

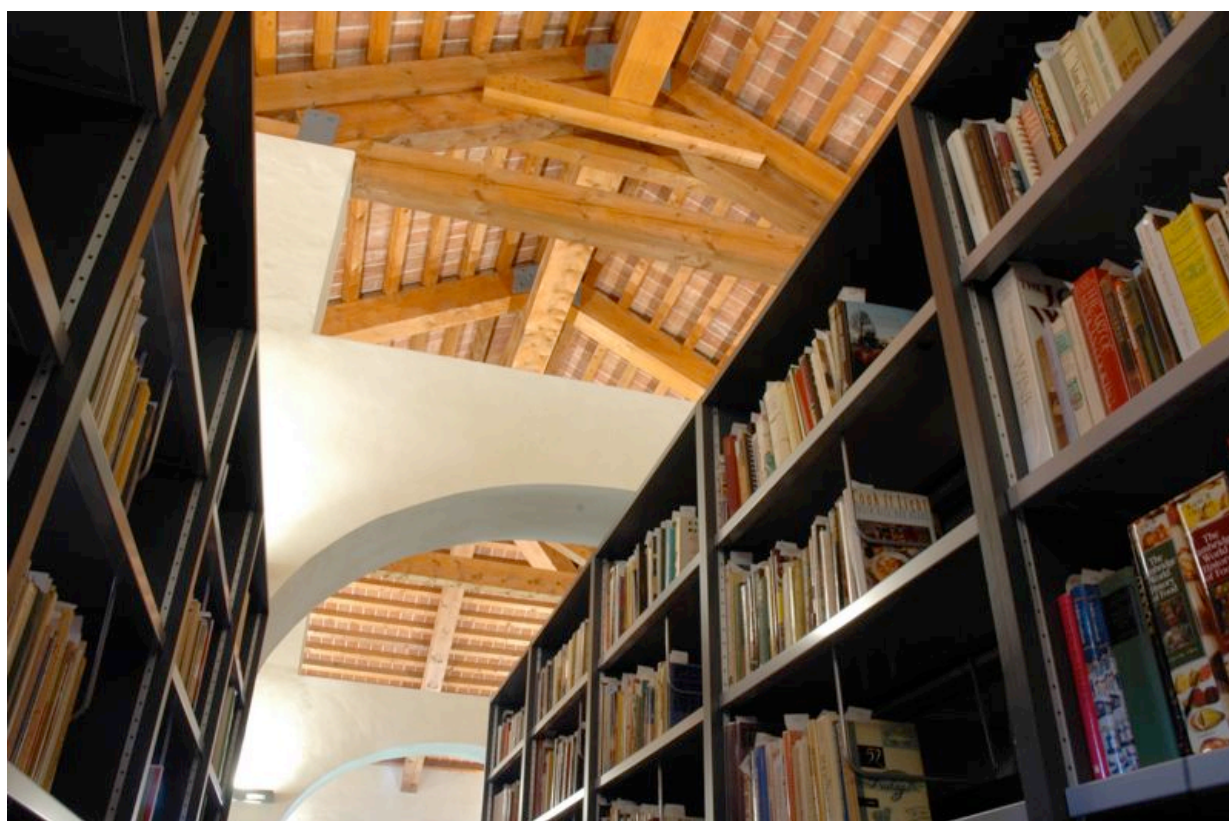


NUCLEO DI VALUTAZIONE DI ATENEIO

RELAZIONE ANNUALE

del

NUCLEO DI VALUTAZIONE



ANNO 2008

Indice

1. Premessa	pag. 3
2. Introduzione	pag. 5
3. L'attività e il ruolo del Nucleo di Valutazione nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	pag. 7
4. La didattica	
4.1 – Quadro dell'offerta formativa	pag. 10
4.2 – L'andamento delle iscrizioni al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche	pag. 16
4.3 – L'attrattiva esercitata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla popolazione studentesca italiana e straniera	pag. 19
4.4 – I docenti stranieri impegnati presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	pag. 23
4.5 – Profilo degli studenti immatricolati e iscritti ai Corsi di Studio	pag. 24
4.6 – Andamento della carriera accademica degli studenti iscritti all'Ateneo	pag. 31
4.7 – Composizione del corpo docente: docenti di ruolo e docenti a contratto	pag. 32
4.8 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti	pag. 35
4.9 – Il personale tecnico-amministrativo	pag. 36
4.10 – Le strutture per lo svolgimento dell'attività didattica	pag. 37
5. Il sistema di valutazione della didattica	
5.1 – Premessa	pag. 41
5.2 – Metodologia e strumento della rilevazione	pag. 41
5.3 – Il grado di copertura dell'indagine	pag. 44
5.4 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine	pag. 47
5.5 – Gli esiti della rilevazione	pag. 48
5.5.1 – Corso di Laurea triennale	pag. 49
5.5.2 – Corso di Laurea Specialistica	pag. 63
5.6 – Anni accademici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007 – 2007/2008: criticità a confronto (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche)	pag. 66
5.7 – Anno accademico 2007/2008: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea triennale	pag. 68

5.8 – Anno accademico 2007/2008: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno dei moduli attivati nel Corso di Laurea Specialistica	pag. 70
5.9 – Considerazioni finali sul livello di soddisfazione manifestato dagli studenti	pag. 71
5.10 – Diffusione dei risultati	pag. 74
6. La valutazione dell'esperienza universitaria da parte dei laureandi	
6.1 – Lo strumento della rilevazione	pag. 75
6.2 – La metodologia della rilevazione	pag. 80
6.3 – Il grado di copertura dell'indagine	pag. 81
6.4 – Le caratteristiche dei laureandi rispondenti al questionario	pag. 82
6.5 – La configurazione delle reportistica sui risultati dell'indagine	pag. 87
6.3 – I risultati dell'indagine	pag. 88
7. La ricerca	
7.1. – Premessa	pag. 92
7.2 – La Rivista dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Il piacere di pensare il cibo	pag. 93
7.3 – Attività extra-didattica: conferenze e convegni	pag. 94
7.4 – La biblioteca	pag. 98
8. I servizi per gli studenti	
8.1 – Premessa	pag. 101
8.2 – Gli stage	pag. 101
8.3 – Il servizio Case dello studente	pag. 109
8.4 – Il servizio ristorante	pag. 111
8.5 – I personal computer portatili	pag. 113
9. La gestione amministrativa: gli aspetti economico-patrimoniali	
9.1 – Considerazioni generali	pag. 115
9.2 – La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'esercizio 2007/2008	pag. 113
9.3 – I diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria	pag. 120
9.4 – Il bilancio	pag. 122

1. Premessa

La presente relazione è stata redatta dal Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nominato nella sua attuale composizione con delibera del Consiglio di Amministrazione del 23 luglio 2008.

La composizione del Nucleo di Valutazione è la seguente:

- Prof. Luigi Puddu, presidente, docente ordinario 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 ordinario di Progettazione meccanica e costruzione di macchine presso la I Facoltà di Ingegneria – Dipartimento di Meccanica – del Politecnico di Torino;
- Prof. Piercarlo Grimaldi, docente ordinario di Antropologia culturale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche;
- Prof. Claudio Malagoli, docente associato di Economia ed Estimo rurale 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.

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 nei precedenti anni accademici, ha potuto realizzare la propria attività di valutazione, misurando il *trend* di miglioramento, crescita o peggioramento delle aree prese in considerazione, traendo utili indicazioni sul loro andamento, dalla data di istituzione dell'Ateneo.

Analogamente a quanto fatto negli anni precedenti, a 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 – 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 costituisce la dimostrazione della 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 2007/2008, oggetto dell'attività di valutazione di cui si rende conto nella presente Relazione, è coinciso con il quarto anno accademico di attività, all'avvio del quale è stato attivato il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, che ha consentito all'Ateneo di offrire ai propri studenti il percorso formativo quinquennale. I dati e le informazioni raccolte nell'arco dei primi quattro anni di attività 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 e alla successiva attivazione del Corso di Laurea Specialistica.

La struttura di questa Relazione annuale ripropone la suddivisione operata in passato, prendendo, quindi, in considerazione l'attività didattica, la ricerca, 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 che conosca il processo produttivo degli alimenti dalle sue origini agrarie e zootecniche, con particolare attenzione alle sue implicazioni ambientali e alla sua sostenibilità, alle trasformazioni industriali e possieda le cognizioni necessarie per collocare tale processo produttivo sia nell'economia di mercato che nella comunicazione; grazie all'acquisizione di queste conoscenze, il laureato presso l'Ateneo è capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità. L'Università forma 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 turistico.

Gli studenti, provenienti da ogni parte del mondo, acquisiscono una formazione attiva e dinamica, grazie alla complementarietà tra formazione umanistica e formazione scientifica, al forte *training* sensoriale, all'esperienza diretta (attraverso i viaggi didattici nei cinque continenti) dei processi artigianali e industriali di produzione e di elaborazione del cibo.

Uno degli elementi distintivi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è proprio il fitto programma di viaggi didattici, nazionali e internazionali, organizzati nell'intero triennio.

Grazie ai viaggi didattici gli studenti entrano in diretto contatto con quanto studiato in aula attraverso visite a consorzi, enti, aziende, artigiani; da un lato, i viaggi tematici mirano alla conoscenza

di un determinato prodotto, del relativo processo produttivo e dei sistemi di distribuzione e di consumo; dall'altro, i viaggi 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. Le Scienze Gastronomiche sono una disciplina complessa e trasversale, un vasto compendio di materie scientifiche, tecniche e umanistiche, nel quale le vicende storiche globali si intrecciano con la cultura materiale dei popoli. Per studiare la gastronomia non basta il normale percorso accademico con lezioni frontali in aula, ma è necessario il diretto contatto con la realtà produttiva. Per questo sono stati creati i viaggi didattici: per offrire agli studenti esperienze didattiche inedite e innovative, nelle quali la conoscenza procede grazie all'accostamento virtuoso di scienza ufficiale e saperi tradizionali. Tutto questo è possibile solo incontrando direttamente i contadini, i produttori, gli chef e i professionisti negli ambienti in cui operano. Questa metodologia è un passaggio fondamentale per acquisire la consapevolezza di cosa siano le scienze gastronomiche, una disciplina concreta frutto di scienza, pratica e relazioni umane. Oggetto di studio nei viaggi didattici è la varietà delle culture materiali e delle gastronomie del mondo, le forme e le tradizioni legate al cibo, dal punto di vista della valorizzazione delle tecniche di trasformazione delle materie prime in alimenti che rispecchino i criteri di qualità (in relazione alla cultura del paese di origine), salubrità (conoscenza ed esaltazione della biodiversità) e sostenibilità ambientale, economica e sociale.

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.

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, secondo una prassi ormai consolidata in Ateneo, 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. Nello svolgimento della sua attività, il Nucleo di Valutazione ha effettuato la scelta 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. Inoltre, grazie al lavoro svolto nei precedenti anni accademici, è possibile mettere a confronto i risultati dei questionari di più annualità, 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, 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 l'avvio del Corso di Laurea Specialistica, 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 richiesta dalle recenti disposizioni ministeriali, per la quale gli organi di governo si sono impegnati in un piano quinquennale di raggiungimento del numero minimo di docenti richiesto per ogni Corso di Studio attivato.

Per quanto attiene alle 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 dei Corsi 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 2007/2008 è coinciso con il quarto anno di attività dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, che ha visto l’attivazione di un nuovo Corso di Studi: il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche. L’avvio di un nuovo Corso di Studi rappresenta un momento significativo per un Ateneo, che incrementa la propria offerta formativa e si prepara ad accogliere un maggior numero di studenti; il Nucleo di Valutazione, analogamente, vede incrementarsi la propria attività, prima, con la verifica dei requisiti richiesti in termini di struttura e di docenza per l’attivazione di un nuovo Corso di Studi, e successivamente con il lavoro legato alla rilevazione dell’opinione degli studenti frequentanti.

Poter disporre dei dati relativi alla rilevazione dell’opinione degli studenti frequentanti di un intero quadriennio costituisce un elemento particolarmente positivo per il Nucleo di Valutazione di un Ateneo di recente istituzione, in quanto partendo dall’osservazione dei risultati ottenuti nel primo triennio di attività, confrontandoli con i dati relativi al quarto 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.

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 e il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche si inserisce all’interno della “Classe L-26 – Scienze e tecnologie alimentari”; pur restando fedele al denominatore comune che, a livello nazionale, deve accomunare i Corsi di Studio appartenenti alla classe L-26, 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 consente allo studente di iscriversi a un corso universitario con contenuti formativi peculiari nuovi, che lo differenziano rispetto a quanto offerto da altre Università.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche si propone di preparare laureati con buone conoscenze scientifiche, integrate con insegnamenti strettamente umanistici. Gli studenti che conseguono la laurea in Scienze Gastronomiche acquisiscono la capacità 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 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 viaggi didattici, 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 viaggi didattici, 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.

Il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, attivato a decorrere dall'anno accademico 2007/2008 nell'ambito della classe di laurea 78/S – Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agroalimentari, ha lo scopo di formare tecnici di elevata preparazione scientifica e professionale, qualificati per svolgere e gestire attività connesse con la valorizzazione dei prodotti del settore eno-gastronomico e più in generale delle produzioni alimentari di alta qualità.

L'ordinamento didattico del Corso di Laurea Specialistica prevede un periodo di studio presso l'University of New Hampshire (Durham, NH, Stati Uniti) o altra università estera. Il biennio comprende inoltre un tirocinio formativo in un'azienda, ente o istituzione italiana o internazionale con funzioni specifiche (gestione, marketing, giornalismo multimediale, editoria enogastronomica, distribuzione e logistica, turismo enogastronomico).

L'Università del New Hampshire (UNH), diventata nel 2008 il primo partner dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche per quanto riguarda i programmi di studio all'estero, è un'università pubblica statunitense fondata a Durham nel 1866. L'Ateneo, il più grande dello stato del New Hampshire e fiore all'occhiello dell'istruzione universitaria di quell'area, conta circa 15.000 studenti ed è impegnato in vari progetti regionali e statali che coinvolgono attivamente le comunità locali della regione. Nel 2008 l'Università del New Hampshire ha avviato una specializzazione in Eco-gastronomia, che si concentra, da un lato sugli aspetti gastronomici, di conoscenza e apprezzamento del cibo, dall'altro su tutte le questioni ambientali, economiche, politiche ed etiche. Il programma coinvolge diversi dipartimenti, tra cui UNH's College of Life Sciences and Agriculture, la Whittemore School of Business and Economics e l'University Office of Sustainability e intende promuovere non solo l'agricoltura, il cibo e la nutrizione sostenibili, ma anche scambi universitari e accademici internazionali tra studenti. All'interno del programma gli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche prendono parte ai corsi come Advertising as Social Communications, Science of Food and Eating, Ecotourism: Managing for the Environment, Field Study in Ecogastronomy e parallelamente hanno l'opportunità di scoprire le tradizioni, gli stili di vita e i prodotti della regione del New England. Allo stesso modo gli studenti UNH si trasferiranno nel campus di Pollenzo per studiare Storia della Cucina, Storia dell'alimentazione, Diritto dell'alimentazione, Estetica, Processi di Tecnologie Alimentari, oltre a un breve corso di Lingua Italiana. Parteciperanno inoltre a degustazioni guidate e visite didattiche non solo nel territorio piemontese, ma anche in altre regioni italiane.

Queste particolari attività didattiche coinvolgeranno gli studenti del II anno di questo corso biennale e pertanto si realizzeranno a decorrere dal prossimo anno accademico. Trattandosi di un'attività nuova per l'Ateneo, il Nucleo di Valutazione si impegna sin da ora a monitorare queste attività nell'anno accademico 2008/2009, al fine di verificarne lo sviluppo e le successive evoluzioni, di cui renderà conto nel corso della redazione della prossima Relazione annuale.

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 2007/2008, ai tre anni del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e al I anno del neo-attivato Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Tabella 1 – Manifesto degli studi – a.a. 2007/2008 – I anno del Corso di Laurea

Manifesto degli studi - a.a. 2007/2008 - 1° anno di corso			
Disciplina	Settore scientifico disciplinare	Tipo di attività	CFU
Botanica	BIO/02 - Botanica sistematica	Formativa di base	5
Economia e statistica	SECS-S/01 – Statistica	Formativa di base	4
Scienze molecolari di base	CHIM/06 - Chimica organica	Formativa di base	7
Viticultura	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	Caratterizzante	5
Analisi sensoriale I	AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	4
Microbiologia e igiene	AGR/16 - Microbiologia agraria	Caratterizzante	5
Storia dell'alimentazione I	M-STO/01 - Storia medievale	Ambito di sede	4
Storia dell'agricoltura	M-STO/04 - Storia contemporanea	Ambito di sede	5
Informatica	ING-INF/05 – Sistemi di elaborazione delle informazioni	Formativa di base	4
Lingua italiana per stranieri	L-FIL-LET/12 - Linguistica italiana	Altre attività formative	5
Lingua inglese	L-LIN/12 - Lingua e traduzione - Lingua inglese	Altre attività formative	
Stage del 1° anno		Altre attività formative	5
Elaborati stage del 1° anno		Altre attività formative	3
Totale CFU			56

Tabella 2 – Manifesto degli studi – a.a. 2007/2008 – II anno del Corso di Laurea

Manifesto degli studi - a.a. 2007/2008 - 2° anno di corso			
Disciplina	Settore scientifico disciplinare	Tipo di attività	CFU
Biologia animale e zoologia	BIO/05 - Zoologia	Formativa di base	5
Analisi sensoriale II	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	4
Storia dell'alimentazione II	M-STO/01 - Storia medievale	Ambito di sede	4
Produzioni animali	AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico	Caratterizzante	5
Produzioni vegetali	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	Caratterizzante	5
Enologia	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	5
Istituzioni di tecnologie alimentari	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante	5
Storia della cucina e della gastronomia I	M-STO/04 – Storia contemporanea	Ambito di sede	4
Storia della cucina e della gastronomia II	M-STO/04 - Storia contemporanea	Ambito di sede	4
Antropologia	M-DEA/01 - Discipline demotnoantropologiche	Ambito di sede	5
Stage del 2° anno		Altre attività formative	5
Elaborati stage del 2° anno		Altre attività formative	3
Totale CFU			54

Tabella 3 – Manifesto degli studi – a.a. 2007/2008 – III anno del Corso di Laurea

Manifesto degli studi - a.a. 2007/2008 - 3° anno di corso			
Disciplina	Settore scientifico disciplinare	Tipo di attività	CFU
Elementi di fisiologia, nutrizione e dietetica	BIO/09 - Fisiologia	Affini integrative	5
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	5
Elaborati stage del 3° anno		Altre attività formative	4
Esame finale		Altre attività formative	5
Totale CFU			61

Tabella 4 – Manifesto degli studi – a.a. 2007/2008 – Corso di Laurea Specialistica

Manifesto degli studi - a.a. 2007/2008 – Corso di Laurea Specialistica				
Disciplina	Modulo	Settore	Tipo attività	CFU
Commercio internazionale e gestione dei prodotti agroalimentari	a) Contabilità e tecnica amministrativa	AGR/01 – Economia ed estimo rurale	Attività affini e integrative	2
	b) Commercio internazionale	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	Attività affini e integrative	4
Valore economico e sociale della gastronomia	a) Etica dell'alimentazione	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	Attività affini e integrative	2
	b) Estimo sociale	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	Attività affini e integrative	4
Diritto ed economia del turismo	a) Economia del turismo	SECS-P/06 – Economia applicata	Ambito di sede	4
	b) Diritto dell'ambiente e del turismo	IUS/14 - Diritto dell'Unione Europea	Ambito di sede	4
Comunicazione e valorizzazione gastronomica	a) Semiotica della cultura e delle pratiche di consumo	M-FIL/05 – Filosofia e teoria dei linguaggi	Ambito di sede	6
	b) Identità visive e linguaggi multimediali	L-ART/06 – Cinema, fotografia e televisione	Ambito di sede	2
	c) Pubblicità e comunicazione sociale	L-ART/06– Cinema, fotografia e televisione	Ambito di sede	4
Sociologia della gastronomia e del turismo	a) Ecologia della comunicazione	SPS/08 – Sociologia dei processi culturali e comunicativi	Ambito di sede	3
	b) Interazione e organizzazione nella società moderna	SPS/07 – Sociologia generale	Ambito di sede	3
	c) Sociologia del turismo enogastronomico	SPS/10 – Sociologia dell'ambiente e del territorio	Ambito di sede	5
Scienze e tecnologie alimentari per la gastronomia	a) Sistemi di qualità nella filiera alimentare	AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari	Attività caratterizzante	4
	b) Logistica della distribuzione e packaging	AGR/15– Scienze e tecnologie alimentari	Attività caratterizzante	4
	c) Scienza della nutrizione	BIO/09 - Fisiologia	Attività caratterizzante	4
Lessico gastronomico internazionale	a) Lingua inglese	L-LIN/12 – Lingua e traduzione – Lingua inglese	Ambito di sede	4
	b) Lingua francese	L-LIN/04 – Lingua e traduzione – Lingua francese	Ambito di sede	4
Storia del territorio e dei prodotti tipici	a) Storia del territorio e dei prodotti tipici	M-STO/04 – Storia contemporanea	Ambito di sede	5
	b) Storia delle culture alimentari	M-STO/01 – Storia medievale	Ambito di sede	4
Geografia per la gastronomia e il territorio	a) Geografia delle risorse agroalimentari	M-GGR/01 - Geografia	Ambito di sede	4
	b) Geografia dei prodotti tipici	M-GGR/01 -Geografia	Ambito di sede	4

4.2 – L’andamento delle iscrizioni al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

Il Nucleo di Valutazione ha ritenuto opportuno, approfittando della disponibilità dei dati relativi ai quattro 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 quattro anni di attività accademica; in tal modo sarà possibile individuare la tendenza instauratasi sino ad 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 del Corso di Laurea presso l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nei quattro anni accademici di attività dell’Ateneo, gli studenti che hanno abbandonato gli studi e, per differenza, gli studenti “frequentanti”.

Tabella 5 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi nei primi 4 a.a. di attività dell’Ateneo – Corso di Laurea triennale

	Studenti iscritti al I anno di corso	Studenti che hanno abbandonato gli studi	Studenti frequentanti
2004/2005	73	-13	60
2005/2006	66	-5	61
2006/2007	63	-5	58
2007/2008	58	-4	54

Dalla lettura della tabella 5 si evince che, sebbene risulti un decremento del numero degli iscritti nel corso dei quattro 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.

Dall’analisi dei dati relativi agli studenti iscritti al I anno di corso, si rileva che, con l’esclusione dell’anno accademico 2004/2005, il numero delle matricole è decisamente inferiore al numero di 74 studenti, fissato quale utenza massima sostenibile del Corso di Laurea. Si raccomanda pertanto una riflessione da parte degli organi accademici, al fine di individuare modalità e strumenti per incrementare la conoscenza dell’Ateneo e dei suoi piani formativi presso i neodiplomati e per raccogliere un numero di iscrizioni pari all’utenza massima sostenibile, determinata dall’ordinamento didattico del Corso di Studio.

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

Grafico 1 – Andamento delle immatricolazioni/iscrizioni nei quattro anni di attività accademica – Corso di Laurea

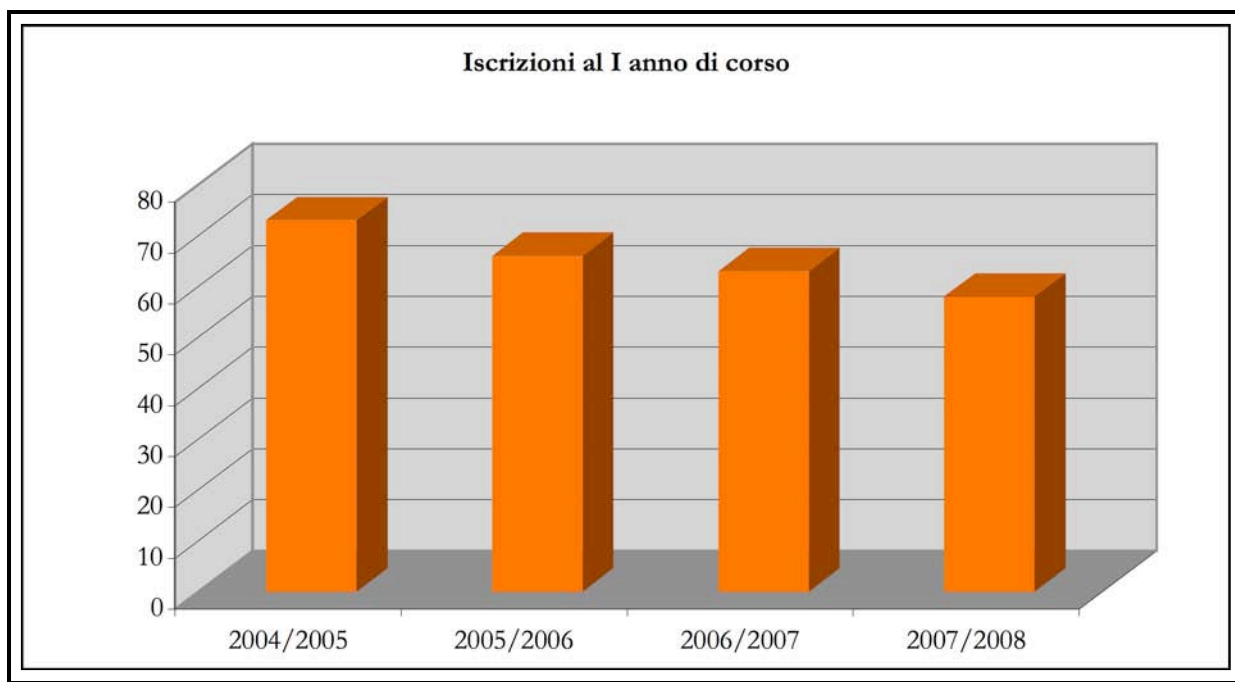


Grafico 2 – Studenti che hanno abbandonato gli studi nei quattro anni di attività accademica – Corso di Laurea

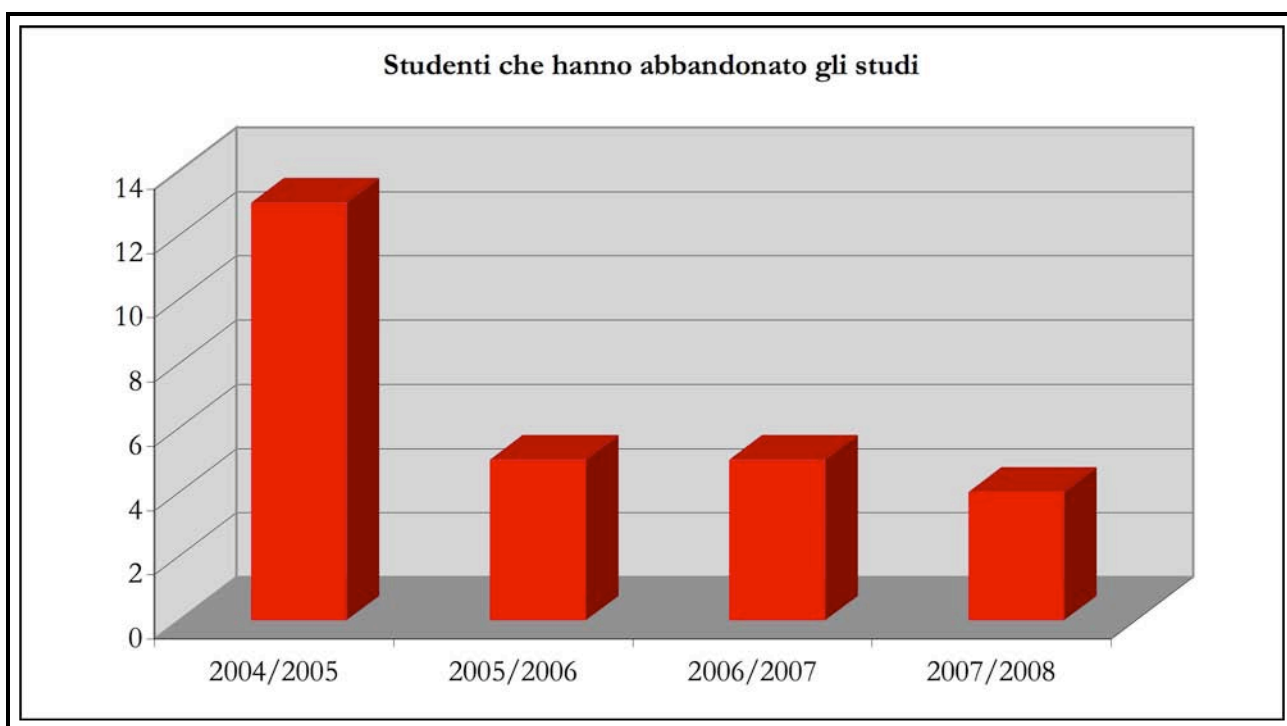
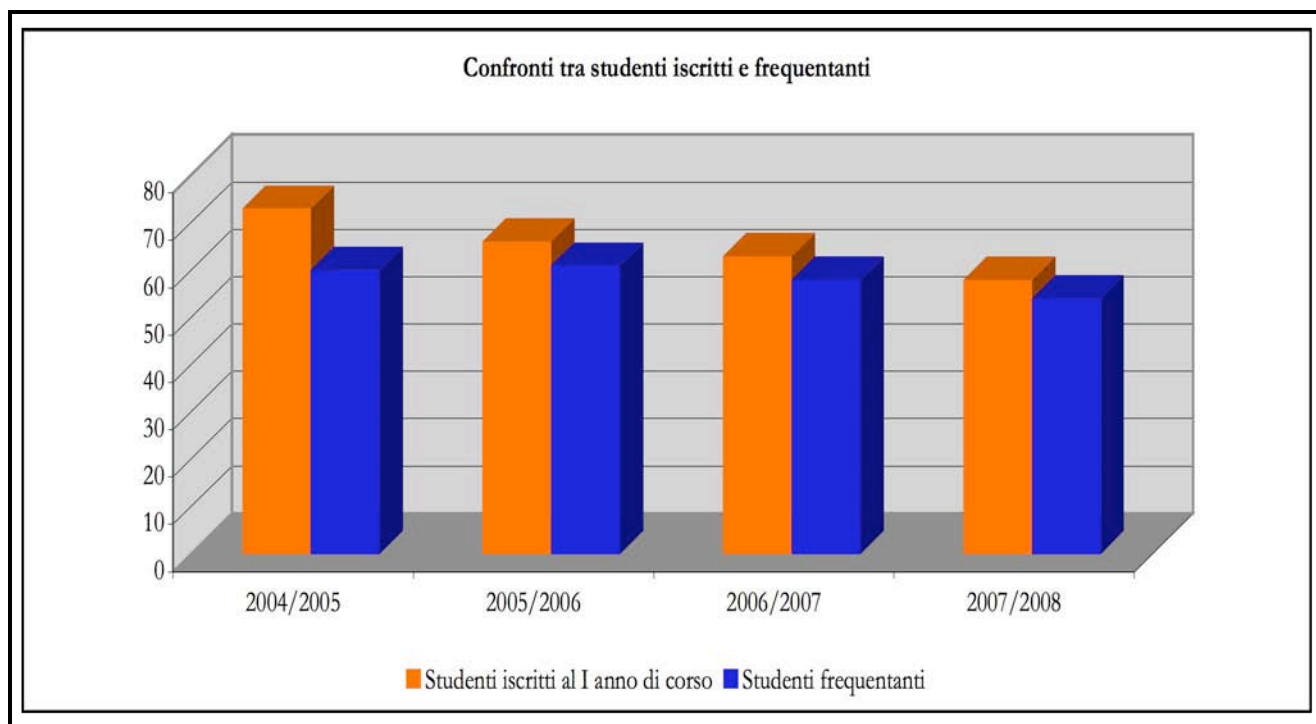


Grafico 3 – Studenti immatricolati/ iscritti e frequentanti nei quattro anni accademici – Corso di Laurea



L'anno accademico 2007/2008 ha visto l'attivazione del Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, con l'iscrizione di 20 studenti, nessuno dei quali ha abbandonato gli studi. Il Nucleo, considerato che l'utenza massima sostenibile del Corso di Studi è fissata a 40 studenti, invita gli organi dell'Università a una riflessione sugli interventi da adottare per attrarre un maggior numero di studenti.

Nella tabella che segue, è riassunta la situazione complessiva degli iscritti ai due Corsi di Studio attivati dall'Ateneo.

Tabella 6 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi nei primi 4 a.a. di attività dell'Ateneo – Corso di Laurea triennale e Corso di Laurea Specialistica

	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea triennale	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica	Studenti che hanno abbandonato gli studi	Studenti frequentanti
2004/2005	73	0	-13	60
2005/2006	66	0	-5	61
2006/2007	63	0	-5	58
2007/2008	58	20	-4	74

I dati sopra esposti si discostano nettamente da quanto rilevato dall'ISTAT nel lavoro di ricerca "Università e lavoro: orientarsi con la statistica" (Edizione 2009 - <http://www.istat.it/lavoro/unilav/>), dove la percentuale media di abbandoni delle matricole universitarie rilevata è pari al 17,6%. Il dato indubbiamente positivo registrato a questo proposito dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche fa pensare che gli studenti immatricolati dal secondo anno di attività accademica dell'Ateneo siano più motivati e consapevoli dei contenuti didattici del Corso di Laurea e, pertanto, meno esposti a ripensamenti.

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 ed extra-europei.

A questo proposito, nella tabella che segue sono riportati gli studenti stranieri iscritti al I anno del Corso di Laurea nei quattro anni accademici di attività, suddivisi per nazionalità.

