio formulato a proposito del carico di studio previsto per ogni esame e della valutazione data dai docenti alla prova finale di ogni insegnamento, ritenuta in gran parte adeguata all'effettiva preparazione.

Passando alle infrastrutture nelle quali si svolge l'attività didattica, l'Ateneo ottiene ottimi giudizi da parte dei laureandi, a riprova del fatto che i locali nei quali si svolgono lezioni, seminari ed esercitazioni sono ritenuti ampi e confortevoli per accogliere adeguatamente gli studenti.

Se anche la biblioteca raccoglie giudizi più che lusinghieri da parte dei laureandi che hanno preso parte all'indagine, non altrettanto si può affermare per i locali riservati allo studio individuale degli studenti, da parte dei quali si registra la domanda di maggiori spazi, oltre a quelli riservati alle lezioni; gli organi accademici sono chiamati pertanto a valutare le modalità e i tempi con i quali andare incontro a questa necessità manifestata dagli studenti, che, evidentemente, denunciano il bisogno di prepararsi alle lezioni e agli esami in un contesto diverso dalla propria abitazione.

Alla luce delle valutazioni espresse sui parametri appena indicati, il giudizio complessivo sull'esperienza universitaria dato dagli studenti è pienamente soddisfacente, con ben il 75% degli studenti che affermano che ripeterebbero l'esperienza universitaria presso l'Ateneo di Pollenzo.

## **7. La ricerca**

### **7.1 – Premessa**

Con il completamento del primo ciclo del Corso di Laurea triennale e con il superamento della fase iniziale, nella quale gli organi accademici hanno concentrato le proprie energie nell'organizzazione dell'attività didattica del neo-istituito Corso di Studio, l'Ateneo, consapevole che la ricerca rappresenta l'elemento portante e irrinunciabile di ogni istituzione accademica, si è impegnato nell'avvio dell'attività di ricerca. Il Nucleo, peraltro, nel corso della redazione della precedente Relazione annuale aveva anticipato che non sarebbe stato possibile mettere in atto l'attività di valutazione dell'impegno della Ateneo nell'attività di ricerca prima della fine del primo triennio di attività.

Oggi, sul fronte della ricerca, il Nucleo constata che l'Ateneo ha realizzato il laboratorio di analisi sensoriale. 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 cinque sensi.

Certo è che per un Ateneo come l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nel cui piano di studi ci sono materie scientifiche affiancate a materie umanistiche, è riduttivo circoscrivere la ricerca alle attività strettamente laboratoriali. Altro aspetto della ricerca è legato al filone umanistico con l'attività di ricerca bibliografica. Si tratta di un'attività che ha come risultato la redazione di testi, articoli, contributi a riviste e produzione di materiali multimediale e filmico, attività che, talvolta, conducono all'organizzazione di convegni e conferenze.

A questo proposito si ricorda la possibilità per i docenti di pubblicare, accedendo alla pagina "Area Libere Risorse Scientifiche e Informative" del sito dell'Università, i risultati delle loro ricerche, gli *abstract* degli articoli redatti per le riviste scientifiche e gli interventi a convegni, conferenze e seminari.

Il Nucleo ha constatato che l'Ateneo, nel corso dell'anno accademico in questa sede sotto esame, ha organizzato il "Viaggio alla Ricerca del Grande Fiume", progetto avviato il 26 settembre 2007. Si è trattato di un progetto in grado di coniugare attività didattica e attività di ricerca; in particolare, l'evento ha coinvolto 150 studenti dell'Ateneo, portandoli a percorrere, per il periodo di circa un mese, il bacino idrografico del Po per tutta la sua lunghezza, servendosi della bicicletta e di battelli fluviali. Si è trattato di un evento che ha consentito di sperimentare un nuovo modello di

didattica e ricerca itinerante grazie al quale allievi e docenti si sono confrontati direttamente con le comunità presenti sulle sponde del fiume Po, ricche di tradizioni, storie e tecniche. Inoltre, per tutta la durata del viaggio è stata realizzata dall'Università un'imponente ricerca antropologica, con conseguente produzione filmica a documentare lo studio antropologico sulle tradizioni e sulla cultura dei luoghi del bacino idrografico del Po, alla ricerca di testimonianze che hanno portato alla luce antichi stili di vita e tradizioni legate al territorio. Grazie alla ricerca coordinata e condotta dal docente di Antropologia, coadiuvato dall'Ufficio Cinema dell'Università, sono state ordinate e catalogate le centinaia di ore di registrazioni delle interviste fatte, alcune delle quali sono state montate in due filmati, originali, distribuiti a scuole, enti e a chiunque sia interessato a conoscere la storia e gli aspetti sociali e antropologici di un territorio.

Il Nucleo, inoltre, ha constatato che l'Università, nella persona del Rettore, prof. Alberto Capatti, sta collaborando alla nuova edizione della "Grande Enciclopedia illustrata della Gastronomia – Marco Guarnaschelli Gotti", Arnoldo Mondadori, Milano, 2008.

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

Nel corso dell'anno accademico 2006/2007 è continuata la pubblicazione della Rivista scientifica edita dall'Ateneo. Dopo la stampa del numero zero, avvenuta alla fine dell'anno accademico 2005/2006, sono stati pubblicati il numero 1 e il numero 2.

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.

Direttore scientifico della Rivista è il Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, prof. Alberto Capatti, che si avvale del Comitato editoriale, composto da Pierluigi Basso, Simone Cinotto, Paolo Corvo, Piercarlo Grimaldi, Claudio Malagoli, Vittorio Manganelli, Gabriella Morini, Nicola Perullo, Marco Riva e Cinzia Scaffidi.

Al fine di illustrare i contenuti degli ultimi due numeri della rivista, nel prospetto che segue sono elencati gli articoli e i contributi in essi contenuti.

*Tabella 32 – Rivista dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Numero 1*

<b>Rivista dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</b>	
<b>Il piacere di pensare il cibo</b>	
Numero uno	
Autore	Articolo
Alberto Capatti – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Alla ricerca del grande fiume
Fausto Cantarelli – Università degli Studi di Parma	Testimonianze della cultura padana
Silvestro Greco – ICRAM (Istituto centrale per la ricerca scientifica e tecnologica applicata al mare)	La caratterizzazione ambientale dei corsi d'acqua superficiali: il caso Po
Fritjof Capra – Center for Ecoliteracy, California	Sostenibilità, cibo e vita
Claudio Peri – Università degli Studi di Milano	Origine, metodo e prospettive delle filiere corte
John Wilkinson – Universidad Federal Rural de Rio De Janeiro	Mercati e reti nei movimenti sociali globali
Gail Feenstra – University of California, Davis	Il contributo dei farmer market alle economie locali
Pierluigi Frassanito – Fondazione Slow Food per la biodiversità	Mercati contadini in Italia
Giacomo Mojoli – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Oltre il food design per una sensorialità sostenibile
Ezio Franzini, Anna Meroni – Politecnico di Milano	Il modello slow: un approccio di design strategico
Francoise Sabban – Ecole des hautes etudes en Sciences Sociales, Paris	Ricette, medici, cuochi nella Cina antica
Giovanni Appendino – Università degli Studi del Piemonte Orientale	La ricerca fra scienza, tradizione e folklore
Laura Proserpi – Istituto Universitario Europeo	La mappa mundi del consumo quotidiano
Simone Cinotto – Università degli Studi di Torino	Il futuro? Roseo, anzi catastrofico
Marco Riva – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Piano degli stage della laurea triennale
Eleonora Zilio – Ufficio Tutor Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Le risorse agroalimentari della Puglia
Gino L. Di Mitri – Università degli Studi di Lecce	Puglia diversa
Paolo De Maria – Studente Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	L'olio del Salento

Tabella 33 – Rivista dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Numero 2

<b>Rivista dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</b>	
<b>Il piacere di pensare il cibo</b>	
Numero due	
Autore	Articolo
Alberto Capatti – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Gusto e Gusteau
Elio Franzini – Università degli Studi di Milano	Gustare il corpo
Nicola Perullo – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	L'irriducibilità
Pierluigi Basso Fossali – Università IULM, Milano – Università di Bologna	Il consumo
Yann Grappe – Università degli Studi di Bologna – Università libre de Bruxelles	Le parole
Gabriella Morini – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Gli aspetti molecolari
Michael Ballhaus e Thomas Struck – Berlinale	Meno parole, più immagini
John Irving – Collaboratore Slow Food editore	A day in the life...
Piercarlo Grimaldi – Università degli Studi del Piemonte Orientale	Il Grande Fiume e il carro Sole
Mario Ricciardi – Politecnico di Torino	Prosumer
Marco Riva – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Ricette, medici, cuochi nella Cina antica
Laura Prosperi – Istituto Universitario Europeo	Marilyn, gelatina in pesca melba
Thomas Martinelli – Critico cinematografico	Ratatouille
Andrea Pieroni – Università di Bradford – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Per erbe in Val Maira

### **7.3 – Attività extra-didattiche: 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 permettono un confronto scientifico e un coinvolgimento degli studenti.

Di questa attività di ricerca, il Nucleo rende ora conto, suddividendo, nella tabella che segue, le varie conferenze e seminari tenuti nel corso dell'anno accademico 2006/2007, 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.

Appare chiaro il carattere altamente internazionale degli interventi con la presenza di studiosi provenienti da diversi Paesi: 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 indirizzare la propria ricerca e formare i propri studenti, in un'ottica non limitata a una visione culturale tipicamente occidentale, ma prende in considerazione gli aspetti propri della gastronomia di ogni regione del mondo, per le quali è particolarmente urgente promuovere concetti quali tutela ambientale e agricoltura sostenibile, nell'interesse di coloro i quali coltivano la terra e di coloro i quali sono i destinatari dei prodotti agricoli e ciò al fine di assicurare prospettive nuove all'agricoltura sostenibile e ad una corretta politica alimentare.

