



NUCLEO DI VALUTAZIONE DI ATENEIO

**RELAZIONE ANNUALE
DEL
NUCLEO DI VALUTAZIONE**



ANNO 2009

Appendice

Fatti di rilievo riscontrati dal Nucleo di Valutazione successivamente alla chiusura della Relazione.

Corso di Laurea triennale.

Nell'anno accademico 2010/2011 gli **studenti iscritti** al I anno del Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche sono **75**, pari all'utenza massima sostenibile fissata nell'ambito della programmazione locale degli accessi.

I 75 studenti iscritti sono stati ammessi, selezionando tra **155 candidati** all'iscrizione. Gli studenti che hanno preso parte ai test di ammissione sono stati 36 studenti stranieri e 71 studenti italiani.

Paesi di provenienza **studenti stranieri** iscritti al I anno di corso nell'anno accademico 2010/2011:

Paesi extra-UE	Paesi UE
Australia	Francia
Colombia	Germania
Ecuador	Irlanda
Ghana	Regno Unito
Giappone	Spagna
Israele	Svezia
Kenia	
Messico	
Norvegia	
Romania	
Svizzera	
Turchia	
Uruguay	
Venezuela	

Appendice

Master

Nell'anno accademico 2010/2011, considerato l'elevato numero di domande di iscrizione ai Master, l'Ateneo ha aumentato l'offerta, attivando due edizioni parallele del Master in Food Culture and Communications, a cui si affianca il Master in Italian Gastronomy and Tourism.

Alla data del 30 aprile 2011, sono iscritti alle **tre edizioni** dei Master **72 studenti**, 86% dei quali stranieri, provenienti da

Paesi extra-UE	Paesi UE
Australia	Belgio
Bahamas	Francia
Brasile	Germania
Canada	Finlandia
Colombia	Lituania
Croazia	Malta
Ecuador	Paesi Bassi
Etiopia	Regno Unito
Filippine	Svezia
India	
Messico	
Perù	
Taiwan	
Thailandia	
Turchia	
USA	

Didattica

Nell'anno accademico 2010/2011 è stata incrementata l'offerta delle attività didattiche proposte agli studenti:

➤ Laboratori di cultura e formazione enogastronomica

I laboratori sono momenti di conoscenza, confronto e discussione con personalità del mondo della cultura, della scienza e della gastronomia: gli studenti hanno la possibilità di dialogare con produttori, agricoltori, cuochi, giornalisti, accademici, imprenditori agroalimentari. L'anno accademico 2010/2011 è strutturato in 4 aree tematiche:

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

➤ Corsi a scelta degli studenti

Per ogni anno di corso, sono stati attivati 7 corsi opzionali, ampliando notevolmente la scelta delle attività proposte agli studenti.

Tra i corsi attivati, si segnalano:

- Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile
- Laboratorio di scrittura
- Vino 1 – Nozioni di base di degustazione
- Vino 2 – Stili di vino e valutazione della qualità
- Geocartografia dei territori
- Laboratorio dell'imprenditorialità
- Corso Slow Food
- Granai della memoria e tecniche filmiche
- Analisi sensoriale del vino
- Interdisciplinarietà della gastronomia
- Laboratorio di misure gastronomiche
- Tutela e gestione dell'agrobiodiversità
- Cinema e gastronomia
- Etnobotanica ed etnomicologia
- Corso sugli OGM
- Metodi di ricerca sociale applicati al territorio
- Progettazione di eventi sistemici di promozione gastronomica e turistica
- Sovranità alimentare e sostenibilità nel continente africano

Ricerca

Progetti di ricerca di maggior rilievo.

- Creazione di un sistema di valutazione qualitativo denominato “Indice di Pollenzo”, basato su indici multicriteriali che considerano aspetti di valutazione sensoriale, ricadute sociali, culturali ed etiche e parametri di sostenibilità ambientale legati alla fase di generazione delle materie prime.
- Progettazione di un archivio elettronico multimediale, accessibile tramite Internet, finalizzato alla raccolta critica dei dati relativi ai patrimoni materiali e immateriali della tradizione, al fine di archiviare e analizzare i saperi del cibo che contribuiscono alla costituzione di una memoria tradizionale della Regione.

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. 8
4. La didattica	
4.1 – Quadro dell'offerta formativa	pag. 11
4.2 – L'andamento delle iscrizioni ai Corsi di Studio attivati dall'Ateneo	pag. 16
4.3 – L'attrattiva esercitata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla popolazione studentesca italiana e straniera	pag. 19
4.4 – Profilo degli studenti immatricolati e iscritti ai Corsi di Studio	pag. 22
4.5 – Andamento della carriera accademica degli studenti iscritti all'Ateneo	pag. 28
4.6 – Composizione del corpo docente: docenti di ruolo e docenti a contratto	pag. 30
4.7 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti	pag. 33
4.8 – Il personale tecnico-amministrativo	pag. 34
4.9 – Le strutture per lo svolgimento dell'attività didattica	pag. 35
5. Il sistema di valutazione della didattica	
5.1 – Premessa	pag. 39
5.2 – Metodologia e strumento della rilevazione	pag. 39
5.3 – Il grado di copertura dell'indagine	pag. 43
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 Magistrale	pag. 64
5.6 – Anni accademici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007 – 2007/2008 – 2008/2009: criticità a confronto (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche)	pag. 69
5.7 – Anno accademico 2008/2009: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea triennale	pag. 72
5.8 – Anno accademico 2008/2009: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno dei moduli attivati nel Corso di Laurea Magistrale	pag. 74

5.9 – Considerazioni finali sul livello di soddisfazione manifestato dagli studenti della Facoltà	pag. 76
5.10 – Diffusione dei risultati	pag. 79
6. La valutazione dell'esperienza universitaria da parte dei laureandi	
6.1 – Lo strumento della rilevazione	pag. 80
6.2 – La metodologia della rilevazione	pag. 85
6.3 – Il grado di copertura dell'indagine	pag. 86
6.4 – Le caratteristiche dei laureandi rispondenti al questionario	pag. 88
6.5 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine	pag. 94
6.6 – I risultati dell'indagine	pag. 94
7. La ricerca	
7.1. – Il contesto	pag. 99
7.2 – Le linee di ricerca	pag. 99
7.3 – L'Area ricerca	pag. 100
7.4 – L'attività	pag. 102
7.5 – Attività extra-didattica: conferenze e convegni	pag. 106
7.6 – La biblioteca	pag. 110
8. I servizi per gli studenti	
8.1 – Premessa	pag. 112
8.2 – I viaggi didattici	pag. 112
8.3 – Il servizio Case dello studente	pag. 120
8.4 – Il servizio ristorante	pag. 122
8.5 – I personal computer portatili	pag. 124
9. La gestione amministrativa: gli aspetti economico-patrimoniali	
9.1 – Considerazioni generali	pag. 126
9.2 – La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'esercizio 2007/2008	pag. 126
9.3 – I diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria	pag. 129
9.4 – Il bilancio	pag. 131

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* registrato dalle aree prese in considerazione, traendo utili indicazioni sul loro andamento, dalla data di istituzione dell'Ateneo.

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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 2008/2009, oggetto dell'attività di valutazione alla base della presente Relazione, è coinciso con il quinto anno accademico di attività, all'avvio del quale l'Ateneo ha messo in atto la riforma degli ordinamenti didattici dei propri Corsi di Studio, conformemente a quanto stabilito dal DM 270/2004. Pertanto, a decorrere dall'anno accademico 2008/2009, l'offerta formativa dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è articolata nel Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche, progettato sulla base della Classe di Laurea L-26 – Scienze e Tecnologie alimentari e nel Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico, progettato sulla base della Classe di Laurea LM-49 – Progettazione e gestione dei sistemi turistici.

Precedentemente all'attivazione di questi Corsi, presso l'Ateneo erano attivati due Corsi di Studio: il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, appartenente alla Classe di Laurea L-20 – Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali, attivato sin dall'istituzione dell'Ateneo, e il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, appartenente alla Classe di Laurea specialistica L-78/S – Scienze e tecnologie agroalimentari, attivato a decorrere dall'anno accademico 2007/2008, in concomitanza con il completamento del primo ciclo del Corso di Laurea triennale. I suddetti Corsi di Studio erano stati progettati sulle Classi di Laurea di cui ai Decreti Ministeriali 4 agosto 2000 e 28 novembre 2000, emanati in attuazione del DM 509/1999; gli organi accademici, tuttavia, erano in attesa dei decreti che istituissero le nuove Classi di Laurea, in attuazione di quanto disposto dal DM 270/2004, in grado di consentire la progettazione di percorsi formativi sulla base di insegnamenti maggiormente idonei a rispondere alle necessità didattiche proprie dei due Corsi di Studio.