Tabella 7 – Nazionalità studenti stranieri iscritti al I anno del Corso di Laurea

	Matricole straniere 04/05	Matricole straniere 05/06	Matricole straniere 06/07	Matricole straniere 07/08
USA	5	3	2	1
Canada	0	1	0	2
Messico	2	0	0	0
Giappone	4	0	1	0
Kenya	0	2	2	2
Ucraina	1	0	0	0
Costarica	0	0	0	0
Palestina	1	0	0	0
Svizzera	3	0	5	0
Germania	2	7	4	4
Austria	2	0	3	0
Svezia	1	0	0	0
Gran Bretagna	1	1	0	2
Ungheria	1	0	0	0
Grecia	0	1	0	0
Olanda	0	1	0	1
Francia	0	2	0	1
Turchia	1	1	1	0
Trinidad e Tobago	0	0	1	0
Spagna	0	0	1	0
San Marino	0	0	1	0
Argentina	0	0	0	1
Cina	0	0	0	1
Ecuador	0	0	0	1
Marocco	0	0	0	1
Senegal	0	0	0	1
Australia	0	0	1	1
TOTALE	24	19	22	19

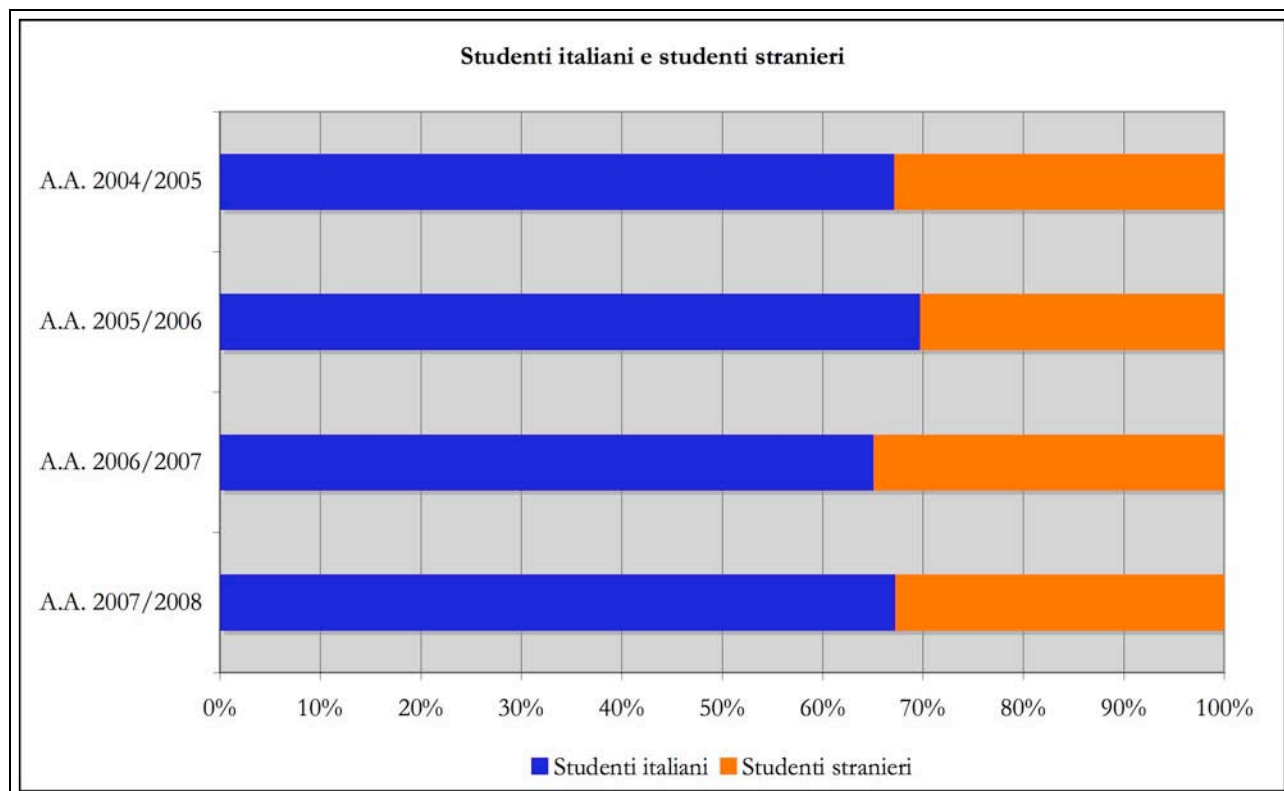
I valori sopra esposti, rapportati al numero di studenti iscritti in ciascuno dei quattro anni accademici in esame, rilevano una presenza percentuale di studenti stranieri iscritti stabilmente assestata sopra il 30%.

Tabella 8 – 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%
A.A. 2007/2008	39	19	58
	67,24%	32,76%	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 – Corso di Laurea triennale



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 2007/2008 e confrontandolo con lo stesso dato relativo alle matricole dei precedenti anni accademici, si conferma la prevalenza di studenti provenienti da Lombardia e Piemonte, con alcune matricole del Centro-Sud.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Tabella 9 – Regione di provenienza matricole italiane – Corso di Laurea triennale

	Matricole a.a. 2004/2005	Matricole a.a. 2005/2006	Matricole a.a. 2006/2007	Matricole a.a. 2007/2008
Piemonte	19	14	12	11
Lombardia	11	9	14	16
Veneto	5	1	1	0
Lazio	5	2	1	3
Emilia Romagna	4	3	1	2
Liguria	2	1	1	3
Toscana	1	2	2	2
Trentino	1	1	0	0
Marche	1	1	0	0
Sicilia	0	5	1	0
Sardegna	0	1	0	0
Calabria	0	1	1	0
Molise	0	1	0	0
Abruzzo	0	1	2	0
Umbria	0	1	0	0
Campania	0	1	1	1
Puglia	0	1	3	1
Basilicata	0	0	1	0
TOTALE	49	46	41	39

Prendendo ora in esame i dati relativi al Corso di Laurea Specialistica, si rileva che dei 20 studenti iscritti, 19 sono di nazionalità italiana e uno di nazionalità svizzera.

Nel prospetto che segue, analogamente a quanto fatto per il Corso di Laurea triennale, gli studenti italiani sono suddivisi in base alla regione di provenienza.

Tabella 10 – Regione di provenienza studenti italiani – Corso di Laurea Specialistica

	Iscritti a.a. 2007/2008
Piemonte	6
Lombardia	5
Veneto	1
Lazio	2
Emilia Romagna	2
Liguria	1
Toscana	1
Trentino	1
TOTALE	19

Un altro elemento utile per monitorare la capacità dell'Ateneo di attrarre studenti è rappresentato dagli Atenei di provenienza degli studenti iscritti al Corso di Laurea Specialistica. Dall'analisi dei dati relativi ai 20 studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica si rileva che

18 studenti hanno conseguito il titolo di laurea presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, mentre i restanti due provengono da altri Atenei, come evidenziato dalla tabella 11.

Tabella 11 – Ateneo di provenienza degli studenti iscritti al Corso di Laurea Specialistica

Ateneo di provenienza	Iscritti a.a. 2007/2008	%
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	18	90%
Altri Atenei*	2	10%
Totale	20	100%

** di cui, 1 Università degli Studi di Torino, 1 Università degli Studi di Parma*

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

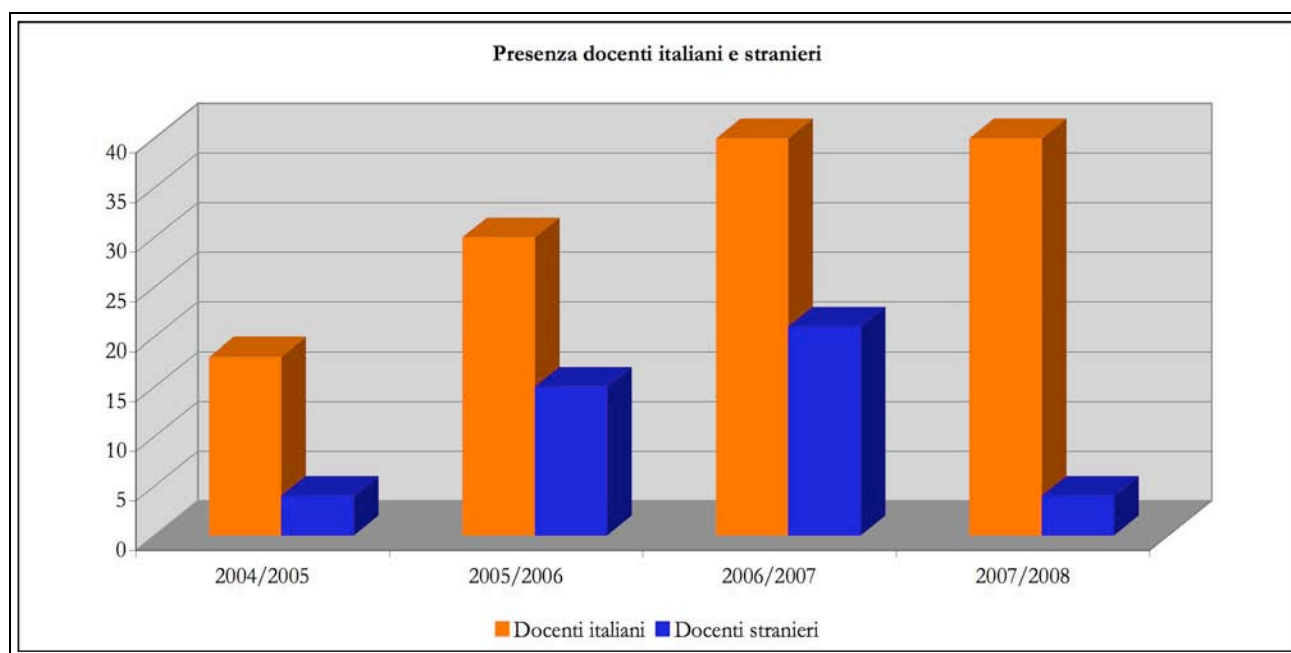
Analogamente a quanto realizzato nei precedenti anni accademici, anche nella presente Relazione il Nucleo procede al monitoraggio della presenza in Ateneo di docenti internazionali, titolari di insegnamenti, seminari o altre attività didattiche.

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

Tabella 12 – Presenza docenti italiani e stranieri – Corso di Laurea triennale

	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%
A.A. 2007/2008	40	4	44
	90,91%	9,09%	100,00%

Grafico 5 – Presenza docenti italiani e stranieri – Corso di Laurea triennale



Dalla lettura dei dati, è evidente un netto calo della presenza di docenti stranieri, determinata dalla riduzione, a decorrere dal corrente anno accademico, dei seminari solitamente inseriti nel piano di studi del I anno del Corso di Laurea triennale.

Per quanto riguarda il Corso di Laurea Specialistica, si rileva che i docenti impegnati negli insegnamenti attivati presso la sede di Pollenzo sono di nazionalità italiana; tuttavia, occorre segnalare che quattro insegnamenti sono attivati e frequentati dagli studenti presso l'Università statunitense del New Hampshire, dove gli studenti si trasferiscono per circa tre mesi, grazie a una convenzione appositamente stipulata tra i due Atenei.

4.5 – Profilo degli studenti immatricolati e iscritti ai Corsi di Studio

Al fine di tratteggiare il profilo degli studenti iscritti all'Ateneo, si prenderanno ora in analisi alcune variabili, mettendo a confronto i dati raccolti nell'anno accademico 2007/2008 con i valori registrati in passato.

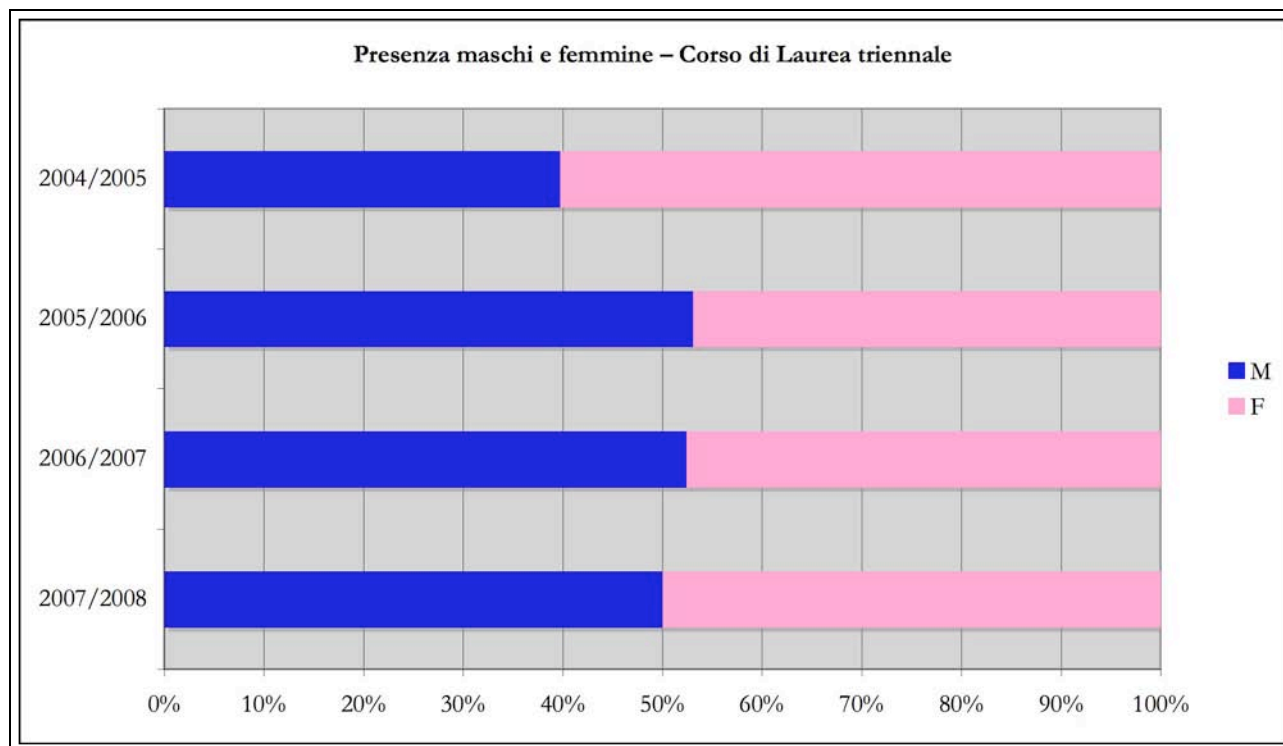
Il primo dato preso in esame consiste nella distinzione tra studenti maschi e studenti femmine iscritti all'Ateneo nei primi quattro anni di attività accademica.

Nella tabella e nel grafico successivi sono evidenziati i dati relativi alla presenza maschile e femminile nel Corso di Laurea triennale.

Tabella 13 – Maschi e femmine iscritti al Corso di Laurea triennale

	M	F	Totale
2004/2005	29	44	73
2005/2006	35	31	66
2006/2007	33	30	63
2007/2008	29	29	58

Grafico 6 – Andamento iscrizione maschi e femmine al Corso di Laurea triennale



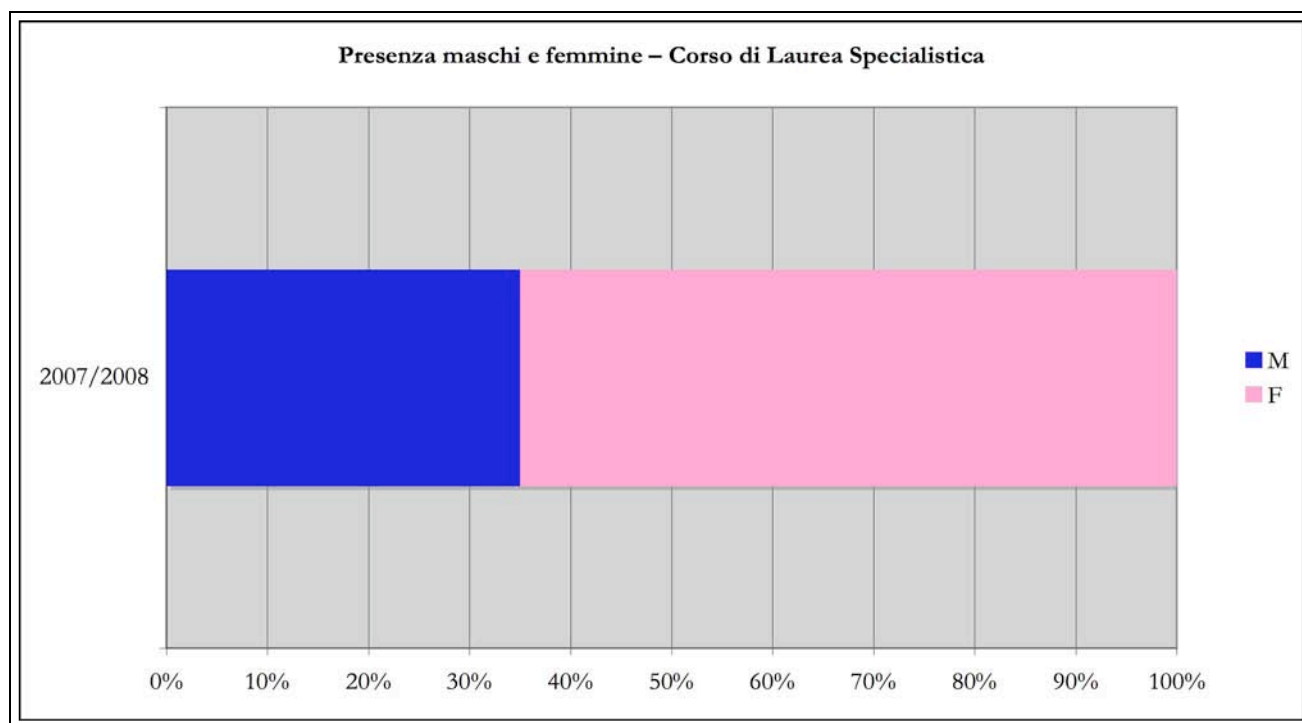
Dalla lettura dei dati di cui sopra si rileva che le iscrizioni nel primo anno di attività accademica hanno fatto registrare una prevalenza di femmine rispetto ai maschi, mentre nei successivi tre anni accademici le iscrizioni sono andate verso un sostanziale equilibrio tra presenza maschile e presenza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

Infine, prendendo in considerazione il Corso di Laurea Specialistica, si rileva la prevalenza di femmine rispetto ai maschi, come evidenziato nella tabella che segue:

Tabella 14 – Maschi e femmine iscritti al Corso di Laurea Specialistica

	M	F	Totale
2007/2008	7	13	20

Grafico 7 – Andamento iscrizione maschi e femmine al Corso di Laurea Specialistica



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 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 2007/2008, 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.

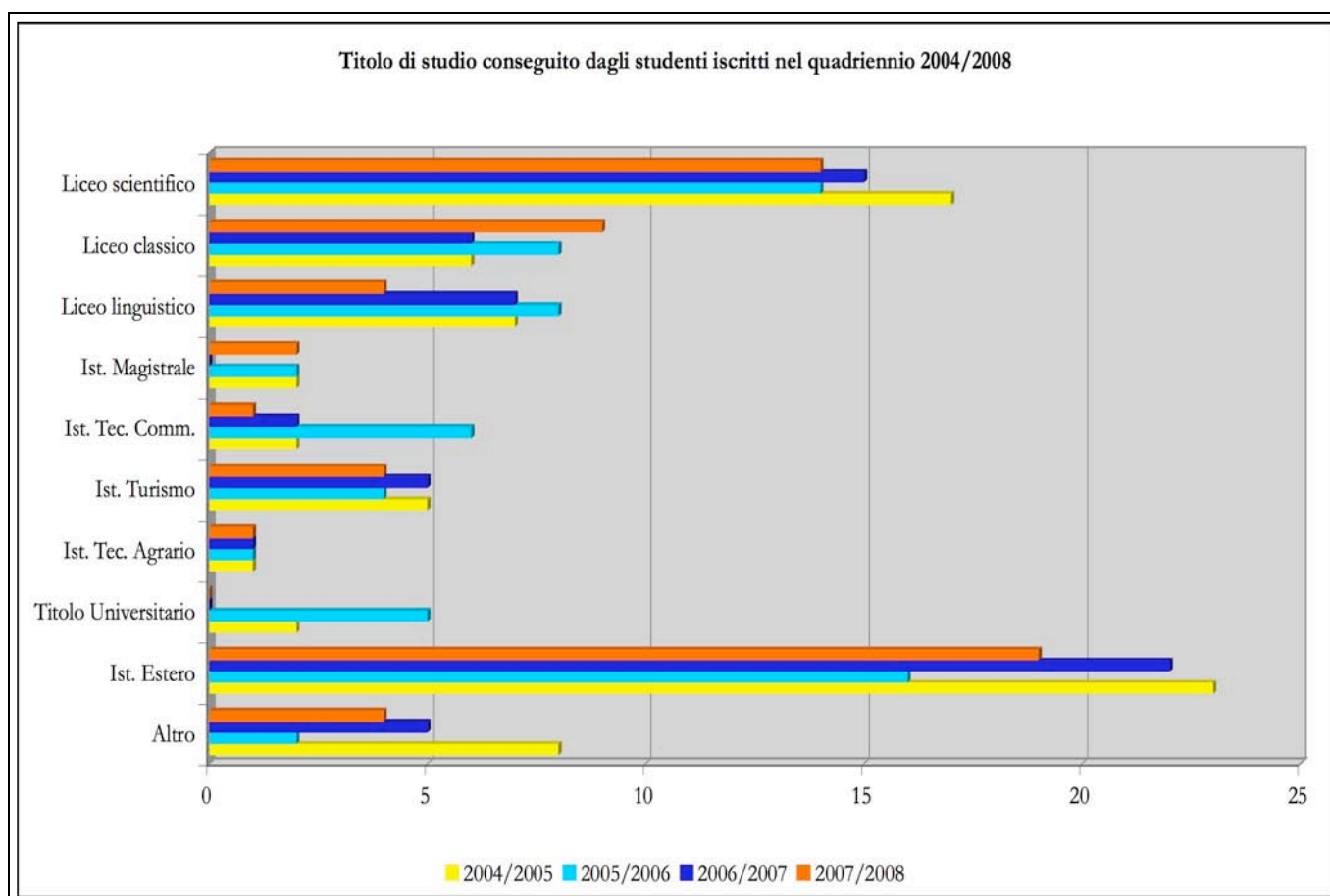
Conoscere la scuola o l'istituto di provenienza degli studenti è particolarmente significativo soprattutto per l'attività di comunicazione all'esterno dell'offerta formativa attivata annualmente dall'Ateneo; infatti, la conoscenza del bacino di provenienza delle matricole consente di programmare nel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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Tabella 15 – Titolo di studio conseguito dagli studenti iscritti nel quadriennio 2004/2008

Titolo di studio	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008
Liceo scientifico	17	14	15	14
Liceo classico	6	8	6	9
Liceo linguistico	7	8	7	4
Istituto Magistrale	2	2	0	2
Istituto Tecnico Comm.	2	6	2	1
Istituto Turismo	5	4	5	4
Istituto Tecnico Agrario	1	1	1	1
Titolo Universitario	2	5	0	0
Istituto Estero	23	16	22	19
Altro	8	2	5	4
Totale	73	66	63	58

Grafico 8 – Titolo di studio conseguito dagli studenti iscritti nel quadriennio 2004/2008



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 gli studenti, in ragione del voto conseguito.

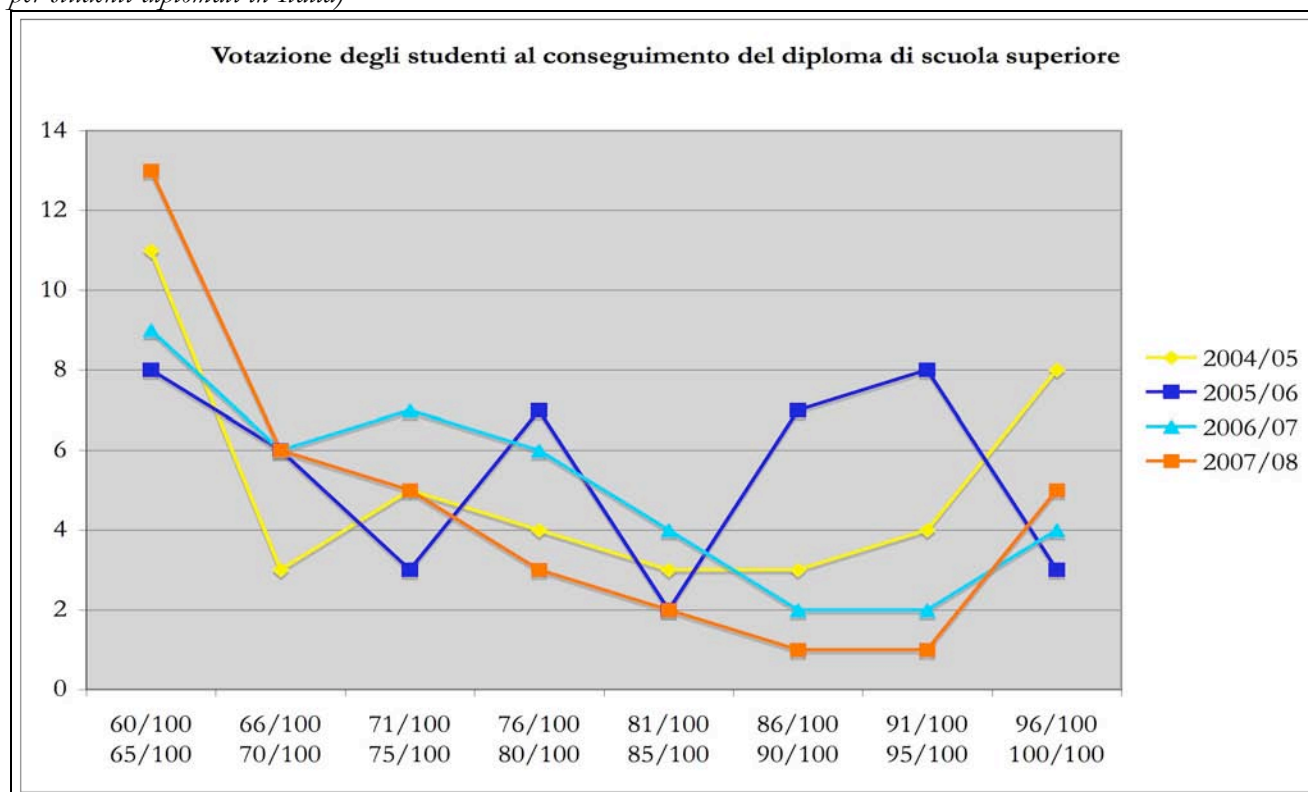
Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Dalla lettura della tabella e del grafico che seguono, anche per l'anno accademico 2007/2008 si conferma l'abbassamento della votazione media conseguita dalle matricole, mentre è costante il numero delle matricole che 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 16 – Votazione conseguita dalle matricole diplomate in Italia

Votazione studenti diplomati in Italia	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008
60/100 65/100	11	8	9	13
66/100 70/100	3	6	6	6
71/100 75/100	5	3	7	5
76/100 80/100	4	7	6	3
81/100 85/100	3	2	4	2
86/100 90/100	3	7	2	1
91/100 95/100	4	8	2	1
96/100 100/100	8	3	4	5

Grafico 9 – 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 quattro 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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

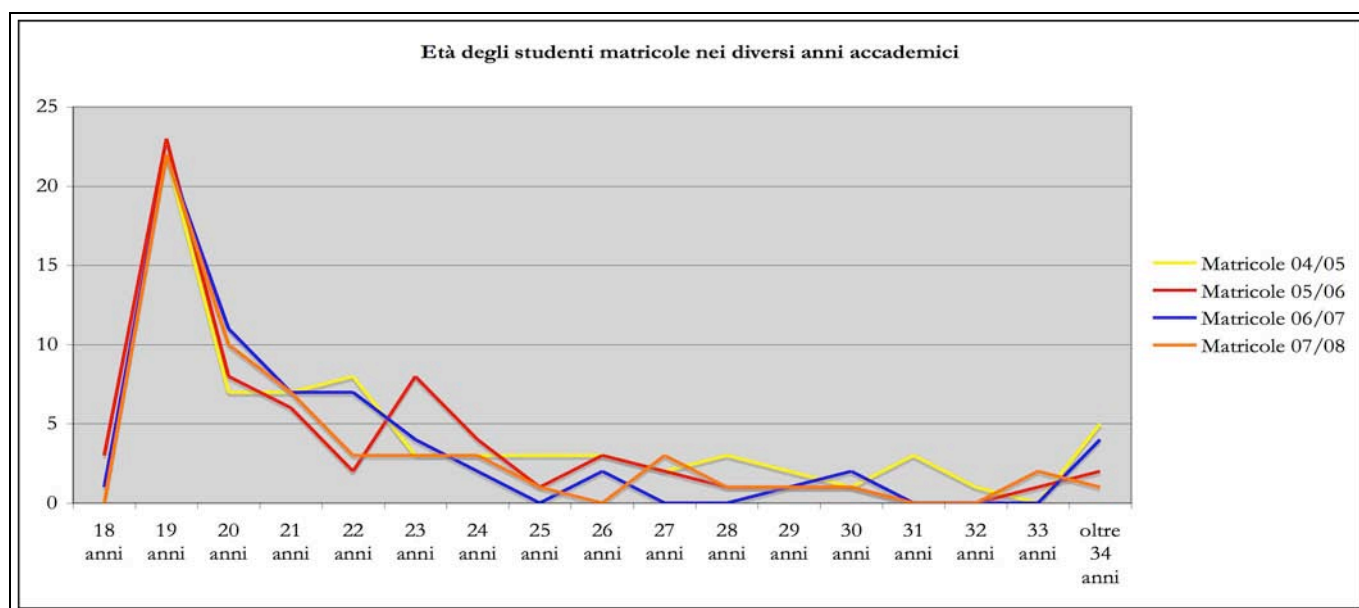
rileva una delle peculiarità di questa Università, vale a dire la capacità di attrarre anche studenti oltre l'età propria dei neodiplomati, che solitamente fanno il loro ingresso nel mondo accademico; vista la presenza considerevole di studenti oltre i 23 anni di età, sembra consolidarsi la tendenza 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 17 – Età delle matricole al momento dell'immatricolazione (confronto tra anni accademici)

ETÀ	Matricole 04/05	Matricole 05/06	Matricole 06/07	Matricole 07/08
18 anni	0	3	1	0
19 anni	22	23	22	22
20 anni	7	8	11	10
21 anni	7	6	7	7
22 anni	8	2	7	3
23 anni	3	8	4	3
24 anni	3	4	2	3
25 anni	3	1	0	1
26 anni	3	3	2	0
27 anni	2	2	0	3
28 anni	3	1	0	1
29 anni	2	1	1	1
30 anni	1	1	2	1
31 anni	3	0	0	0
32 anni	1	0	0	0
33 anni	0	1	0	2
oltre 34 anni	5	2	4	1
TOTALE	73	66	63	58

Grafico 10 – Età delle matricole al momento dell'immatricolazione (confronto tra anni accademici)

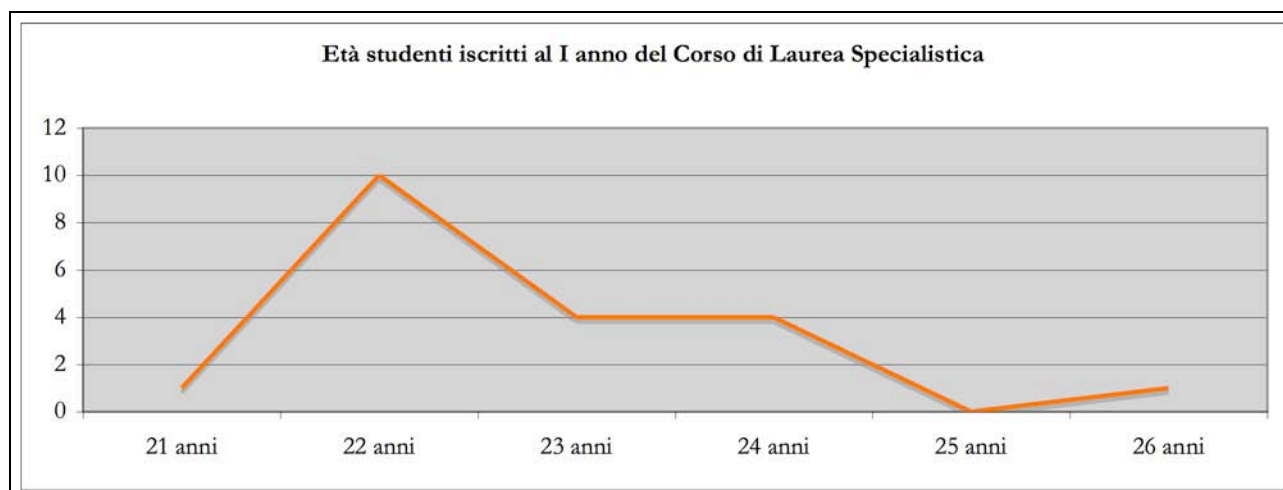


Per completare il profilo degli studenti iscritti all'Ateneo, nella tabella e nel grafico che seguono è evidenziata l'età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica.

Tabella 18 – Età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica

ETÀ	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica
21 anni	1
22 anni	10
23 anni	4
24 anni	4
25 anni	0
26 anni	1
TOTALE	20

Grafico 11 – Età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica



4.6 – Andamento della carriera accademica degli studenti iscritti all'Ateneo

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.