Tabella 34 – Conferenze e convegni a.a. 2006/2007

Conferenze, seminari, presentazioni – anno accademico 2006/2007			
Tiolo della conferenza	Data	Relatore	Università/enti di appartenenza/Interventi
L'incidenza del gusto nella dieta	3-11-2006	Wolfgang Meyerhof	Docente universitario di genetica molecolare presso l'Università di Postdam, dirige il Dipartimento dell'Istituto Tedesco di Nutrizione Umana Potsdam-Rehbruecke. La sua ricerca attuale è rivolta verso la biologia molecolare del gusto.
Il ruolo dei capitali in appoggio allo sviluppo sostenibile	6-11-2006	Woody Tasch	Fondatore e presidente di Investors' Circe (USA)
Vino al vento	24-02-2007	Carlo Petrini Carlo Ripa di Meana Piero Sardo Oreste Rutigliano Alessandro Crosetti Alfredo Mela Marco De Vecchi Domenico Sanino Massimo Ippolito Beniamino Marchetti	Presidente Slow Food Internazionale Presidente Italia Nostra Presidente Fondazione Slow Food per la biodiversità (ONLUS) Comitato Nazionale del Paesaggio Università degli Studi di Torino – Facoltà di Giurisprudenza Politecnico di Torino Università degli Studi di Torino – Facoltà di Agraria Pro Natura Progetto Kitegen – energia alternativa Delegato Comitato Nazionale del Paesaggio Piemonte e Valle d'Aosta
Il Gusto dell'Estetica (V convegno annuale della Società italiana di Estetica)	12/13-04-2007	Alberto Capatti Nicola Perullo Baldine Saint-Girons José Jiménez Gillo Dorfles Fulvio Carmagnola Carlo Petrini	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Università La Sorbonne di Parigi Università di Madrid Fondatore Movimento Arte Contemporanea Università Bicocca di Milano Presidente Slow Food Internazionale
Seminario di analisi sensoriale del vino	14/18-05-2007	Anne Noble	University of California, Davis
Elementi teorici per una scienza gastronomica basata sulla concezione sistemica della vita	11-06-2007	Fritjon Capra	Fondatore del Center for Elicoteracy presso la Berkeley University, California

#### 7.4 – La biblioteca

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

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

Alla data del 31 dicembre 2007, i libri disponibili in biblioteca erano 9.746 a cui vanno aggiunti 26 abbonamenti a periodici e cartacei, come evidenziato nelle due tabelle successive.

Tabella 35 – Volumi presenti nella biblioteca dell'Università alla fine di ciascuno dei tre anni di attività

	31-12-2005	31-12-2006	31-12-2007
<b>Volumi presenti</b>	3574	7190	9746

Grafico 34 – Volumi presenti nella biblioteca dell'Università alla fine di ciascuno dei tre anni di attività

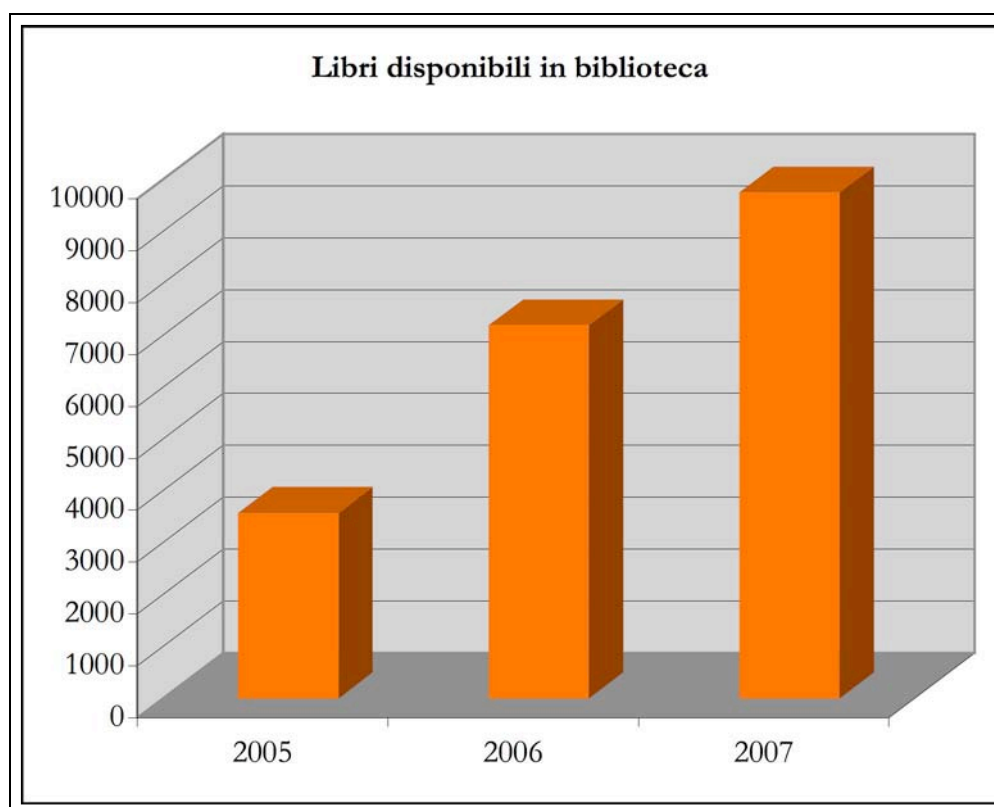


Tabella 36 – Abbonamenti a periodici e cartacei al 31 dicembre 2007

<b>BIBLIOTECA DELL'ATENEIO</b>	
<b>N.</b>	<b>Abbonamenti al 31/12/2007</b>
1	Alimenta
2	Apicius
3	Appunti di Gastronomia
4	Der Feinschmecker
5	Enogea
6	European Food & Feed Law Review effl
7	Food & Foodways
8	Food & History
9	Food Packages
10	Food, Culture and Society
11	Gambero Rosso
12	Gatronomica
13	Gusto
14	Il Corriere Vinicolo
15	La civiltà della tavola
16	La cucina italiana
17	La Sicilia ritrovata
18	Origine
19	Orion
20	Petit Propos Culinaire
21	Port Culinaire
22	Resurgence
23	Saveurs
24	Speak Up
25	Tecnologie Alimentari
26	Vie dei sapori

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

### **8.1 – Premessa**

Il primo riferimento ai servizi agli studenti è rappresentato dalla partecipazione degli studenti agli stage tematici e territoriali, veri e propri viaggi formativi o attività stanziali, durante i quali viene offerta agli studenti la possibilità di approfondire e toccare con mano sul territorio o in azienda quanto appreso in aula.

Infine, a completare il quadro dell'insieme dei servizi offerti agli studenti, in questa sezione della Relazione annuale si prenderanno in considerazione i servizi di tipo più prettamente logistico messi a disposizione degli studenti, quali l'alloggio, il servizio ristorante e il materiale didattico loro fornito.

### **8.2 – Gli stage**

Uno degli elementi distintivi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche 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 e 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.

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 e antropologiche oggetto di studio e 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 uno staff, 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 e 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 svolti nel corso dell'anno accademico 2006/2007 dagli studenti iscritti al Corso di Laurea triennale.

*Tabella 37 – Stage tematici Italia – I anno di corso – a.a. 2006/2007*

<b>STAGE TEMATICI - I ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b>	
<b>SALUMI</b> <b>Data: 20-24/11/2006</b> <b>Studenti: 62</b>	Salumi delle Valli Tortonesi (AL) Salumi toscani Prosciutto di San Daniele (Friuli-Venezia Giulia) Salumi d'oca (Friuli-Venezia Giulia)
<b>CAFFE'</b> <b>Data: 29/01-02/02/2007</b> <b>Studenti: 61</b>	Lavazza SpA (Torino)
<b>PASTA</b> <b>Data: 16-20/04/2007</b> <b>Studenti: 61</b>	Pasta De Cecco SpA (Abruzzo) Pastificio Afeltra Srl (Campania) Pastificio Lucio Garofano SpA (Campania) Antico Pastificio Benedetto Cavalieri (Prov. di Lecce)

Tabella 38 – Stage territoriali Italia – I anno di corso – a.a. 2006/2007

<b>STAGE TERRITORIALI ITALIA - I ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b>	
<p><b>VENETO</b>                      Data: 21-30/03/2007                      Studenti: 16</p>	<p><b>Vini</b>                      Consorzio del Soave, dell'Amarone e vini della Valpolicella, Valdobbiadene  <b>Olio di oliva del Garda</b>                      Visita ai frantoi  <b>Formaggi</b>                      Cascificio per la produzione del Monte Veronese  <b>Pasta</b>                      Molino e pastificio</p>
<p><b>EMILIA-ROMAGNA</b>                      Data: 20-30/03/2007                      Studenti: 15</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>TRENTINO</b>                      Data: 4-13/07/2007                      Studenti: 15</p>	<p><b>Produzioni tipiche</b>                      Vini e vin santo                      Itticoltura                      Formaggi                      Frutticoltura  <b>Lezioni di marketing</b>                      Marketing del territorio e dei prodotti tipici</p>
<p><b>PIEMONTE</b>                      Data: 4-13/07/2007                      Studenti: 14</p>	<p><b>Lezioni</b>                      Storia della cultura gastronomica                      Visita a cantine, lezioni su distillati  <b>Studio dei prodotti tipici</b>                      Salumi                      Riso                      Ortofrutta                      Allevamenti caprini, bovini e avicoli</p>