Con l'emanazione dei decreti istitutivi delle nuove Classi di Laurea, in seno agli organi accademici dell'Ateneo si è sviluppato il dibattito volto a individuare quali tra le nuove Classi di Laurea meglio si prestassero alla riformulazione dell'offerta formativa complessiva dell'Ateneo. L'analisi dei contenuti delle nuove Classi di Laurea ha fatto sì che gli organi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche procedessero alla riprogettazione dei due Corsi di Studio già istituiti, sfociata, per il Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche, nella proposta di trasformazione sulla base della Classe di Laurea L-26 – Scienze e Tecnologie alimentari, e, per il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, nella proposta di istituzione del nuovo Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico sulla base della Classe di Laurea Magistrale LM-49 – Progettazione e gestione dei sistemi turistici, che ha sostituito il citato Corso di Laurea Specialistica, senza, quindi, che venisse incrementata l'offerta formativa dell'Ateneo.

Le ragioni alla base della proposta di trasformazione del Corso di Laurea triennale e di sostituzione del Corso di Laurea Specialistica nei nuovi corsi configurati dal DM 270/2004 consistono nella definizione di un quadro formativo ancora più aderente all'obiettivo dell'Ateneo di formare un laureato 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, alla conoscenza del contesto socio-antropologico dei territori di provenienza dei prodotti alimentari di qualità e che possieda le cognizioni necessarie per collocare tale processo produttivo sia nell'economia di mercato che nella comunicazione. Il percorso magistrale permette allo studente di apprendere quanto necessario per l'esercizio di una professione legata alla conoscenza del turismo enogastronomico, del marketing dei prodotti di qualità e alla promozione e tutela dei beni alimentari legati al territorio. Tale competenza permette di estendere quelle che sono le conoscenze relative al prodotto alimentare al patrimonio enogastronomico e alla sua fruizione turistica.

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, Ateneo con attività didattica bilingue (italiano e inglese), istituita con l'intento 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 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 per l'istituzione e l'attivazione dei Corsi di Laurea. Se si considera che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è un Ateneo di recente istituzione, si comprende quanta parte abbia il Nucleo di Valutazione nel monitorare costantemente che si 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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 2008/2009 è coinciso con il quinto anno di attività dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, che ha visto l’Ateneo impegnato nel processo di riforma dell’ordinamento didattico dei propri Corsi di Studio, secondo quanto stabilito dal DM 270/2004.

Per l’attività di valutazione del Nucleo, disporre dei dati relativi alla rilevazione dell’opinione degli studenti frequentanti di un intero quinquennio costituisce un elemento particolarmente positivo, in quanto partendo dall’osservazione dei risultati ottenuti nel primo quadriennio di attività, confrontandoli con i dati relativi al quinto 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 Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico.

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 all'esercizio delle facoltà sensoriali, finalizzate a una valutazione oggettiva e soggettiva delle bevande e dei cibi, completano l'iter formativo degli studenti dell'Ateneo. In modo particolare, si vuole sottolineare che scopo di tale complesso iter formativo è 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 Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico, 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 Magistrale 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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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.

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 2008/2009, ai tre anni del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e al biennio Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico.

Tabella 1 – Manifesto degli studi – A.A. 2008/2009

Anno di corso	Insegnamento	Modulo	Settore	CFU	Tipo attività
I anno	Elementi di biologia generale	Biologia vegetale	BIO/03	5	Attività formativa di base
		Biologia animale	BIO/05	5	Attività formativa di base
	Elementi di informatica e statistica	Elementi di calcolo e di elaborazione dei dati	ING-INF/05	3	Attività formativa di base
		Informatica	ING-INF/05	3	Attività formativa di base
		Statistica	SECS-S/01	5	Attività formativa di base
	Scienze molecolari di base	Scienze molecolari di base	CHIM/06	9	Attività formativa di base
	Basi molecolari del gusto	Basi molecolari del gusto	BIO/09	4	Attività caratterizzante
	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia degli alimenti	MED/42	5	Attività caratterizzante
	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	Storia dell'alimentazione	M-STO/01	4	Attività affini e integrative
		Storia dell'agricoltura	M-STO/04	4	Attività affini e integrative
Abilità informatiche	Abilità informatiche	ING-INF/05	3	Altre Attività formative	
Lingua italiana per stranieri	Lingua italiana per stranieri	L-FIL-LET/12	5	Altre Attività formative	
Lingua inglese	Lingua inglese	L-LIN/12	5	Altre Attività formative	
Stage I anno	Stage del 1° anno		4	Altre Attività formative	
	Elaborati di stage del 1° anno		2	Altre Attività formative	

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

II anno	Produzioni agroalimentari	Produzioni vegetali	AGR/02	5	Attività caratterizzante
		Produzioni animali	VET/04	5	Attività caratterizzante
	Viticultura e enologia	Viticultura	AGR/03	5	Attività caratterizzante
		Enologia	AGR/03	5	Attività caratterizzante
	Analisi sensoriale	Analisi sensoriale	AGR/15	5	Attività caratterizzante
	Tecnologie alimentari	Istituzioni di tecnologie alimentari	AGR/15	5	Attività caratterizzante
		Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15	4	Attività caratterizzante
Storia della cucina e del vino	Storia del vino	M-STO/01	4	Attività affini e integrative	
	Storia della cucina e della gastronomia	M-STO/04	4	Attività affini e integrative	
Stage II anno	Stage del 2° anno		4	Altre Attività formative	
	Elaborati di stage del 2° anno		2	Altre Attività formative	
III anno	Economia e diritto agroalimentare	Economia dell'azienda agroalimentare	AGR/01	5	Attività caratterizzante
		Marketing dei prodotti alimentari di qualità	AGR/01	5	Attività caratterizzante
		Diritto alimentare	IUS/14	3	Attività caratterizzante
	Sistemi e tecnologie di ristorazione	Sistemi e tecnologie di ristorazione	AGR/15	4	Attività caratterizzante
	Geografia e turismo	Geografia e turismo	M-GGR/01	5	Attività affini e integrative
	Sociologia dell'ambiente e del territorio	Sociologia dell'ambiente e del territorio	SPS/10	5	Attività affini e integrative
	Alimentazione e nutrizione umana	Alimentazione e nutrizione umana	BIO/09	5	Attività caratterizzante
	Antropologia culturale	Antropologia culturale	M-DEA/01	5	Attività affini e integrative
	Filosofia e semiotica dell'alimentazione	Estetica gastronomica	M-FIL/04	5	Attività affini e integrative
		Semiotica della percezione e dell'alimentazione	M-FIL/05	5	Attività affini e integrative
Stage III anno	Stage del 3° anno		4	Altre Attività formative	
	Elaborati di stage del 3° anno		3	Altre Attività formative	
Elaborato finale	Elaborato finale		5	Altre Attività formative	

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Tabella 2 – Manifesto degli studi – a.a. 2008/2009 – Corso di Laurea Magistrale

Insegnamento	Modulo	Settore	CFU	Tipo attività
Commercio internazionale e gestione dei prodotti agroalimentari	Commercio internazionale	SECS-P/08	4	Attività caratterizzante
	Economia e gestione delle imprese turistiche	SECS-P/07	4	Attività caratterizzante
Valore economico e sociale della gastronomia	Etica dell'alimentazione	AGR/01	2	Attività affini e integrative
	Estimo sociale	AGR/01	4	Attività affini e integrative
	Contabilità e tecnica amministrativa	AGR/01	2	Attività affini e integrative
Diritto ambientale e alimentare europeo	Diritto ambientale e alimentare europeo	IUS/14	4	Attività caratterizzante
Pubblicità e comunicazione sociale	Pubblicità e comunicazione sociale	L-ART/06	4	Attività caratterizzante
Semiotica e comunicazione visiva	Identità visive e linguaggi multimediali	L-ART/06	2	Attività caratterizzante
	Semiotica della cultura e delle pratiche di consumo	M-FIL/05	6	Attività affini e integrative
Sociologia del turismo e della comunicazione	Ecologia della comunicazione	SPS/08	3	Attività caratterizzante
	Sociologia delle organizzazioni	SPS/07	3	Attività caratterizzante
	Sociologia del turismo enogastronomico	SPS/10	5	Attività caratterizzante
Scienze e tecnologie alimentari	Sistemi di qualità nella filiera alimentare	AGR/15	4	Attività affini e integrative
	Logistica della distribuzione e packaging	AGR/15	4	Attività affini e integrative
	Food policy	BIO/09	4	Attività affini e integrative
Lingua e lessicografia alimentare inglese	Lingua e lessicografia alimentare inglese	L-LIN/12	4	Attività caratterizzante
Lingua e lessicografia alimentare francese	Lingua e lessicografia alimentare francese	L-LIN/04	4	Attività caratterizzante
Storia del territorio e dei prodotti tipici	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	4	Attività caratterizzante
	Storia dei prodotti tipici	M-STO/04	5	Attività caratterizzante
Geografia	Geografia delle risorse agroalimentari	M-GGR/01	4	Attività caratterizzante
	Geografia della produzione sostenibile	M-GGR/02	4	Attività caratterizzante