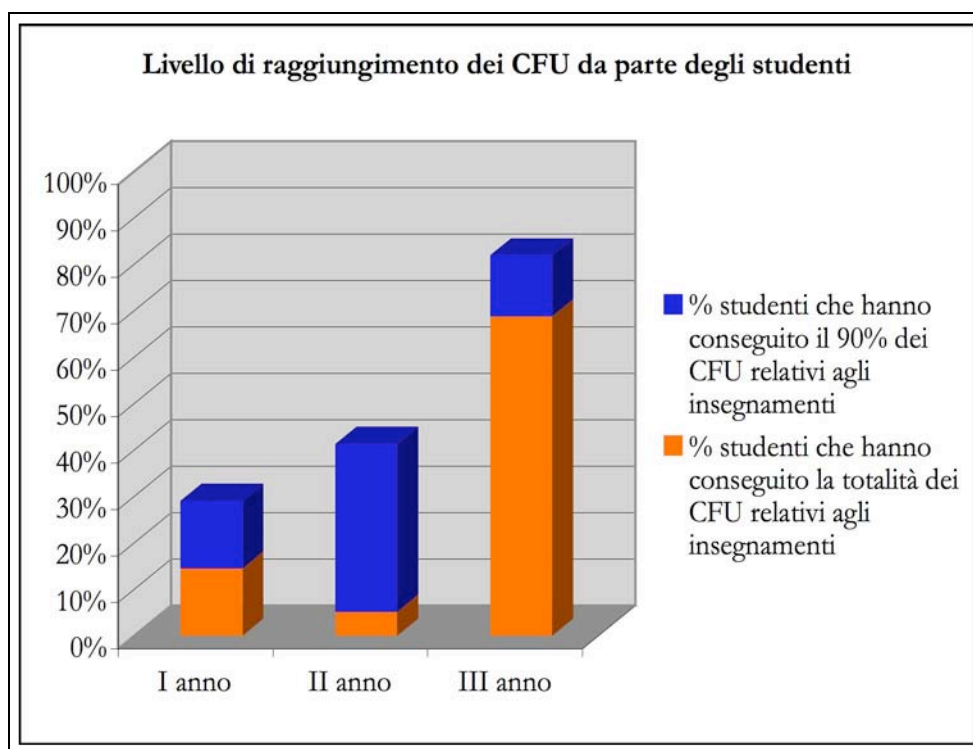
Per fornire un quadro maggiormente analitico, l'indagine è stata svolta distinguendo i risultati conseguiti, nell'anno accademico 2007/2008, dagli studenti frequentanti rispettivamente il I, il II e il III anno del Corso di Laurea. La tabella e il grafico successivi evidenziano che, nel corso dell'anno accademico 2007/2008, circa 1/3 degli studenti frequentanti il I anno di corso ha conseguito la totalità o la quasi totalità (90%) dei crediti formativi relativi agli insegnamenti attivati; la percentuale si incrementa sensibilmente se si prendono in esame le performance degli studenti frequentanti il II anno di corso, per superare l'80% degli studenti frequentanti il III anno di corso. A giudizio del Nucleo di Valutazione, i dati rilevati testimoniano un buon 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 2007/2008, tenutasi nei primi mesi del 2009; 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 dei viaggi didattici o la redazione dei relativi elaborati.

Tabella 19 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea – A.A. 2007/2008

Corso di Laurea triennale	% studenti che hanno conseguito la totalità dei CFU relativi agli insegnamenti di ciascun anno di corso	% studenti che hanno conseguito il 90% dei CFU relativi agli insegnamenti di ciascun anno di corso	Totale
I anno	14,54%	14,54%	29,08%
II anno	5,17%	36,20%	41,37%
III anno	68,85%	13,11%	81,96%

Grafico 12 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea – A.A. 2007/2008



Per quanto riguarda il Corso di Laurea Specialistica, il livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti è evidenziato nel prospetto che segue.

Tabella 20 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del I anno del Corso di Laurea Specialistica – A.A. 2007/2008

Corso di Laurea Specialistica	% studenti che hanno conseguito la totalità dei CFU relativi agli insegnamenti del proprio anno di corso	% studenti che hanno conseguito il 90% dei CFU relativi agli insegnamenti del proprio anno di corso	Totale
I anno	5,00%	5,00%	10,00%

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

Nel quarto 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 sette, suddivisi secondo quanto specificato nella tabella che segue:

Tabella 21 – Composizione organico docenti di ruolo

Docenti di ruolo	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008
I fascia	0	0	2	2
II fascia	1	1	0	1
Ricercatori	0	0	3	4
Totali	1	1	5	7

Oltre ai docenti di ruolo, si segnala la presenza all'interno del corpo docente di tre ricercatori a tempo determinato, selezionati a seguito di espletamento di procedure di valutazione comparativa, secondo quanto stabilito da apposito regolamento adottato dall'Ateneo.

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 29 insegnamenti dei tre anni di corso, assegnando i 49 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, per le 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, di ruolo e a contratto, chiamati a coprire i moduli di insegnamento di cui sopra.

Tabella 22 – Personale docente a.a. 2007/2008 – I, II e III anno del Corso di Laurea

Insegnamenti CdL	Moduli	N. docenti
Analisi sensoriale I - II	4	2
Antropologia	2	2
Biologia animale e zoologia	1	1
Botanica	1	1
Comunicazione alimentare	1	1
Diritto alimentare	1	1
Economia dell'azienda agroalimentare	1	1
Economia e statistica	1	1
Enologia	1	1
Estetica	1	1
Informatica	3	3
Istituzioni di tecnologie alimentari	1	1

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Lingua inglese	2	2
Lingua italiana per stranieri	2	2
Marketing dei prodotti alimentari di qualità	2	2
Microbiologia e igiene	2	2
Processi delle tecnologie alimentari	1	1
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 II	2	2
Storia dell'agricoltura (2)	2	2
Storia dell'alimentazione I -II	4	3
Turismo enogastronomico	3	3
Viticultura	2	2
Totali	49	46

Dei 46 docenti a cui sono affidati gli insegnamenti del Corso di Laurea triennale, 24 sono appartenenti ai ruoli accademici, mentre i restanti 22 sono studiosi, esperti o ricercatori presso centri di ricerca, non appartenenti ai ruoli accademici, come evidenziato nella tabella che segue.

Tabella 23 – Docenti accademici e esterni ai ruoli accademici – Corso di Laurea

Docenti accademici	24
Docenti non accademici	22
Totale docenti	46

Prendendo ora in esame il Corso di Laurea Specialistica, si rileva che i 9 insegnamenti sono composti da 21 moduli, assegnati ai docenti secondo la ripartizione illustrata nella tabella che segue.

Tabella 24 – Personale docente a.a. 2007/2008 – I anno del Corso di Laurea Specialistica

Insegnamenti LS	Moduli	N. docenti
Commercio internazionale e gestione dei prodotti agroalimentari	2	3
Valore economico e sociale della gastronomia	2	2
Diritto ed economia del turismo	2	2
Comunicazione e valorizzazione gastronomica	3	3
Sociologia della gastronomia e del turismo	3	3
Scienze e tecnologie alimentari per la gastronomia	3	3
Lessico gastronomico internazionale	2	3
Storia del territorio e dei prodotti tipici	2	5
Geografia per la gastronomia e il territorio	2	1
Totali	21	25

Occorre precisare che quattro dei moduli attivati nel Corso di Laurea Specialistica sono seguiti dagli studenti presso l'Università statunitense del New Hampshire, con la quale l'Ateneo ha stipulato una convenzione.

Dei 21 docenti a cui sono affidati i moduli attivati in Ateneo, 5 sono docenti esterni ai ruoli accademici, come evidenziato dalla tabella che segue.

Tabella 25 – Docenti accademici e esterni ai ruoli accademici – Corso di Laurea Specialistica

Docenti accademici	16
Docenti non accademici	5
Totale docenti	21

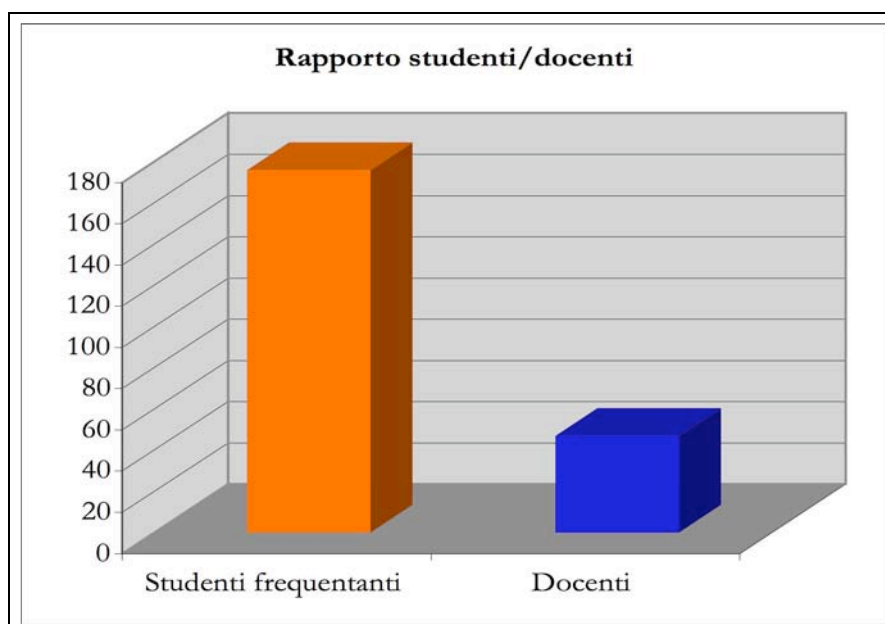
4.8 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti

Passando ora ad analizzare il rapporto esistente tra gli studenti frequentanti i tre anni del Corso di Laurea e il corpo docente, si rileva la presenza di un docente quasi ogni quattro studenti.

Il valore oggetto di rilevazione non deve sorprendere, in quanto va considerata l'organizzazione stessa dell'Ateneo; il numero programmato di studenti, fissato per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche a 74 unità, fa sì che il numero degli iscritti sia annualmente piuttosto contenuto, circostanza che 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 dei 176 studenti frequentanti nell'anno accademico 2007/2008 il Corso di Laurea triennale 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 13 – Rapporto studenti/docenti – Corso di Laurea



Per quanto concerne il Corso di Laurea Specialistica, si rimanda l'analisi del dato alla prossima relazione annuale, quando si sarà completato il ciclo biennale del Corso di Studi e l'informazione acquisirà maggiore significatività.

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 2008, è riportato nella tabella che segue.

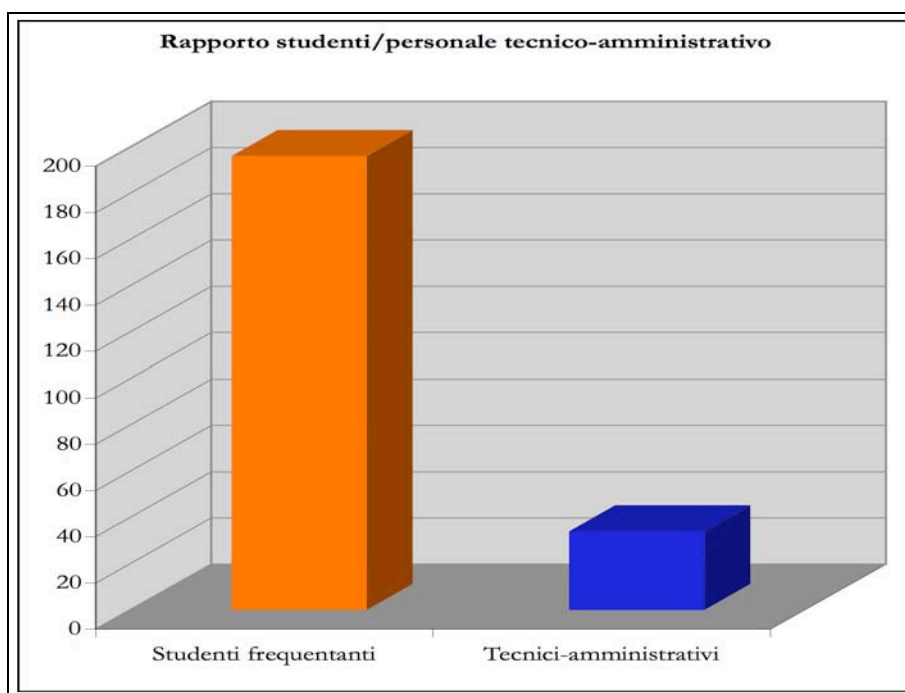
Tabella 26 – Personale tecnico-amministrativo (31/12/2008)

	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Totale
Università	19	6	25
Associazione Amici	7	2	9
Totale	26	8	34

Dal prospetto si individua che, considerando i 196 studenti frequentanti i due Corsi di Studio, 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 i viaggi didattici, 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 14 – 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.

Il complesso immobiliare "Agenzia di Pollenzo" è di proprietà dell'Agenzia di Pollenzo Spa, società a capitale misto pubblico e privato, con la quale l'Università ha stipulato un contratto di locazione. Tra gli enti pubblici, sono soci dell'Agenzia di Pollenzo il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, la Provincia di Cuneo, alcuni Comuni del territorio; si cita, inoltre, il socio Finpiemonte Partecipazioni Spa, società mista, a prevalente capitale della Regione Piemonte, con la

missione di fiancheggiare e sorreggere lo sviluppo economico del territorio, agendo come finanziaria di investimento.

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.

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. L'Università ha occupato i locali della "Cascina Albertina", di proprietà dell'Associazione, a titolo di comodato fino a novembre 2008, quando, a seguito del perfezionamento della donazione modale da parte dell'Associazione, l'Ateneo ne ha acquisito la proprietà.

L'operazione di donazione modale è stata realizzata in quanto nel corso del 2007 l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata formalmente inserita tra gli Atenei piemontesi, beneficiari della Legge Regionale 18 novembre 1999, n. 29 "Interventi per l'Università ed il Diritto allo studio universitario". In base a questa legge l'Ateneo ha beneficiato dello stanziamento da parte della Regione Piemonte, per il biennio 2007-2008, di un finanziamento pari alla somma di 1,5 milioni di euro, condizionato all'acquisizione della proprietà degli spazi dedicati alla didattica.

Al fine di consentire all'Università di beneficiare dell'erogazione da parte della Regione Piemonte del finanziamento di cui alla L.R. 29/1999, gli organi di governo dell'Ateneo hanno deliberato l'accettazione della donazione modale, da parte dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche a favore dell'Università, degli spazi presenti nella porzione della Cascina Albertina in cui viene svolta l'attività didattica, dei relativi arredi, impianti, attrezzature e infrastrutture, anch'essi tutti strumentali all'attività didattica, e l'accollo, sempre da parte dell'Università, del relativo mutuo bancario e di altri debiti finanziari, per l'importo complessivo di 4.010.000 euro, di cui 2.937.609 euro quale mutuo ipotecario sull'immobile stipulato con la banca Intesa San Paolo e 1.072.391, quale finanziamento concesso dall'Agenzia di Pollenzo Spa. In tal modo, l'Ateneo ha conseguito l'obiettivo di disporre della proprietà della propria sede didattica.

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, il laboratorio di

comunicazione da 22 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 27 – 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
Aula magna	148	Cascina Albertina
Laboratorio di analisi sensoriale	25	Cascina Albertina
Laboratorio di comunicazione	22	Cascina Albertina
Totale posti	430	

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 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, utilizzate per ospitare il I anno del Corso di Laurea Specialistica, I seminari, le conferenze e 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 430 posti a sedere disponibile nell'insieme delle aule messe a disposizione degli studenti e il numero di circa 200 studenti frequentanti i due Corsi di Studio attivati, 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 per il Corso di Laurea triennale e a 40 studenti per il Corso di Laurea Specialistica 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 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.

Il laboratorio di comunicazione, di recente realizzazione e rivolto principalmente agli studenti del Corso di Laurea Specialistica, fornisce agli studenti gli strumenti per sperimentare tecniche di confezionamento e divulgazione dell'informazione. L'attività di studio e ricerca svolta all'interno del laboratorio di comunicazione si concentra tanto sull'elaborazione e sullo studio di oggetti e mezzi di comunicazione, quanto sulla ricezione dei fruitori o l'agire degli utenti di un servizio, tenendo conto che oggi è sempre più chiaro che alle strategie di produzione di comunicazione corrispondono delle tattiche di consumo (non a caso si parla di *consumo produttivo*). Gli obiettivi che l'Università si è posta con la realizzazione di un laboratorio di comunicazione sono avere uno spazio dove poter studiare come si comunica, con quali strategie, con quale strumentazione tecnica e con quali processi di "confezione" dell'informazione, avere accesso a strumentazione audiovisiva per attività di documentazione e realizzazione di filmati, training di utilizzo di programmi di trattamento intelligente di dati, fruizione critica di prodotti multimediali risalendo alla elaborazione e organizzazione dei contenuti, produzione di progetti di comunicazione interna all'Università, costituzione di una propria banca dati tematica in grado di assurgere a *pannello mobile* delle attività stratificate nel tempo, dove ogni cassetto di ricerche pregresse rimane aperto per articolarsi con le iniziative di altri studenti e docenti.

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 a 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 2007/2008 sulle opinioni degli studenti frequentanti in merito alle attività didattiche istituzionali, vale a dire sul Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche e sul Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, si è fondata essenzialmente su un questionario somministrato in versione cartacea.

Secondo quanto già operato in precedenza, 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 2007/2008 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 i docenti che si sono resi disponibili a cedere parte del tempo della loro lezione, affinché il Nucleo potesse procedere alla distribuzione dei questionari.

In questa sede è doveroso rilevare la generale disponibilità 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 2007/2008 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.

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
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"/>
ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
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"/>
ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
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"/>

INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
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"/>

INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
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 2007/2008 ha visto realizzarsi la rilevazione dell'opinione sulla didattica da parte degli studenti frequentanti i tre anni del Corso di Laurea e il primo anno del Corso di Laurea Specialistica.

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

Per quanto riguarda la rilevazione relativa al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, a seguito della compilazione da parte degli studenti, i questionari raccolti ed elaborati per l'anno accademico 2007/2008 ammontano a 1352, distribuiti tra i vari insegnamenti dei tre anni di corso attivati al momento della distribuzione.

Volendo ora procedere al conteggio degli studenti presenti in aula al momento della distribuzione dei questionari, se ne ricava il seguente quadro: sui 57 studenti frequentanti il I anno di corso, gli studenti presenti in aula al momento della rilevazione erano 44 al 1° semestre e 46 al 2° semestre; sui 57 studenti del II anno, erano presenti in aula 49 studenti al momento della rilevazione del 1° semestre e 44 studenti a quella del 2° semestre; infine, dei 61 studenti del III anno di corso, ne erano presenti in aula 48 alla rilevazione del 1° semestre e 39 a quella del 2° semestre.

I valori relativi ai questionari raccolti sono evidenziati nelle due tabelle e nel grafico che seguono.

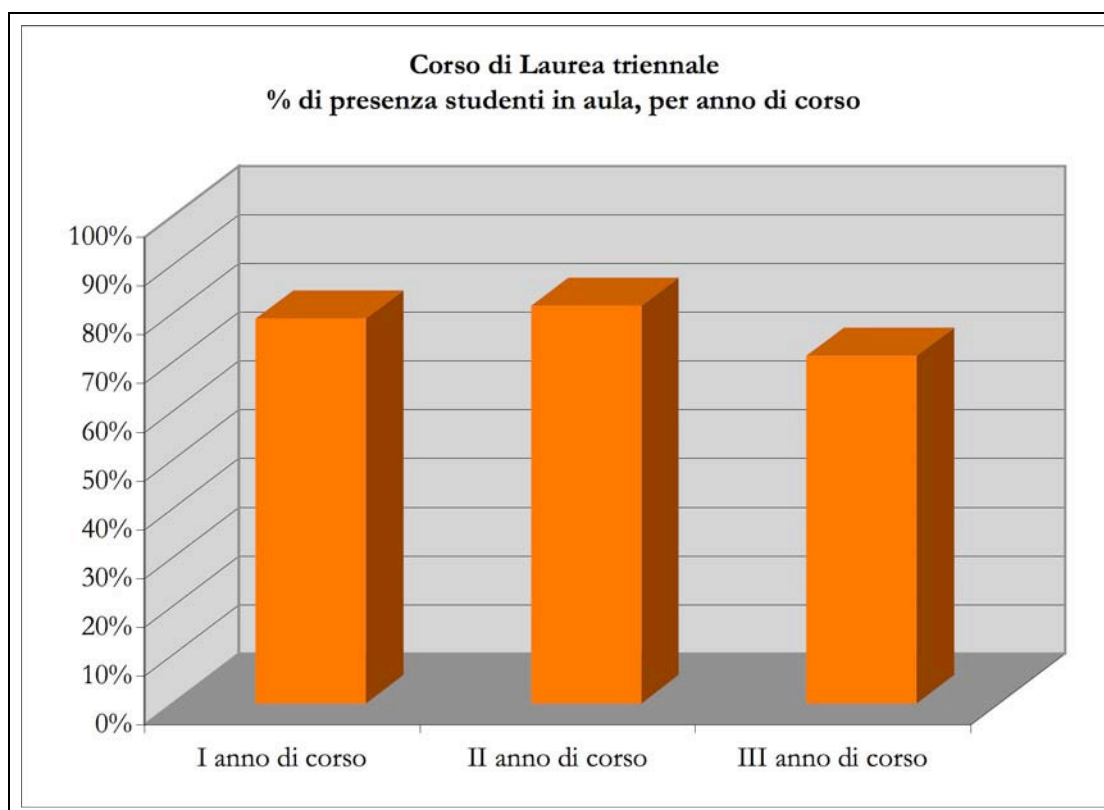
Tabella 28 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari

Presenza studenti in aula al momento della rilevazione			
Corso di Laurea			
	1° semestre	2° semestre	Media valori
I anno di corso	44	46	45
II anno di corso	49	44	46,5
III anno di corso	48	39	43,5

Tabella 29 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari (valore %)

Presenza studenti in aula al momento della rilevazione (%)			
Corso di Laurea			
	1° semestre	2° semestre	% media
I anno di corso	77,19%	80,70%	78,95%
II anno di corso	85,96%	77,19%	81,58%
III anno di corso	78,69%	63,93%	71,31%

Grafico 15 – Corso di Laurea: % presenza studenti in aula al momento della rilevazione, per anno di corso

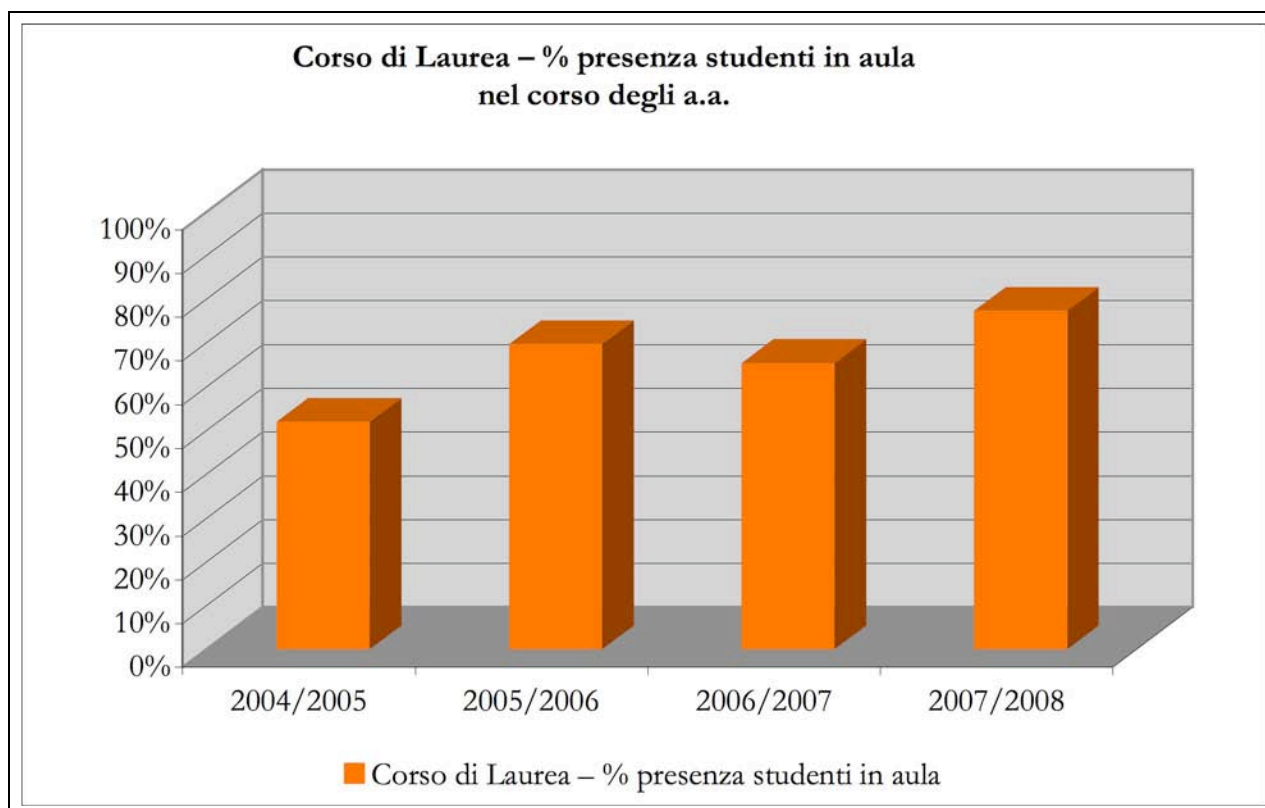


Dall'analisi dei valori ricavati dalle precedenti relazioni, si rileva che la presenza complessiva degli studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari assume, nel corso degli anni accademici, un andamento altalenante, bene evidenziato dalla tabella 29 e dal grafico 16.

Tabella 30 - Confronto tra A.A. della presenza di studenti in aula al momento della rilevazione

A.A.	Corso di Laurea – % presenza studenti in aula
2004/2005	52,00%
2005/2006	69,67%
2006/2007	65,38%
2007/2008	77,28%

Grafico 16 – Corso di Laurea – Confronto presenza studenti in aula, per anni accademici



Il grafico evidenzia che la presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari è andata incrementandosi nel corso degli anni, passando dal 52% del totale degli studenti frequentanti nel primo anno di attività accademica dell'Ateneo al 77,28% dell'anno accademico 2007/2008, oggetto di analisi.

Per quanto riguarda la distribuzione dei questionari agli studenti frequentanti il Corso di Laurea Specialistica, si ricorda che lo stesso è stato attivato nell'anno accademico 2007/2008; pertanto, gli studenti intervistati sono, ovviamente, solo quelli del I anno. La tabella e il grafico che seguono riassumono il numero degli studenti presenti in aula al momento della rilevazione e, conseguentemente, il numero dei questionari distribuiti, raccolti ed elaborati alla fine dei tre trimestri nei quali è stata organizzata l'attività didattica di questo Corso di Studi.

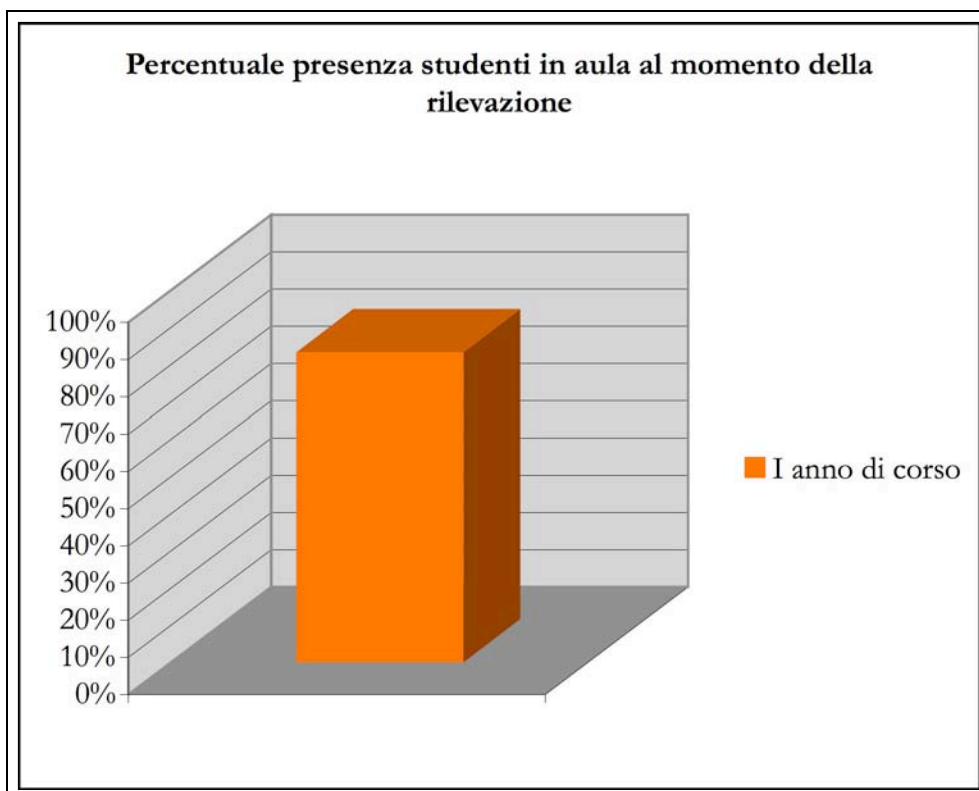
Tabella 31 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari

Presenza studenti in aula al momento della rilevazione				
Corso di Laurea Specialistica				
	1° semestre	2° semestre	3° trimestre	Media valori
I anno di corso	15	18	17	16,66

Tabella 32 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari (valore %)

Presenza % studenti in aula al momento della rilevazione				
Corso di Laurea Specialistica				
	1° semestre	2° semestre	3° trimestre	Media valori
I anno di corso	75%	90%	85%	83,33%

Grafico 17 – Corso di Laurea Specialistica: % di studenti in aula al momento della rilevazione



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 e 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 2007/2008 per gli insegnamenti attivati nei tre anni del Corso di Laurea e nel I anno del Corso di Laurea Specialistica, 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 quattro 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.

5.5.1 – Corso di Laurea triennale

Iniziando l'analisi dall'elaborazione delle risposte al questionario fornite dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2007/2008 il I anno del Corso di Laurea triennale, 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 del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2007/2008 - I ANNO
N. dei questionari elaborati:	452

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?	55	12,17%	394	87,17%	3	0,66%	452	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?	66	14,60%	381	84,29%	5	1,11%	452	100,00%

ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	113	25,00%	317	70,13%	22	4,87%	452	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	33	7,30%	416	92,04%	3	0,66%	452	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	60	13,27%	379	83,85%	13	2,88%	452	100,00%

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	105	23,23%	343	75,88%	4	0,88%	452	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	103	22,79%	346	76,55%	3	0,66%	452	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	99	21,90%	350	77,43%	3	0,66%	452	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	66	14,60%	377	83,41%	9	1,99%	452	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	85	18,81%	361	79,87%	6	1,33%	452	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	80	17,70%	339	75,00%	33	7,30%	452	100,00%

INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	26	5,75%	420	92,92%	6	1,33%	452	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	41	9,07%	384	84,96%	27	5,97%	452	100,00%

INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	45	9,96%	400	88,50%	7	1,55%	452	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	93	20,58%	351	77,65%	8	1,77%	452	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 quattro 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 quattro 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 matricole a.a. 04/05 – 05/06 – 06/07 – 07/08

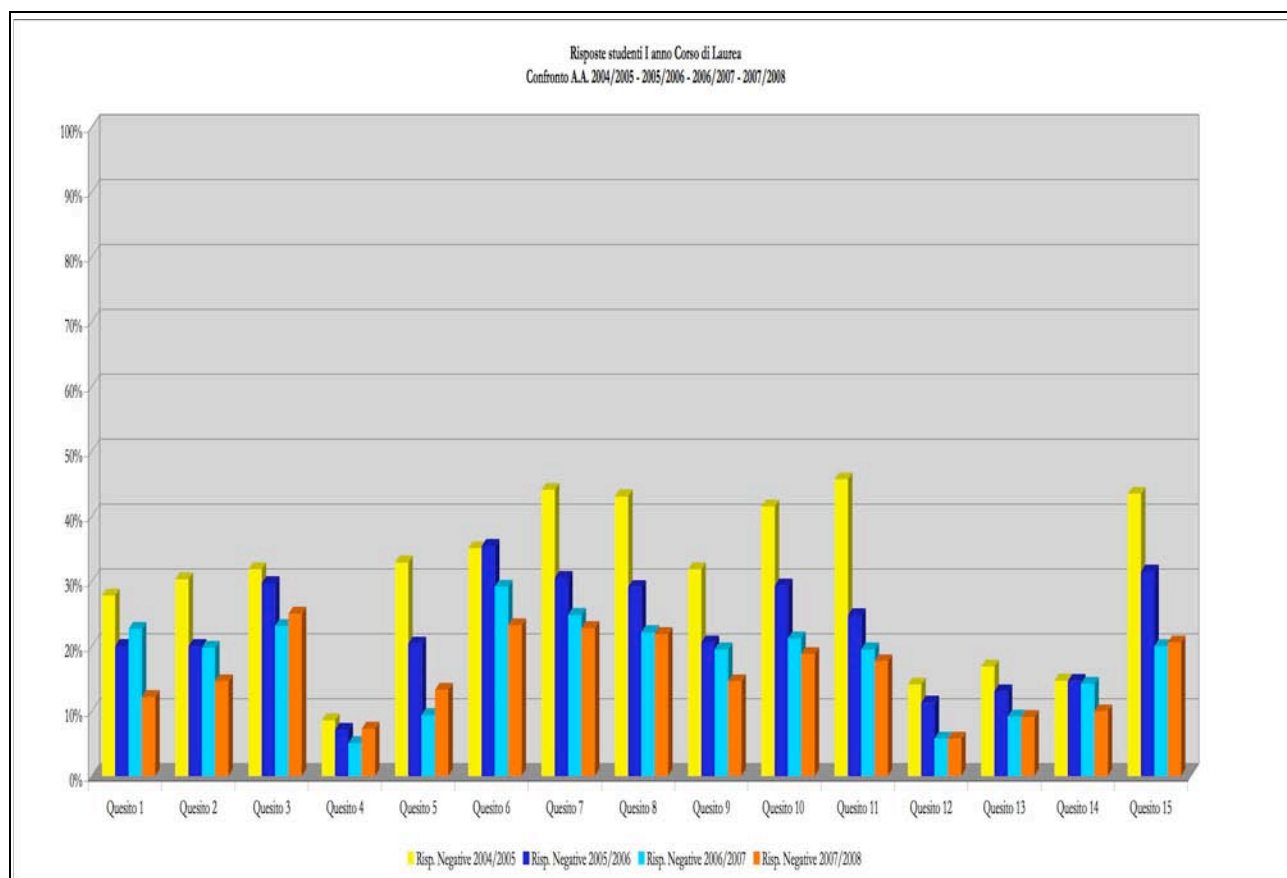
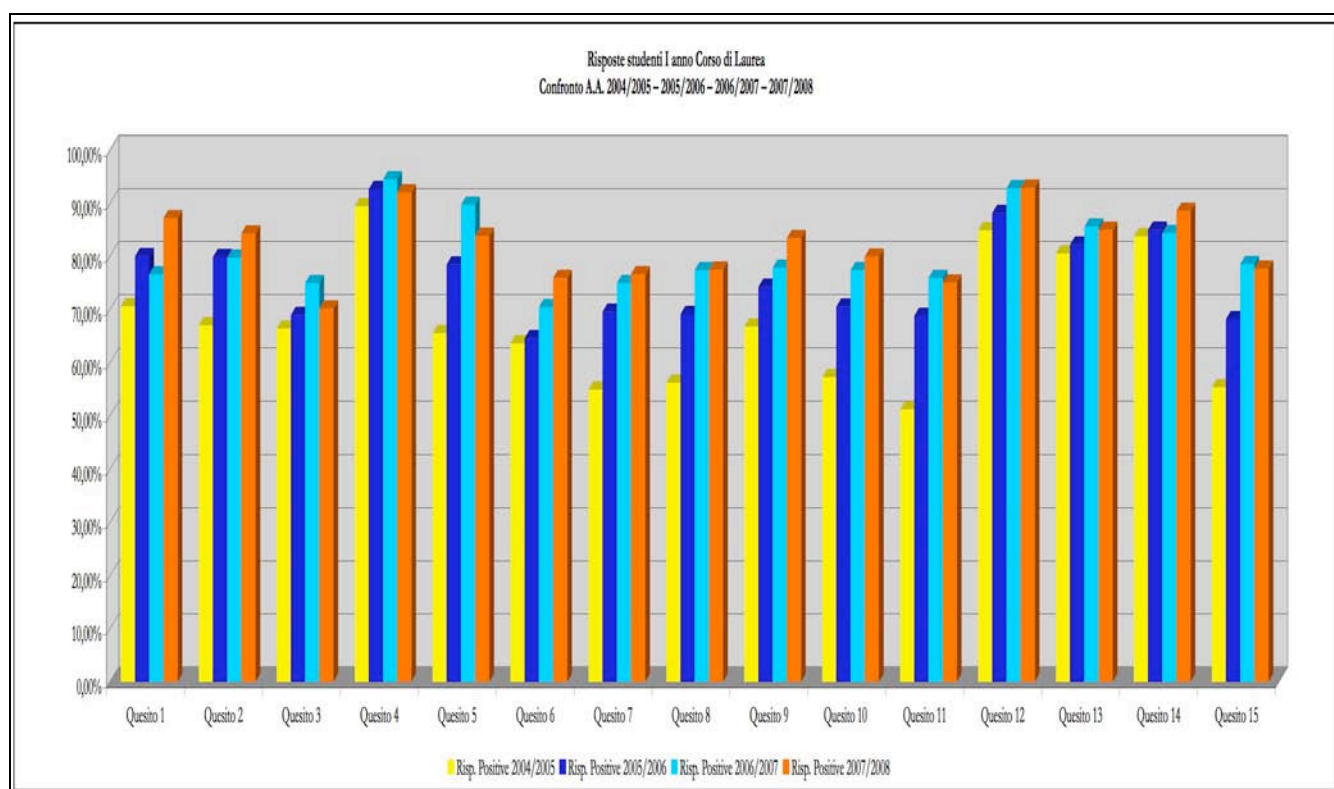


Grafico 19 - Confronto risposte positive matricole A.A. 04/05 – 05/06 – 06/07 – 07/08



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 2007/2008 il II anno del Corso di Laurea.