Tabella 39 – Stage territoriali estero – I anno di corso – a.a. 2006/2007

<b>STAGE TERRITORIALI ESTERO I ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b>	
<p><b>FRANCIA</b>  <b>Data: 4-13/07/2007</b>  <b>Studenti: 15</b></p>	<p><b>Valle del Rodano</b>                      Prodotti tipici del territorio:                      Vini di Chateaufeuf du Pape                      Oli di oliva                      Formaggi                      Cereali                      Frutta e legumi                      Cereali                      Carne di toro                      Sale della Camargue                      Spezie e distillati</p>
<p><b>AUSTRIA</b>  <b>Data: 1-15/07/2007</b>  <b>Studenti: 15</b></p>	<p><b>Regione della Carinzia</b>                      Il Territorio montano e i suoi prodotti autoctoni:                      Speck (Consorzio di 18 produttori della zona di Noetcher)                      Lezioni di storia della gastronomia austriaca e sociologia dell'alimentazione                      Degustazioni di sidro, aceti balsamici, schnapps</p>
<p><b>IRLANDA</b>  <b>Data: 21-30/03/2007</b>  <b>Studenti: 16</b></p>	<p><b>Bord Bia - Ente per la promozione degli alimenti irlandesi</b>                      Birre artigianali e la Guinness                      Whiskey                      Formaggi a latte crudo                      Salmone selvatico affumicato</p>
<p><b>SCOZIA</b>  <b>Data: 21-30/03/2007</b>  <b>Studenti: 15</b></p>	<p><b>Isole Shetland</b>                      Pane                      Whiskey e birra                      Formaggi a latte crudo                      Allevamento bovino</p>

Tabella 40 – Stage tematici Italia – II anno di corso – a.a. 2006/2007

<b>STAGE TEMATICI - II ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b>	
<p><b>INDUSTRIA ALIMENTARE</b>  <b>Data: 15-19/01/2007</b>  <b>Studenti: 61</b></p>	<p>Baratti &amp; Milano SpA                      Lindt SpA                      Caffarel SpA                      Leone SpA                      Elah Dufour SpA                      Ferrero SpA</p>

<p><b>PASTICCERIA ARTIGIANALE</b> Data: 13-17/11/2006 Studenti: 62</p>	<p>Laboratorio di Resistenza Dolciaria Pasta di meliga del monregalese Pasticcerie storiche di Savigliano Gallizioli Agrigelateria San Pè Giraudi Grom</p>
<p><b>RISO</b> Data: 7-11/05/2007 Studenti: 62</p>	<p>Acquerello Cascina Veneria</p>

Tabella 41 – Stage territoriali Italia – II anno di corso – a.a. 2006/2007

<p><b>STAGE TERRITORIALI ITALIA - II ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b></p>	
<p><b>SICILIA</b> Data: 5-14/02/2007 Studenti: 15</p>	<p>Olio Marsala Vino Pesce Presidio del Mandarino di Ciaculli Pasticceria Cous-cous</p>
<p><b>CAMPANIA</b> Data: 5-14/02/2007 Studenti: 16</p>	<p>Pastai gragnanesi Pomodoro San Marzano Mercato ittico di Pozzuoli Formaggi Vino e liquori Pasticceria tradizionale</p>
<p><b>LOMBARDIA</b> Data: 5-14/02/2007 Studenti: 15</p>	<p><b>Valtellina e Franciacorta</b> Vino Formaggi (Bitto) Grano saraceno Violino di capra e bresaola Lezioni di marketing del prodotto tipico</p>
<p><b>TOSCANA</b> Data: 5-14/02/2007 Studenti: 15</p>	<p>Consorzio del Chianti Classico Pollo della Valdarno Fagiolo zolfino Olio Razza chianina Consorzio del Brunello di Montalcino</p>

Tabella 42 – Stage territoriali estero (Paesi extra-europei) II anno di corso – a.a. 2006/2007

<b>STAGE TERRITORIALI ESTERO (extraeuropei) II ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b>	
<p><b>GIAPPONE</b> Data: 18-29/06/2007 Studenti: 17</p>	<p>Tè Riso Ortaggi Vino Saké Salsa di Soya Miso Pesce Funghi</p>
<p><b>MESSICO</b> Data: 18-29/06/2007 Studenti: 16</p>	<p>Distillati (mezcal) Mais Museo dell'acqua Amaranto Coloranti naturali Storia della cucina tradizionale Vaniglia</p>
<p><b>USA</b> Data: 18-29/06/2007 Studenti: 14</p>	<p>Vino della Napa Valley Sviluppo agricolo in California Produzione orticola in USA Pesca Pane La cucina di San Francisco</p>
<p><b>AUSTRALIA</b> Data: 20/06-01/07/2007 Studenti: 15</p>	<p>Vino Agricoltura Biologica Formaggio Allevamento Ittico Distillato di Eucalipto Aceto Ortaggi Allevamento di agnelli e canguri Olio di Oliva Mandorle Confetture</p>

Tabella 43 – Stage tematici Italia – III anno di corso – a.a. 2006/2007

<b>STAGE TEMATICI - III ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b>	
<b>PESCA</b> Data: 6-10/11/2006 Studenti: 58	Sicilia (Catania e Siracusa) Toscana (Laguna di Orbetello) Emilia-Romagna (Delta del Po) Veneto (Chioggia e Lago di Garda)
<b>BIRRA</b> Data: 22-26/01/2007 Studenti: 61	Birra artigianale e industriale - Gli stili birrai nel mondo - Cucina con la birra Piemonte Friuli Venezia-Giulia Alto Adige e Lombardia
<b>AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> Data: 16-20/04/2007 Studenti: 60	Biologico e biodinamico Il biologico nella grossa distribuzione Prodotti bio (vino, formaggi, carni)

Tabella 44 – Stage territoriali estero (Paesi europei) – III anno di corso – a.a. 2006/2007

<b>STAGE TERRITORIALI ESTERO (Paesi europei)</b> <b>III ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b>	
<b>PORTOGALLO</b> Data: 5-14/03/2007 Studenti: 15	Il Porto Formaggio Pesce Vino Verde Marketing del prodotto e del territorio
<b>SVIZZERA</b> Data: 5-14/03/2007 Studenti: 15	Sviluppo agricolo del Canton Ticino Formaggio Zincarlin Vini ticinesi I Grotti Antiche varietà di frutta Cioccolato
<b>GERMANIA</b> Data: 14-23/05/2007 Studenti: 15	Vino bianco Erbe e spezie Acquacoltura e cacciagione Birra Patate

<p><b>SPAGNA</b>  <b>Data: 14-25/05/2007</b>  <b>Studenti: 15</b></p>	<p>Marketing del territorio                  Produzioni bio (formaggio, vino)                  Prosciutto                  Erbe aromatiche e ortofrutta                  Vino della Rioja                  Olivicoltura</p>
-------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tabella 45 – Stage territoriali estero (Paesi extra-europei) – III anno di corso – a.a. 2006/2007

<p><b>STAGE TERRITORIALI ESTERO (Paesi extra-europei)</b>  <b>III ANNO DI CORSO - A.A. 2006/2007</b></p>	
<p><b>KENYA</b>  <b>Data: 5-19/03/2007</b>  <b>Studenti: 15</b></p>	<p>Deforestazione e inquinamento                  Sviluppo dell'agricoltura biologica                  Noci di Macadmia                  Thé e caffè                  Frutta tropicale                  Salvaguardia delle sementi                  Vaniglia                  Pesce</p>
<p><b>ARGENTINA</b>  <b>Data: 6-20/03/2007</b>  <b>Studenti: 15</b></p>	<p>Vino di Mendoza                  Mercato ortofrutticolo                  Farina e mais                  Mercato bovino                  Birra</p>
<p><b>CANADA</b>  <b>Data: 14-25/05/2007</b>  <b>Studenti: 16</b></p>	<p>Allevamento di bisonti                  Formaggi a latte crudo                  Sciroppo d'acero                  Sidro ghiacciato                  Pesca                  Sviluppo agricolo sostenibile                  Vino</p>
<p><b>INDIA</b>  <b>Data: 9-20/07/2007</b>  <b>Studenti: 15</b></p>	<p>Spezie e erbe                  Cereali                  Legumi                  Semi                  Tecniche agronomiche                  Riso (Basmati)                  Frutta</p>

Infine, nella tabella successiva si fornisce il dato relativo alla ripartizione dell'attività didattica, distinguendo il numero di giorni trascorsi dagli studenti in aula e il numero di giorni trascorsi

partecipando agli stage, durante l'anno accademico 2006/2007, oggetto della presente Relazione annuale.