4.2 – L’andamento delle iscrizioni ai Corsi di Studio attivati dall’Ateneo

Il Nucleo di Valutazione ha ritenuto opportuno, approfittando della disponibilità dei dati relativi ai precedenti anni accademici, 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 ai Corsi di Studio attivati dall’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nei cinque 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 cinque anni accademici di attività dell’Ateneo, gli studenti che hanno abbandonato gli studi e, per differenza, gli studenti “frequentanti”.

Tabella 3 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi nei primi 5 anni di attività dell’Ateneo – Corso di Laurea triennale

	Studenti iscritti al I anno di corso	Studenti che hanno abbandonato gli studi			Studenti frequentanti
		a 1 anno dall’iscrizione	a 2 anni dall’iscrizione	Totale	
2004/2005	73	ND	ND	- 13	60
2005/2006	66	-5	-	-5	61
2006/2007	63	-4	-2	-6	57
2007/2008	58	-1	-7	-8	50
2008/2009	68	-3	-	-3	65

Dall’analisi dei dati si rileva che la raccolta delle iscrizioni registra un’apparente flessione nei primi quattro anni di attività, ampiamente compensata dalla parallela riduzione del numero di studenti rinunciatari. La migliorata capacità dell’Ateneo di comunicare i contenuti della propria offerta formativa e i profili professionali che intende formare hanno consentito di attrarre studenti effettivamente motivati, determinando comunque un incremento delle iscrizioni e dei frequentanti, evidente negli ultime anni accademici.

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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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

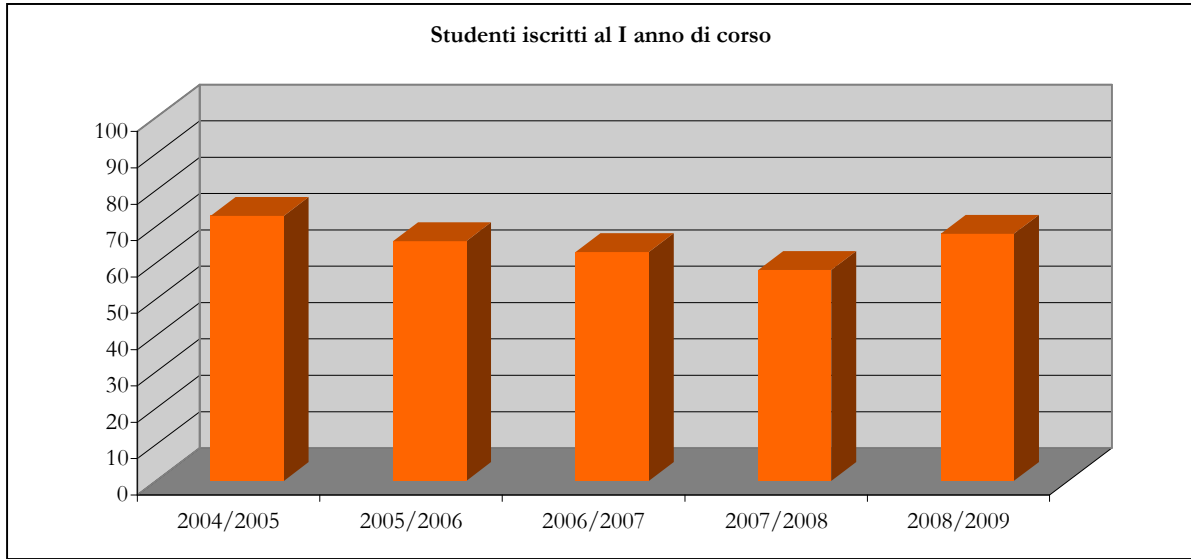


Grafico 2 – Studenti che hanno abbandonato gli studi nei cinque anni di attività accademica – Corso di Laurea

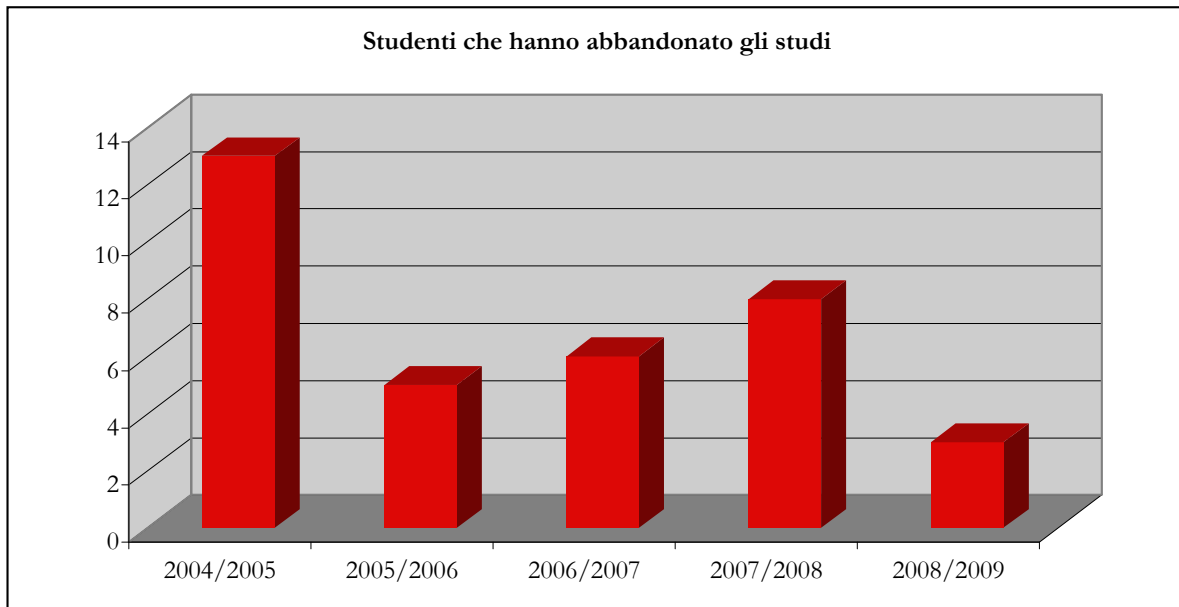
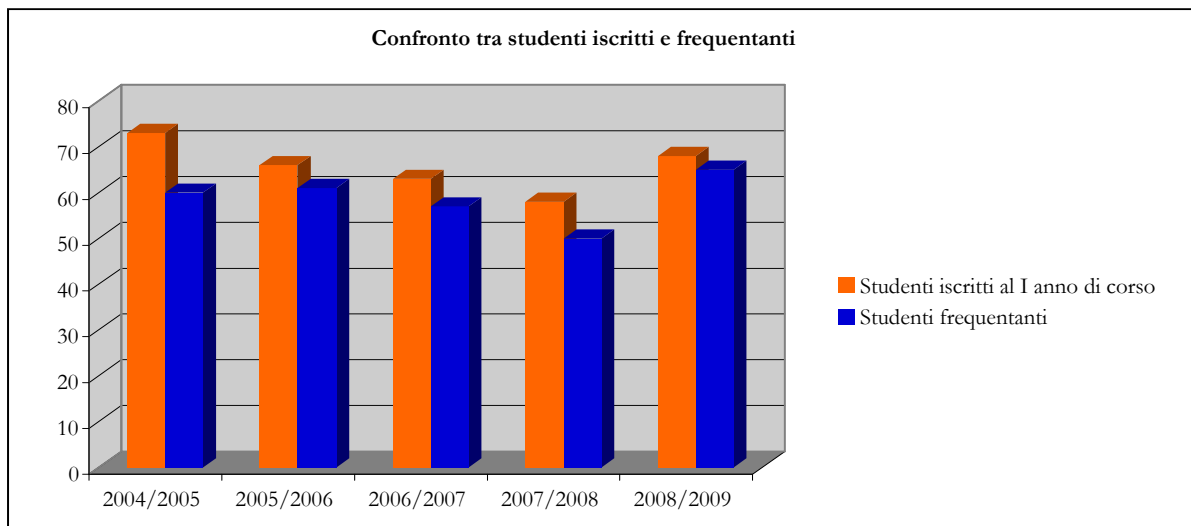


Grafico 3 – Studenti immatricolati/iscritti e frequentanti nei cinque anni accademici – Corso di Laurea



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

L'anno accademico 2008/2009 ha visto l'attivazione del Corso di Laurea Magistrale, conseguenza della trasformazione del preesistente Corso di Laurea Specialistica, con il numero di iscritti evidenziato dalla tabella che segue.