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2007/2008 - II ANNO
N. dei questionari elaborati:	465

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?	39	8,39%	421	90,54%	5	1,08%	465	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?	66	14,19%	394	84,73%	5	1,08%	465	100,00%

ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	123	26,45%	336	72,26%	6	1,29%	465	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	26	5,59%	434	93,33%	5	1,08%	465	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	77	16,56%	378	81,29%	10	2,15%	465	100,00%

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	75	16,13%	382	82,15%	8	1,72%	465	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	101	21,72%	358	76,99%	6	1,29%	465	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	99	21,29%	359	77,20%	7	1,51%	465	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	58	12,47%	398	85,59%	9	1,94%	465	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	89	19,14%	368	79,14%	8	1,72%	465	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	94	20,22%	330	70,97%	41	8,82%	465	100,00%

INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	12	2,58%	443	95,27%	10	2,15%	465	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	24	5,16%	409	87,96%	32	6,88%	465	100,00%

INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%

14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?	39	8,39%	416	89,46%	10	2,15%	465	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	107	23,01%	347	74,62%	11	2,37%	465	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 quale è stato attivato il II anno di corso, con quelli ricavati dalla rilevazione dell'anno accademico 2006/2007 e 2007/2008.

Dalla lettura dei due grafici che seguono, si rileva, dal raffronto dei dati relativi ai tre anni accademici esaminati, un progressivo decremento del numero di risposte negative e, conseguentemente, un incremento del numero di risposte positive; appare evidente, quindi, un miglioramento della percezione della qualità della didattica da parte degli studenti intervistati, frequentanti il II anno del Corso di Laurea.

Grafico 20 – Confronto risposte negative – studenti II anno – A.A. 05/06 – 06/07 – 07/08

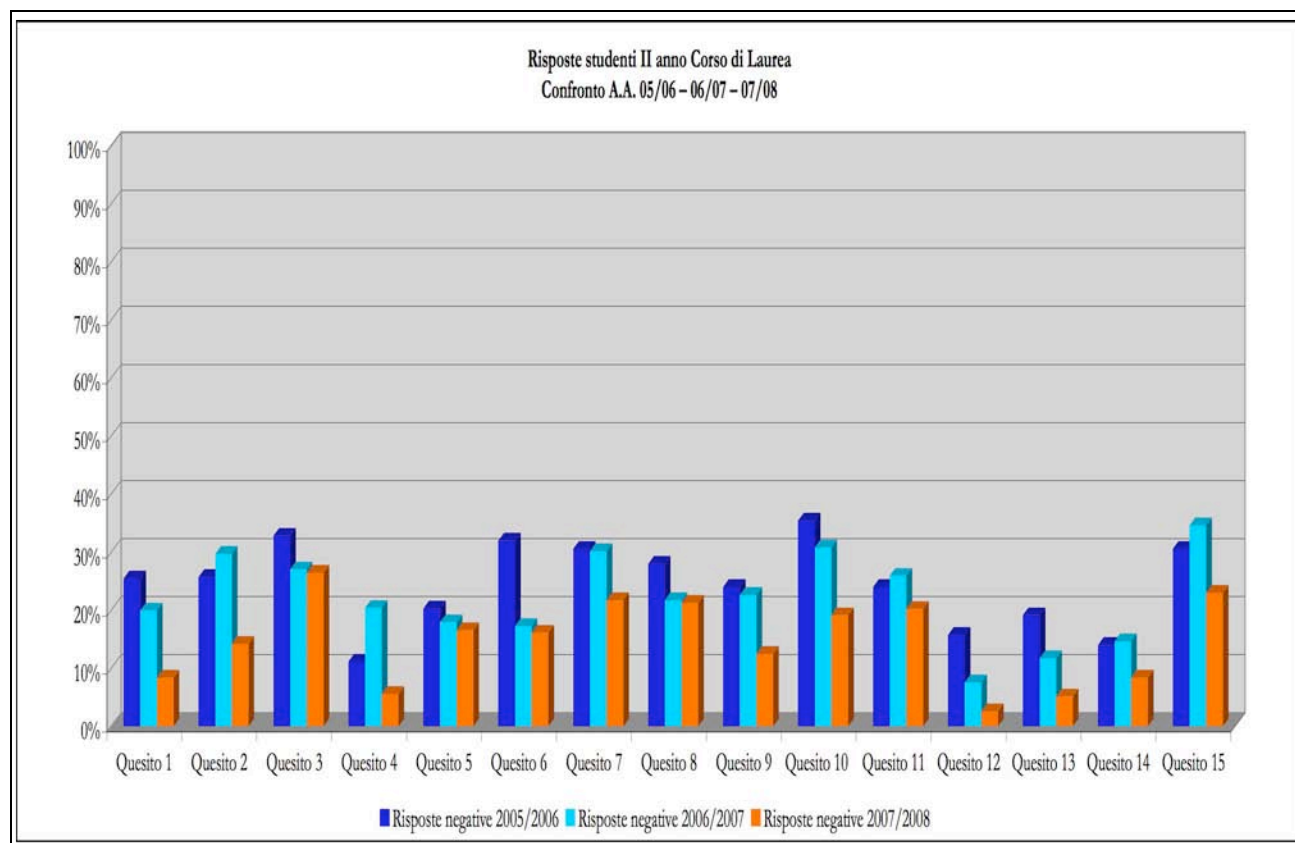
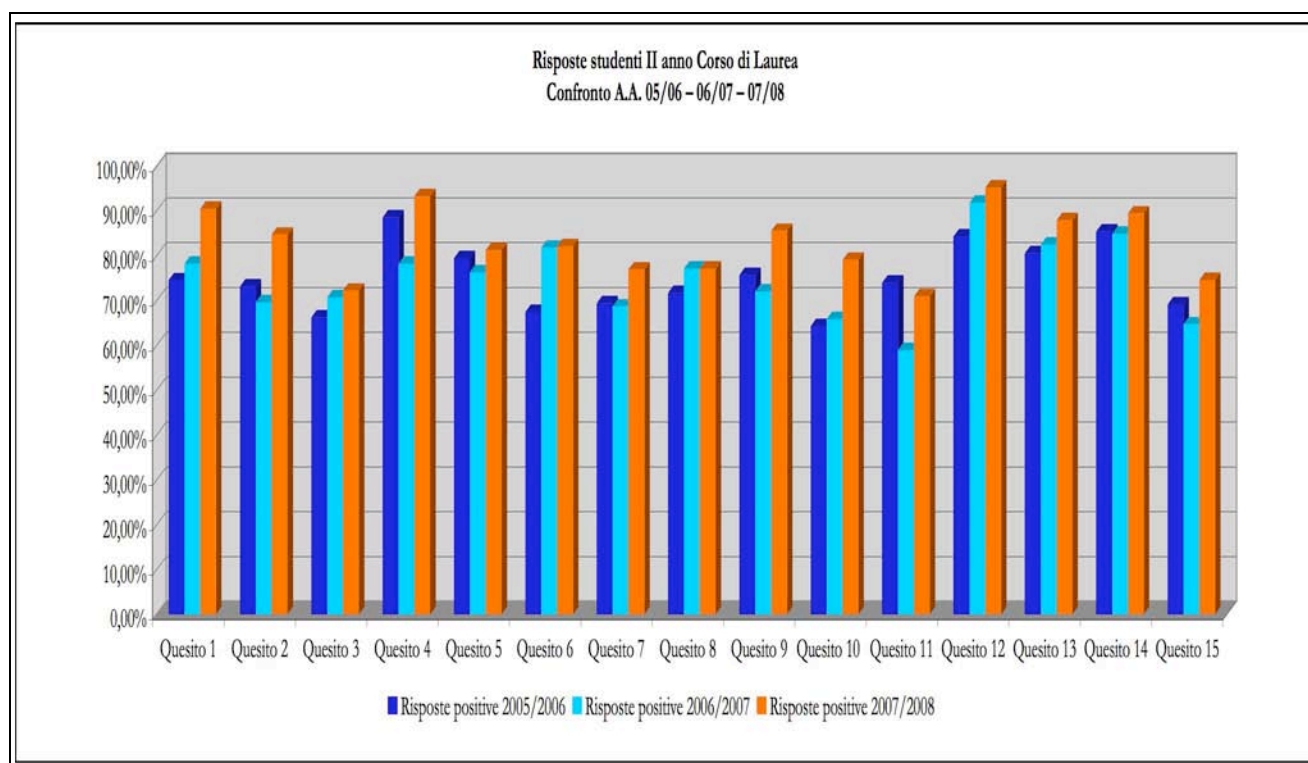


Grafico 21 - Confronto risposte positive – studenti II anno – A.A. 05/06 – 06/07 – 07/08



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, confrontando i dati relativi all'anno accademico 2006/2007, anno di prima attivazione della terza annualità, con quelli dell'anno accademico 2007/2008.

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 del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2007/2008 - III ANNO
N. dei questionari elaborati:	435

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?	63	14,48%	358	82,30%	14	3,22%	435	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?	65	14,94%	354	81,38%	16	3,68%	435	100,00%
ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	81	18,62%	340	78,16%	14	3,22%	435	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	38	8,74%	384	88,28%	13	2,99%	435	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	45	10,34%	369	84,83%	21	4,83%	435	100,00%
ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	99	22,76%	320	73,56%	16	3,68%	435	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	112	25,75%	310	71,26%	13	2,99%	435	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	93	21,38%	329	75,63%	13	2,99%	435	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	50	11,49%	359	82,53%	26	5,98%	435	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	79	18,16%	333	76,55%	23	5,29%	435	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	66	15,17%	268	61,61%	101	23,22%	435	100,00%
INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	11	2,53%	402	92,41%	22	5,06%	435	100,00%

13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	28	6,44%	348	80,00%	59	13,56%	435	100,00%
INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	56	12,87%	361	82,99%	18	4,14%	435	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	100	22,99%	315	72,41%	20	4,60%	435	100,00%

I dati di cui alla scheda sopra riportata sono visualizzati nel grafico che segue, nel quale sono messe a confronto le risposte al questionario espresse dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2007/2008 il III anno del Corso di Laurea, con le risposte date dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2006/2007 il III anno di corso. Dalla lettura del grafico si rileva un generale miglioramento delle *performance* registrate dai vari aspetti presi in esame.

Grafico 22 – Confronto risposte negative – studenti III anno – 06/07 – 07/08

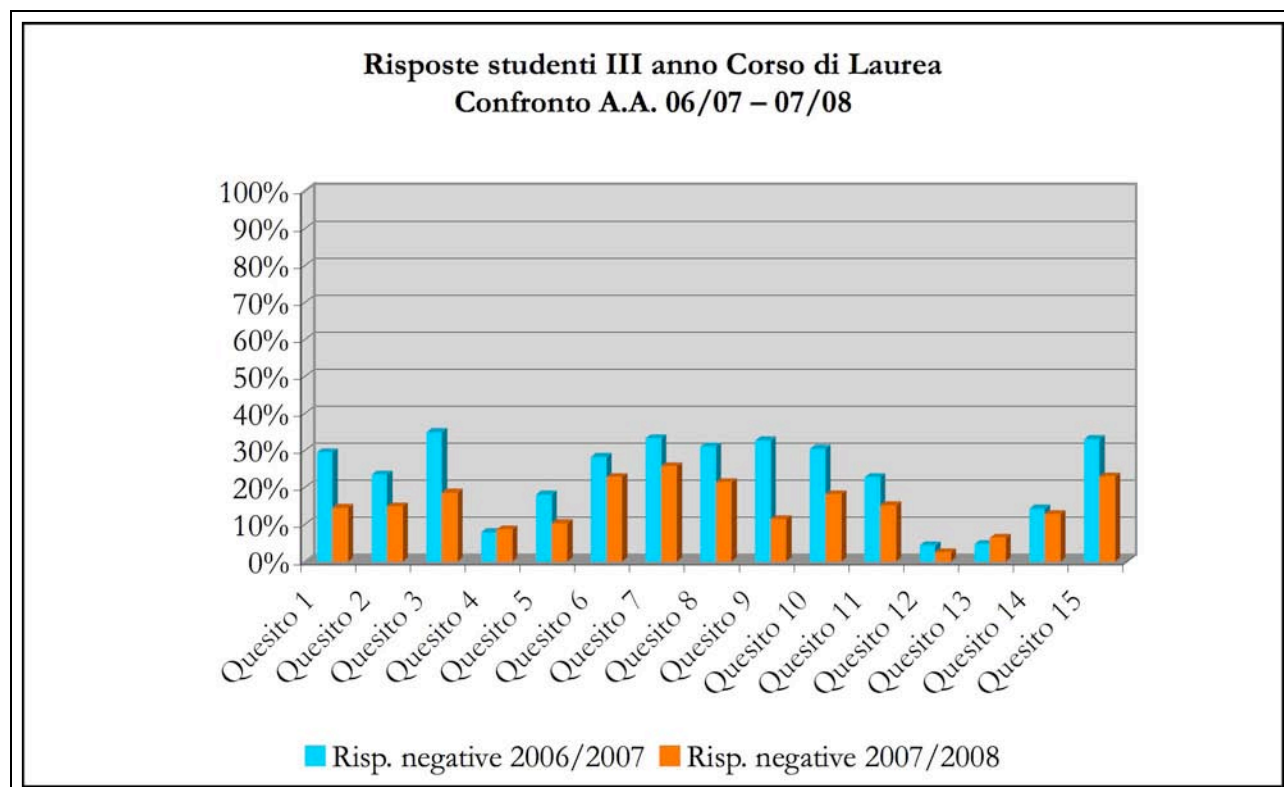
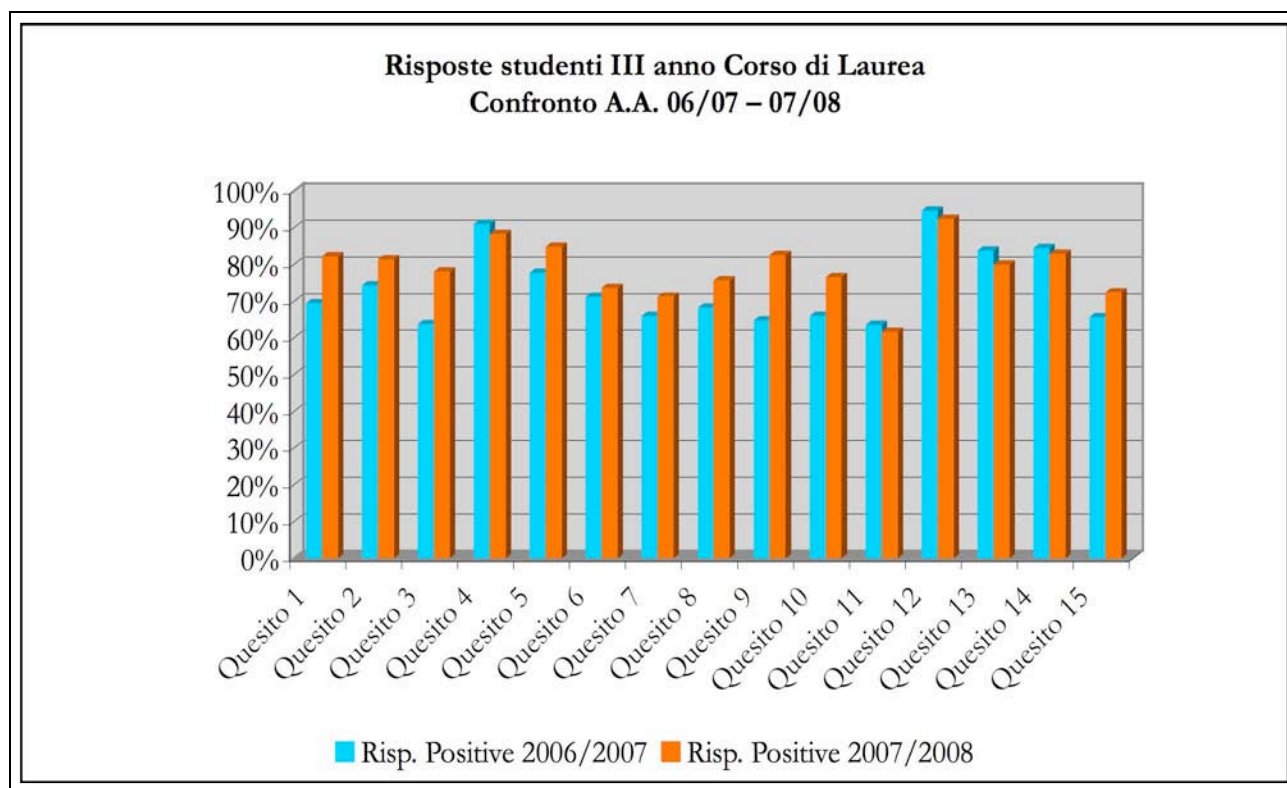


Grafico 23 – Confronto risposte positive – studenti III anno – 06/07 – 07/08



Disponendo ora dei dati inerenti le 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 2007/2008, rispettivamente al I, al II e al III anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. 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 da parte degli studenti del Corso di Laurea, in funzione dell'anno di corso frequentato.

Tabella 33 – Risposte positive date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di Corso di Laurea

	Risposte positive		
	I anno	II anno	III anno
Quesito 1	87,17%	90,54%	82,30%
Quesito 2	84,29%	84,73%	81,38%
Quesito 3	70,13%	72,26%	78,16%
Quesito 4	92,04%	93,33%	88,28%
Quesito 5	83,85%	81,29%	84,83%
Quesito 6	75,88%	82,15%	73,56%
Quesito 7	76,55%	76,99%	71,26%
Quesito 8	77,43%	77,20%	75,63%
Quesito 9	83,41%	85,59%	82,53%
Quesito 10	79,87%	79,14%	76,55%
Quesito 11	75,00%	70,97%	61,61%
Quesito 12	92,92%	95,27%	92,41%
Quesito 13	84,96%	87,96%	80,00%
Quesito 14	88,50%	89,46%	82,99%
Quesito 15	77,65%	74,62%	72,41%

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

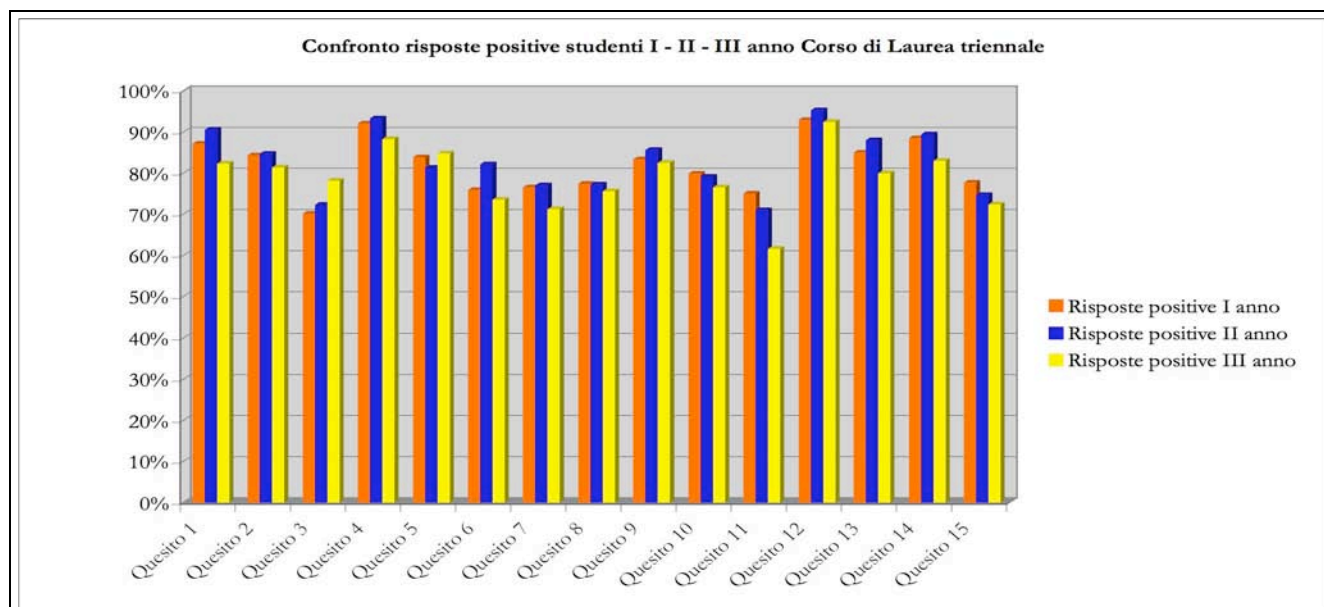
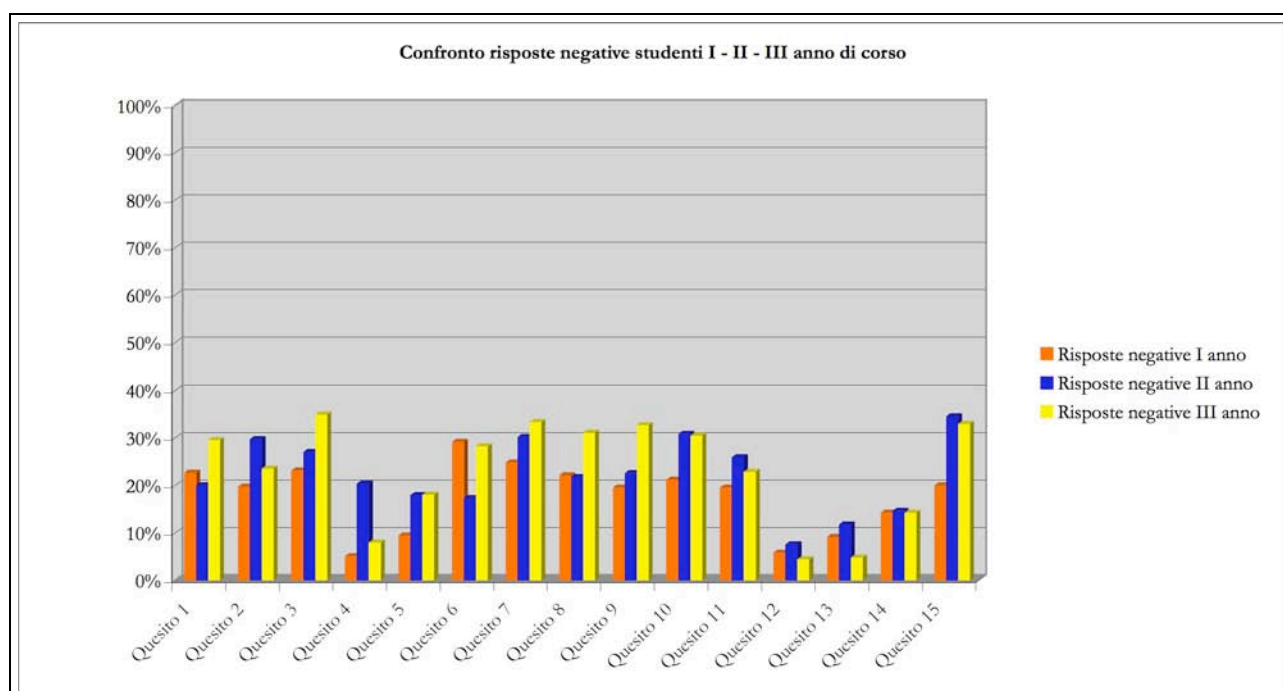


Tabella 34 – Risposte negative date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso di Laurea

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



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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

dell'opinione degli studenti sulla didattica. Nella scheda che segue sono riassunte a livello dell'intero Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche le risposte date dagli studenti al questionario distribuito.

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2007/2008 - Totale Corso di Laurea
N. dei questionari elaborati:	1352

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?	157	11,61%	1173	86,76%	22	1,63%	1352	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?	197	14,57%	1129	83,51%	26	1,92%	1352	100,00%

ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	317	23,45%	993	73,45%	42	3,11%	1352	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	97	7,17%	1234	91,27%	21	1,55%	1352	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	182	13,46%	1126	83,28%	44	3,25%	1352	100,00%

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	279	20,64%	1045	77,29%	28	2,07%	1352	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	316	23,37%	1014	75,00%	22	1,63%	1352	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	291	21,52%	1038	76,78%	23	1,70%	1352	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	174	12,87%	1134	83,88%	44	3,25%	1352	100,00%

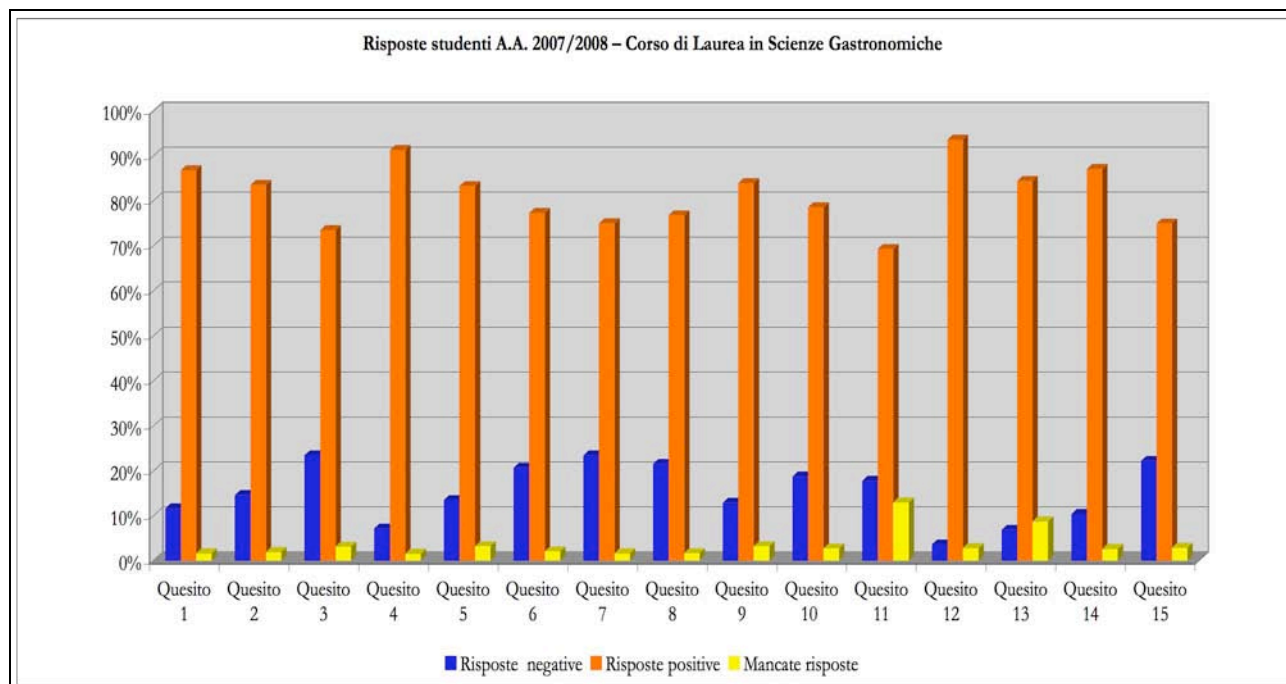
Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	253	18,71%	1062	78,55%	37	2,74%	1352	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	240	17,75%	937	69,30%	175	12,94%	1352	100,00%
INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	49	3,62%	1265	93,57%	38	2,81%	1352	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	93	6,88%	1141	84,39%	118	8,73%	1352	100,00%
INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	140	10,36%	1177	87,06%	35	2,59%	1352	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	300	22,19%	1013	74,93%	39	2,88%	1352	100,00%

Tabella 35 – A.A. 2007/2008 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea triennale

A.A. 2007/2008	Risposte negative	Risposte positive	Mancate risposte
Quesito 1	11,61%	86,76%	1,63%
Quesito 2	14,57%	83,51%	1,92%
Quesito 3	23,45%	73,45%	3,11%
Quesito 4	7,17%	91,27%	1,55%
Quesito 5	13,46%	83,28%	3,25%
Quesito 6	20,64%	77,29%	2,07%
Quesito 7	23,37%	75,00%	1,63%
Quesito 8	21,52%	76,78%	1,70%
Quesito 9	12,87%	83,88%	3,25%
Quesito 10	18,71%	78,55%	2,74%
Quesito 11	17,75%	69,30%	12,94%
Quesito 12	3,62%	93,57%	2,81%
Quesito 13	6,88%	84,39%	8,73%
Quesito 14	10,36%	87,06%	2,59%
Quesito 15	22,19%	74,93%	2,88%

Grafico 26 – A.A. 2007/2008 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea triennale



5.5.2 – Corso di Laurea Specialistica

In apertura di esposizione dei dati inerenti il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, occorre tenere presente che, come ricordato in precedenza, questo Corso di Studio è stato attivato nell'anno accademico 2007/2008 e pertanto le informazioni disponibili si riferiscono unicamente alla rilevazione effettuata tra gli studenti del I anno di corso.

Prima di procedere all'analisi dei dati, si precisa che la didattica del Corso di Laurea Specialistica è organizzata in insegnamenti, alcuni dei quali suddivisi in moduli. Il Nucleo di Valutazione, nella fase di predisposizione dei questionari da distribuire agli studenti, ha scelto di distribuire loro un questionario per ogni modulo nel quale è organizzata la didattica; si è ritenuto, infatti, che l'attività di valutazione sul livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla qualità della didattica fosse maggiormente accurata e attendibile prendendo in esame i singoli moduli e i docenti titolari degli stessi, anziché l'insegnamento nel suo complesso. Conseguentemente, l'esposizione dei dati che seguirà rispecchia il lavoro di distribuzione dei questionari e ha come riferimento i singoli moduli di cui gli insegnamenti si compongono.

Nella scheda che segue sono state raccolte le risposte al questionario date dagli studenti del I anno del Corso di Laurea Specialistica, raggruppandole in risposte positive e risposte negative.