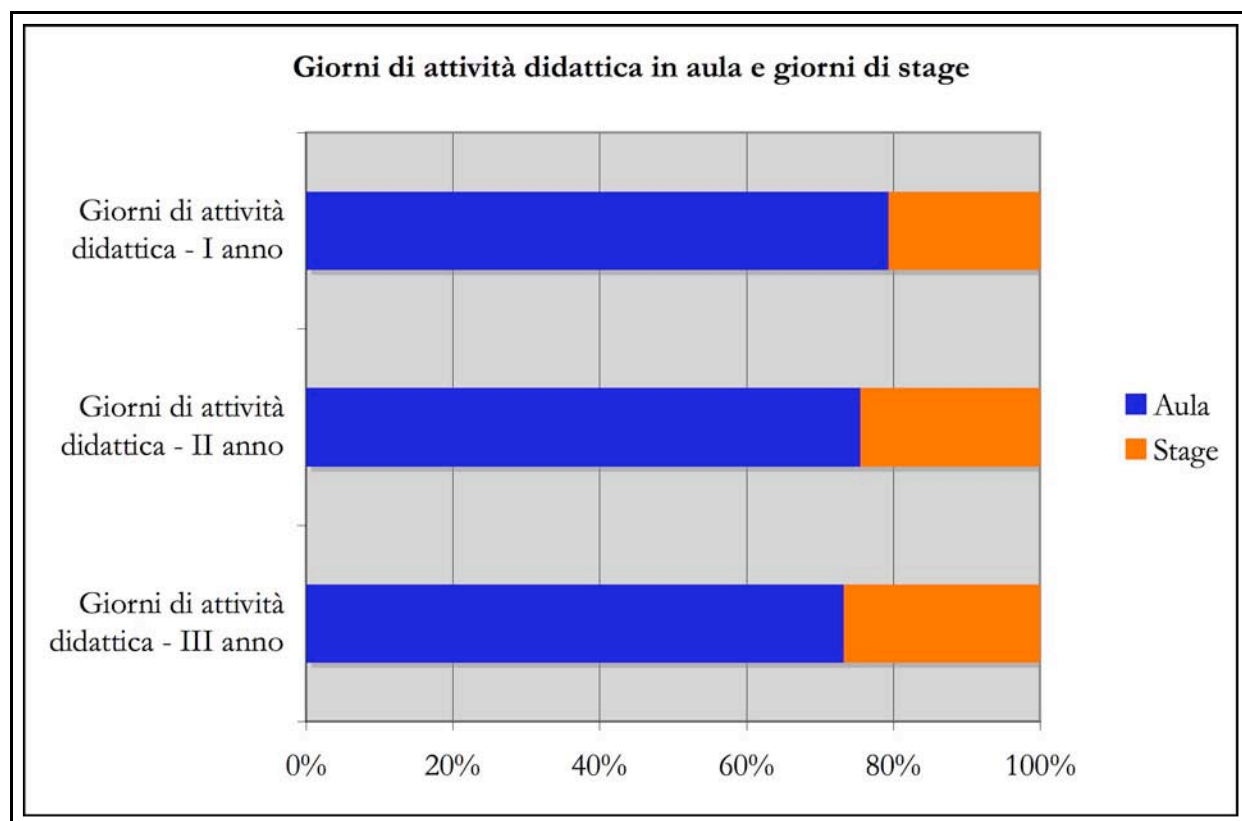
*Tabella 46 – Suddivisione giorni di attività in aula e giorni di stage, per anno di corso – a.a. 2006/2007*

	<b>Aula</b>	<b>Stage</b>	<b>Totale</b>
<b>Giorni di attività didattica - III anno</b>	115	42	<b>157</b>
<b>Giorni di attività didattica - II anno</b>	129	42	<b>171</b>
<b>Giorni di attività didattica - I anno</b>	142	37	<b>179</b>

Dalla tabella si desume che, per quanto riguarda il I anno di corso, circa il 26,05% del tempo dedicato alla didattica è trascorso in stage, per il II anno di corso, la percentuale è pari a circa il 32,55%, mentre per il III anno la percentuale è pari a circa il 36,52%; si tratta di valori che testimoniano come l'attività formativa svolta in stage assorba mediamente quasi 1/3 del tempo complessivo destinato alla didattica.

I dati appena esposti sono raffigurati nel grafico seguente.

*Grafico 35 – Incidenza dei giorni di stage rispetto all'attività didattica totale*



### **8.3 – 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 e iniziative culturali sicuramente maggiori rispetto a quanto disporrebbero in un piccolo centro, quale è Pollenzo.

Gli spostamenti, per gli studenti che non dispongono di mezzi propri, sono garantiti da un servizio pubblico di navette, per usufruire del quale gli studenti che alloggiano nelle Case dello studenti ricevono, all'inizio dell'anno accademico, l'abbonamento annuale.

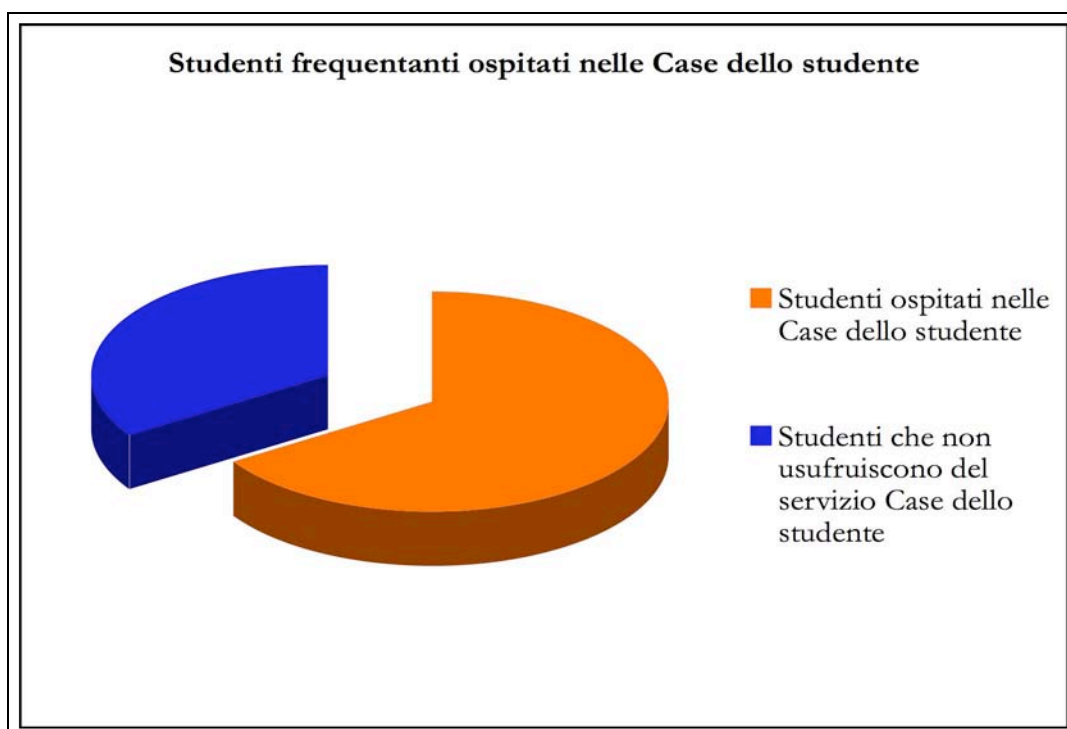
Nell'anno accademico 2006/2007, sono stati messi a disposizione degli studenti 40 appartamenti, in gran parte acquisiti con contratti di locazione, all'interno dei quali sono ospitati gli studenti, in numero minimo di 3 e massimo di 5 per alloggio; ogni studente dispone di una camera singola. Ciascun 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. La quota di 5.000 euro, aggiuntiva alla retta universitaria, pagata dagli studenti copre, oltre all'alloggio, le spese di riscaldamento, luce, acqua, collegamento ad Internet.

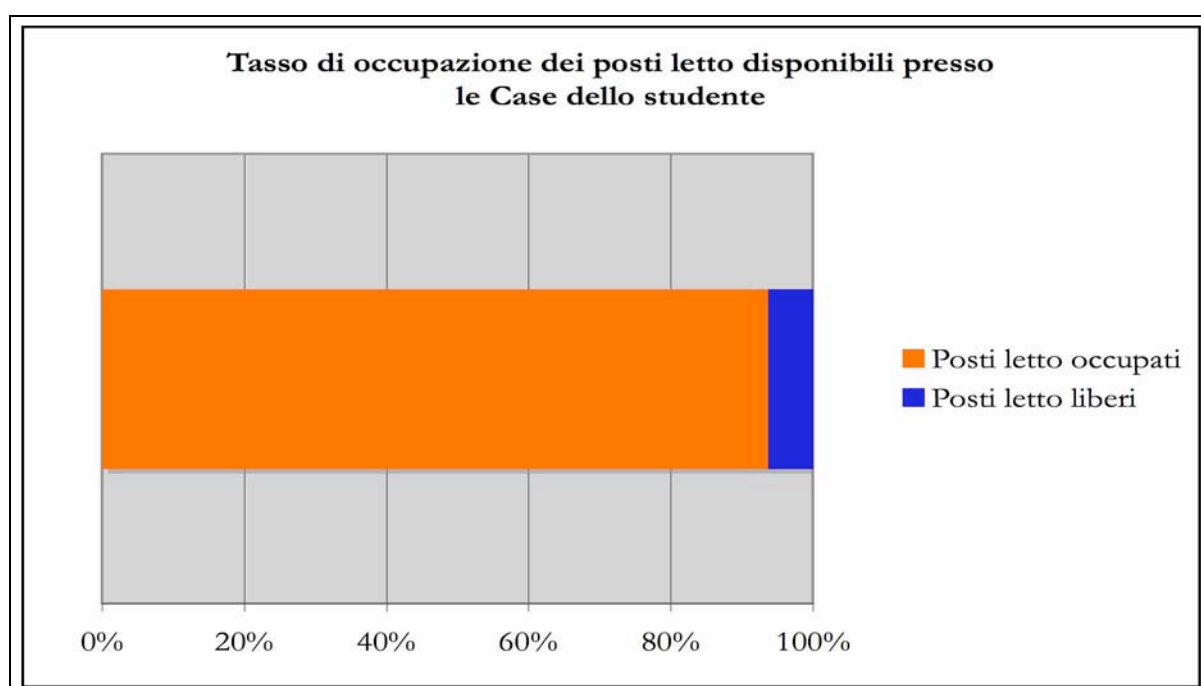
Nell'anno accademico 2006/2007, sul totale di 181 studenti frequentanti i tre anni di corso, in 119 hanno usufruito del servizio Case dello studente, pari al 65,74%, come raffigurato nel seguente grafico.

Grafico 36 – Studenti ospitati nelle Case dello studente



Inoltre, considerato che nei 40 appartamenti disponibili, per un totale di 127 posti letto, sono alloggiati 119 studenti, il tasso di occupazione delle Case dello studente nell'anno accademico 2006/2007 è pari al 93,7%; il dato è indice di una oculata gestione dell'intero comparto della logistica, responsabile della sistemazione degli studenti presso gli alloggi locati o di proprietà dell'Ateneo.