Tabella 4 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi – Corso di Laurea Magistrale

	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica/Magistrale	Studenti che hanno abbandonato gli studi	Studenti frequentanti
2007/2008	20	0	20
2008/2009	20	-1	19
Totale	40	-1	39

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

Tabella 5 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi – Dato complessivo Corso di Laurea triennale e Corso di Laurea Magistrale

	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea triennale	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica/Magistrale	Studenti che hanno abbandonato gli studi	Studenti frequentanti
2004/2005	73	0	-13	60
2005/2006	66	0	-5	61
2006/2007	63	0	-6	57
2007/2008	58	20	-8	70
2008/2009	68	20	-4	84
Totale	328	40	-36	332

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, 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 cinque anni accademici di attività, suddivisi per nazionalità.

Tabella 6 – 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	Matricole straniere 08/09
Argentina	0	0	0	1	0
Australia	0	0	1	1	1
Austria	2	0	2	0	0
Brasile	0	0	0	0	1
Canada	0	1	0	2	1
Cina	0	0	0	1	0
Ecuador	0	0	0	1	0
Francia	0	2	1	1	0
Germania	2	7	4	4	6
Giappone	4	0	1	0	0
Gran Bretagna	1	1	0	2	1
Grecia	0	1	0	0	0
India	0	0	0	0	1
Irlanda	0	0	1	0	0
Israele	0	0	0	0	1
Kenya	0	2	2	2	1
Marocco	0	0	0	1	0
Messico	2	0	0	0	0
Olanda	0	1	0	1	1
Palestina	1	0	0	0	0
San Marino	0	0	1	0	0
Senegal	0	0	0	1	0
Spagna	0	0	1	0	0
Svezia	1	0	0	0	0
Svizzera	3	1	4	0	1
Trinidad e Tobago	0	0	1	0	0
Turchia	1	1	1	0	0
Ucraina	1	0	0	0	0
Ungheria	1	0	0	0	0
USA	5	3	2	1	3
TOTALE	24	20	22	19	18

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

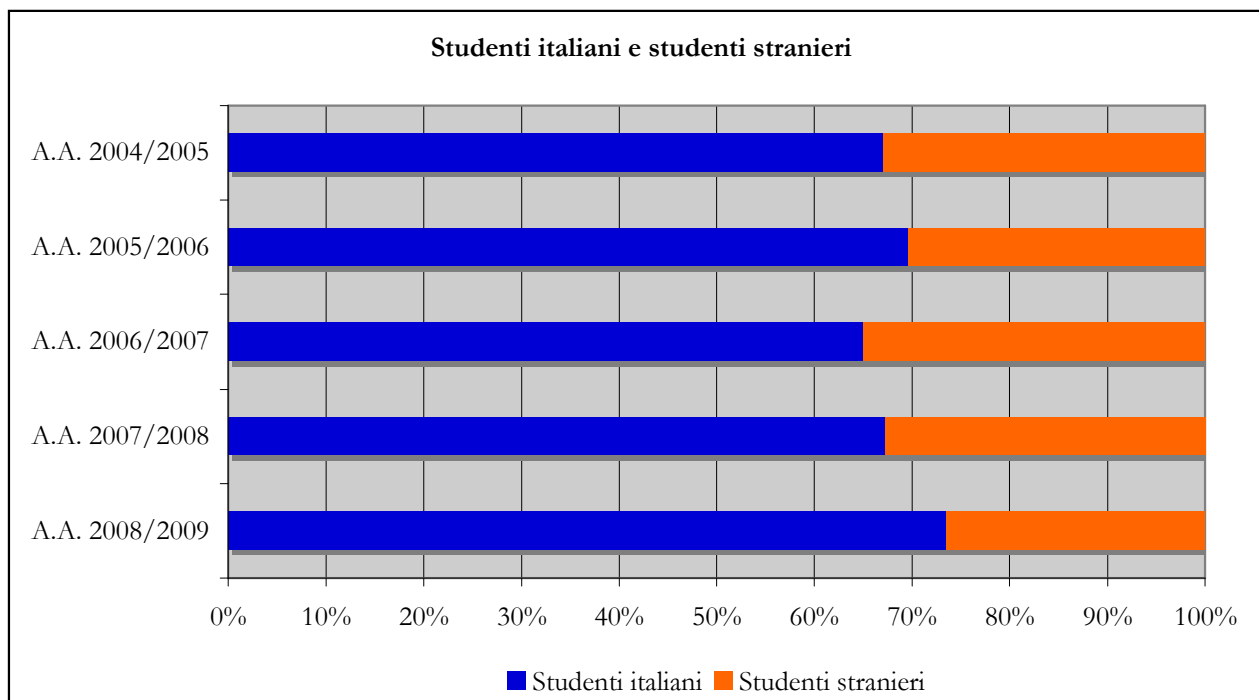
I valori sopra esposti, rapportati al numero di studenti iscritti in ciascuno degli anni accademici in esame, rilevano, per i primi quattro anni, una presenza percentuale di studenti stranieri iscritti stabilmente assestata sopra il 30%; nell'anno accademico 2008/2009, nonostante l'incremento del numero di iscritti, si registra una flessione della presenza di studenti stranieri.

Tabella 7 – 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%
A.A. 2008/2009	50	18	68
	73,53%	26,47%	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



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 2008/2009, 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.

Tabella 8 – 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	Matricole a.a. 2008/2009
Abruzzo	0	1	2	0	1
Basilicata	0	0	1	0	0
Calabria	0	0	1	0	0
Campania	0	1	1	1	0
Emilia Romagna	4	4	2	2	0
Lazio	5	2	0	3	3
Liguria	2	1	1	3	3
Lombardia	11	9	13	16	15
Marche	1	1	0	0	0
Molise	0	1	0	0	1
Piemonte	19	15	12	11	17
Puglia	0	0	3	1	1
Sardegna	0	1	0	0	1
Sicilia	0	5	1	0	3
Toscana	1	2	2	2	1
Trentino	1	1	0	0	1
Umbria	0	1	0	0	0
Valle d'Aosta	0	0	0	0	1
Veneto	5	1	1	0	2
Estero	0	0	1	0	0
TOTALE	49	46	41	39	50

Prendendo ora in esame i dati relativi al Corso di Laurea Specialistica/Magistrale, si rileva che dei 20 studenti iscritti nell'anno accademico 2007/2008, 19 sono di nazionalità italiana e uno di nazionalità svizzera, mentre dei 20 studenti iscritti nell'anno accademico 2008/2009, 18 sono di nazionalità italiane, uno di nazionalità olandese e uno francese..

Nel prospetto che segue, gli studenti italiani del Corso di Laurea Specialistica/Magistrale sono suddivisi in base alla regione di provenienza.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Tabella 9 – Regione di provenienza studenti italiani – Corso di Laurea Magistrale

	Iscritti a.a. 2007/2008	Iscritti a.a. 2008/2009
Emilia Romagna	2	2
Lazio	2	0
Liguria	1	0
Lombardia	5	8
Molise	0	1
Piemonte	6	6
Sicilia	0	1
Toscana	1	1
Trentino	1	0
Veneto	1	0
TOTALE	19	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/Magistrale. Il prospetto che segue evidenzia gli studenti iscritti al I anno di corso, distinguendoli per Ateneo di provenienza.

Tabella 10 – Ateneo di provenienza degli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale

Ateneo di provenienza	Iscritti a.a. 2007/2008	%	Iscritti a.a. 2008/2009	%
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	18	90%	18	90%
Altri Atenei	2*	10%	2**	10%
Totale	20	100%	20	100%

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

** di cui, 1 Università degli Studi di Pavia, 1 Università degli Studi di Perugia

4.4 – 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 2008/2009 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 cinque anni di attività accademica.