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea Specialistica - Valorizzazione e Gestione delle risorse gastronomiche
Anno Accademico	2007/2008 – I anno – Corso di Laurea Specialistica
N. dei questionari elaborati:	297

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?	47	15,82%	248	83,50%	2	0,67%	297	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?	34	11,45%	261	87,88%	2	0,67%	297	100,00%

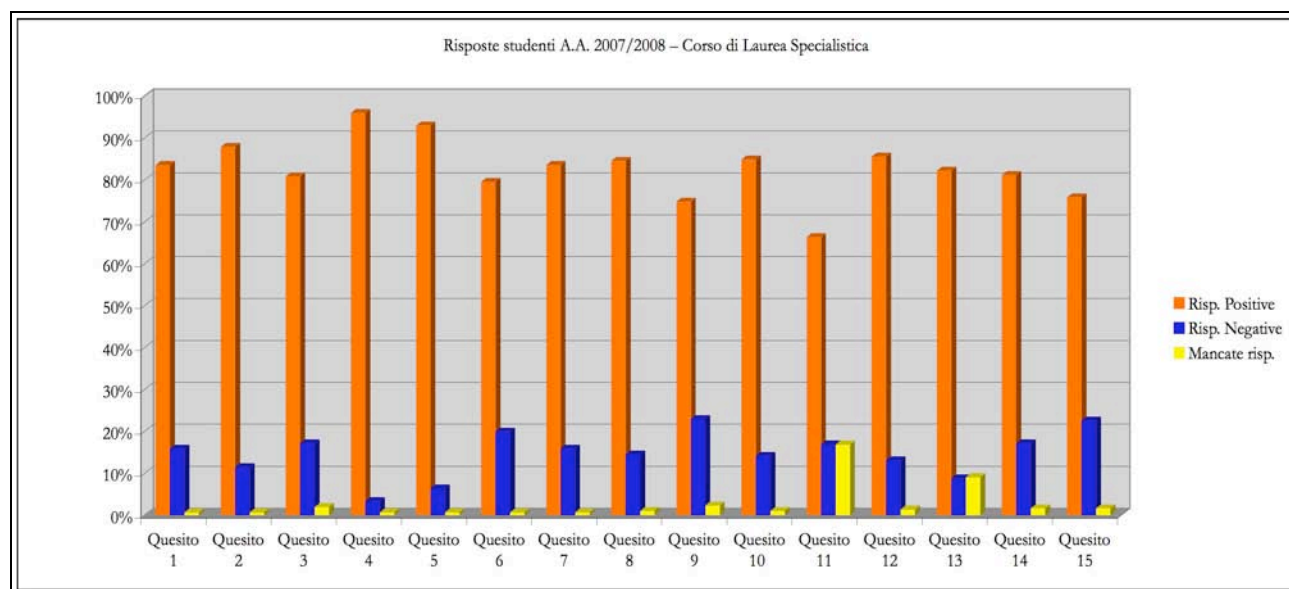
ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	51	17,17%	240	80,81%	6	2,02%	297	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	10	3,37%	285	95,96%	2	0,67%	297	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	19	6,40%	276	92,93%	2	0,67%	297	100,00%

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	59	19,87%	236	79,46%	2	0,67%	297	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	47	15,82%	248	83,50%	2	0,67%	297	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	43	14,48%	251	84,51%	3	1,01%	297	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	68	22,90%	222	74,75%	7	2,36%	297	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	42	14,14%	252	84,85%	3	1,01%	297	100,00%

11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	50	16,84%	197	66,33%	50	16,84%	297	100,00%
INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	39	13,13%	254	85,52%	4	1,35%	297	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	26	8,75%	244	82,15%	27	9,09%	297	100,00%
INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	51	17,17%	241	81,14%	5	1,68%	297	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	67	22,56%	225	75,76%	5	1,68%	297	100,00%

Nel grafico che segue sono rappresentati i valori relativi alla scheda di cui sopra, raffrontando le risposte positive con le risposte negative date ai 15 quesiti dagli studenti del I anno del Corso di Laurea Specialistica.

Grafico 27 – A.A. 2007/2008 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea Specialistica



5.6 – Anni accademici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007 – 2007/2008: criticità a confronto (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche)

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 quattro anni accademici esaminati, degli aspetti critici emersi in occasione dell'elaborazione dei questionari raccolti nel quadriennio 2004 – 2008.

E' stata dedicata particolare attenzione a quegli aspetti per i quali gli studenti del Corso di Laurea triennale si erano espressi criticamente sin dalle prime rilevazioni, al fine di verificare il loro andamento nel corso degli anni. In dettaglio, nella presente sezione della relazione sono messe a confronto le risposte al questionario vertenti sui temi sotto elencati:

- 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.

Elaborando le risposte facenti capo ai punti appena elencati e riordinandole suddividendo le risposte positive da quelle negative, si ricavano i grafici che seguono, dai quali 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. Infatti, gli studenti, nell'arco del quadriennio oggetto di valutazione, hanno migliorato il loro giudizio sulla capacità dei docenti di stimolare l'interesse verso i temi trattati nell'insegnamento, sulla chiarezza espositiva dei docenti, sull'adeguatezza del materiale didattico per la preparazione dell'esame e sull'utilità delle attività didattiche integrative, quali attività di laboratorio ed esercitazioni. Si rileva, inoltre, che il miglioramento del giudizio espresso da parte degli studenti sulla chiarezza con la quale sono comunicate le modalità d'esame e sulla proporzione tra carico di studio richiesto dall'insegnamento e crediti formativi assegnati è indice di una maggiore comunicazione tra studenti e docenti.

Grafico 28 – Andamento aspetti critici nel corso del quadriennio 2004 – 2008 (Risposte negative)

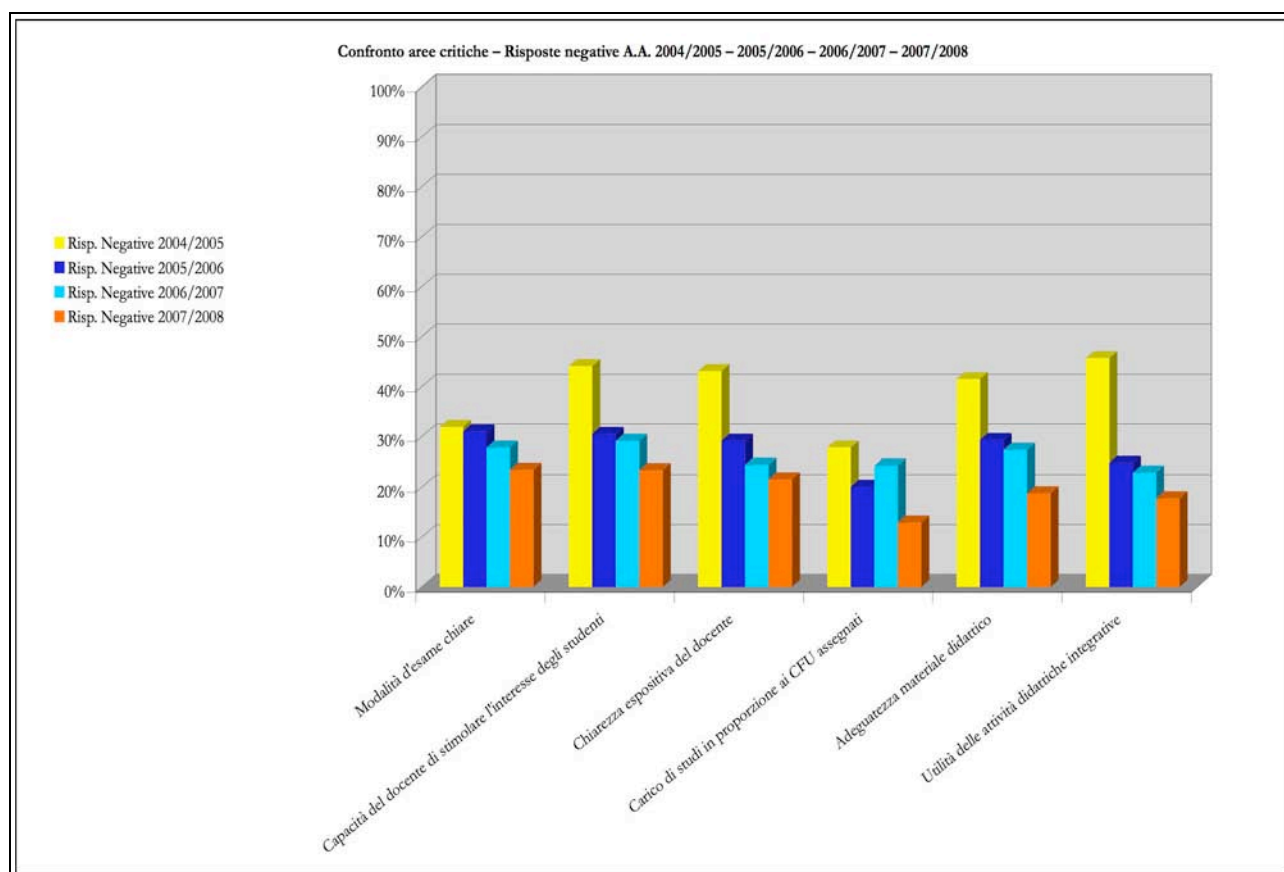
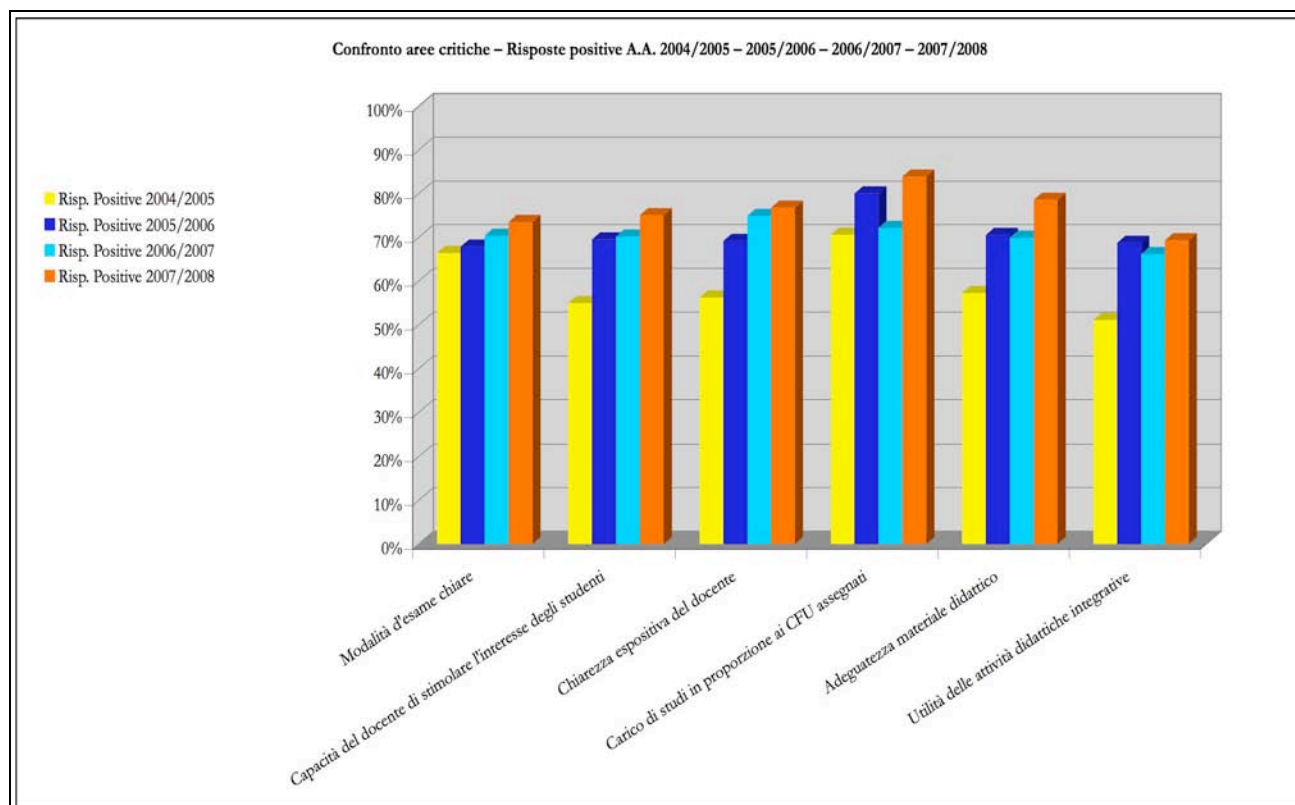


Grafico 29 – Andamento aspetti critici nel corso del quadriennio 2004 – 2008 (Risposte positive)



5.7 – Anno accademico 2007/2008: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea triennale

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 2007/2008 per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche.

Per la presente analisi, 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.

Nel testo della Relazione gli insegnamenti sono identificati con una numerazione anonima; 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.

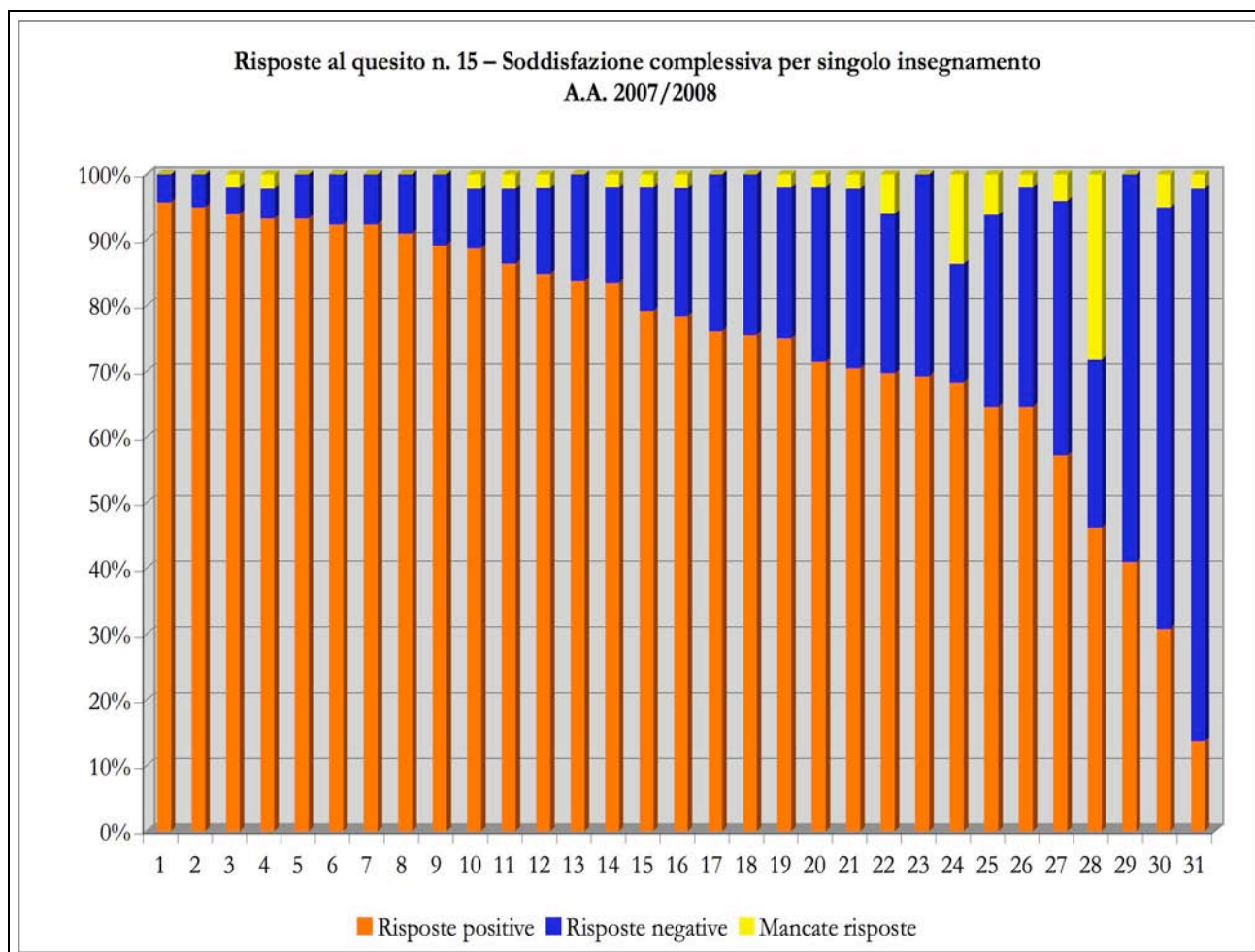
Tabella 36 – Soddisfazione rilevata per singolo insegnamento del Corso di Laurea

Soddisfazione complessiva sull'insegnamento (Quesito 15)			
Insegnamento	Risposte positive	Risposte negative	Mancate risposte
1	95,65%	4,35%	0,00%
2	94,87%	5,13%	0,00%
3	93,88%	4,08%	2,04%
4	93,18%	4,55%	2,27%
5	93,18%	6,82%	0,00%
6	92,31%	7,69%	0,00%
7	92,31%	7,69%	0,00%
8	90,91%	9,09%	0,00%
9	89,13%	10,87%	0,00%
10	88,64%	9,09%	2,27%
11	86,36%	11,36%	2,27%
12	84,78%	13,04%	2,17%
13	83,67%	16,33%	0,00%
14	83,33%	14,58%	2,08%
15	79,17%	18,75%	2,08%
16	78,26%	19,57%	2,17%
17	76,09%	23,91%	0,00%
18	75,51%	24,49%	0,00%
19	75,00%	22,92%	2,08%
20	71,43%	26,53%	2,04%

21	70,45%	27,27%	2,27%
22	69,70%	24,24%	6,06%
23	69,23%	30,77%	0,00%
24	68,18%	18,18%	13,64%
25	64,58%	29,17%	6,25%
26	64,58%	33,33%	2,08%
27	57,14%	38,78%	4,08%
28	46,15%	25,64%	28,21%
29	40,91%	59,09%	0,00%
30	30,77%	64,10%	5,13%
31	13,64%	84,09%	2,27%

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 del Corso di Laurea



5.8 – Anno accademico 2007/2008: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno dei moduli attivati nel Corso di Laurea Specialistica

Analogamente a quanto fatto per il Corso di Laurea triennale, anche per il Corso di Laurea Specialistica il Nucleo ha proceduto ad analizzare le risposte date dagli studenti al quesito n. 15 del questionario, relativo al livello di soddisfazione complessiva registrato per ciascun insegnamento/modulo, elaborando una scheda all'interno della quale sono stati disposti i moduli interessati in ordine decrescente di gradimento manifestato dai rispondenti.

Gli insegnamenti sono identificati con una numerazione anonima; agli organi accademici sono state fornite le informazioni necessarie all'individuazione di ogni insegnamento e del relativo giudizio manifestato dagli studenti.

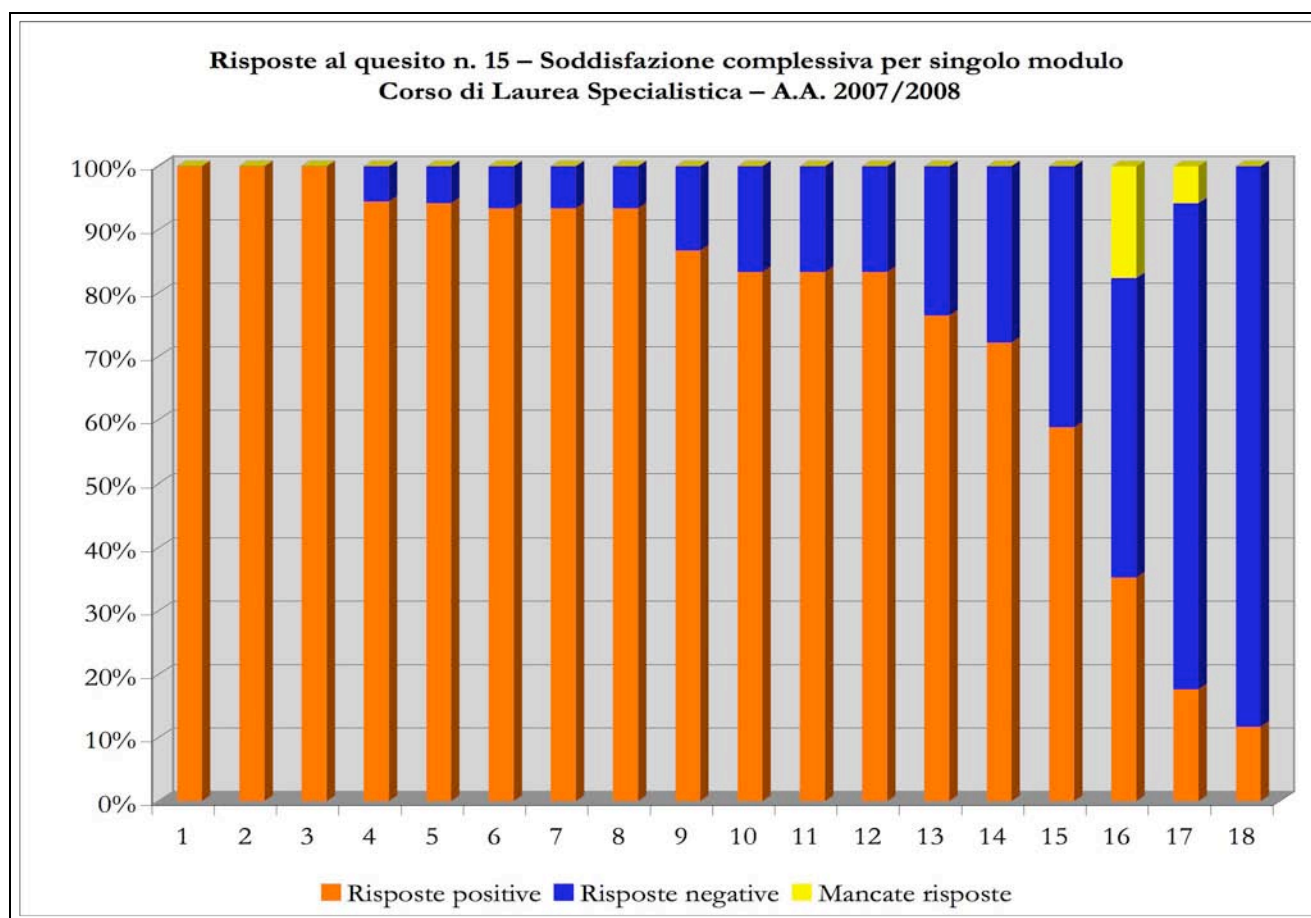
Nella tabella che segue è riportato l'elenco degli insegnamenti, individuati con un numero progressivo, con il risultato della rilevazione di cui si è detto sopra.

Tabella 37 – Soddisfazione rilevata per singolo modulo del Corso di Laurea Specialistica

Soddisfazione complessiva sull'insegnamento (Quesito 15)			
Modulo	Risposte positive	Risposte negative	Mancate risposte
1	100,00%	0,00%	0,00%
2	100,00%	0,00%	0,00%
3	100,00%	0,00%	0,00%
4	94,44%	5,56%	0,00%
5	94,12%	5,88%	0,00%
6	93,33%	6,67%	0,00%
7	93,33%	6,67%	0,00%
8	93,33%	6,67%	0,00%
9	86,67%	13,33%	0,00%
10	83,33%	16,67%	0,00%
11	83,33%	16,67%	0,00%
12	83,33%	16,67%	0,00%
13	76,47%	23,53%	0,00%
14	72,22%	27,78%	0,00%
15	58,82%	41,18%	0,00%
16	35,29%	47,06%	17,65%
17	17,65%	76,47%	5,88%
18	11,76%	88,24%	0,00%

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 31 – Soddisfazione generale manifestata per ogni singolo modulo del Corso di Laurea Specialistica



5.9 – 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 2007/2008, tra gli studenti del Corso di Laurea triennale e gli studenti del Corso di Laurea Specialistica, 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 l'andamento, nell'arco del primo quadriennio di attività accademica, dell'insieme dei giudizi positivi manifestati dagli studenti intervistati.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Al fine di individuare l'andamento dei giudizi positivi e negativi espressi dagli studenti nell'arco dei quattro anni accademici, nella seguente tabella sono state raccolte e confrontate tra loro le risposte positive e le risposte negative 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, 2006/2007 e 2007/2008.

Tabella 38 – Risposte positive al questionario per Facoltà – Confronto tra anni accademici

	Risposte positive			
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008
Quesito 1	70,60%	77,78%	75,36%	86,17%
Quesito 2	67,00%	77,08%	74,43%	84,29%
Quesito 3	66,40%	67,84%	70,36%	74,77%
Quesito 4	89,40%	90,99%	87,38%	92,12%
Quesito 5	65,50%	78,83%	81,37%	85,02%
Quesito 6	63,60%	65,73%	74,94%	77,68%
Quesito 7	54,90%	69,47%	70,19%	76,53%
Quesito 8	56,20%	70,18%	74,85%	78,17%
Quesito 9	66,70%	74,85%	72,14%	82,23%
Quesito 10	57,20%	67,95%	69,94%	79,68%
Quesito 11	51,10%	70,88%	66,13%	68,77%
Quesito 12	84,90%	86,55%	92,89%	92,12%
Quesito 13	80,50%	81,52%	83,91%	83,99%
Quesito 14	83,70%	85,15%	84,59%	85,99%
Quesito 15	55,30%	68,54%	69,86%	75,08%

Grafico 32 – Risposte positive al questionario per Facoltà – Confronto tra anni accademici

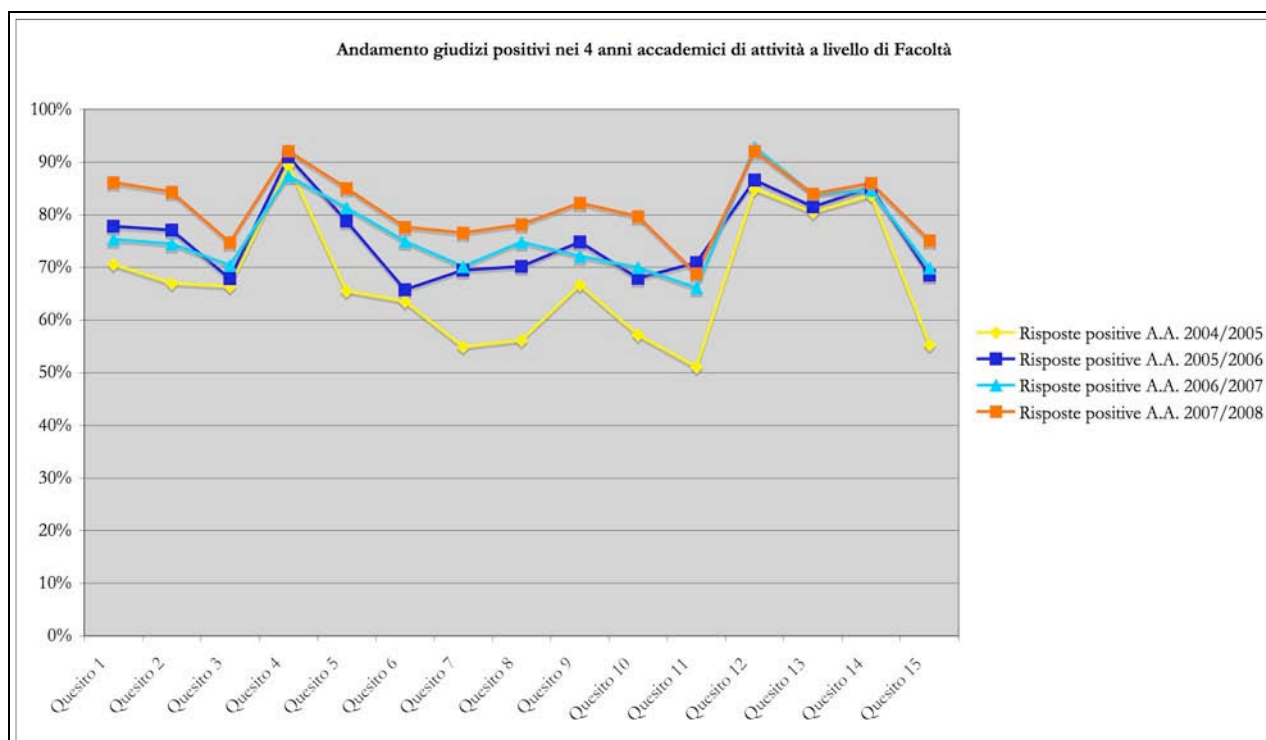
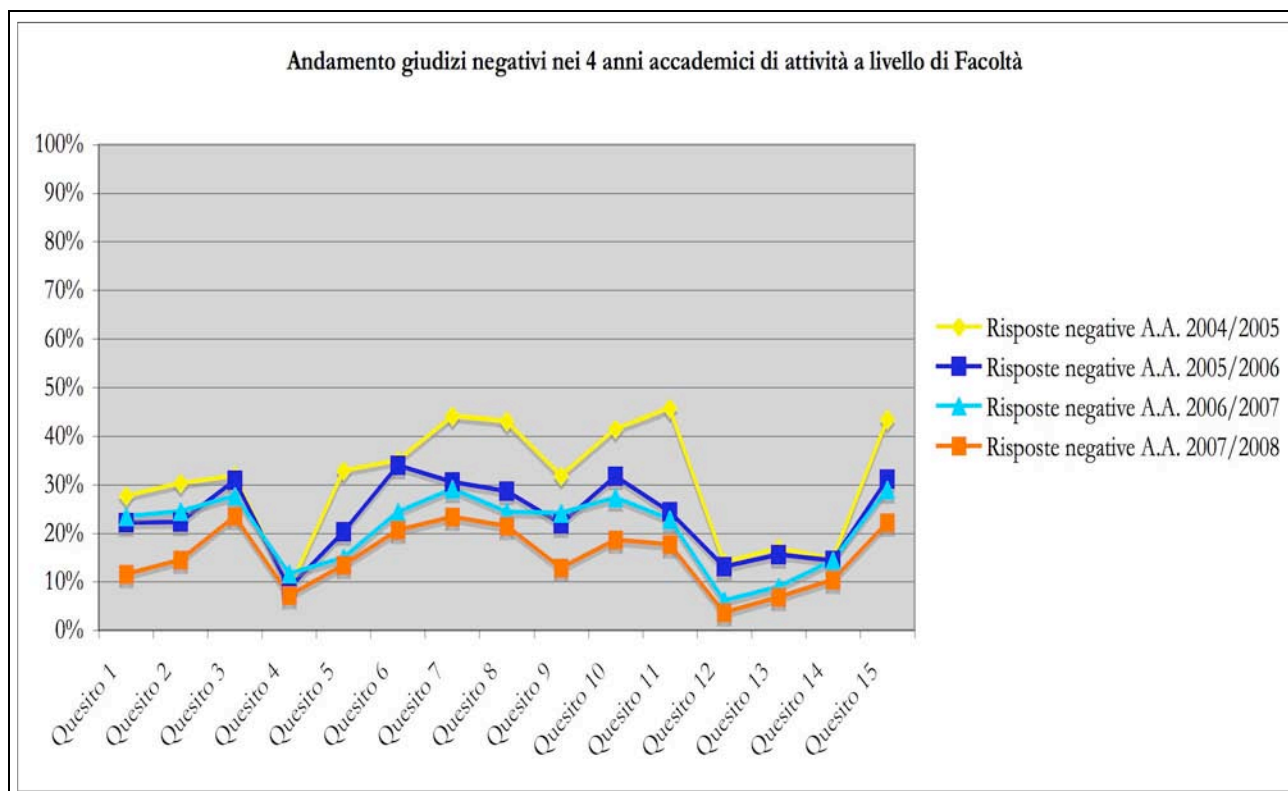


Tabella 39 – Risposte negative al questionario per Facoltà – Confronto tra anni accademici

	Risposte negative			
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008
Quesito 1	27,80%	22,22%	23,45%	11,61%
Quesito 2	30,30%	22,34%	24,56%	14,57%
Quesito 3	31,90%	30,99%	27,77%	23,45%
Quesito 4	8,60%	8,77%	11,69%	7,17%
Quesito 5	32,90%	20,35%	14,99%	13,46%
Quesito 6	35,10%	34,04%	24,39%	20,64%
Quesito 7	44,10%	30,53%	29,13%	23,37%
Quesito 8	43,10%	28,65%	24,39%	21,52%
Quesito 9	31,90%	21,99%	24,22%	12,87%
Quesito 10	41,50%	31,81%	27,35%	18,71%
Quesito 11	45,70%	24,44%	22,86%	17,75%
Quesito 12	14,10%	13,10%	6,10%	3,62%
Quesito 13	16,90%	15,56%	8,98%	6,88%
Quesito 14	14,70%	14,39%	14,39%	10,36%
Quesito 15	43,50%	31,11%	29,04%	22,19%

Grafico 33 – Risposte negative al questionario per Facoltà – Confronto tra anni accademici



Dall'andamento delle raffigurazioni grafiche frutto dell'elaborazione dei dati raccolti, appare evidente il costante miglioramento registrato dalle performance delle diverse variabili sottoposte alla valutazione degli studenti. In particolare, si rileva il progressivo incremento nell'arco del quadriennio di

attività dei giudizi positivi dati dagli studenti sui vari aspetti sui quali questi sono chiamati ad esprimersi, a cui corrisponde un decremento dei giudizi negativi.

5.10 – Diffusione dei risultati

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

L'insieme dei rapporti è consegnato, a cura dell'Ufficio di supporto, al Rettore e al Direttore Amministrativo, unitamente ai rapporti statistici generati 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 in questi 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 ampio ricorso per la copertura degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea.

Per quanto concerne la diffusione dei risultati, si fa presente che nel sito dell'Ateneo è stata riservata una sezione alle attività del Nucleo, nella quale sono pubblicate le relazioni annuali; si tratta indubbiamente di uno strumento utilissimo e facilmente fruibile da parte degli studenti, che vengono così portati a conoscenza dei risultati della rilevazione alla quale sono chiamati a contribuire nel corso dell'anno accademico.

E' d'altronde indubbio che il coinvolgimento di tutte le componenti dell'Ateneo alla fase successiva all'elaborazione dei dati scaturiti dalla rilevazione costituisca elemento imprescindibile perché gli adempimenti connessi alla valutazione non siano percepiti come mero adempimento amministrativo, ma come opportunità e strumento indispensabile per ottenere un miglioramento significativo.

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

6.1 – Lo strumento della rilevazione

L'indagine del 2007 sul livello di soddisfazione manifestato dai laureandi, essendo stata la prima di questo genere svolta dal Nucleo di Valutazione, aveva assunto un carattere sperimentale; il Nucleo pertanto aveva utilizzato il questionario predisposto dal CNVSU, apportandovi minimi aggiustamenti.

Tuttavia, già in chiusura della relazione del 2007 era stata rilevata l'opportunità di elaborare un nuovo questionario destinato a sondare l'opinione dei laureandi sulla loro esperienza complessiva in Ateneo che, senza stravolgerne i contenuti, meglio si adattasse alle esigenze e alle peculiarità dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

La versione del questionario distribuita ai laureandi nel 2008 si differenzia dalla precedente per l'introduzione della sezione "Stage", che è andata a sostituire la sezione "Attività di supporto"; la sostituzione si è resa necessaria in quanto gli stage costituiscono uno degli aspetti maggiormente innovativi del piano di studi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, per i quali è utile conoscere il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti in merito agli aspetti didattici e logistici.