Grafico 37 – Tasso di occupazione dei posti letto disponibili presso le Case dello Studente



#### **8.4 – Il servizio ristorante**

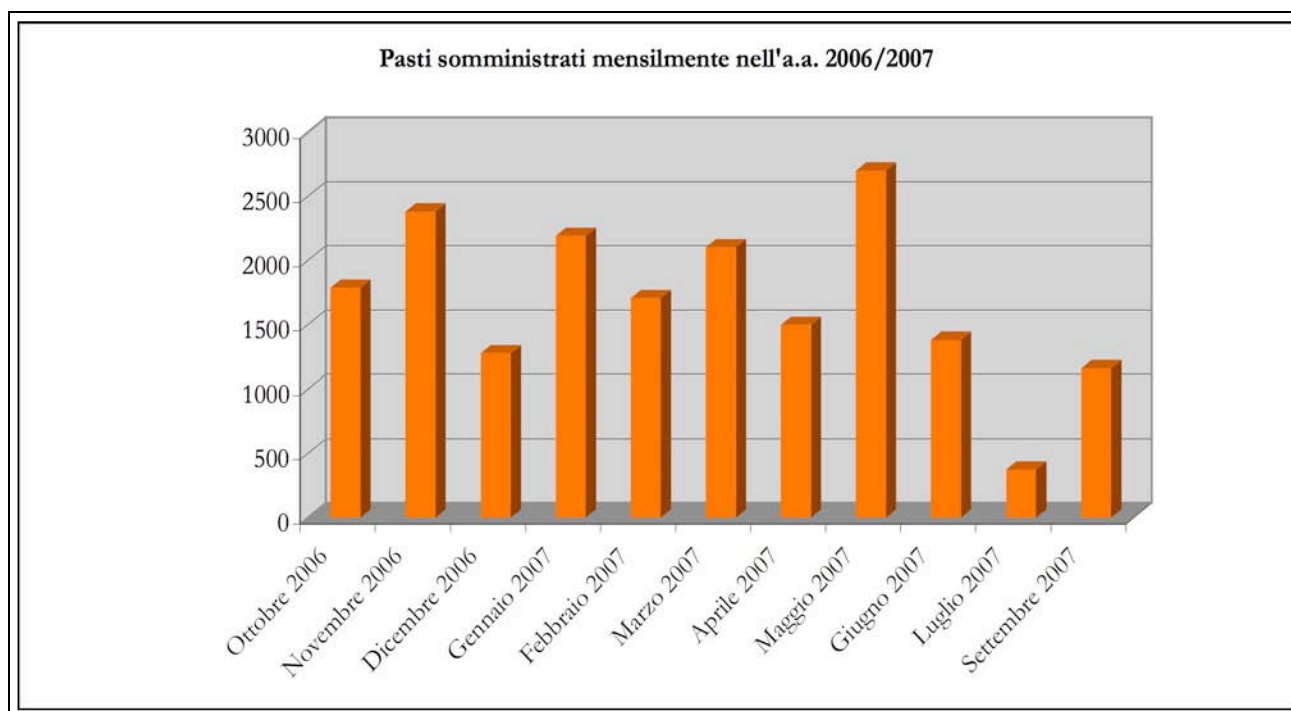
Altro servizio assicurato agli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è il servizio ristorante, garantito in tutte le giornate durante le quali si svolge l'attività didattica ordinaria; il servizio rientra tra quelli spettanti agli studenti con il pagamento della retta universitaria, al pari del servizio Case dello studente, di cui al capitolo precedente.

Nel corso dell'anno accademico 2006/2007 il servizio è gestito dal ristorante dell'Albergo dell'Agenzia, nella medesima struttura che ospita l'Amministrazione dell'Università, dal ristorante "La Corte Albertina", in un edificio adiacente alla sede didattica dell'Ateneo, 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.

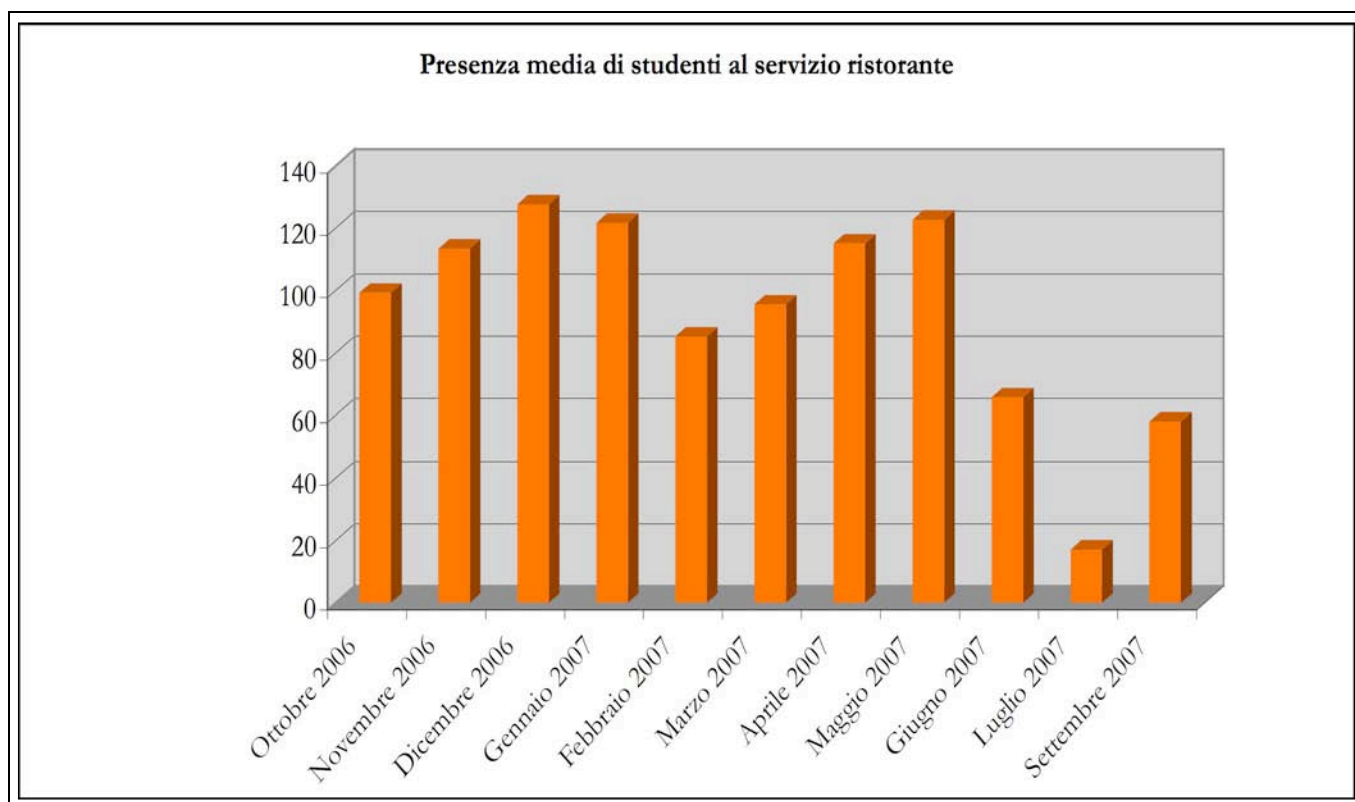
In totale, i ristoranti ai quali l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha affidato la gestione del servizio ristorante per gli studenti, nell'anno accademico 2006/2007 hanno erogato un totale di 18.555 pasti, suddivisi in ciascun mese come evidenziato dal grafico che segue. Dalla lettura 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 38 – Pasti somministrati mensilmente nell'anno accademico 2006/2007*



Dall'esame dei valori forniti dall'Ufficio logistica, la media di presenze degli studenti usufruenti del servizio ristorante, in ciascun mese dell'anno accademico 2006/2007, è quella risultante dalla lettura del seguente grafico.

*Grafico 39 – Presenza media mensile di studenti che accedono al servizio ristorante*



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

*Tabella 47 – Livello di utilizzo del servizio ristorante messo a disposizione degli studenti*

<b>A.A. 2006/2007</b>	<b>Pasti somministrati</b>	<b>Giorni di erogazione del servizio</b>	<b>Presenza media di studenti al servizio ristorante</b>
Ottobre 2006	1787	18	99
Novembre 2006	2381	21	113
Dicembre 2006	1276	10	128
Gennaio 2007	2191	18	122
Febbraio 2007	1706	20	85
Marzo 2007	2103	22	96
Aprile 2007	1497	13	115
Maggio 2007	2699	22	123
Giugno 2007	1381	21	66
Luglio 2007	375	22	17
Settembre 2007	1159	20	58
<b>Totali</b>	<b>18555</b>	<b>207</b>	<b>90</b>

### **8.5 – I personal computer portatili**

Il Nucleo di Valutazione intende, in questa sede, fare una riflessione per quanto riguarda la materia dei laboratori informatici.

La scelta dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in materia di laboratorio informatico è stata quella di dotare ogni studente di un computer portatile, collegato alla rete Internet attraverso la tecnologia Wireless, estesa anche alle residenze degli studenti, che consente agli studenti stessi di ricevere via e-mail parte del materiale didattico preparato dai docenti, di comunicare via e-mail con l'Università e con gli altri studenti e di approfondire le conoscenze acquisite in aula attraverso ricerche effettuate sulla rete Internet. Per ogni studente dell'Ateneo il computer portatile ricevuto in dotazione è un importante strumento per l'attività didattica.

Il costo del computer portatile è coperto dal pagamento della retta universitaria.