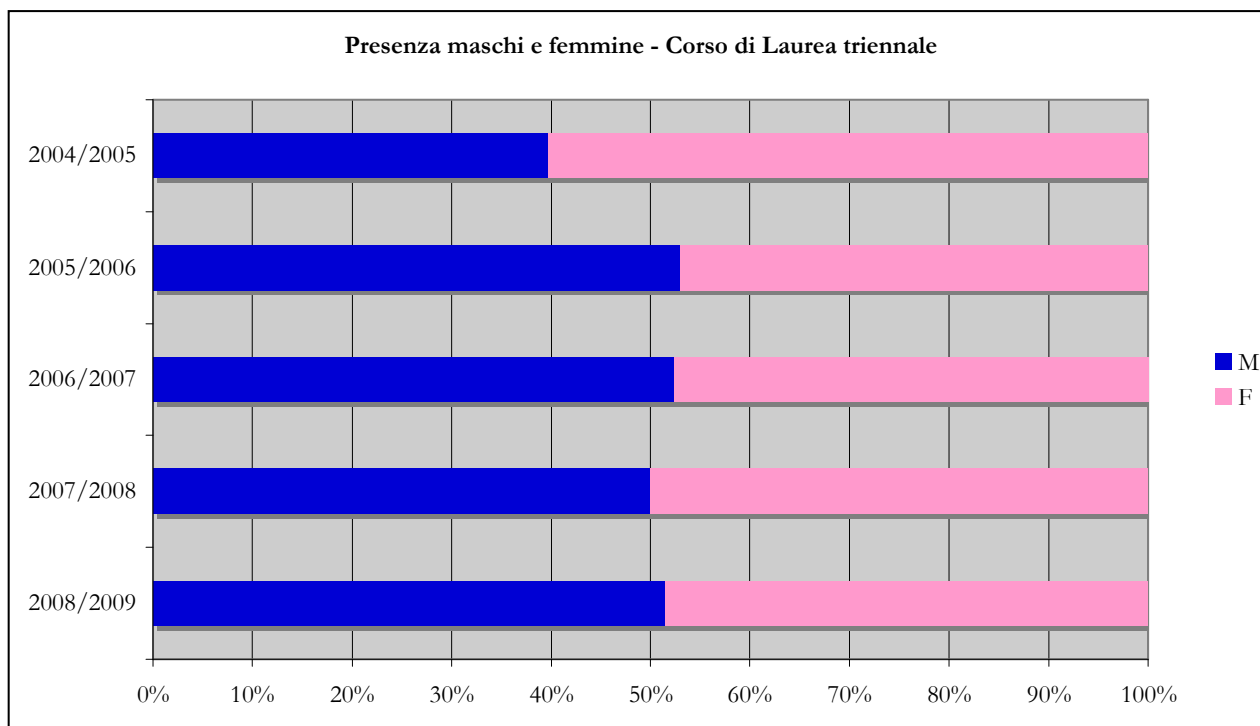
Nella tabella e nel grafico successivi sono evidenziati i dati relativi alla presenza maschile e femminile nel Corso di Laurea triennale.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Tabella 11 – 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
2008/2009	35	33	68

Grafico 5 – Andamento iscrizione maschi e femmine al Corso di Laurea triennale



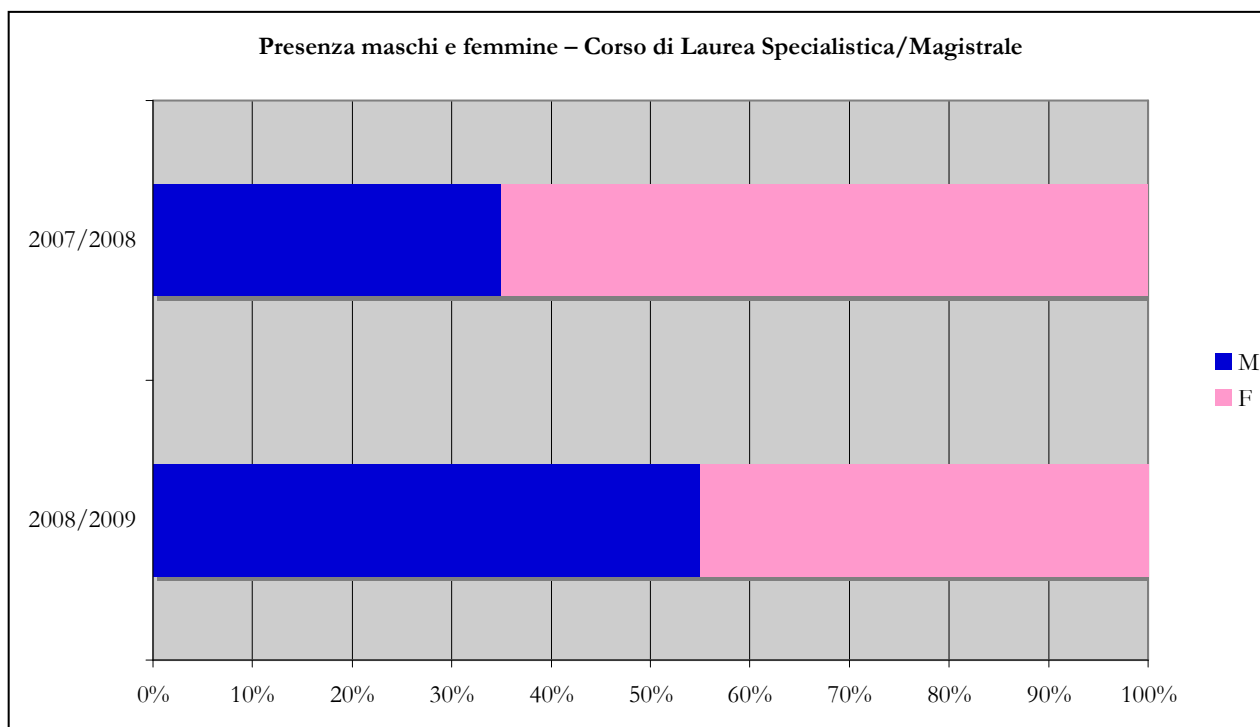
Dalla lettura dei dati di cui sopra si rileva che le iscrizioni nel primo anno di attività accademica hanno fatto registrare una prevalenza di femmine rispetto ai maschi, mentre nei successivi anni accademici le iscrizioni sono andate verso un sostanziale equilibrio tra presenza maschile e presenza femminile.

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

Tabella 12 – Maschi e femmine iscritti al Corso di Laurea Magistrale

	M	F	Totale
2007/2008	7	13	20
2008/2009	11	9	20

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



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 2008/2009, in questa sede sotto esame, si nota una consistente presenza di liceali 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.