Inoltre, è stato inserito un quesito sulle attività didattiche complementari, quali convegni, conferenze, degustazioni ed eventi vari, organizzate nel corso del triennio, sulle quali i laureandi sono stati interrogati in merito alla loro effettiva utilità ai fini della preparazione.

Infine, la sezione finale – "Servizi per il diritto allo studio" – è stata modificata, concentrando l'attenzione sulla qualità del servizio ristorante e del servizio alloggio offerti agli studenti che ne facciano richiesta, sul livello di soddisfazione nei confronti dei servizi informatici e sulla qualità del servizio offerto dalla biblioteca.

Si fa seguire la riproduzione del questionario distribuito ai laureandi.

A. ALCUNI RIFERIMENTI GENERALI

- Sessione di laurea:

giugno luglio settembre ottobre anno: 2008

- Anno di immatricolazione:

2004/2005 2005/2006

- Sesso:

M F

- Età al momento di conseguimento della laurea:

meno di 21 anni tra 27 e 29 anni
 tra 21 e 23 anni tra 30 e 32 anni
 tra 24 e 26 anni oltre 33 anni

- **Passaggio da un'altra università:** SI NO

- **Altro titolo di studio universitario:** SI NO
se sì quale?.....

- **Diploma scuola superiore**

Liceo Classico Istituti tecnici Altri licei
 Liceo Scientifico Istituti professionali Altro

1) Si sta per laureare in un corso del:

Nuovo ordinamento, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

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 Studio?

- 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 il supporto ricevuto dal relatore dell'elaborato finale (tesi, oppure relazione sul tirocinio, elaborato di fine studi, o altro) sia stato adeguato?

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

13) 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

14) Le attività complementari (conferenze, convegni, degustazioni, eventi vari, ecc.), organizzati nel corso del triennio di studi, ritiene siano stati utili ai fini della sua preparazione?

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

E. GLI STAGE

15) Il piano di studi del Corso di Laurea che lei ha frequentato prevede la partecipazione a stage tematici e territoriali, in Italia e all'estero.

- A. Per quanto riguarda gli stage tematici, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?
 - Decisamente SI
 - Più SI che NO
 - Più NO che SI
 - Decisamente NO

- B. Per quanto riguarda gli stage territoriali, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?
 - Decisamente SI
 - Più SI che NO
 - Più NO che SI
 - Decisamente NO

- C. Per quanto riguarda gli stage tematici, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?
 - Decisamente SI
 - Più SI che NO
 - Più NO che SI
 - Decisamente NO

- D. Per quanto riguarda gli stage territoriali, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?
 - Decisamente SI
 - Più SI che NO
 - Più NO che SI
 - Decisamente NO

F. LA SODDISFAZIONE COMPLESSIVA E LE PROSPETTIVE IMMEDIATE

16) E' complessivamente soddisfatto/a del Corso di Studi?

- Decisamente SI

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

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

- SI, allo stesso 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

18) Nel prossimo futuro intendo:

- continuare il lavoro che svolgevo anche prima di iscrivermi a questo Corso di Studio
- continuare a svolgere il lavoro che ho iniziato durante questo Corso di Studio
- 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

19) Nel periodo nel quale lei ha frequentato il Corso di Laurea presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ha usufruito del Servizio ristorante?

- SI
- NO

➤ A. Se sì, è 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

➤ B. Se sì, è complessivamente soddisfatto/a dell'organizzazione (sistema di prenotazione, pulizia, affollamento, distanza, etc.) del servizio ristorante?

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

20) Nel periodo nel quale lei ha frequentato il Corso di Laurea presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ha usufruito del Servizio Case dello studente?

- SI
- NO

➤ A. Se sì, è soddisfatto/a della qualità degli alloggi (pulizia, distanza, spazi disponibili, etc.)?

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

21) Al momento dell'iscrizione al Corso di Laurea le è stato assegnato un computer portatile con connessione WI FI alla rete Internet; è complessivamente soddisfatto del servizio offerto?

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

22) E' complessivamente soddisfatto del servizio offerto dalla biblioteca dell'Università (accesso al prestito e alla consultazione, orari di apertura, ecc.)?

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

23) Qualora lei sia stato assegnatario di diritto all'esonero, 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

6.2 – La metodologia della rilevazione

Per la rilevazione, il Nucleo si è affidato per la distribuzione dei questionari alla Segreteria Studenti, incaricata di somministrarli ai laureandi congiuntamente alla documentazione necessaria per la presentazione della domanda di ammissione alla prova finale.

Rispetto alla modalità di distribuzione dell'anno precedente, quando i questionari erano stati distribuiti in aula alla fine del II semestre agli studenti del III anno di corso, nel 2008 si è ritenuto che consegnarli al momento del ritiro dei documenti per l'ammissione alla prova di discussione dell'elaborato finale consentisse di raggiungere tutti gli studenti intenzionati a laurearsi nelle sessioni di laurea in calendario.

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.

Chiedere agli studenti di esprimersi sulla totalità della loro esperienza universitaria, avendo come riferimento non l'insegnamento particolare, bensì il Corso di Laurea nel suo complesso, appare come il chiaro tentativo di raccogliere dati e informazioni con i quali passare senza forzature dall'analisi del particolare, propria della rilevazione realizzata tra gli studenti frequentanti, all'analisi generale sulla qualità complessiva della didattica e dei servizi proposti agli studenti. Al laureando, arrivato alla conclusione del proprio percorso di studi e ormai prossimo al conseguimento del titolo di laurea, si chiede una valutazione generale sulla sua esperienza universitaria complessiva, libera dai condizionamenti determinati dai giudizi particolari sui singoli insegnamenti.

Nonostante l'indagine svolta tra i laureandi non abbia ad oggetto il giudizio sui singoli insegnamenti, è, comunque, interesse dell'intero corpo docente, oltre che, ovviamente, degli organi

accademici, conoscere i risultati di tale indagine, dalla quale si desume il giudizio generale degli studenti sull'Ateneo; proprio il corpo docente e gli organi accademici sono i destinatari naturali dei rapporti stilati sulla base dei dati scaturiti dal conteggio delle risposte al questionario.

6.3 – Il grado di copertura dell'indagine

L'analisi del conteggio dei questionari raccolti a seguito della loro distribuzione ai laureandi richiede una precisazione in merito agli studenti ai quali i questionari stessi sono stati distribuiti.

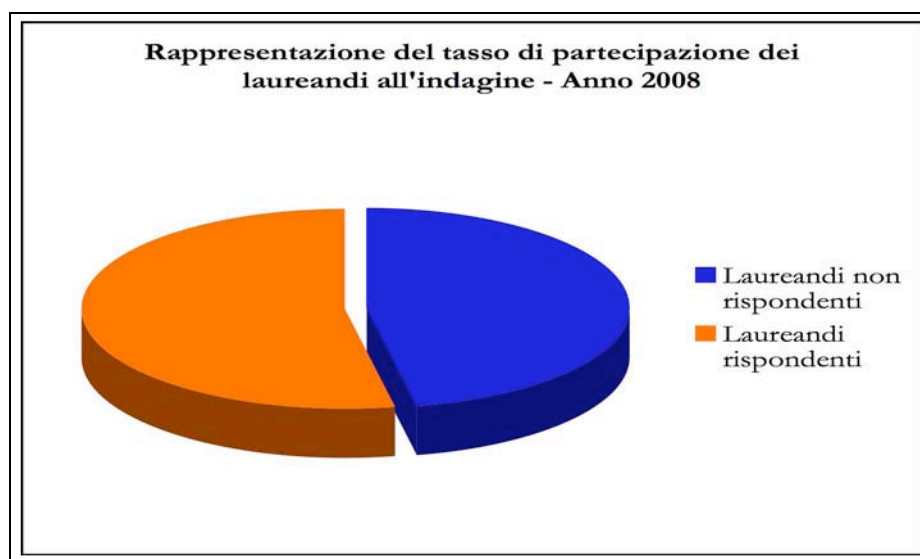
Infatti, mentre per la precedente rilevazione la distribuzione dei questionari è avvenuta tra tutti gli studenti del III anno di corso presenti in aula in un dato giorno di lezione alla fine del II semestre, per la rilevazione relativa all'anno 2008 la distribuzione è stata limitata unicamente a quegli studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale. Appare subito evidente che il confronto della percentuale di rispondenti nei due anni nei quali è stata effettuata la rilevazione va fatto tenendo conto della diversa modalità con la quale i questionari sono stati raccolti.

Nel 2007, il questionario era stato distribuito ai 31 studenti presenti in aula nel giorno fissato per la distribuzione, sui 59 frequentanti il III anno di corso. Il tasso dei rispondenti si era attestato al 52,54%, valore ritenuto non soddisfacente da parte del Nucleo, che, in sede di redazione della relazione, aveva espresso l'intenzione di individuare una diversa e più efficace modalità di somministrazione dei questionari.

Nel 2008, con la nuova modalità di distribuzione di cui si è detto in precedenza, su 34 studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale per le sessioni del 27 giugno, del 25 luglio, del 26 settembre e del 31 ottobre, sono stati riconsegnati 18 questionari compilati, con un tasso di rispondenti pari al 52,94%. A parere del Nucleo, il mancato incremento della percentuale di questionari raccolti non evidenzia tanto l'inefficacia della modalità di distribuzione dei questionari, che consente, infatti, di raggiungere tutti i laureandi, bensì sembra piuttosto mettere in luce l'esigenza di sensibilizzare ulteriormente gli studenti sull'importanza di manifestare le loro opinioni sulla qualità della didattica impartita e di esprimere le loro valutazioni sull'esperienza universitaria complessiva attraverso lo strumento del questionario.

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

Grafico 34 – Grado di copertura dell'indagine tra i laureandi del 2008

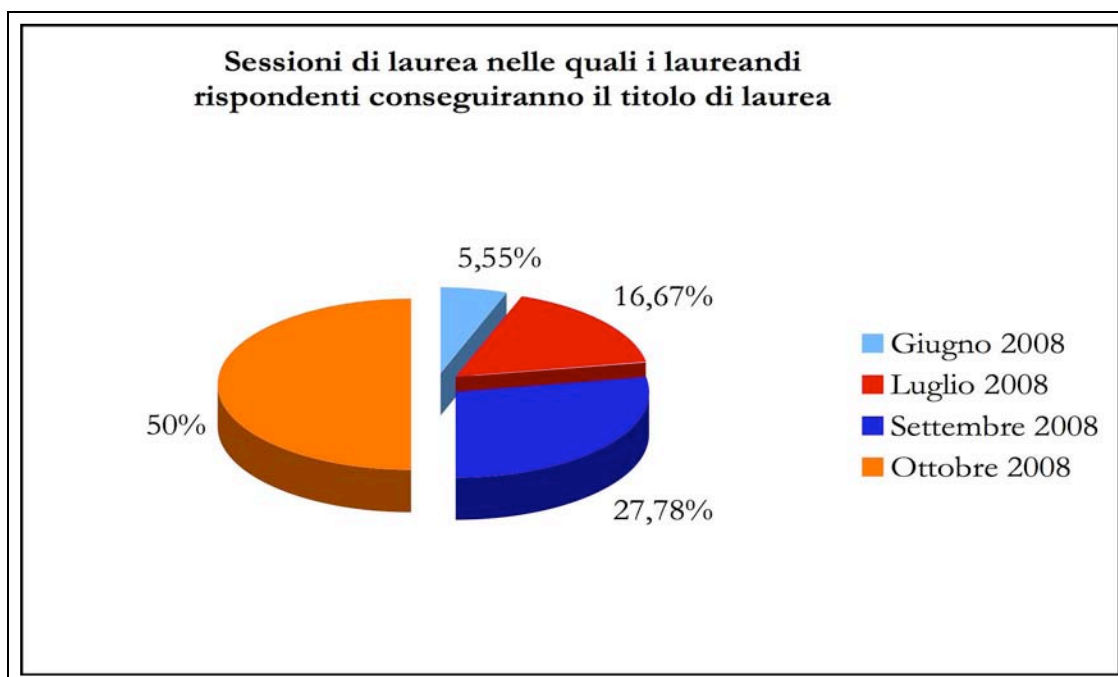


6.4 – Le caratteristiche dei laureandi rispondenti al questionario

Prima di passare all'analisi dei giudizi formulati dai laureandi attraverso le risposte al questionario sulla valutazione dell'esperienza universitaria complessiva, si tenterà di tracciare il profilo dei rispondenti, partendo dalle indicazioni da loro stessi fornite in apertura di ogni questionario.

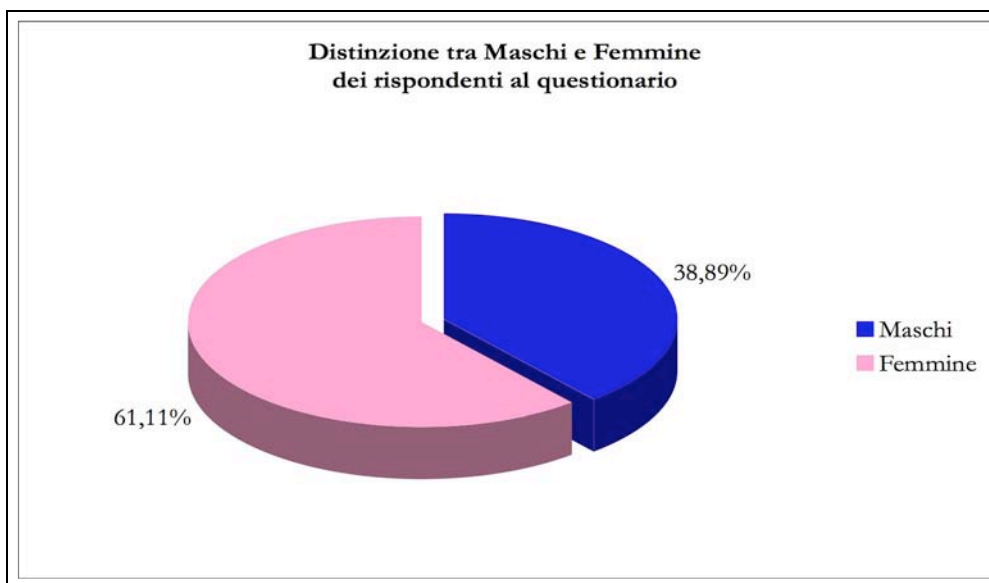
La prima indicazione richiesta dal questionario ai laureandi è quella relativa alla sessione di laurea nella quale intendono laurearsi. Nel questionario predisposto dal Nucleo di Valutazione erano proposte le sessioni di laurea di giugno, luglio, settembre e ottobre 2008. I laureandi rispondenti si sono espressi secondo quanto indicato nel grafico elaborato qui di seguito.

Grafico 35 – Sessioni di laurea scelte dai laureandi per il conseguimento del titolo



Il secondo elemento che concorre all'identificazione dei rispondenti al questionario è dato dal loro sesso. Dal conteggio delle risposte ottenute dagli studenti è stato prodotto il seguente grafico; le percentuali relative alla presenza di maschi e femmine tra i rispondenti fanno riscontrare, se confrontate con quelle rilevate in occasione della precedente rilevazione, un leggero incremento degli studenti maschi che hanno risposto al questionario rispetto alle studentesse.

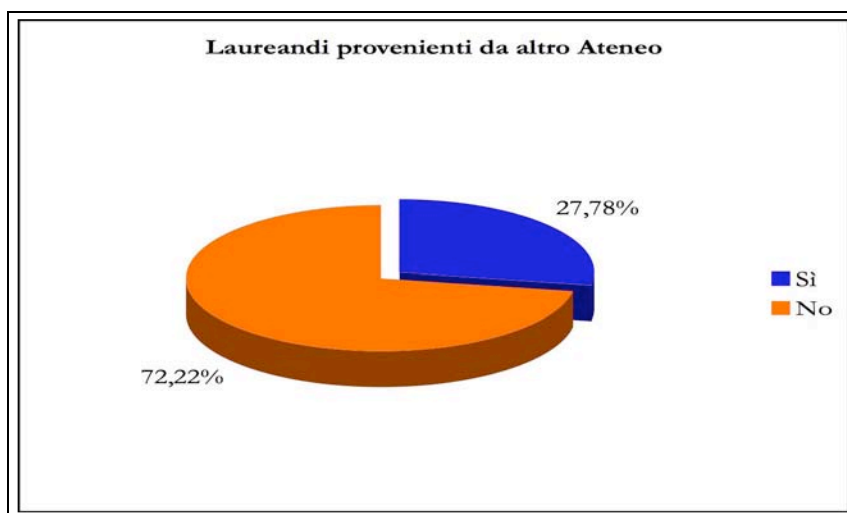
Grafico 36 – Laureandi rispondenti: Maschi/Femmine



Successivamente, agli studenti sono state chieste alcune informazioni inerenti il loro precedente percorso di studi.

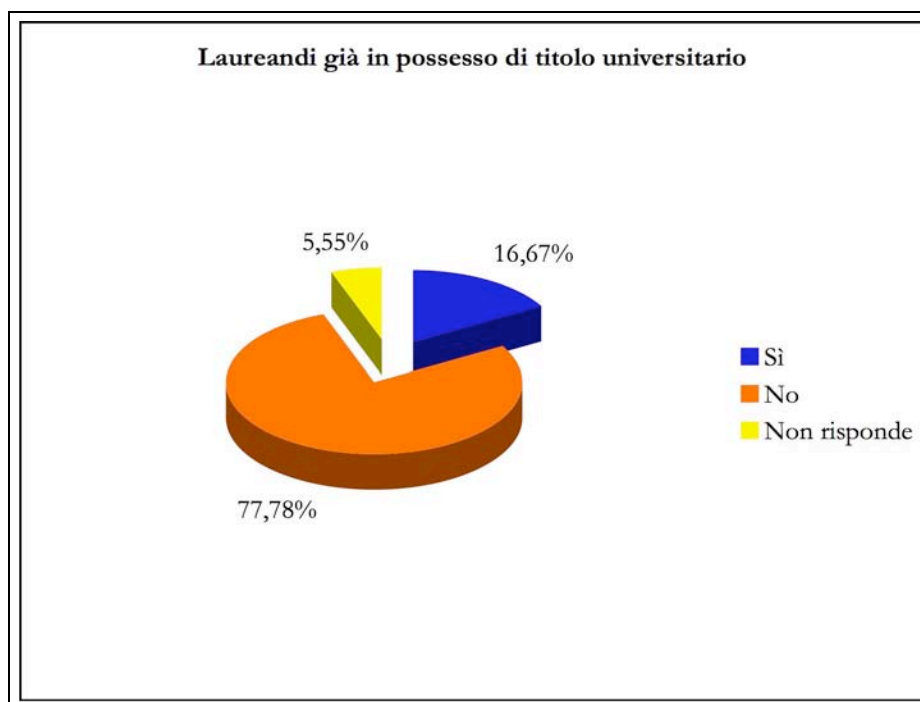
Come prima domanda, è stato chiesto se hanno fatto il loro ingresso all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in veste di matricole o a seguito di trasferimento da altro Ateneo; poco più di $\frac{1}{4}$ dei rispondenti ha dato la seconda risposta.

Grafico 37 - Visualizzazione dei laureandi trasferitisi da altri Atenei



Il secondo dato sul quale gli studenti sono stati intervistati riguarda l'eventuale precedente conseguimento di un titolo di laurea. Dalle risposte ottenute, si rileva che il 16,67% dei rispondenti è già in possesso di un titolo di laurea, come evidenziato dal seguente grafico; il dato è sostanzialmente invariato rispetto a quanto rilevato nell'anno 2007.

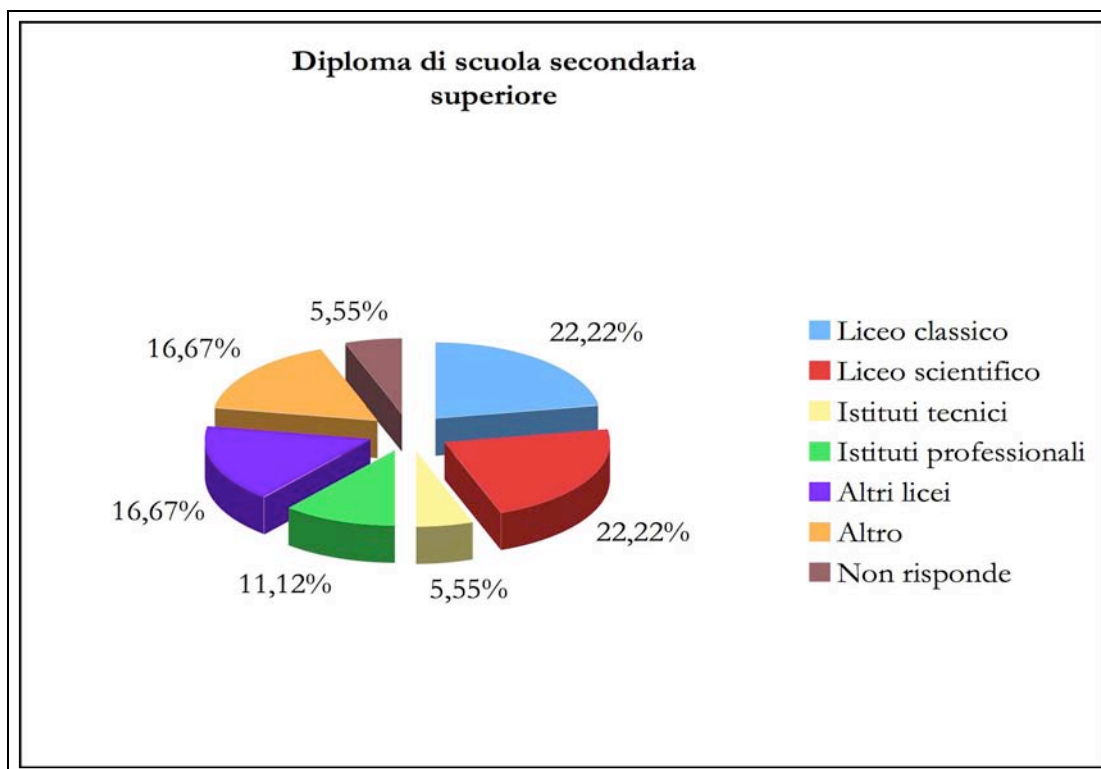
Grafico 38 – Laureandi rispondenti già in possesso di titolo universitario



Infine, è stato richiesto ai laureandi destinatari del questionario il diploma di scuola secondaria superiore conseguito. Dalle risposte ottenute si riscontra la forte presenza di liceali, in misura superiore al 60% dei rispondenti. Il dato conferma quanto già rilevato in sede di redazione di precedenti relazioni, nelle quali si delineava il profilo degli studenti iscritti all'Ateneo.

Il seguente grafico visualizza la ripartizione dei laureandi in funzione del titolo di scuola secondaria superiore conseguito, prima di accedere all'Università.

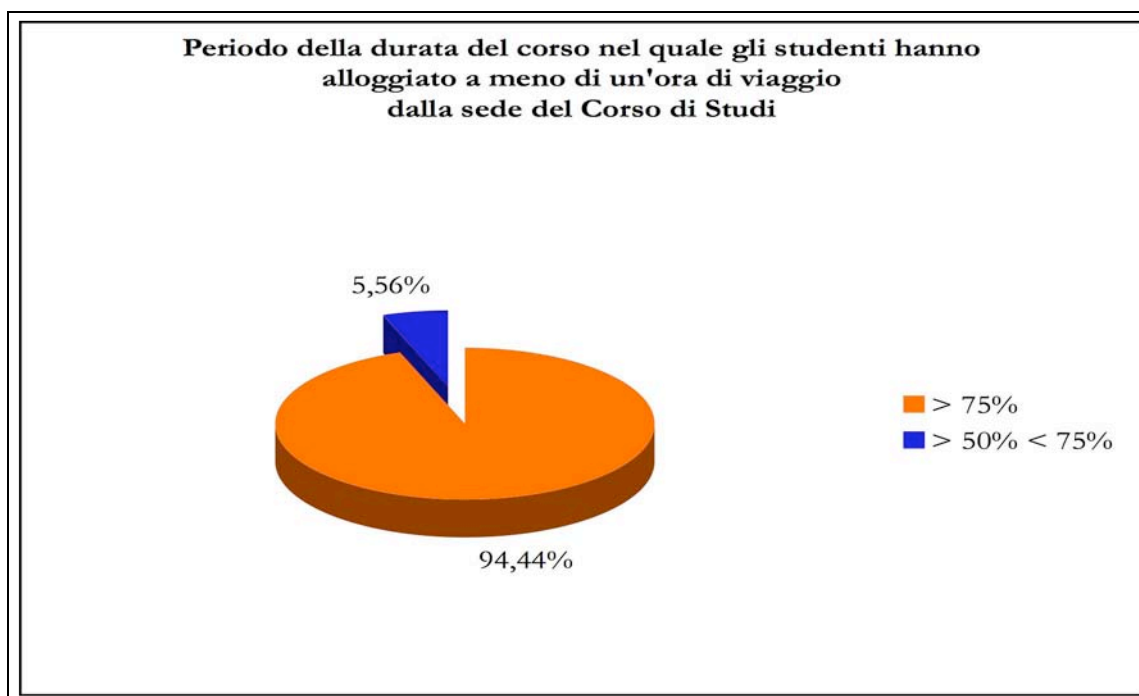
Grafico 39 – Diploma di scuola superiore conseguito dai laureandi



Il questionario si chiude con due quesiti sulle condizioni di studio e di lavoro dei laureandi durante il periodo del Corso di Studi.

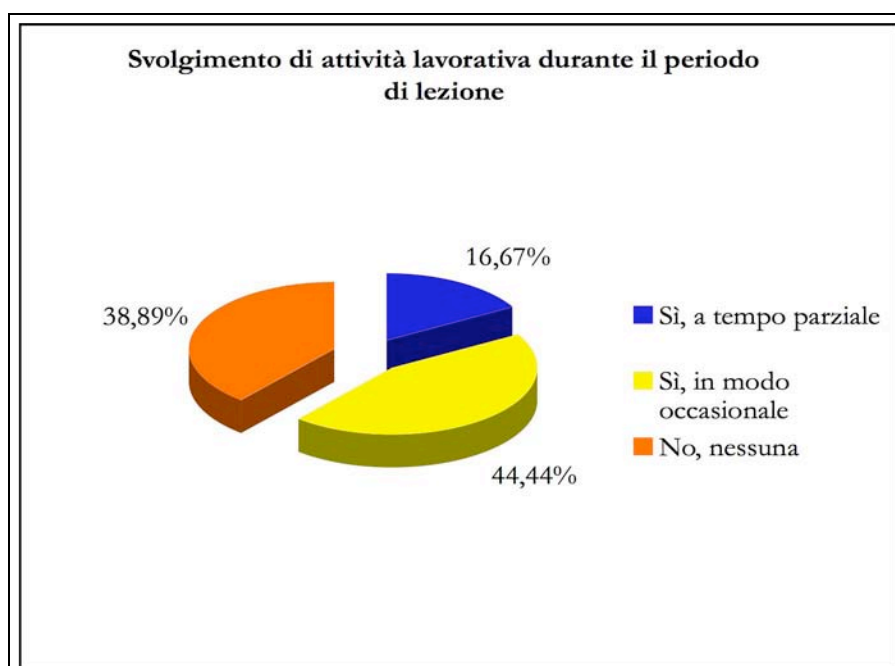
Il primo quesito si riferisce al tempo che gli studenti impiegano quotidianamente per raggiungere l'Università; in particolare, la domanda li intervista sulla lunghezza del periodo dell'anno accademico durante il quale hanno alloggiato a meno di un'ora di viaggio dalla sede del Corso di Studi. Dalle risposte formulate dagli studenti è stato elaborato il seguente grafico, dal quale si rileva che la quasi totalità di studenti sono da classificarsi come "studenti in sede", in ragione del fatto che una parte consistente di essi alloggia nelle Case dello studente, messe a disposizione degli studenti dall'Ateneo, secondo la tipologia del campus diffuso.

Grafico 40 – Studenti in sede e studenti fuori sede



La sezione riservata a tracciare il profilo dei laureandi interpellati con il questionario si chiude con un quesito sull'eventuale attività lavorativa svolta durante il periodo di studi. Il fatto che parte degli studenti abbia affermato di avere svolto, più o meno saltuariamente, un'attività lavorativa è giustificato dal fatto che parecchi di loro sono stati coinvolti in attività comunque legate a vario titolo al percorso di studi e alle diverse tematiche affrontate.

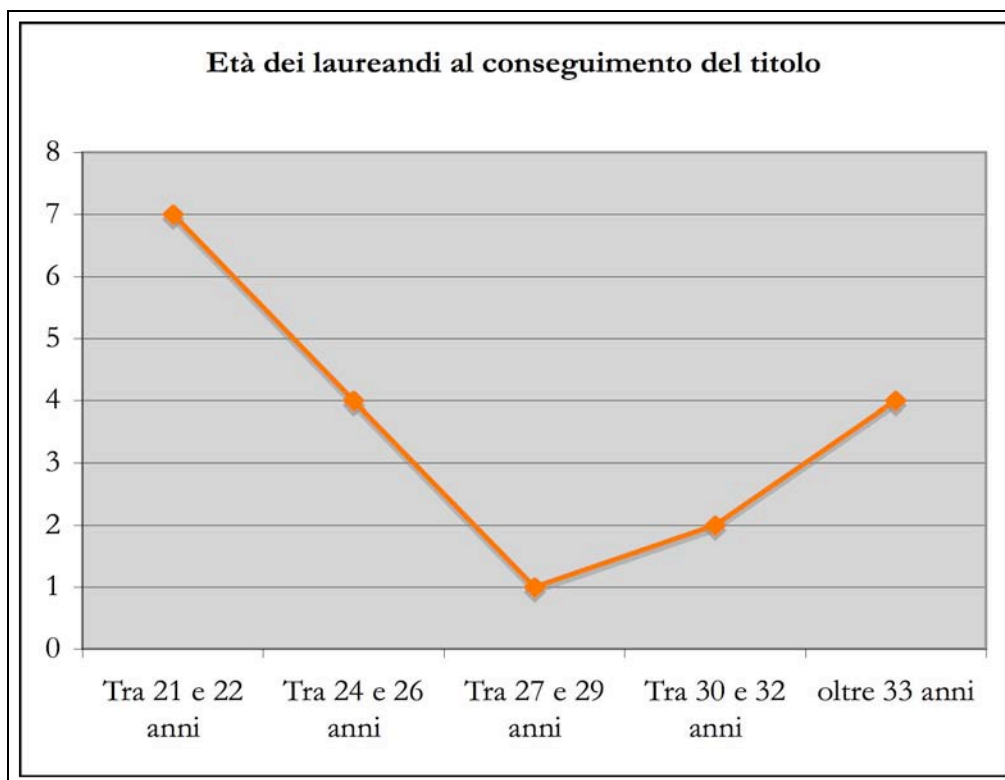
Grafico 41 – Laureandi che hanno svolto attività lavorativa durante il periodo di studio



A completamento della fotografia che si vuole offrire dei laureandi dell'Ateneo, il Nucleo ha voluto verificare l'età degli studenti prossimi al conseguimento del titolo di laurea.

L'età dei laureandi è visualizzata nel grafico seguente.

Grafico 42 – L'età dei laureandi al conseguimento del titolo di laurea



6.5 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine

Alla fase di distribuzione dei questionari ai laureandi è seguito il conteggio delle risposte fornite dagli studenti ai vari quesiti. Analogamente a quanto già avvenuto in occasione delle precedenti rilevazioni operate tramite somministrazione di questionari, anche in questo caso il conteggio delle risposte è stato svolto manualmente da parte dell'Ufficio di Supporto al Nucleo.

I dati rilevati sono poi sottoposti a elaborazione statistica e riassunti all'interno di una scheda, nella quale le risposte date dagli studenti sono state semplificate e ridotte a due tipologie di risposte e precisamente "giudizi positivi" e "giudizi negativi"; la scelta è stata dettata dall'intento di rendere la scheda di più immediata e facile lettura.

Seguendo la medesima procedura adottata per le rilevazioni delle opinioni degli studenti frequentanti, la scheda statistica così ottenuta viene consegnata, a cura dell'Ufficio di supporto, al Rettore e al Direttore Amministrativo, affinché ne prendano visione e possano informarne il corpo docente e gli organi di governo dell'Università.

Inoltre, in ossequio al principio secondo il quale è opportuno che tutti gli attori dell'Ateneo vengano messi a conoscenza dei risultati dell'attività di valutazione, la presente relazione sarà pubblicata

sul sito dell'Università, nella sezione riservata al Nucleo di Valutazione. Questo perché, come più volte ribadito, affinché si instauri in Ateneo la cultura della valutazione è essenziale che tutti coloro i quali operano nella realtà accademica siano fatti partecipi dei risultati delle rilevazioni e delle modalità con cui tali risultati sono ottenuti. La finalità è garantire una continua tensione innovativa tra i soggetti dell'Ateneo, ai quali si chiede un costante impegno a migliorare la qualità dei servizi erogati. Rendere disponibile a tutti l'esito della misurazione delle varie *performance* che i diversi aspetti soggetti a valutazione fanno registrare nel corso degli anni accademici è sicuramente il modo migliore per far sì che l'Ateneo si senta coinvolto dall'attività di valutazione e ciascun operatore al suo interno possa mettere in atto quella "auto-valutazione" alla base di ogni processo mirato al miglioramento delle proprie prestazioni.

6.6 – I risultati dell'indagine

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, trattandosi della seconda rilevazione condotta tra gli studenti laureandi, il Nucleo ha potuto procedere al confronto dei dati rilevati con quelli dell'anno precedente. Pertanto il Nucleo ha potuto individuare eventuali miglioramenti o peggioramenti delle *performance* che i vari parametri presi a riferimento hanno fatto registrare nel corso del tempo.