Chiaramente, quando si rende necessario disporre di software e apparecchiature ad elevata tecnologia, l'Ateneo ricorre all'allestimento di laboratori dotati di installazioni fisse, fruibili per l'attività didattica e di ricerca, quali il laboratorio di analisi sensoriali e o i computer disponibili presso la biblioteca.

## **9. La gestione amministrativa: gli aspetti economici-patrimoniali**

### **9.1 – Considerazioni generali**

Accostandosi ai dati di bilancio dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si premette che l'Ateneo, al proprio terzo 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. Si ricorda, inoltre, il sostegno prestato da parte dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, ente promotore dell'Università, in capo al quale gravano i costi relativi alla struttura, all'amministrazione e alla logistica dell'Ateneo.

Prima di iniziare l'analisi dei dati di bilancio è doveroso ricordare che l'esercizio contabile si apre il 1° settembre e si chiude il 31 agosto di ogni anno; 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.

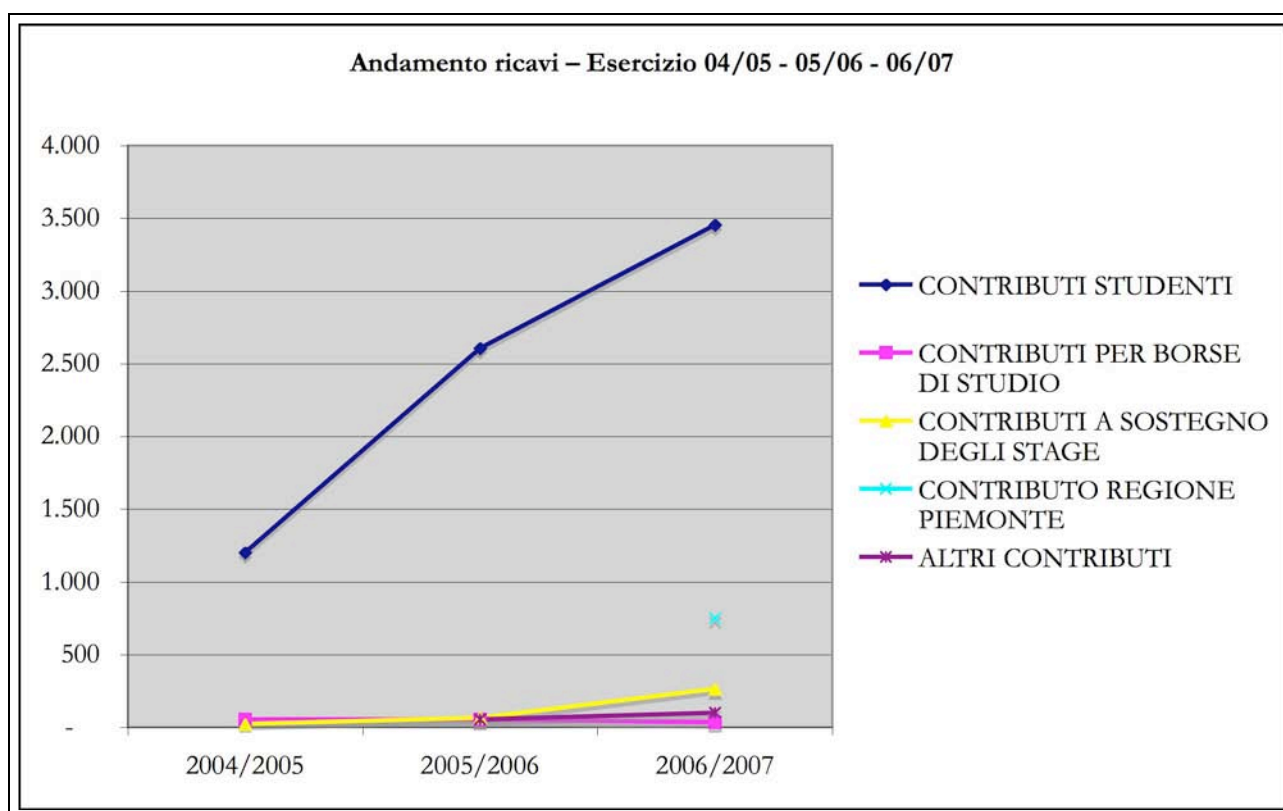
### **9.2 – La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'esercizio 2006/2007**

Nelle tabelle che seguono sono sintetizzati i dati di bilancio, distinguendo i ricavi e i costi al 31 agosto 2005, al 31 agosto 2006 e al 31 agosto 2007; ciascuna tabella è fatta seguire dal rispettivo grafico, nel quale è raffigurato l'andamento delle voci di bilancio considerate, nel corso dei tre anni di attività dell'Ateneo presi in esame.

Tabella 48 – Sintesi dati di bilancio – Ricavi gestionali

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE			
Prospetto dei ricavi gestionali			
euro/000			
	Consuntivo 2004/2005	Consuntivo 2005/2006	Consuntivo 2006/2007
CONTRIBUTI STUDENTI	1.201	2.608	3.453
CONTRIBUTI PER BORSE DI STUDIO	53	53	34
<b>Totale</b>	<b>1.254</b>	<b>2.661</b>	<b>3.487</b>
CONTRIBUTI A SOSTEGNO DEGLI STAGE	22	64	264
CONTRIBUTO REGIONE PIEMONTE			750
ALTRI CONTRIBUTI		55	98
<b>Totale</b>	<b>22</b>	<b>119</b>	<b>1.112</b>
<b>TOTALE RICAVI</b>	<b>1.276</b>	<b>2.780</b>	<b>4.599</b>

Grafico 40 – Andamento ricavi – Esercizi 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007



Dalla lettura dei dati, si rileva l'incremento delle entrate relative al pagamento della retta, determinato dall'aumento del numero di studenti, a seguito del completamento del primo ciclo del Corso di Laurea triennale. Anche per l'anno accademico 2006/2007 gli organi di governo dell'Università hanno confermato l'importo della retta pagata annualmente dagli studenti, pari a 14.000 euro; la retta pagata dagli studenti permette loro di partecipare all'attività didattica, sia quella frontale

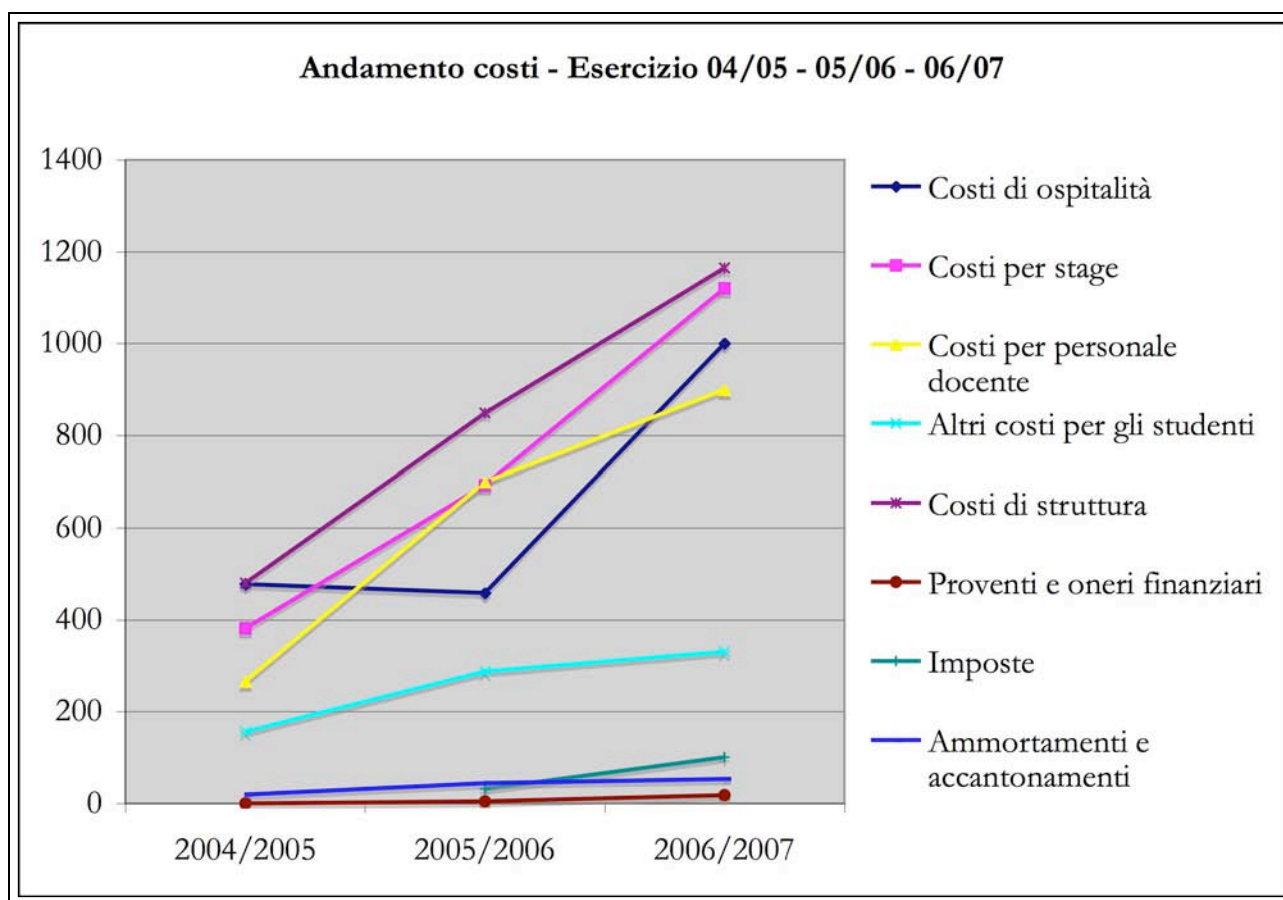
impartita in aula sia quella impartita con la frequenza agli stage tematici e territoriali, di usufruire del servizio ristorante nonché di ricevere i volumi di testo per le varie discipline oggetto del piano di studi e un computer portatile con la connessione WI-FI alla rete Internet. Gli studenti inoltre hanno la possibilità di essere ospitati nelle Case dello studente con un rimborso annuo a loro carico di 5.000 euro.