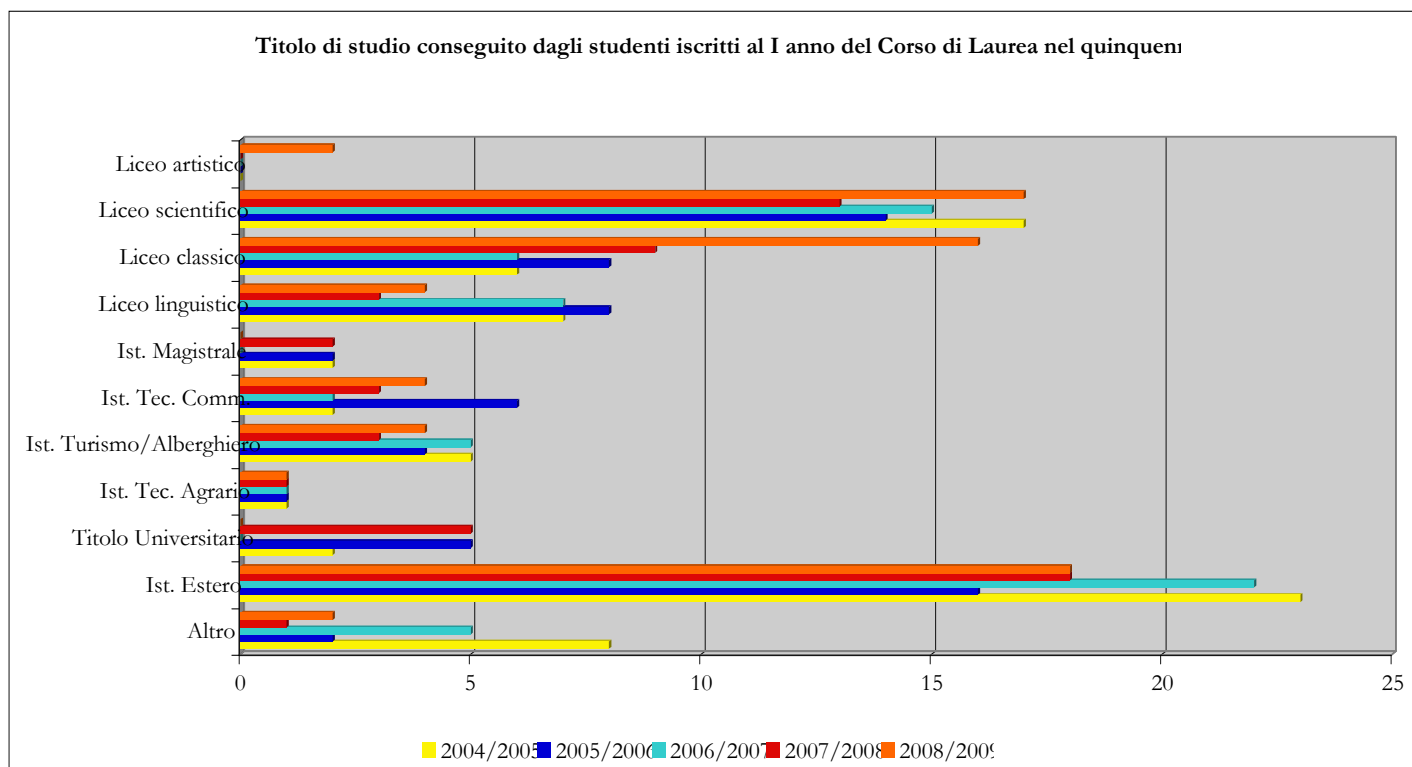
Conoscere la scuola o l'istituto di provenienza degli studenti è particolarmente significativo soprattutto per l'attività di comunicazione all'esterno dell'offerta formativa attivata annualmente dall'Ateneo; infatti, la conoscenza del bacino di provenienza delle matricole consente di programmare nel 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 2009

Tabella 13 – Titolo di studio conseguito dagli studenti iscritti nel quinquennio 2004/2009

Titolo di studio	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009
Liceo artistico	0	0	0	0	2
Liceo scientifico	17	14	15	13	17
Liceo classico	6	8	6	9	16
Liceo linguistico	7	8	7	3	4
Ist. Magistrale	2	2	0	2	0
Ist. Tecnico Commerciale	2	6	2	3	4
Ist. Turismo/Alberghiero	5	4	5	3	4
Ist. Tecnico Agrario	1	1	1	1	1
Titolo Universitario	2	5	0	5	0
Ist. Estero	23	16	22	18	18
Altro	8	2	5	1	2
Totale	73	66	63	58	68

Grafico 7 – Titolo di studio conseguito dagli studenti iscritti nel quinquennio 2004/2009



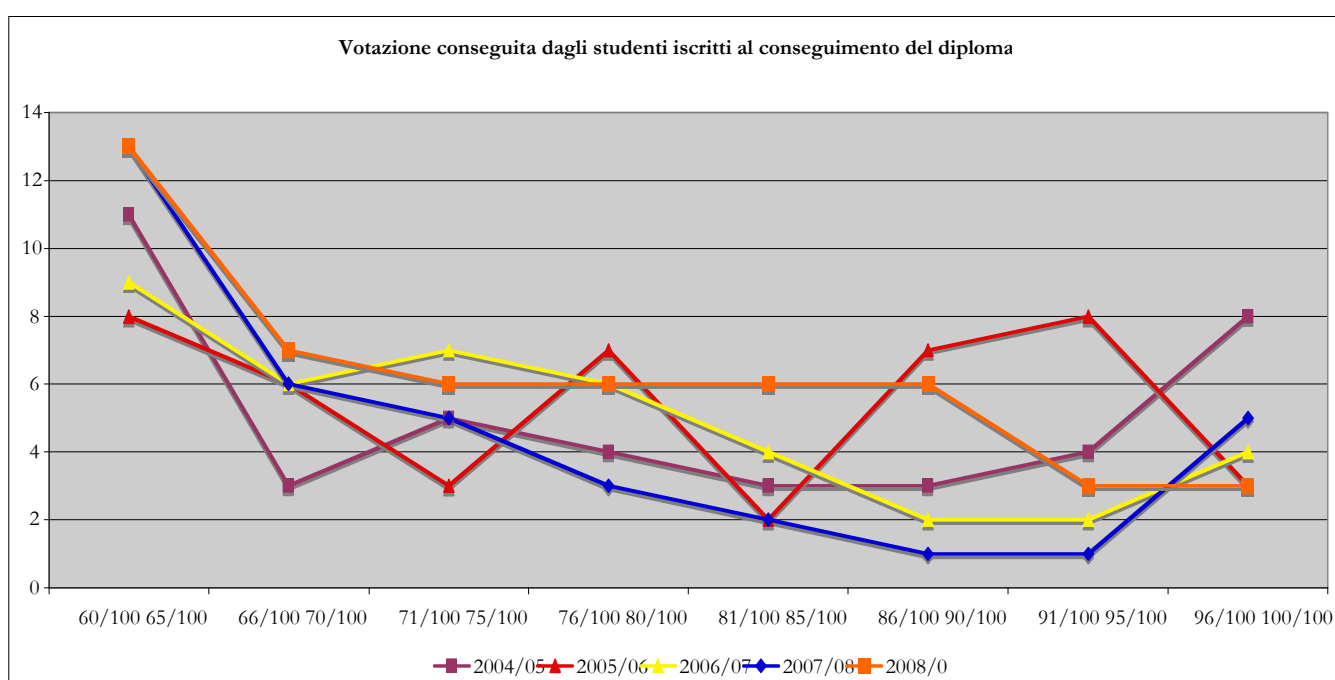
Associato al titolo di studio conseguito, il Nucleo di Valutazione ha elaborato il dato inerente la votazione ottenuta dagli studenti a seguito del superamento dell'esame di Stato conclusivo dei corsi di istruzione secondaria di II grado. Per la raffigurazione dei dati forniti dalla segreteria studenti, 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. Si precisa che il dato si riferisce agli studenti diplomati presso istituti secondari superiori italiani.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Tabella 14 – *Votazione conseguita dalle matricole diplomate in Italia*

	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09
60/100 65/100	11	8	9	13	13
66/100 70/100	3	6	6	6	7
71/100 75/100	5	3	7	5	6
76/100 80/100	4	7	6	3	6
81/100 85/100	3	2	4	2	6
86/100 90/100	3	7	2	1	6
91/100 95/100	4	8	2	1	3
96/100 100/100	8	3	4	5	3

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



Nella tabella e nel grafico che seguono è rilevata l'età degli studenti al momento dell'immatricolazione presso l'Ateneo, mettendo a confronto i cinque anni accademici di attività dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Dalla lettura del grafico si ravvisa un andamento piuttosto costante per quanto riguarda l'età alla quale gli studenti si iscrivono all'Ateneo. Il Nucleo rileva una delle peculiarità di quest'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 già considerato, anche questo dato riveste una certa importanza ai fini della definizione di una politica di comunicazione mirata a incrementare nella popolazione studentesca