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

Facoltà	Scienze Gastronomiche
Coorte coinvolta dalla valutazione	Laureandi 2008
N. dei questionari elaborati:	18

INFRASTRUTTURE (Aule, laboratori, biblioteche, spazi per lo studio)	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Qual è il suo giudizio sulle aule in cui si sono svolte le lezioni e le esercitazioni?	0	0,00%	18	100,00%	0	0,00%	18	100,00%
Qual è il suo giudizio sulle attrezzature per le altre attività didattiche? (Laboratori, esperienze pratiche, ecc.)	1	5,56%	17	94,44%	0	0,00%	18	100,00%
Qual è il suo giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio?	0	0,00%	18	100,00%	0	0,00%	18	100,00%
Qual è il suo giudizio sugli spazi dedicati allo studio individuale?	7	38,89%	11	61,11%	0	0,00%	18	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

LO STUDIO E GLI ESAMI	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Di norma, il materiale didattico (indicato o fornito) è risultato adeguato per la preparazione dell'esame?	2	11,11%	16	88,89%	0	0,00%	18	100,00%
Complessivamente, ritiene che l'organizzazione degli esami sia stata soddisfacente?	2	11,11%	16	88,89%	0	0,00%	18	100,00%
Il carico di studio degli insegnamenti è stato complessivamente sostenibile?	1	5,56%	17	94,44%	0	0,00%	18	100,00%
Ritiene che, nel complesso, i risultati degli esami abbiano rispecchiato la sua effettiva preparazione?	1	5,56%	17	94,44%	0	0,00%	18	100,00%
Ritiene che il supporto ricevuto dal relatore dell'elaborato finale sia stato adeguato?	2	11,11%	16	88,89%	0	0,00%	18	100,00%
Le attività complementari organizzate nel corso del triennio di studi, ritiene siano state utili ai fini della sua preparazione?	0	0,00%	14	77,78%	4	22,22%	18	100,00%

GLI STAGE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Per quanto riguarda gli stage tematici, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?	1	5,56%	16	88,89%	1	5,56%	18	100,00%
Per quanto riguarda gli stage territoriali, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?	3	16,67%	15	83,33%	0	0,00%	18	100,00%
Per quanto riguarda gli stage tematici, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?	5	27,78%	13	72,22%	0	0,00%	18	100,00%
Per quanto riguarda gli stage territoriali, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?	5	27,78%	12	66,67%	1	5,56%	18	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?	0	0,00%	18	100,00%	0	0,00%	18	100,00%

Se potesse tornare indietro, si iscriverebbe nuovamente all'Università?	3 16,67%	13 72,22%	2 11,11%	18 100,00%
---	----------	-----------	----------	------------

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?	4	22,22%	9	50,00%	5	27,78%	18	100,00%
E' complessivamente soddisfatto/a dell'organizzazione (manutenzione, pulizia, affollamento, distanza, ecc.) del servizio ristorante?	1	5,56%	12	66,67%	5	27,78%	18	100,00%
Se ha usufruito del servizio alloggio, è soddisfatto della qualità degli alloggi (pulizia, distanza, spazi disponibili)?	5	27,78%	7	38,89%	6	33,33%	18	100,00%
Al momento dell'iscrizione al Corso di Laurea le è stato assegnato un computer portatile con connessione WI FI alla rete Internet; è complessivamente soddisfatto del servizio offerto?	1	5,56%	17	94,44%	0	0,00%	18	100,00%
E' complessivamente soddisfatto del servizio offerto dalla biblioteca dell'Università?	0	0,00%	18	100,00%	0	0,00%	18	100,00%
Se beneficia di diritto all'esonero, la sua assegnazione è stata determinante ai fini della sua iscrizione all'Università?	0	0,00%	6	33,33%	12	66,67%	18	100,00%

A conclusione del lavoro di elaborazione dei dati scaturiti dal questionario distribuito ai laureandi, 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 a esprimersi sul materiale didattico indicato o fornito dai docenti. A questo proposito il Nucleo rileva il netto incremento del numero di giudizi positivi formulati dai laureandi, pari a circa il 28%, a dimostrazione che sono state accolte le sollecitazioni a operare per il miglioramento di aspetti rilevanti per la qualità dell'attività didattica.

Analogamente, si registra l'andamento positivo del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti per quanto concerne la sostenibilità del carico di studio degli insegnamenti e l'adeguatezza del risultato degli esami all'effettiva preparazione. In questi casi, la percentuale di risposte positive date dai laureandi interrogati è superiore al 90%, confermando l'ottima *performance* già riscontrata in occasione della precedente rilevazione.

Infine, sempre per quanto riguarda la didattica, si segnala che quasi il 90% dei rispondenti si è espresso favorevolmente in merito alla qualità del supporto offerto dal relatore della prova finale.

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. L'unico dato suscettibile di miglioramento è quello relativo alla domanda da parte degli studenti di maggiori spazi riservati allo studio individuale.

La biblioteca raccoglie giudizi più che lusinghieri da parte dei laureandi che hanno preso parte all'indagine.

Infine, i viaggi didattici, oggetto per la prima volta di indagine con l'inserimento nel questionario di una sezione ad essi riservata, raccolgono il giudizio positivo in merito alla loro valenza didattica, a dimostrazione che gli studenti ne hanno colto l'importanza nell'organizzazione generale del piano di studi, quali attività complementari di approfondimento e sperimentazione sul territorio di quanto appreso in aula.

Alla luce delle valutazioni espresse sui parametri appena indicati, il giudizio complessivo sull'esperienza universitaria dato dagli studenti è pienamente soddisfacente, con la totalità dei laureandi rispondenti che si dichiarano complessivamente soddisfatti del Corso di Studio e con il 72% degli stessi che afferma che ripeterebbe 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, con l'avvio del Corso di Laurea Specialistica e con il superamento della fase iniziale, nella quale gli organi accademici hanno concentrato le proprie energie nell'organizzazione dell'attività didattica, 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.

Oggi, sul fronte della ricerca, il Nucleo constata che l'Ateneo dispone del 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 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, 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.

Recentemente, è stato realizzato il laboratorio di comunicazione, rivolto principalmente agli studenti del Corso di Laurea Specialistica, che fornisce agli studenti gli strumenti per sperimentare tecniche di confezionamento e divulgazione dell'informazione.

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 materiale multimediale e filmico, attività che, talvolta, conducono all'organizzazione di convegni e conferenze.

Il Nucleo ha constatato che l'Ateneo 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, nel corso del 2008 sono state ordinate e catalogate le centinaia di ore di registrazioni delle interviste fatte, alcune delle quali sono state montate in due filmati 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 prof. Alberto Capatti, ha collaborato alla nuova edizione della "Grande Enciclopedia illustrata della Gastronomia – Marco Guarnaschelli Gotti", Arnoldo Mondadori, Milano, 2008.

Nel corso del 2008 è stata costruita all'interno dell'Ateneo l'Area Ricerca, il cui compito è supportare e coordinare il corpo docente impegnato nella realizzazione dei progetti di ricerca e trovare risorse per il finanziamento dell'attività di ricerca e gestirne gli aspetti amministrativi, sgravando i docenti e i ricercatori da ogni lavoro che non sia quello legato all'individuazione dei contenuti e al raggiungimento dei risultati della ricerca in senso stretto. All'interno dell'Area Ricerca operano tre macroaree, con compiti ben precisi: la prima si occupa di reperire finanziamenti a livello locale, nazionale e internazionale, proponendo volta per volta l'adesione dell'Ateneo a bandi di ricerca; la seconda si fa carico di valorizzare l'attività di ricerca, favorendo il trasferimento all'esterno delle conoscenze acquisite, con la formalizzazione di accordi e strumenti giuridici con aziende, enti e consorzi interessati ai risultati della ricerca; infine, la terza struttura gestirà i dottorati di ricerca, nel momento in cui saranno attivati, e l'alta formazione, che vedrà l'Università impegnata con la Regione Piemonte e gli altri Atenei piemontesi a organizzare una scuola di alti studi, che affronti in modo scientifico lo sviluppo sostenibile.

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

Nel corso dell'anno accademico 2007/2008 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 altri quattro numeri.

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 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 e Cinzia Scaffidi.

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, presentando nella tabella che segue le varie conferenze e seminari tenuti nel corso dell'anno accademico 2007/2008, 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 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 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, che prenda 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 40 – Conferenze e convegni a.a. 2007/2008

Conferenze, seminari, presentazioni – anno accademico 2007/2008			
Titolo/tema della conferenza	Data	Relatore	Università/enti di appartenenza/Interventi
I sapori e i colori del vino. Nuovi mezzi, nuove metodologie e nuove frontiere della ricerca. Tavola rotonda organizzata da Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e CeSA (Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della cultura materiale)	23-11-2007	Vittorio Manganelli Giovanni Panjek Oswaldo Failla Allen J. Grieco	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Preside della Facoltà di Economia dell'Università di Trieste Università degli Studi di Milano – “Gli strumenti della biologia molecolare per la ricostruzione della storia degli assortimenti varietali” Harvard University Center for Italian Renaissance Studies - “I gusti e le mode del vino tra medioevo e prima età moderna. Criteri di selezione?”

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

		Michael Matheus	Direttore dell'Istituto Storico Germanico di Roma, "Vino e mercati a Roma nel secolo XV"
Brindisi ed ebbrezze nel cinema (2° ciclo "Buono, pulito e giusto). Un percorso critico sulla storia di una coppia di antica consuetudine: cinema e vino. Come il cibo, il vino sullo schermo è simbolico, identitario, narrativo, metaforico.	28-11-2007	Antonio Attorre	Giornalista, docente di Organizzazione e Pianificazione del Turismo Enogastronomico, Università Politecnica delle Marche e autore del libro "Château Lumière"
Lezione-degustazione di oli calabresi	11-12-2007		A cura dell'Associazione "Saperi e Sapori" e dell'ARSSA Calabria (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi per l'Agricoltura)
Libano: culture, prodotti locali e biodiversità (2° ciclo "Buono, pulito e giusto). Nell'ambito del progetto "Emergenza Libano - I mercati contadini quali motore per il rilancio e lo sviluppo della produzione agricola" l'American University di Beirut presenta lo studio realizzato per l'identificazione di 25 prodotti tipici libanesi.	19-12-2007	Rami Zurayk	Docente di Risorse agro-alimentari, Università AUB, Beirut
Dal pensiero meridiano all'alternativa mediterranea (2° ciclo "Buono, pulito e giusto). Solo riscoprendo le proprie radici e rivedendo il proprio rapporto col Mediterraneo, il Sud potrà diventare nuovo centro di un'identità ricca e molteplice e l'Europa trasformarsi in uno spazio di dialogo e cooperazione.	23-01-2008	Franco Cassano	Docente di Sociologia, Università di Bari
Conferenza-incontro con la celebre cuoca Lidia Bastianich	25-01-2008	Lidia Bastianich	Ambasciatrice della cultura italiana negli USA

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Agricoltura, prodotti locali e legalità (2° ciclo "Buono, pulito e giusto). Dai piccoli frutti al maiale nero della Locride: l'esperienza positiva di recupero di lavorazioni e tradizioni locali; la creazione di opportunità di sviluppo attraverso i terreni confiscati alla criminalità organizzata	20-02-2008	Pietro Schirripa	Presidente della Cooperativa Valle del Bonamico, San Luca
Cambiamenti climatici e risorse agroalimentari (2° ciclo "Buono, pulito e giusto). Cosa sta succedendo al nostro pianeta? Quali sono le responsabilità dell'uomo e quale l'impatto dei cambiamenti climatici sulle sue attività produttive?	19-03-2008	Luca Mercalli	Presidente Società Meteorologica Italiana Onlus
Impact of climate change on global viticulture	8/9-04-2008	Antonio Busalacchi	Director of ESSIC (Earth System Science Interdisciplinary Center) and a Professor in the Department of Atmospheric & Oceanic Science – University of Maryland
Incontro con Michael Bologna	15-04-2008	Michael Bologna	Responsabile del corso in Arti Culinarie presso il Chattahoochee Technical College di Marietta, in Georgia, Usa
Nuovi orizzonti nella ricerca e nella informazione nutrizionale	21-04-2008	Andrea Ghiselli Marco Riva Maurizio Zucchi	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma (“Dieta antiossidante o antiossidanti della dieta?”) Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (“Strumenti semplificati per l'accounting nutrizionale”) Direttore Qualità di Coop Italia, Bologna (“Le responsabilità della filiera alimentare di fronte ai rischi dell'alimentazione scorretta: l'esperienza di COOP”)
Cause e conseguenze della prima crisi alimentare globale del 2008	23-04-2008	Solomon Katz	University of Pennsylvania
OGM e cibo: una convivenza rischiosa	9-05-2008	Claudio Malagoli Claudia Sorlini	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e docente di Microbiologia per il Corso di Laurea in Biotecnologie Agrarie Vegetali

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Conferenza del produttore vinicolo francese Nicolas Joly	19-05-2008	Nicolas Joly	Pioniere e uno dei più importanti esponenti della vitivinicoltura biodinamica (http://www.coulee-de-serrant.com/), incontra gli studenti per una conversazione sulla sua filosofia della vigna e del vino
“Nuova Caledonia: culture, prodotti locali e biodiversità” (2° ciclo "Buono, pulito e giusto). Il rapporto uomo-ambiente nella cultura della popolazione nativa Kanak, la tutela delle tradizioni e la creatività culturale, la gestione dell'ambiente tra salvaguardia e utilizzo.	21-05-2008	Adriano Favole Anna Pains Emmanuel Tjibaou	Università degli Studi di Torino, docente di Antropologia Università degli Studi di Verona, docente di Antropologia Responsabile del Dipartimento patrimonio e ricerca del Centro Culturale Tjibaou di Nouméa, Nuova Caledonia
Il giudizio del vino: dal descrivere l'indescrivibile ai metodi di analisi sensoriale	19/23-05/2008	Ann Noble	University of California, Davis
Effetti delle pratiche viticole e vinicole sulle proprietà sensoriali del vino	20/21-05-2008	Ulrich Fisher	Dipartimento di Enologia, Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt, Neustadt, Germany
Terzo convegno internazionale "Filosofia del vino"	30/31-05-2008	Nicola Perullo Barry Smith Gloria Origgi	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche University of London Institut Jean Nicod, Parigi
Il peperoncino e altri prodotti delle Americhe. Viaggio nell'anima profonda delle popolazioni tra antropologia, etnografia, storia, letteratura e biologia; dalla tradizione (non solo italiana) al suo utilizzo come opposizione a una cucina insapore e globalizzata.	18-06-2008	Vito Teti	Docente di Etnologia, Università della Calabria e autore del libro “Storia del peperoncino”
Convegno sull'economia locale per lo sviluppo del territorio	26-06-2008	Claudio Malagoli Gianluca Brunori Alain Gras	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (“Dallo sviluppo economico allo sviluppo sostenibile”) Università di Pisa (“Economie totali, economie locali e rilocalizzazione”) Università di Parigi I e “cattedra Unesco” Universitat de Valencia (“La crisi energetica della società termo-industriale: un'occasione per la localizzazione”)

			<p>Bruno Scaltriti</p> <p>Mauro Bonaiuti</p> <p>Francesco Marangon</p> <p>Tommaso Venturini</p> <p>Carlo Petrini</p>	<p>Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (“Prodotti agroalimentari tipici e sviluppo rurale di aree marginali: il caso delle castagne essiccate nei tecci di Calizzano e Murialdo”)</p> <p>Università di Bologna (“Descrescita e valorizzazione del territorio”)</p> <p>Università di Udine (“Lo sviluppo rurale sostenibile in Friuli Venezia Giulia: tra distretti rurali e distretti di economia solidale”)</p> <p>Università di Milano Bicocca (“Ritorno al Futuro: Eataly e la riscoperta dei supermercati”)</p> <p>Presidente di Slow Food Internazionale (“Modernità ed efficienza economica dei sistemi agroalimentari di piccola scala”)</p>
Summer "Designing Places"	School Connected	13/29-07/2008		Le aule dell'UNISG ospitano Designing Connected Places, la Summer School organizzata da Torino World Design Capital

7.4 – La biblioteca

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

La biblioteca aderisce al Sistema Bibliotecario Nazionale; i volumi sono catalogati secondo gli standard SBN, indicizzati per soggetto seguendo il “Soggettario di Firenze” e classificati secondo la “Classificazione Decimale Dewey”. Il catalogo dei volumi è consultabile attraverso “LibrinLinea”, *opac* collettivo 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 2008, i libri disponibili in biblioteca erano 11.632 a cui vanno aggiunti 41 abbonamenti a periodici e cartacei, come evidenziato nelle due tabelle successive.

Tabella 41 – Volumi presenti nella biblioteca dell'Università alla fine di ciascuno dei tre anni di attività

	31-12-2005	31-12-2006	31-12-2007	31-12-2008
Volumi presenti	3574	7190	9746	11632

Grafico 43 – Volumi presenti nella biblioteca dell'Università alla fine di ciascuno dei quattro anni di attività

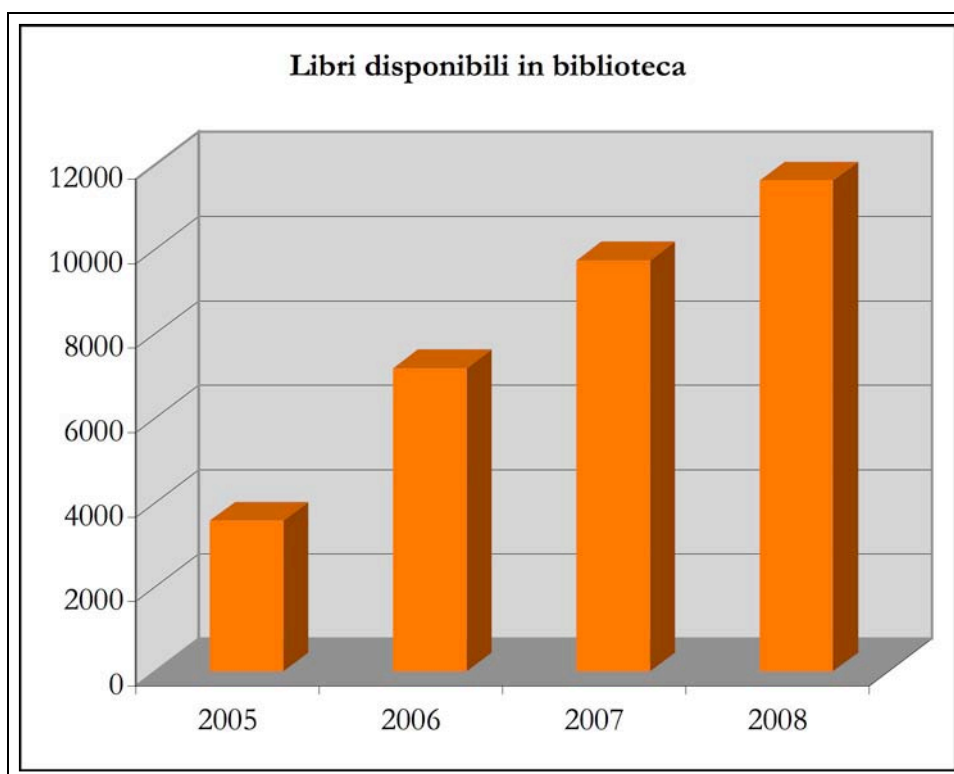


Tabella 42 – Abbonamenti a periodici e cartacei al 31 dicembre 2008

Abbonamenti al 31/12/2008
Apicius
Appunti di Gastronomia
Bra o della felicità
Civiltà della tavola
Corriere vinicolo
La Cucina Italiana
Dolcesalato
Enogea
European Food & Feed Law Review effl
Europe Food Service & Middle East
Der Feinschmecker
Food, Culture & Society
Food & History
Food Ethics
Food Packages
Gambero Rosso
Gastronomica
Gusto
Internazionale
Largo consumo
Omnivore
Origine

Orion
Papageno
Petit Propos Culinaire
Port Culinaire
Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura
Resurgence
Ristorando
Ristorazione Collettiva
Roero: terra ritrovata
Sapori d'Italia
Saveurs
Scienze Gastronomiche (rivista UNISG)
Slowfood
Spain Gourmetour
Il Sommelier
Speak Up
Tecnologie Alimentari
Vie del gusto
Vita in campagna

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 2007/2008 dagli studenti iscritti al Corso di Laurea triennale.

Tabella 43 – Stage tematici Italia – I anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TEMATICI - I ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
SALUMI Data: 12-16/11/2007 Studenti: 54	Salumi toscani Prosciutto di San Daniele (Friuli-Venezia Giulia) Salumi d'oca (Friuli-Venezia Giulia)
CAFFÈ Data: 11/15/02/2008 Studenti: 54	Lavazza SpA (Torino)
PASTA Data: 26-30/05/2008 Studenti: 54	Pasta De Cecco SpA (Abruzzo) Pastificio Afeltra Srl (Campania) Pastificio Lucio Garofano SpA (Campania)

Tabella 44 – Stage territoriali Italia – I anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TERRITORIALI ITALIA - I ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
<p>UMBRIA Data: 14-23/04/2008 Studenti: 14</p>	<p>Vini Strada del Sagrantino di Montefalco, Centro Nazionale Vini Passiti Olio extravergine di oliva Dop Umbria Visita a uliveti e frantoi Salumi Tecniche di norcineria umbra Pesce Il pescato del Lago Trasimeno</p>
<p>TRENTINO Data: 14-23/04/2008 Studenti: 15</p>	<p>Produzioni tipiche Vini e vin santo Itticoltura Formaggi Frutticoltura Lezioni di marketing Marketing del territorio e dei prodotti tipici</p>
<p>VALLE D'AOSTA Data: 02-11/07/2008 Studenti: 14</p>	<p>Salumi Il lardo di Arnad DOP , il Jambon de Bosses DOP Vini Viticoltura valdostana: i vini eroici d'alta quota Formaggi La lavorazione del latte in alpeggio, la Fontina DOP</p>
<p>PIEMONTE Data: 02-11/07/2008 Studenti: 12</p>	<p>Lezioni Storia della cultura gastronomica Visita a cantine, lezioni su distillati Studio dei prodotti tipici Salumi Riso Ortofrutta Allevamenti caprini, bovini e avicoli</p>

Tabella 45 – Stage territoriali estero – I anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TERRITORIALI ESTERO I ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
<p>FRANCIA Data: 14-23/04/2008 Studenti: 15</p>	<p>Valle del Rodano Prodotti tipici del territorio: Vini di Chateauneuf du Pape Oli di oliva Formaggi Cereali Frutta e legumi</p>

	Cereali Carne di toro Sale della Camargue Spezie e distillati
UNITED KINGDOM Data: 14-23/04/2008 Studenti: 10	Londra, Gloucestershire, Somerset Agricoltura biologica e farmer's market Whiskey, birra e sidro Formaggi a latte crudo e Cheddar Allevamento bovino
AUSTRIA Data: 01-11/07/2008 Studenti: 16	Regione della Stiria La cultura della pasticceria austriaca Lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Stiria (visite a produttori agricoli) Lezioni di storia della gastronomia austriaca e sociologia dell'alimentazione Degustazioni di sidro, aceti balsamici, schnapps
IRLANDA Data: 01-10/07/2008 Studenti: 13	Bord Bia - Ente per la promozione degli alimenti irlandesi Birre artigianali e la Guinness Whiskey Formaggi a latte crudo Salmone selvatico affumicato

Tabella 46 – Stage tematici Italia – II anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TEMATICI - II ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
FORMAGGIO Data: 26-30/11/2007 Studenti: 57	Consorzio del Parmigiano Reggiano Consorzio del Grana Padano I formaggi del Veneto (Monte Veronese, Casatella e Inbriago) I formaggi del Trentino: Trentingrana, e altri prodotti casari
PASTICCERIA ARTIGIANALE Data: 28/01-01/02/2008 Studenti: 57	La pasticceria conventuale siciliana Domori srl La pasticceria artigianale di Silvio Bessone La pasticceria tipica napoletana Agrigelateria San Pè
RISO Data: 05-09/05/2008 Studenti: 57	Tenuta Colombara, riso Acquerello Cascina Veneria

Tabella 47 – Stage territoriali Italia – II anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TERRITORIALI ITALIA - II ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
<p>LIGURIA Data: 18-27/02/2008 Studenti: 15</p>	<p>La riviera di Ponente e le Cinqueterre Olio Vino Ortofrutta della piana di Albenga Presidi Slow Food: Paglio di Vessalico, la pecora BRIASCA I prodotti del Parco Nazionale delle Cinqueterre La pesca nelle Cinqueterre</p>
<p>CAMPANIA Data: 18-27/02/2008 Studenti: 14</p>	<p>Pasta gragnanesi Pomodoro San Marzano Mercato ittico di Pozzuoli Formaggi Vino e liquori Pasticceria tradizionale</p>
<p>PUGLIA Data: 18-27/02/2008 Studenti: 14</p>	<p>Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari: progetti I vitigni autoctoni e la DOC Castel del Monte Il patrimonio olivicolo regionale Presidio Slow Food: il Pane di Altamura Lavorazione casearia tipica: burrata e caciocavallo La cultura dei trulli di Alberobello</p>
<p>MARCHE Data: 18-27/02/2008 Studenti: 13</p>	<p>Il patrimonio gastronomico maceratese Vini storici, i vini del Piceno ed il Montepulciano Gli oli monovarietali marchigiani Il mercato del pesce di San Benedetto del Tronto Le carni tradizionali: ciauscolo, galantina e porchetta Le erbe aromatiche nella cucina marchigiana</p>

Tabella 48 – Stage territoriali estero (Paesi extra-europei) II anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TERRITORIALI ESTERO (extraeuropei) II ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
<p>GIAPPONE Data: 16-27/06/2008 Studenti: 16</p>	<p>Tè Riso Ortaggi Vino Sake Salsa di Soya Miso Pesce Funghi</p>

<p>MESSICO Data: 15-28/06/2008 Studenti: 12</p>	<p>Distillati (mezcal) Mais Museo dell'acqua Amaranto Coloranti naturali Storia della cucina tradizionale Vaniglia</p>
<p>USA (California) Data: 17-29/06/2008 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>CANADA (British Columbia) Data: 17-29/06/2008 Studenti: 14</p>	<p>La cultura botanica dei nativi e la cucina con le erbe spontanee Progetto di sviluppo agricolo presso l'università della British Columbia I trend gastronomici della città di Vancouver La cucina di Chinatown Il vino e le leggi di import/export Le attività di pesca in Vancouver Island Agricoltura biologica e salvaguardia delle sementi locali La panificazione Formaggi di latte crudo La pesca Cucina tradizionale dei nativi nell'isola di Victoria</p>

Tabella 49 – Stage tematici Italia – III anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TEMATICI - III ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
<p>OLIO Data: 19-23/11/2007 Studenti: 62</p>	<p>Puglia (area di Bari) Toscana (area di Lucca) Liguria (area di Ponente e Levante) Umbria (area di Spoleto)</p>
<p>BIRRA Data: 04-08/02/2008 Studenti: 62</p>	<p>Birra artigianale e industriale - Gli stili birrai nel mondo - Cucina con la birra Piemonte Friuli Venezia-Giulia Alto Adige e Lombardia</p>
<p>PESCA Data: 14-18/04/2008 Studenti: 62</p>	<p>Sicilia (Messina e Catania) Toscana (Laguna di Orbetello e Isola d'Elba) Puglia (Mola di Bari) Veneto (Chioggia e Lago di Garda)</p>

Tabella 50 – Stage territoriali estero (Paesi europei) – III anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TERRITORIALI ESTERO (Paesi europei) III ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
GERMANIA (Mosella e Franconia) Data: 03-13/03/2008 Studenti: 18	Vino bianco Erbe e spezie Acquacoltura e cacciagione Birra Patate
SPAGNA (Aragona e Valencia) Data: 03-13/03/2008 Studenti: 14	La cucina Mudejar in Aragona La regione vincola del Somontano Prosciutto di Teruel La coltivazione di riso intorno a Valencia Formaggi e la tradizione della transumanza delle greggi Olivicoltura
PORTOGALLO (Porto e la Valle del Douro) Data: 12-21/05/2008 Studenti: 17	Il Porto Formaggio Pesce Vino Verde Marketing del prodotto e del territorio
OLANDA (Maastricht e Liège) Data: 12-21/05/2008 Studenti: 15	Cibo e gusto in Euregio Panificazione e grani diversi (il farro) L'allevamento ovino e suino Prodotti della regione di Liège Il formaggio: Gouda e frisone Cioccolato

Tabella 51 – Stage territoriali estero (Paesi extra-europei) – III anno di corso – a.a. 2007/2008

STAGE TERRITORIALI ESTERO (Paesi extra-europei) III ANNO DI CORSO - A.A. 2007/2008	
INDIA Data: 02-14/03/2008 Studenti: 14	Spezie e erbe Cereali Legumi Semi Tecniche agronomiche Riso (Basmati) Frutta
ARGENTINA Data: 03-15/03/2008 Studenti: 17	I sistemi alimentari del territorio argentino Mercato ortofrutticolo Farina, mais andino e patate andine

	Mercato bovino Birra e vitigni autoctoni
MAROCCO Data: 5-19/03/2007 Studenti: 15	Deforestazione e inquinamento Sviluppo dell'agricoltura biologica Noci di Macadmia Thé e caffè Frutta tropicale Salvaguardia delle sementi Vaniglia Pesce
AUSTRALIA Data: 10-24/05/2008 Studenti: 13	Produzione vinicola di Barossa Valley e McLaren Vale L'acquacoltura e le pesca Lo sviluppo agricolo in Australia Olio Pesca La produzione casearia La trasformazione dell'ortofrutta

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 2007/2008, oggetto della presente Relazione annuale.

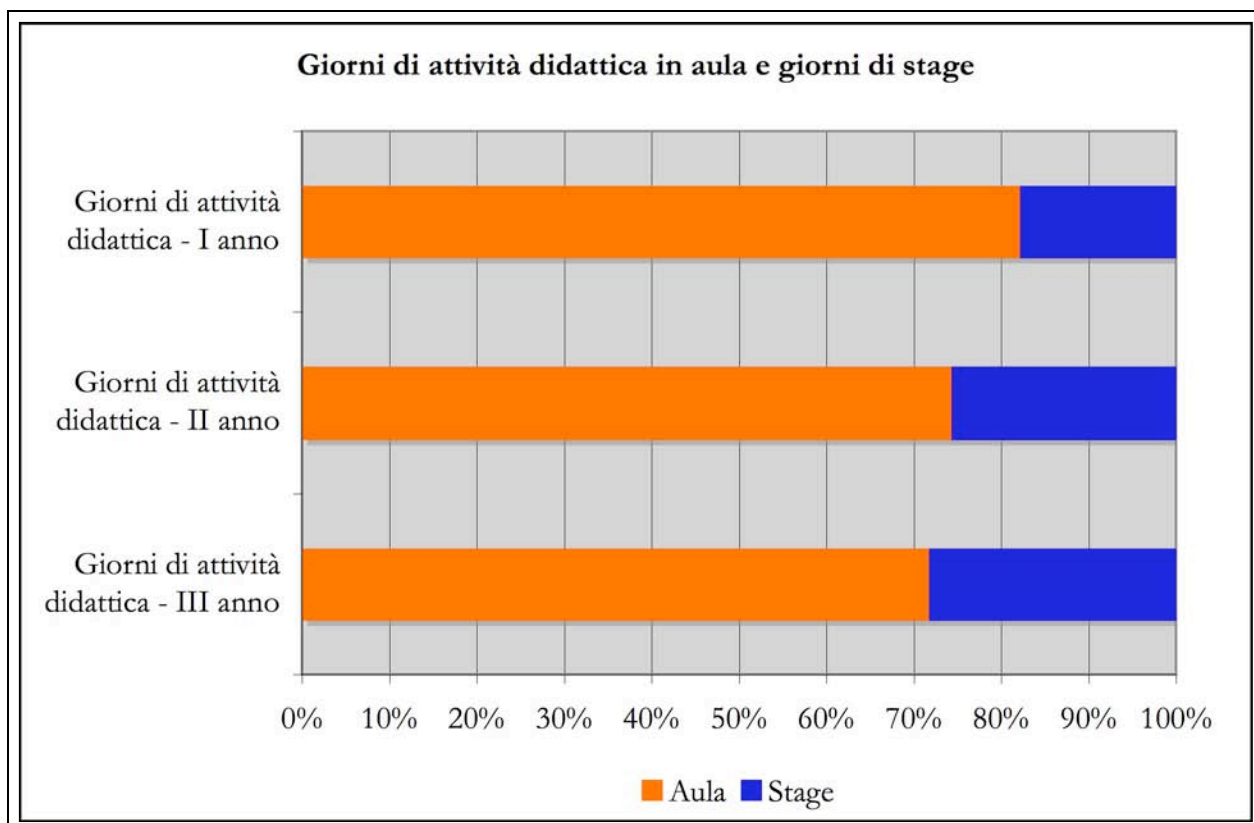
Tabella 52 – Suddivisione giorni di attività in aula e giorni di stage, per anno di corso – a.a. 2007/2008

	Aula	Stage	Totale
Giorni di attività didattica - I anno	110	24	134
Giorni di attività didattica - II anno	107	37	144
Giorni di attività didattica - III anno	94	37	131

Dalla tabella si desume che, per quanto riguarda il I anno di corso, circa il 21,81% del tempo dedicato alla didattica è trascorso in stage, per il II anno di corso, la percentuale è pari a circa il 34,57%, mentre per il III anno la percentuale è pari a circa il 39,36%; si tratta di valori che testimoniano come l'attività formativa svolta in stage assorba mediamente 1/3 del tempo complessivo destinato alla didattica.

I dati appena esposti sono raffigurati nel grafico seguente.

Grafico 44 – 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 interessati al servizio 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 studente ricevono, all'inizio dell'anno accademico, l'abbonamento annuale.