Dal confronto dei ricavi degli esercizi precedenti, si rileva la sostanziale stabilità dei contributi erogati da parte dei sostenitori delle borse di studio assegnate agli studenti sotto forma di diritto all'esonero dal pagamento della retta universitaria e l'incremento dei contributi a sostegno degli stage, grazie all'erogazione di 200.000 euro deliberata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Torino. Inoltre, il bilancio dell'esercizio 2006/2007 registra tra i ricavi la voce "Contributo Regione Piemonte", corrispondente alla delibera con la quale la Regione Piemonte ha stanziato la prima quota, pari a 750.000 euro, del contributo previsto dalla Legge Regionale 29/99 "Interventi per le Università e il diritto allo studio universitario" per il finanziamento di un programma di investimento finalizzato all'acquisto da parte dell'Università dell'immobile "Cascina Albertina", attualmente di proprietà dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, nel quale è ospitata l'attività didattica dell'Ateneo.

*Tabella 49 – Sintesi dati di bilancio – Costi gestionali*

<b>UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE</b>			
<b>Prospetto dei costi gestionali</b>			
Euro/000			
	<b>Consuntivo 2004/2005</b>	<b>Consuntivo 2005/2006</b>	<b>Consuntivo 2006/2007</b>
<b>COSTI PER LA DIDATTICA</b>	(1.281)	(2.138)	(3.350)
<i>Costi di ospitalità</i>	(478)	(459)	(1.000)
<i>Costi per stage</i>	(382)	(693)	(1.120)
<i>Costi per personale docente</i>	(266)	(699)	(900)
<i>Altri costi per gli studenti</i>	(156)	(288)	(330)
<b>Totale</b>	<b>(1.281)</b>	<b>(2.138)</b>	<b>(3.350)</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>	(480)	(849)	(1.165)
<b>Totale</b>	<b>(480)</b>	<b>(849)</b>	<b>(1.165)</b>
Proventi e oneri finanziari	-	(4)	(18)
Imposte		(31)	(101)
Ammortamenti e accantonamenti	(20)	(44)	(53)
<b>Totale</b>	<b>(20)</b>	<b>(79)</b>	<b>(172)</b>
<b>TOTALE COSTI</b>	<b>(1.781)</b>	<b>(3.066)</b>	<b>(4.687)</b>

Grafico 41 – Andamento entrate – Esercizi 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007



Dal raffronto dei costi dei tre esercizi di attività dell'Ateneo, si rileva il netto incremento dei costi relativi all'attività didattica.

Sul fronte del personale docente dell'Università, il dato maggiormente rilevante riguarda il numero dei docenti di ruolo, incrementatosi, nel corso dell'esercizio oggetto della presente relazione, di quattro unità, a seguito dell'espletamento delle procedure di valutazione comparativa precedentemente bandite; in particolare, si tratta di un professore ordinario di I fascia e di tre ricercatori, che, sommandosi al professore di II fascia già inserito nell'organico dell'Ateneo, portano a cinque il numero dei docenti di ruolo. Il rafforzamento del numero dei docenti di ruolo appare particolarmente significativo se considerato alla luce delle disposizioni ministeriali, che fissano precisi requisiti minimi in termini di docenza di ruolo di cui ogni Ateneo deve dotarsi al fine di assicurare all'attività didattica un nucleo stabile di docenti, che impieghino il proprio tempo nell'attività di insegnamento e di ricerca. La presenza nei ruoli dell'Ateneo di cinque docenti denota l'impegno da parte degli organi accademici di adeguarsi progressivamente ai requisiti minimi disposti dal Ministero dell'Università e della Ricerca.

Al numero dei docenti di ruolo va sommato il numero dei docenti a contratto, chiamati a coprire gli insegnamenti attivati nel Corso di Studio; si tratta di contratti di lavoro attivati per un limitato periodo di tempo, pari alla durata dell'insegnamento che il docente è chiamato a tenere.

Nell'arco dell'anno accademico 2006/2007 ne sono stati stipulati circa 150, sia con docenti titolari di corso sia con docenti ai quali sono stati affidati seminari e laboratori, appartenenti ai ruoli universitari e non, quali esperti e professionisti.

Uno degli elementi maggiormente caratterizzanti il piano di studi e l'impostazione dell'attività didattica del Corso di Laurea è costituito dal fitto programma di stage; si tratta di veri e propri viaggi formativi, tenuti sia in Italia che all'estero, grazie ai quali agli studenti è offerto di sperimentare e approfondire sul territorio quanto appreso in aula. Per il Corso di Laurea triennale vengono organizzati annualmente 22 stage tematici e 24 stage territoriali. Si tratta di numeri in grado di dare un'idea del notevole impegno richiesto in termini organizzativi tanto per la fase di progettazione degli stage quanto per la fase di realizzazione. Il netto aumento registrato dalla voce "Costi per stage" è stato, in parte, determinato dall'incremento degli stage organizzati nel corso dell'esercizio 2006/2007, dal moltiplicarsi delle destinazioni e dall'aumento del numero di studenti che vi hanno preso parte; infatti, per la prima volta dalla sua istituzione, l'Ateneo ha sostenuto i costi relativi agli stage per gli studenti dell'intero triennio di studi, che hanno raggiunto la somma di 1.120.000 euro, con un incremento, rispetto all'esercizio precedente del 61,87%.

Per quanto riguarda i costi per l'ospitalità si evidenzia un deciso incremento giustificato dal definitivo passaggio a carico dell'Università dei costi relativi alla gestione degli alloggi per la residenza degli studenti. Il passaggio di questa voce di costo è avvenuto nei primi mesi dell'esercizio conclusosi mentre nell'esercizio precedente ha parzialmente gravato sul bilancio dell'Associazione; nell'esercizio 2006/2007 i costi registrati in bilancio relativi alla gestione delle Case dello studente ammontano a 1.000.000 di euro.

Altra voce rilevante in bilancio sono i costi di struttura che comprendono, oltre ai costi del personale non docente, i costi di comunicazione e le consulenze, per un totale di 1.165.000 euro. L'aumento rispetto agli esercizi precedenti è generato dai costi di comunicazione, prima gravanti sul bilancio dell'Associazione, e dai costi per la Rivista dell'Università, il cui primo numero è uscito a novembre 2006. È bene invece sottolineare che sono diminuiti i costi di consulenza. Si ricorda che parte dei costi di struttura grava sul bilancio dell'Associazione.

Per avere il quadro complessivo dei costi generati dall'attività dell'Università occorre considerare anche quelli sostenuti dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, riepilogati nel prospetto che segue, dal quale si rileva che la stessa si fa carico di costi dell'Università per un totale di 1.921.000 euro.

Tabella 50 – Costi gestionali sostenuti dall'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche

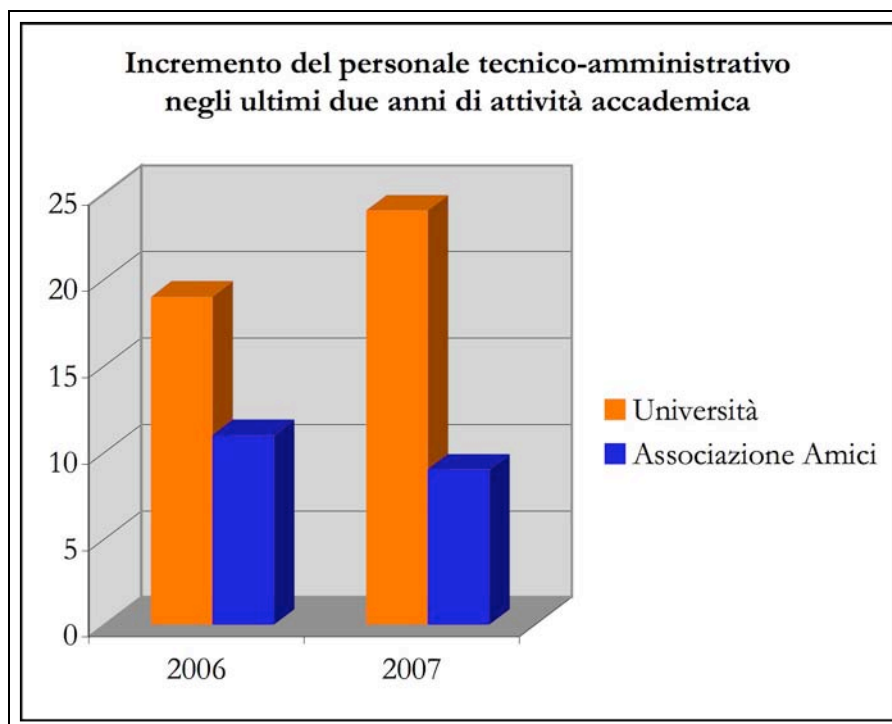
<b>ASSOCIAZIONE AMICI DELL'UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE</b>			
<b>Prospetto dei costi gestionali</b>			
euro/000			
	<b>Consuntivo 2004/2005</b>	<b>Consuntivo 2005/2006</b>	<b>Consuntivo 2006/2007</b>
Costi per la didattica	(31)	(554)	(151)
Costi di struttura	(1.330)	(1.448)	(1.279)
<b>Totale</b>	<b>(1.361)</b>	<b>(2.002)</b>	<b>(1.429)</b>
Oneri finanziari	(45)	(159)	(195)
Imposte	(40)	(22)	(21)
Ammortamenti e accantonamenti	(116)	(204)	(276)
Contributo a Università	(1.000)	-	-
<b>Totale</b>	<b>(1.201)</b>	<b>(385)</b>	<b>(492)</b>
<b>TOTALE COSTI</b>	<b>(2.562)</b>	<b>(2.387)</b>	<b>(1.921)</b>

Per quanto concerne il personale tecnico-amministrativo, impegnato a diretto supporto dell'attività didattica, questo ha fatto registrare, nell'esercizio 2006/2007, un incremento di tre unità, giustificato dalla necessità di assicurare la copertura dell'accresciuta attività lavorativa, conseguente all'attivazione del terzo anno di corso, con aumento del numero di studenti e di docenti. Nella tabella e nel grafico che seguono è evidenziato l'incremento registrato dal personale tecnico-amministrativo nel corso degli ultimi due anni di attività dell'Ateneo; rivestendo interesse, in questa circostanza, il dato generale, il Nucleo ha ritenuto opportuno considerare in un'unica voce sia il personale assunto a tempo indeterminato sia quello assunto a tempo determinato. Come già esposto nel capitolo 4.9 della presente Relazione annuale, il personale a disposizione dell'Ateneo si suddivide in personale alle dirette dipendenze dell'Università e in personale dipendente dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, ente promotore dell'Ateneo, alla quale è affidata l'amministrazione contabile e finanziaria dell'Università, unitamente alla gestione dei sistemi informativi e al servizio logistica.