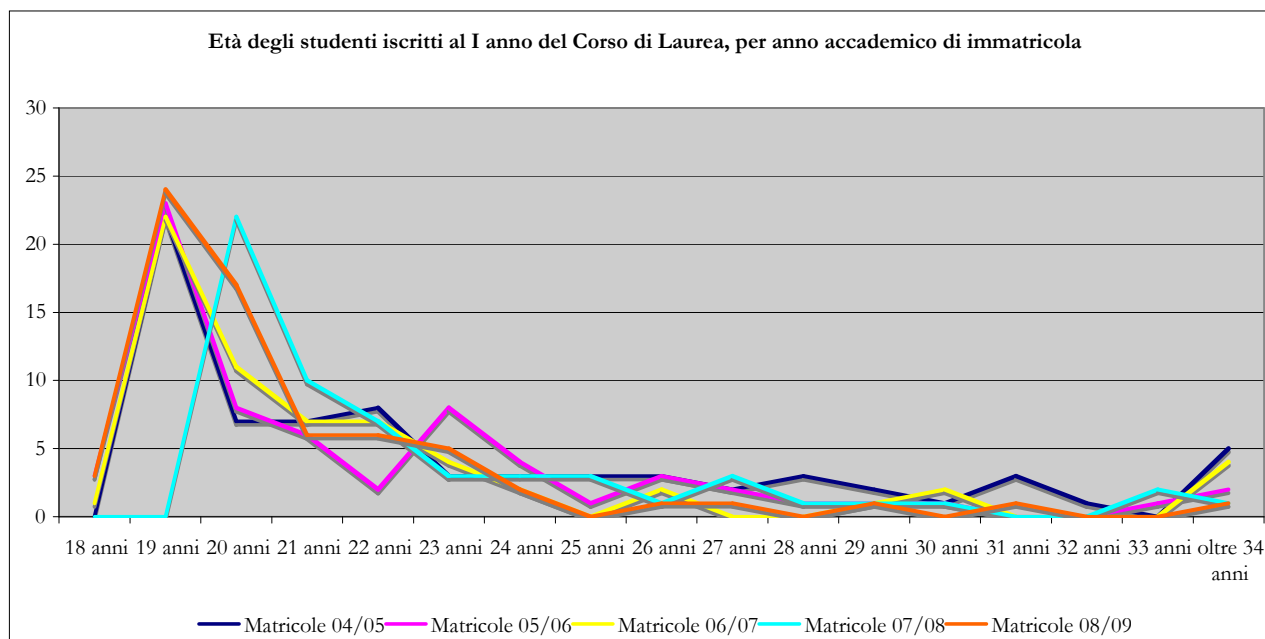
Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 studi innovativo e originale.

Tabella 15 – Età delle matricole al momento dell'immatricolazione (confronto tra anni accademici)

ETA'	Matricole 04/05	Matricole 05/06	Matricole 06/07	Matricole 07/08	Matricole 08/09
18 anni	0	3	1	0	3
19 anni	22	23	22	0	24
20 anni	7	8	11	22	17
21 anni	7	6	7	10	6
22 anni	8	2	7	7	6
23 anni	3	8	4	3	5
24 anni	3	4	2	3	2
25 anni	3	1	0	3	0
26 anni	3	3	2	1	1
27 anni	2	2	0	3	1
28 anni	3	1	0	1	0
29 anni	2	1	1	1	1
30 anni	1	1	2	1	0
31 anni	3	0	0	0	1
32 anni	1	0	0	0	0
33 anni	0	1	0	2	0
oltre 34 anni	5	2	4	1	1
TOTALE	73	66	63	58	68

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

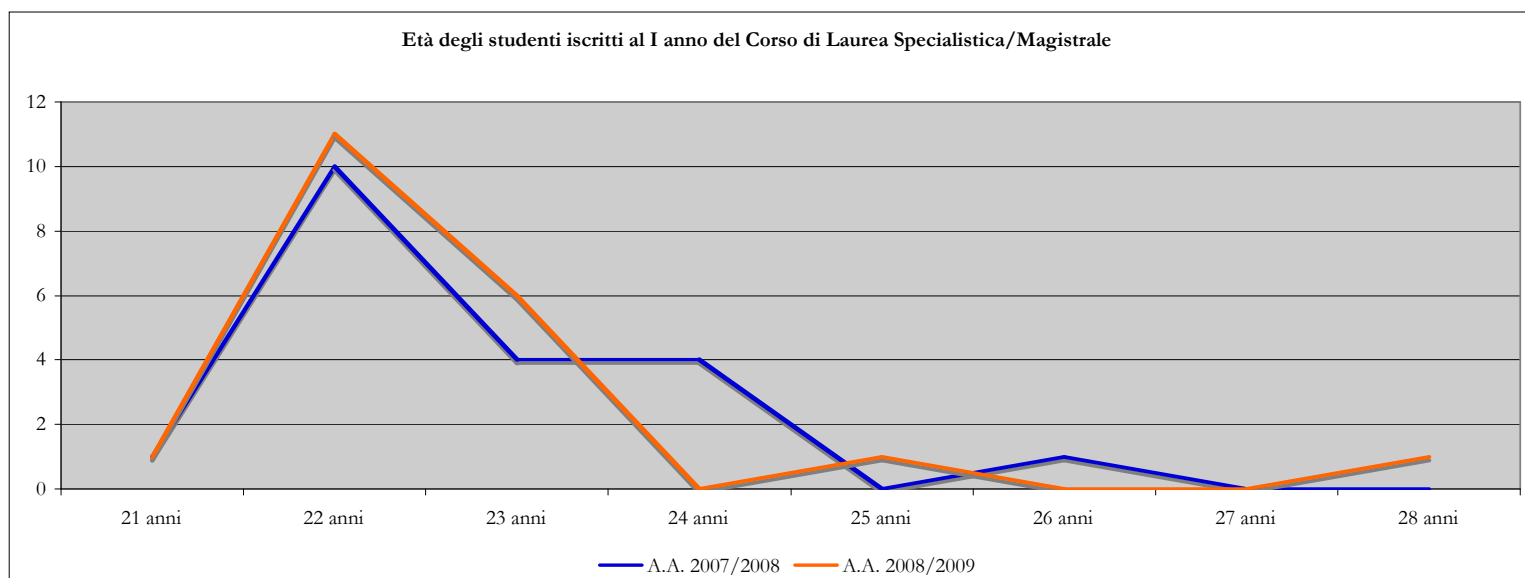


Per completare il profilo degli studenti iscritti all'Ateneo, nella tabella e nel grafico che seguono è evidenziata l'età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica/Magistrale.

Tabella 16 – Età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale

ETÀ	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale
	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009
21 anni	1	1
22 anni	10	11
23 anni	4	6
24 anni	4	0
25 anni	0	1
26 anni	1	0
27 anni	0	0
28 anni	0	1
TOTALE	20	20

Grafico 10 – Età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale



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. Si ritiene, infatti, 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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

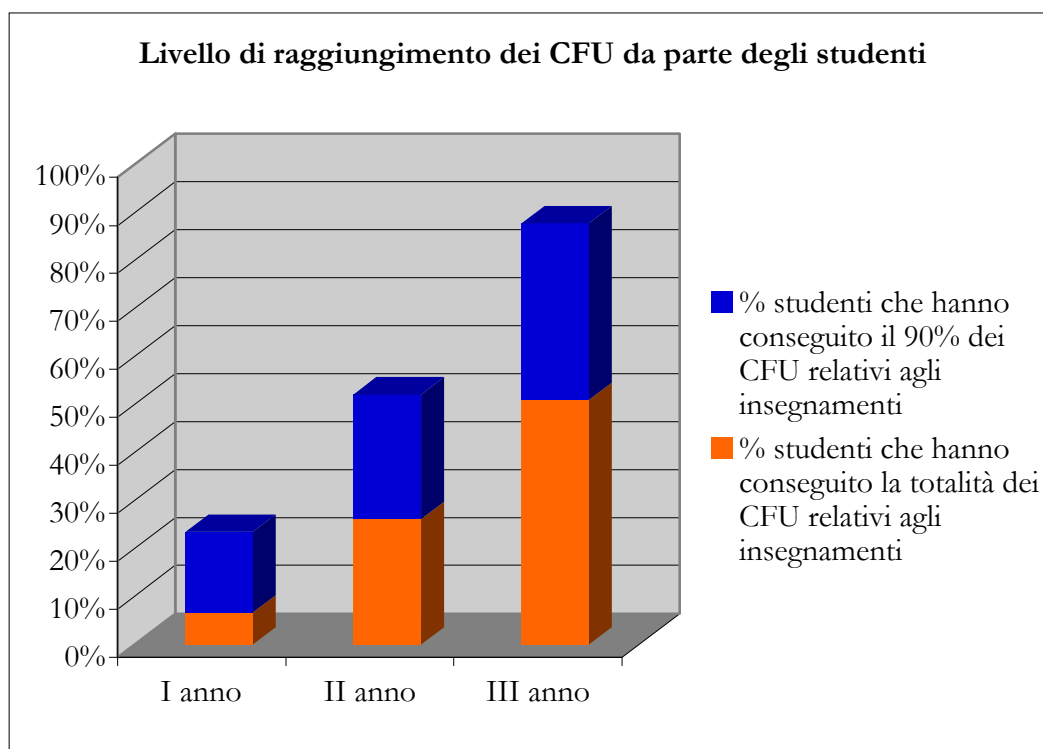
Per fornire un quadro maggiormente analitico, l'indagine è stata svolta distinguendo i risultati conseguiti, nell'anno accademico 2008/2009, dagli studenti frequentanti rispettivamente il I, il II e il III anno del Corso di Laurea. La tabella e il grafico successivi evidenziano che, nel corso dell'anno accademico 2008/2009, quasi 1/4 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 prende in esame la performance degli studenti frequentanti il II anno di corso, per superare l'87% degli studenti frequentanti il III anno di corso. I dati rilevati testimoniano un buon grado di efficienza del processo di istruzione accademica, in grado di consentire agli studenti di conseguire il titolo nella durata legale del Corso di Studi.