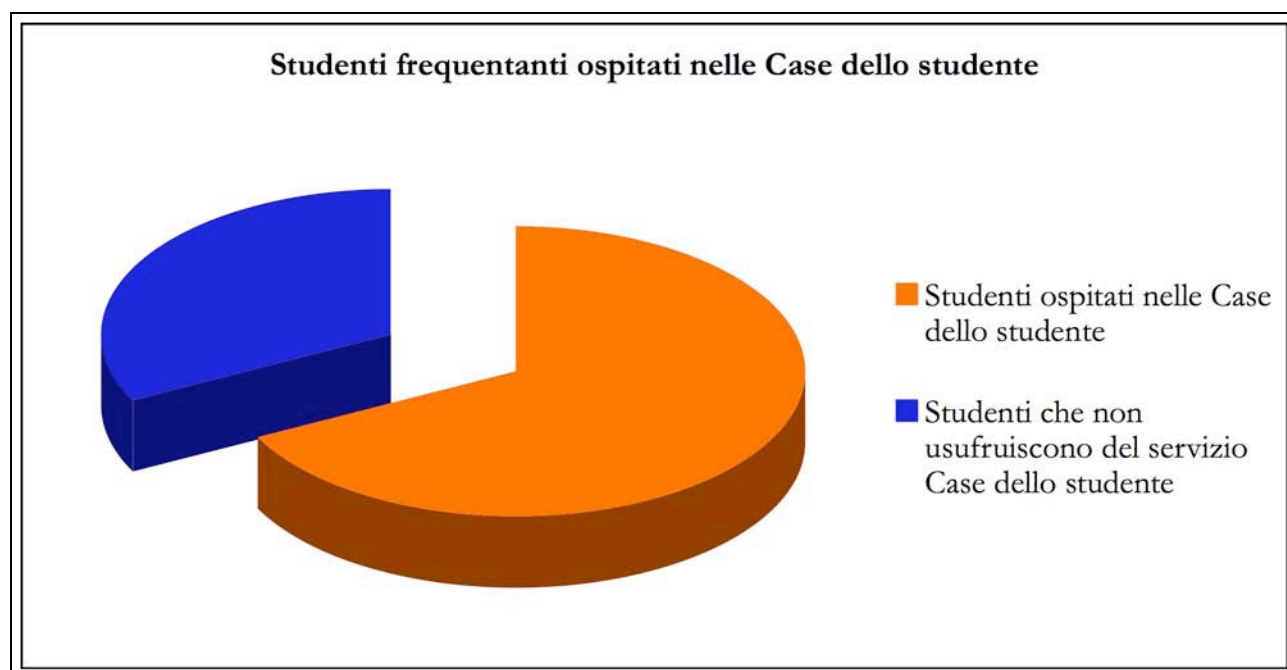
Nell'anno accademico 2007/2008, sono stati messi a disposizione degli studenti 46 appartamenti, in gran parte acquisiti con contratti di locazione, all'interno dei quali sono ospitati gli studenti, in numero minimo di 3 e massimo di 5 per alloggio; ogni studente dispone di una camera singola. Ciascun 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 a Internet.

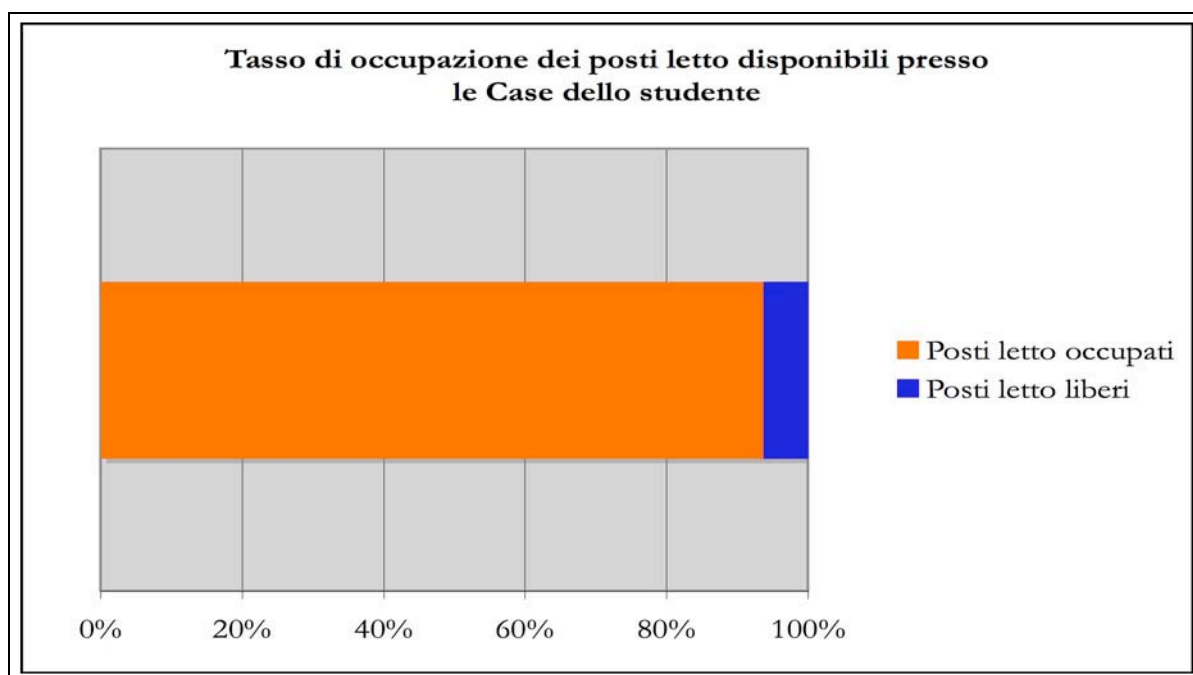
Nell'anno accademico 2007/2008, sul totale di 176 studenti frequentanti i tre anni di corso, in 119 hanno usufruito del servizio Case dello studente, pari al 67,61%, come raffigurato nel seguente grafico.

Grafico 45 – Studenti ospitati nelle Case dello studente



Inoltre, considerato che nei 46 appartamenti disponibili, per un totale di 144 posti letto, sono alloggiati 119 studenti, il tasso di occupazione delle Case dello studente nell'anno accademico 2007/2008 è pari all'82,63%.

Grafico 46 – Tasso di occupazione dei posti letto disponibili presso le Case dello Studente



Il Nucleo di Valutazione ha scelto di verificare la qualità percepita dagli studenti sulla qualità del servizio Case dello studente, inserendo questo aspetto nel questionario distribuito ai laureandi, chiamati ad esprimersi sulla loro esperienza complessiva presso l'Ateneo. Dalla lettura dei questionari, il 58% dei laureandi interrogati, che abbia alloggiato nelle Case dello studente, si è espresso favorevolmente sulla qualità del servizio.

8.4 – Il servizio ristorante

Altro servizio assicurato agli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche che ne facciano richiesta è il servizio ristorante, garantito in tutte le giornate durante le quali si svolge l'attività didattica ordinaria. Il costo sostenuto dagli studenti per l'accesso al servizio è pari a 1.000 euro mensili.

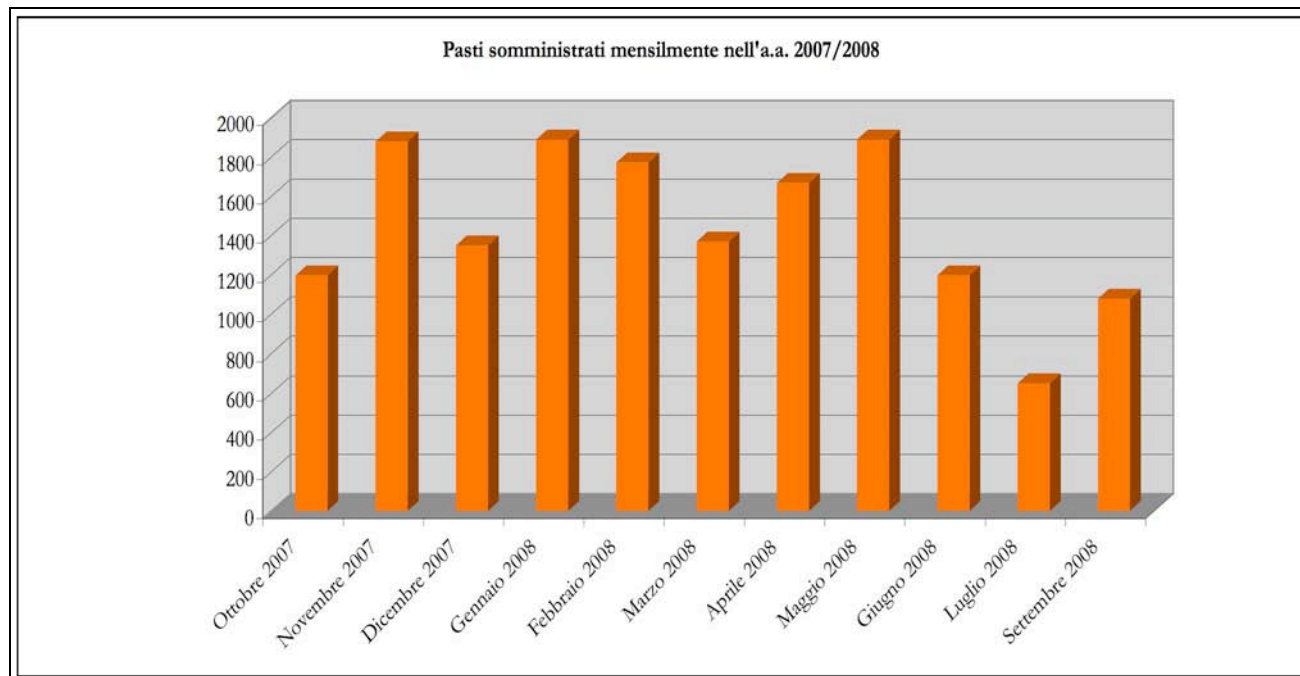
Nel corso dell'anno accademico 2007/2008 il servizio è gestito dal ristorante "La Corte Albertina", in un edificio adiacente alla sede didattica dell'Ateneo.

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, il ristorante al quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha affidato la gestione del servizio ristorante per gli studenti, nell'anno accademico 2007/2008 ha erogato un totale di 15.950 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,

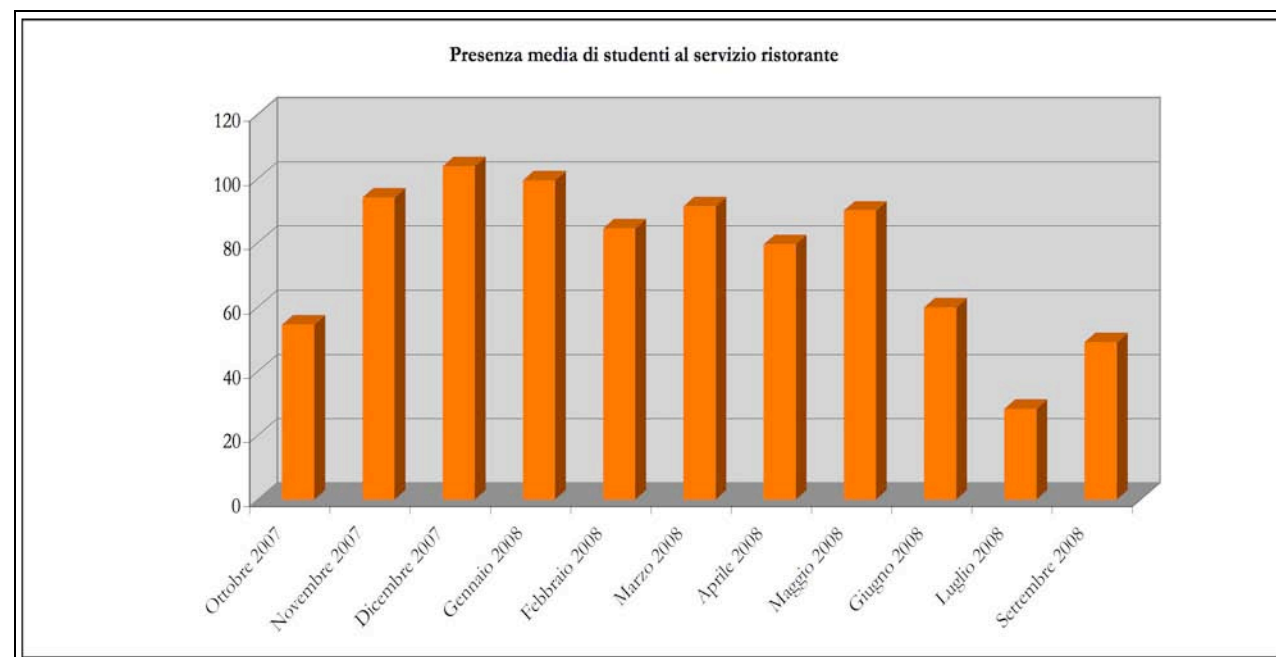
dall'altro, a parte l'ovvia considerazione relativa alla pausa per festività natalizie o pasquali, ai periodi nei quali gli studenti non sono presenti in Ateneo in quanto impegnati negli stage.

Grafico 47 – Pasti somministrati mensilmente nell'anno accademico 2007/2008



Dall'esame dei valori forniti dall'Ufficio logistica, la media di presenze degli studenti usufruenti del servizio ristorante, in ciascun mese dell'anno accademico 2007/2008, è quella risultante dalla lettura del seguente grafico.

Grafico 48 – 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 53 – Livello di utilizzo del servizio ristorante messo a disposizione degli studenti

A.A. 2008/2009	Pasti somministrati	Giorni di erogazione del servizio	Presenza media di studenti al servizio ristorante
Ottobre 2007	1199	22	55
Novembre 2007	1881	20	94
Dicembre 2007	1350	13	104
Gennaio 2008	1889	19	99
Febbraio 2008	1774	21	84
Marzo 2008	1370	15	91
Aprile 2008	1670	21	80
Maggio 2008	1890	21	90
Giugno 2008	1197	20	60
Luglio 2008	651	23	28
Settembre 2008	1079	22	49
TOTALE	15950	217	74

Analogamente a quanto fatto per le Case dello studente, anche per il servizio ristorante il Nucleo di Valutazione ha interrogato gli studenti sulla qualità del servizio, in occasione della compilazione dei questionari distribuiti agli studenti che, in chiusura del loro percorso di studi universitari, si apprestano a conseguire il titolo di laurea. Dall'analisi delle risposte fornite dai laureandi, il 70% dei rispondenti che ha dichiarato di usufruire del servizio ristorante si è espresso positivamente in merito alla qualità dei pasti somministrati.

8.5 – I personal computer portatili

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 a 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 sensoriale e i computer disponibili presso la biblioteca.

Il servizio informatico è stato oggetto di valutazione da parte dei laureandi, chiamati ad esprimersi sull'esperienza complessiva vissuta in Ateneo; dalle risposte al questionario, il Nucleo di Valutazione ha rilevato un elevato livello di soddisfazione sulla qualità del servizio.

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 quarto 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, decidono di apportare il loro sostegno economico. Si ricorda, comunque, il sostegno dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, ente promotore dell'Università, in capo al quale, alla data di redazione della presente relazione, gravano la maggior parte dei costi relativi alla struttura, all'amministrazione e alla logistica dell'Ateneo.

Prima di iniziare l'analisi dei dati di bilancio è doveroso ricordare che, relativamente al periodo oggetto della presente relazione, l'esercizio contabile si è aperto il 1° settembre 2007 e chiuso il 31 agosto 2008; 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 2007/2008

Nelle tabelle che seguono sono sintetizzati i dati di bilancio. I prospetti riepilogativi dei costi e dei ricavi sono stati elaborati dal bilancio dell'Università e dal bilancio dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche che, si ricorda, si accolla parte dei costi sostenuti dall'Ateneo;

Tabella 54 – Sintesi dati di bilancio – Ricavi gestionali

Prospetto dei ricavi gestionali
euro/000

	Consuntivo 2004/2005			Consuntivo 2005/2006			Consuntivo 2006/2007			Consuntivo 2007/2008		
	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale
Contributi studenti	1.201		1.201	2.608		2.608	3.453		3.453	3.527		3.527
Contributo per borse di studio	53		53	53		53	34		34	53		53
Contributi associativi		2.474	2.474		2.350	2.350		2.068	2.068		1.555	1.555
Totale	1.254	2.474	3.728	2.661	2.350	5.011	3.487	2.068	5.555	3.580	1.555	5.135
Contributi a sostegno degli stage	22		22	64		64	263		263	73		73
Contributo Regione Piemonte			-			-	750		750	750		750
Contributo Ass. Amici Università			-			-			-	215		215
Altri contributi		6	6	55	48	103	103	9	112	1.157	6	1.163
Donazione modale			-			-			-	285		285
Totale	22	6	28	119	48	167	1.116	9	1.125	2.480	6	2.486
TOTALE RICAVI	1.276	2.480	3.756	2.780	2.398	5.178	4.603	2.077	6.680	6.060	1.561	7.621

Per l'anno accademico 2007/2008 gli organi di governo dell'Università hanno deliberato l'importo della retta pagata annualmente dagli studenti, pari a 13.000 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 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 e di accedere al ristorante con un rimborso annuo di 1.000 euro.

Dal confronto dei ricavi degli esercizi precedenti, si rilevano alcune partite straordinarie:

- “Contributo Regione Piemonte” relativo alla seconda parte del contributo stanziato dalla Regione Piemonte secondo quanto 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;

- Contributi a sostegno del Viaggio didattico “Alla ricerca del Grande Fiume”;
- Effetto positivo, pari a circa 285.000 euro, della donazione modale della Cascina Albertina: nel corso del 2007 l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata formalmente inserita tra gli Atenei piemontesi, beneficiari della Legge Regionale 18 novembre 1999, n. 29 “Interventi per l’Università ed il Diritto allo studio universitario”. In base a questa legge l’Ateneo ha beneficiato, per il biennio 2007-2008, di un finanziamento stanziato dalla Regione Piemonte, pari alla somma di 1,5 milioni di Euro, condizionato all’acquisizione della proprietà degli spazi dedicati alla didattica. Considerato che lo scopo statutario dell’Associazione Amici dell’Università di Scienze Gastronomiche è garantire il perseguimento dei fini istituzionali e assicurare la dotazione finanziaria e il mantenimento dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, la stessa si è adoperata al fine di dotare l’Università di tutti gli spazi necessari allo svolgimento dell’attività didattica, acquistando, ristrutturando e allestendo una porzione dell’edificio denominato Cascina Albertina.
- Al fine di consentire all’Università di beneficiare dell’erogazione da parte della Regione Piemonte del finanziamento di cui alla L.R. 29/1999, l’Associazione Amici dell’Università di Scienze Gastronomiche ha deliberato la donazione modale, a favore dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, degli spazi presenti nella porzione della Cascina Albertina, in cui viene svolta l’attività didattica, dei relativi arredi, impianti, attrezzature e infrastrutture, anch’essi tutti strumentali all’attività didattica, con il conseguente accollo da parte dell’Università del relativo mutuo bancario e di altri debiti finanziari.

Infine l’Associazione Amici ha stanziato un contributo a favore dell’Università pari a 215.000 euro in osservanza di quanto previsto dal suo scopo statutario.

Tabella 55 – Sintesi dati di bilancio – Costi gestionali

Prospetto dei costi gestionali

euro/000

	Consuntivo 2004/2005			Consuntivo 2005/2006			Consuntivo 2006/2007			Consuntivo 2007/2008		
	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale
Costi per la didattica	(1.281)	(31)	(1.312)	(2.138)	(554)	(2.692)	(3.350)	(151)	(3.501)	(4.635)	(53)	(4.688)
Costi di ospitalità	(478)	(31)	(509)	(459)	(460)	(919)	(1.000)	(125)	(1.125)	(1.073)	(53)	(1.126)
Costi per stage	(382)		(382)	(693)	(94)	(787)	(1.120)		(1.120)	(1.105)		(1.105)
Costi per personale docente	(266)		(266)	(699)		(699)	(900)		(900)	(1.315)		(1.315)
Altri costi per gli studenti	(156)		(156)	(288)		(288)	(330)	(26)	(356)	(425)		(425)
Costi di ricerca										(717)		(717)
Totale	(1.281)	(31)	(1.312)	(2.138)	(554)	(2.692)	(3.350)	(151)	(3.501)	(4.635)	(53)	(4.688)
Costi di struttura	(480)	(1.330)	(1.810)	(849)	(1.497)	(2.346)	(1.168)	(1.287)	(2.455)	(1.176)	(1.148)	(2.324)
Totale	(480)	(1.330)	(1.810)	(849)	(1.497)	(2.346)	(1.168)	(1.287)	(2.455)	(1.176)	(1.148)	(2.324)
Oneri finanziari	-	(51)	(51)	(4)	(160)	(164)	(20)	(194)	(214)	(36)	(254)	(290)
Imposte		(40)	(40)	(31)	(20)	(51)	(101)	(13)	(114)	(139)	(11)	(150)
Ammortamenti e accantonamenti	(20)	(1.116)	(1.136)	(44)	(204)	(248)	(53)	(276)	(329)	(87)	(225)	(312)
Contributo a Università di Scienze Gastronomiche											(285)	(285)
Oneri Straordinari											(215)	(215)
Totale	(20)	(1.207)	(1.227)	(79)	(384)	(463)	(174)	(483)	(657)	(262)	(990)	(1.252)
Totale costi	(1.781)	(2.568)	(4.349)	(3.066)	(2.435)	(5.501)	(4.692)	(1.921)	(6.613)	(6.073)	(2.191)	(8.264)

Dal raffronto dei costi dei quattro 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 tre unità, a seguito dell'espletamento delle procedure di valutazione comparativa precedentemente bandite; in particolare, si tratta di un docente di I fascia, di un docente di II fascia e di un ricercatore, che, sommandosi ai docenti già inseriti nell'organico dell'Ateneo, portano a otto 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 Studi; si tratta di contratti di lavoro attivati per un limitato periodo di tempo, a partire dall'inizio del corso fino alla fine dell'anno accademico. Nell'arco dell'anno accademico 2007/2008 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 25 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.

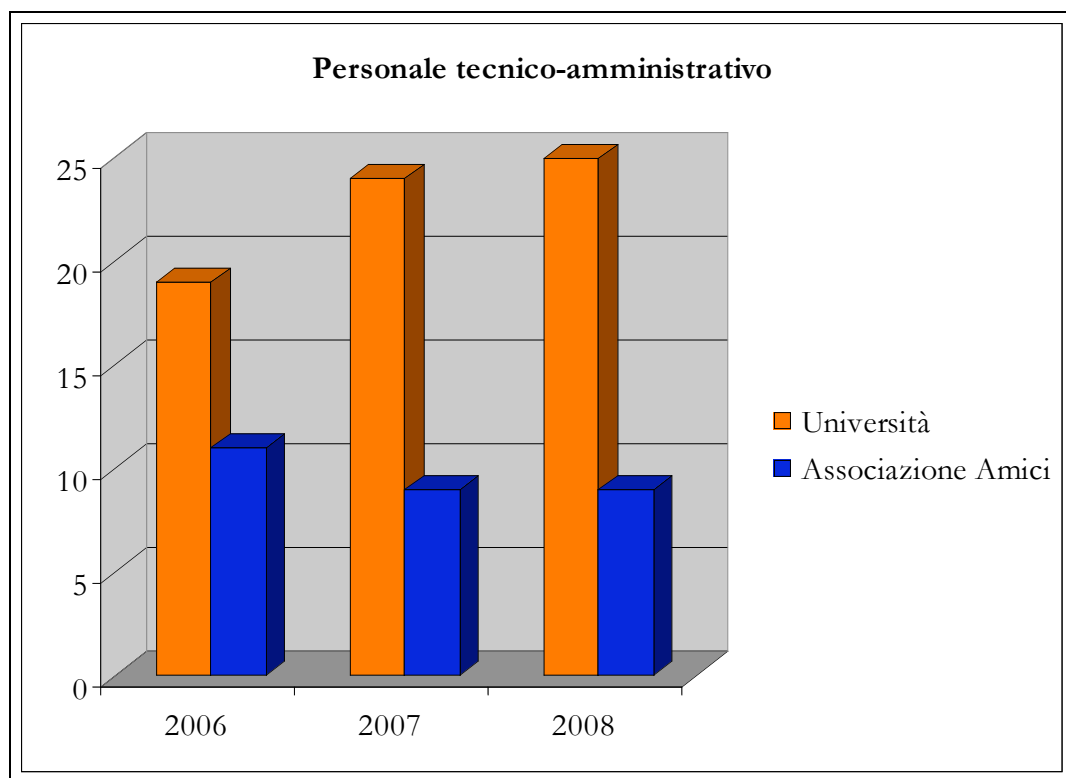
I costi per l'ospitalità e i costi di struttura gravanti sul bilancio dell'Università sono in linea con l'esercizio precedente.

Per quanto concerne il personale tecnico-amministrativo, impegnato a diretto supporto dell'attività didattica, questo ha fatto registrare, nell'esercizio 2007/2008, un incremento di tre unità, giustificato dalla necessità di assicurare la copertura dell'accresciuta attività lavorativa, conseguente all'attivazione del Corso di Laurea Specialistica, 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 tre 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 56 – Personale tecnico-amministrativo al 31/12/2006, 31/12/2007 e 31/12/2008

	31-12-2006	31-12-2007	31-12-2008
Università	19	24	25
Associazione Amici	11	9	9
TOTALE	30	33	34

Grafico 49 – Personale tecnico-amministrativo



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’esonero dal pagamento della retta universitaria sono contabilizzati come minori entrate.

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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

Tabella 57 – Diritti all'esonero assegnati agli studenti del Corso di Laurea nell'a.a. 2007/2008.

Corso di Laurea triennale	Diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria			
	€ 19.000	€ 14.000	€ 10.000	€ 5.000
Diritti all'esonero per studenti EU	6	6	10	2
Diritti all'esonero per studenti extra-EU	7	5	2	-

Tabella 58 – Diritti all'esonero assegnati agli studenti del Corso di Laurea Specialistica nell'a.a. 2007/2008

Corso di Laurea Specialistica	Diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria
Diritti all'esonero per studenti EU ed extra EU	€ 9.000 5

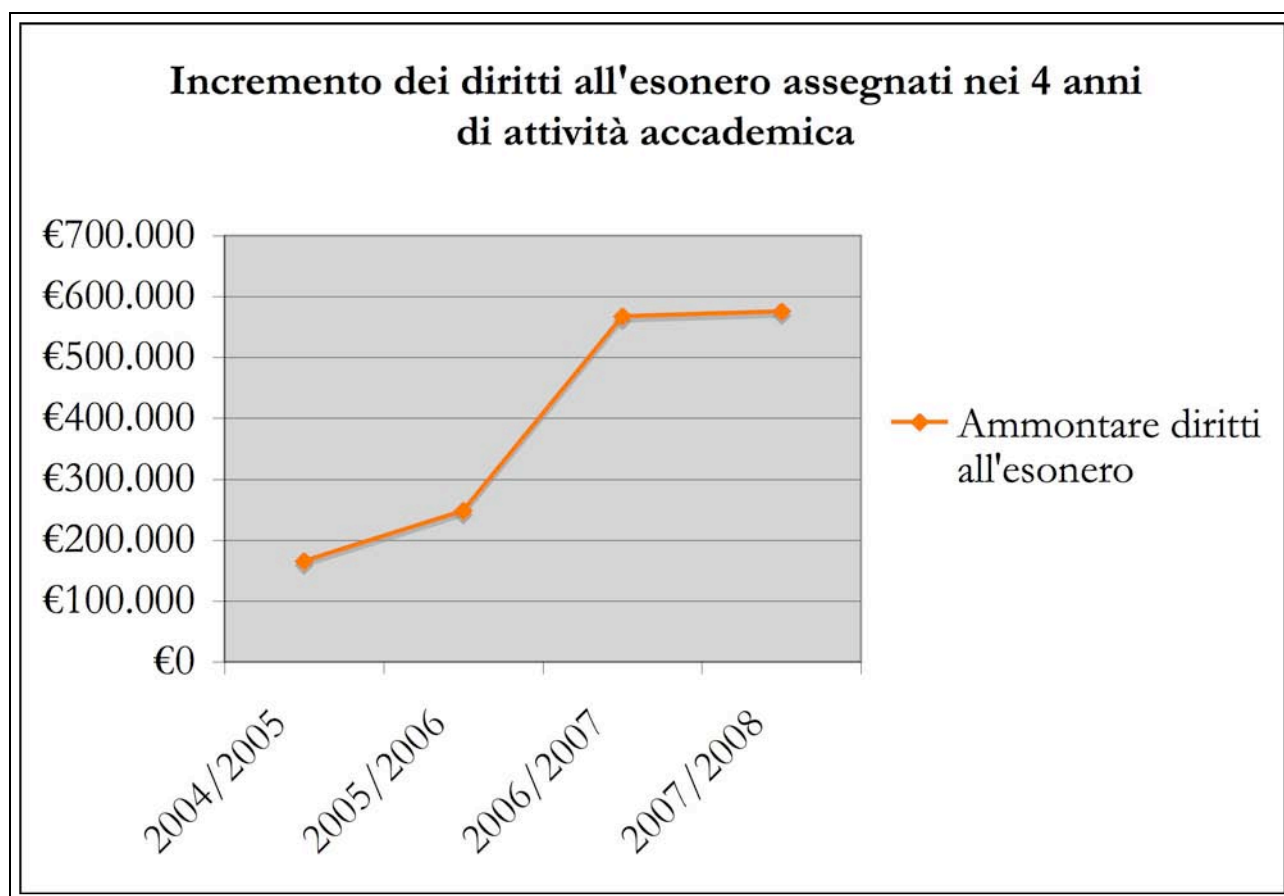
Nell'anno accademico 2007/2008, l'importo complessivo dei diritti all'esonero riconosciuto agli studenti dei tre anni del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e del I anno del Corso di Laurea Specialistica ammonta a 576.000 euro, considerando le riassegnazioni effettuate a seguito delle revocche 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 2007/2008, 43 studenti, pari al 23% circa degli studenti frequentanti, sono risultati assegnatari del diritto all'esonero dal pagamento della retta universitaria.

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 59 – Diritti all'esonero assegnati nei quattro esercizi

	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008
Ammontare diritti all'esonero	€166.000	€248.000	€568.000	€576.000

Grafico 50 – Incidenza diritti all'esonero in ciascuno dei tre anni accademici di attività



9.4 – Il bilancio

Nel corso dell'esercizio contabile 2007/2008, 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 2008.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

STATO PATRIMONIALE

	31 agosto 2008 €	31 agosto 2007 €
ATTIVO		
A) CREDITI VERSO ASSOCIAZIONE PER DOTAZIONE PATRIMONIALE		250.000
B) IMMOBILIZZAZIONI		
I. IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
1) costi di impianto ed ampliamento	7.344	11.015
3) diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	17.018	15.793
7) altre	109.805	118.018
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	134.167	144.827
II. IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
4) Mobili e arredi	24.490	10.921
Macchine uff.elettroniche	6.410	
Volumi per biblioteca	42.522	
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	73.422	10.921
III. IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	15.398	10.048
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	15.398	10.048
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	222.987	165.796
C) ATTIVO CIRCOLANTE		
II. CREDITI		
1) verso studenti	68.400	101.900
5) verso altri	2.061.939	803.831
TOTALE CREDITI	2.130.339	905.731
IV. DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1) depositi bancari e postali	140.224	495.233
3) danaro e valori in cassa	1.456	4.880
TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	141.680	500.113
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	2.272.019	1.405.844
D) RATEI E RISCONTI		
disaggio su prestiti		
ratei e risconti	135.974	264.740
TOTALE RATEI E RISCONTI	135.974	264.740
TOTALE ATTIVO	2.630.980	2.086.379

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

STATO PATRIMONIALE

PASSIVO

	31 agosto 2008	31 agosto 2007
	€	€
A) PATRIMONIO NETTO		
I. Patrimonio libero		
* risultato della gestione esercizio in corso	(12.896)	(88.834)
* risultato della gestione esercizio precedente	(879.434)	(790.600)
II. Fondo di dotazione	0	
* fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	1.000.000
TOTALE PATRIMONIO NETTO	107.670	120.566
B) FONDI PER RISCHI ED ONERI	30.800	36.450
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO	138.526	110.878
D) DEBITI		
2) debiti verso banche	632.016	400.000
3) debiti verso altri finanziatori	285.000	
7) debiti verso fornitori	615.752	542.153
12) debiti tributari	55.878	183.686
13) debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	80.761	50.237
14) altri debiti	324.563	292.690
TOTALE DEBITI	1.993.970	1.468.766
E) RATEI E RISCONTI		
ratei e risconti	360.014	349.718
TOTALE RATEI E RISCONTI	360.014	349.718
TOTALE PASSIVO	2.630.980	2.086.379
CONTI D'ORDINE		
Beni in leasing	339.332	245.092
Impegni per contratti di leasing	187.191	152.159
TOTALE CONTI D'ORDINE	526.523	397.251

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2008

CONTO ECONOMICO

	31 agosto 2008 €	31 agosto 2007 €
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		
1) proventi da attività istituzionale	3.526.974	3.452.809
5) altri ricavi e proventi	0	
ricavi e proventi diversi	18.365	2.891
contributi e liberalità	2.218.720	1.146.045
totale 5)	5.764.059	4.601.745
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	5.764.059	4.601.745
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
6) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	206.901	123.681
7) per servizi	2.772.230	2.376.121
8) per godimento di beni di terzi	683.029	498.731
9) per il personale:		
a) salari e stipendi	1.566.394	1.066.200
b) oneri sociali	440.846	305.475
c) trattamento di fine rapporto	54.931	46.049
totale 9)	2.062.171	1.417.724
10) ammortamenti e svalutazioni:		
a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	35.797	31.238
b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	8.502	1.927
d) svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide	0	
totale 10)	35.300	4.267
12) accantonamenti per rischi	7.350	15.950
14) oneri diversi di gestione	86.541	101.591
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	5.897.821	4.571.231
DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	(133.762)	30.513
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI		
16) altri proventi finanziari:		
d) proventi diversi dai precedenti da altri	11.078	2.440
totale 16)	11.078	2.440
17) interessi ed altri oneri finanziari verso altri	36.218	20.344
totale 17)	36.218	20.344
TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	(25.140)	(17.904)
E) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI		
20) proventi plusvalenza da donazione modale	284.752	
21) oneri		
TOTALE PROVENTI E ONERI STRAORDINARI (20-21)	284.752	
Risultato prima delle imposte (A-B + C + D + E)	125.850	12.609
22) imposte sul reddito dell'esercizio:		
irap	(138.746)	(101.443)
totale 22)	(138.746)	(101.443)
26) UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	(12.896)	(88.834)