*Tabella 51 – Personale tecnico-amministrativo al 31/12/2006 e la 31/12/2007*

	31-12-2006	31-12-2007
<b>Università</b>	19	24
<b>Associazione Amici</b>	11	9
<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>33</b>

*Grafico 42 – Incremento del personale tecnico-amministrativo*



Grazie all'importo del contributo di 750.000 euro deliberato dalla Regione Piemonte e a quello di 200.000 euro erogato dalla Fondazione CRT a sostegno degli stage, di cui si è fatto cenno in precedenza, il bilancio è stato chiuso con la rilevazione di una non sostanziale perdita di 88.000 euro.

### **9.3 – 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 sono denominate “borse di studio”.

In bilancio, i diritti all'esenzione dal pagamento della retta universitaria sono contabilizzati come minori entrate.

*Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2007*

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 52 – Diritti all'esonero assegnati annualmente per gli studenti del Corso di Laurea*

	<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>
Diritti all'esonero per studenti EU	2	2	2	2
Diritti all'esonero per studenti extra-EU	2	2	2	2

Nell'anno accademico 2006/2007, l'importo complessivo dei diritti all'esonero riconosciuto agli studenti dei tre anni del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche ammonta a 568.400 Euro, considerando le riassegnazioni effettuate a seguito delle revoche dei diritti all'esonero per mancato conseguimento dei requisiti di merito fissati per la riconferma del diritto all'esonero e a seguito degli abbandoni degli studi da parte di alcuni studenti beneficiari. Nell'anno accademico 2006/2007, 46 studenti, pari al 25% degli studenti frequentanti, sono risultati assegnatari del diritto all'esonero dal pagamento della retta universitaria, come di seguito specificato.

*Tabella 53 – Dettaglio diritti all'esonero a carico del bilancio d'esercizio. 2006/2007*

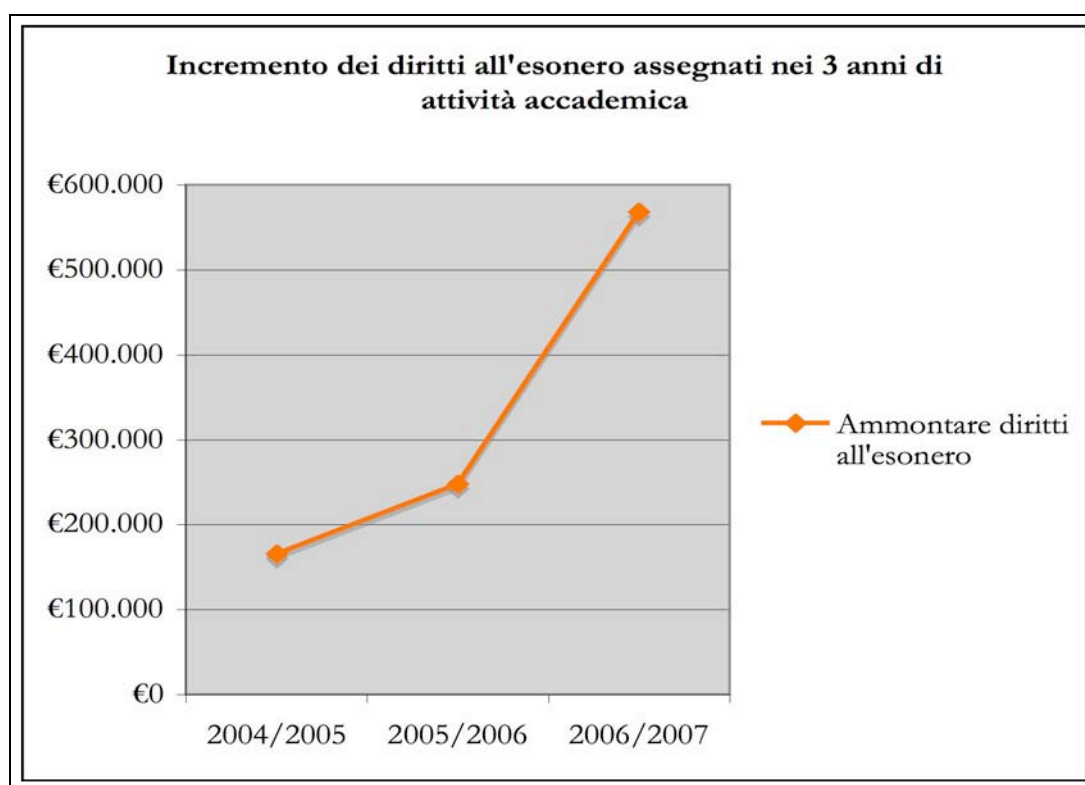
<b>Importo esonero</b>	<b>N.</b>	<b>Totale</b>
5.000	8	40.000
9.000	1	9.000
10.000	13	130.000
14.000	7	98.000
15.000	7	105.000
16.600	1	16.600
17.800	1	17.800
19.000	8	152.000
<b>TOTALE</b>	<b>46</b>	<b>568.400</b>

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

*Tabella 54 – Diritti all'esonero assegnati nei tre esercizi*

	<b>2004/2005</b>	<b>2005/2006</b>	<b>2006/2007</b>
<b>Ammontare diritti all'esonero</b>	€166.000	€248.000	€568.000

Grafico 43 – Incidenza diritti all'esonero in ciascuno dei tre anni accademici di attività



#### 9.4 – Il bilancio

Nel corso dell'esercizio contabile 2006/2007, il piano dei conti utilizzato si ispira ai principi della contabilità analitica e generale. Le registrazioni generali 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.

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

Il bilancio è sottoposto alla verifica da parte del Collegio dei Revisori, così come previsto dall'art. 28.1 dello Statuto dell'Ateneo. Il Collegio non ha fatto rilievi né sui collegamenti tra la contabilità e il bilancio né sui processi organizzativi e gestionali.

Qui di seguito sono riportati lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico al 31 agosto 2007.

Tabella 55 – Stato Patrimoniale dell'esercizio 2006/2007 – Attivo

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

Tabella 56 – Stato Patrimoniale dell'esercizio 2006/2007 – Passivo

<b>STATO PATRIMONIALE</b>	
<b>PASSIVO</b>	
<b>PATRIMONIO NETTO</b>	
Risultato della gestione esercizio in corso	-88.834
Risultato della gestione esercizio precedente	-790.600
Fondo di dotazione patrimoniale iniziale	<u>1.000.000</u>
<b>TOTALE PATRIMONIO NETTO</b>	<b><u>120.566</u></b>
<b>FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b><u>36.450</u></b>
<b>TFR DI LAVORO SUBORDINATO</b>	<b><u>110.878</u></b>
<b>DEBITI</b>	
Debiti v/banche	400.000
Debiti v/fornitori	542.153
Debiti tributari	183.686
Debiti v/istituti di previdenza e di sicurezza sociale	50.237
Altri debiti	<u>292.690</u>
<b>TOTALE DEBITI</b>	<b><u>1.468.766</u></b>
<b>RATEI E RISCOINTI</b>	<b><u>349.718</u></b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b><u>2.086.378</u></b>

Tabella 57 – Conto Economico dell'esercizio 2006/2007

<b>CONTO ECONOMICO</b>	
<b>VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	
Proventi da attività istituzionale	3.452.809
Ricavi e proventi diversi	2.891
Contributi	1.146.045
<b>TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	<b>4.601.745</b>
<b>COSTI DELLA PRODUZIONE</b>	
Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	123.681
Per servizi	2.376.121
Per godimento di beni di terzi	498.731
Salari e stipendi del personale	1.066.200
Oneri sociali	305.475
Trattamento di fine rapporto	46.049
Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	31.238
Ammortamento delle immobilizzazioni materiali	1.927
Svalutazione crediti compresi nell'attivo e delle disponibilità fin.	4.267
Accantonamenti per rischi	15.950
Oneri diversi di gestione	<u>101.591</u>
<b>TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE</b>	<b>4.571.230</b>
<b>DIFFER. TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZ.</b>	<b>30.515</b>
<b>PROVENTI E ONERI FINANZIARI</b>	
Proventi diversi	2.440
Interessi ed altri oneri finanziari	<u>20.344</u>
<b>TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI</b>	<b>-17.904</b>
<b>RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE</b>	<b>12.611</b>
Imposte sul reddito dell'esercizio	<u>-101.443</u>
<b>UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO</b>	<b>-88.832</b>