Si precisa che il conteggio dei CFU conseguiti è stato effettuato considerando la sessione straordinaria di esami dell'anno accademico 2008/2009, tenutasi nei primi mesi del 2010.

Tabella 17 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea – A.A. 2008/2009

Corso di Laurea triennale	% studenti che hanno conseguito la totalità dei CFU relativi agli insegnamenti	% studenti che hanno conseguito il 90% dei CFU relativi agli insegnamenti	Totale
I anno	6,67%	16,67%	23,34%
II anno	26,00%	26,00%	52,00%
III anno	50,88%	36,84%	87,72%

Grafico 11 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea – A.A. 2008/2009



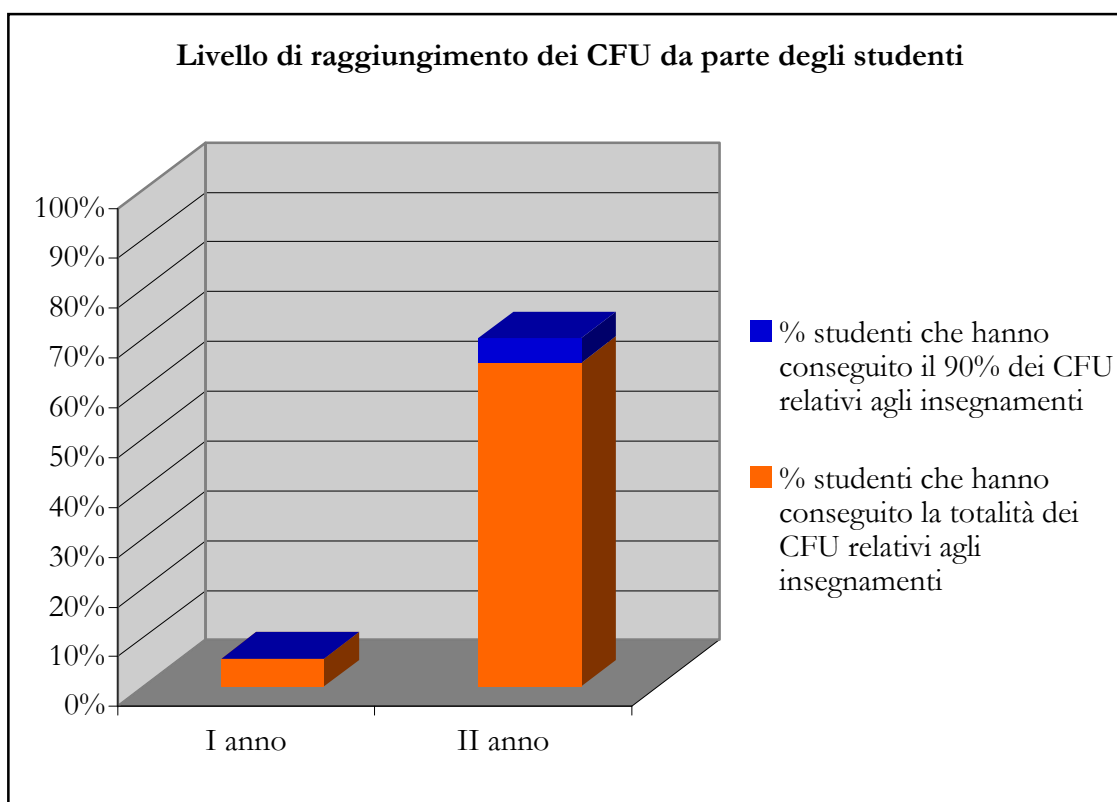
Per quanto riguarda il Corso di Laurea Magistrale, il livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti è evidenziato nel prospetto che segue.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Tabella 18 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea Magistrale – A.A. 2008/2009

Corso di Laurea Specialistica/Magistrale	% studenti che hanno conseguito la totalità dei CFU relativi agli insegnamenti	% studenti che hanno conseguito il 90% dei CFU relativi agli insegnamenti	Totale
I anno	5,56%	-	5,56%
II anno	65,00%	5,00%	70,00%

Grafico 12 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea Magistrale – A.A. 2008/2009



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

Nel quinto anno accademico di attività, a seguito della conclusione delle procedure di valutazione comparativa precedentemente bandite, i docenti di ruolo dell'Università sono pari a nove, suddivisi secondo quanto specificato nella tabella che segue:

Tabella 19 – Composizione organico docenti di ruolo

Docenti di ruolo	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009
I fascia	0	0	2	2	2
II fascia	1	1	0	1	2
Ricercatori	0	0	3	4	5
Totali	1	1	5	7	9

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 35 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 20 – Personale docente a.a. 2008/2009 – I, II e III anno del Corso di Laurea

N.	Insegnamenti CdL	Moduli	N. docenti
1	Abilità informatiche	1	2
2	Analisi sensoriale II	1	2
3	Antropologia	1	1
4	Basi molecolari del gusto	1	1
5	Biologia animale e zoologia	1	1
6	Comunicazione alimentare	1	2
7	Diritto alimentare	1	1
8	Economia dell'azienda agroalimentare	1	1
9	Elementi di biologia generale	2	2
10	Elementi di fisiologia, nutrizione, dietetica	1	1
11	Elementi di informatica e statistica	3	4
12	Enologia	1	2
13	Estetica	1	2
14	Istituzioni di tecnologie alimentari	1	1
15	Lingua inglese	2	2
16	Lingua italiana per stranieri	2	2
17	Marketing dei prodotti alimentari di qualità	1	1
18	Microbiologia degli alimenti	1	2
19	Processi delle tecnologie alimentari	1	1
20	Produzioni animali	1	2

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

21	Produzioni vegetali	1	2
22	Scienze molecolari di base	1	1
23	Sistemi di ristorazione	1	1
24	Sociologia dell'ambiente e del territorio	1	1
25	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	2	4
26	Storia della cucina e della gastronomia I	1	2
27	Storia della cucina e della gastronomia II	1	1
28	Storia dell'alimentazione II	1	1
29	Turismo enogastronomico	1	2
Totale		35	48

Dei 48 docenti a cui sono affidati gli insegnamenti del Corso di Laurea triennale, 23 sono appartenenti ai ruoli accademici, mentre i restanti 25 sono studiosi, esperti o ricercatori presso centri di ricerca, non appartenenti ai ruoli accademici, come evidenziato nella tabella che segue.

Tabella 21 – Docenti accademici e esterni ai ruoli accademici – Corso di Laurea

Docenti accademici	23
Docenti non accademici	25
Totale docenti	48

Prendendo ora in esame il Corso di Laurea Magistrale, si rileva che gli 11 insegnamenti sono composti da 21 moduli, assegnati ai docenti secondo la ripartizione illustrata nella tabella che segue.

Tabella 22 – Personale docente a.a. 2008/2009 – Corso di Laurea Magistrale

N.	Insegnamenti LM	Moduli	N. docenti
1	Commercio internazionale e gestione dei prodotti agroalimentari	2	3
2	Valore economico e sociale della gastronomia	3	2
3	Diritto ambientale e alimentare europeo	1	1
4	Pubblicità e comunicazione sociale	1	1
5	Semiotica e comunicazione visiva	2	2
6	Sociologia del turismo e della comunicazione	3	3
7	Scienze e tecnologie alimentari	3	3
8	Lingua e lessicografia alimentare inglese	1	1
9	Lingua e lessicografia alimentare francese	1	2
10	Storia del territorio e dei prodotti tipici	2	3
11	Geografia	2	1
Totale		21	22

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

Dei 22 docenti a cui sono affidati i moduli attivati in Ateneo, 6 sono docenti esterni ai ruoli accademici, come evidenziato dalla tabella che segue.

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

Docenti accademici	16
Docenti non accademici	6
Totale docenti	22

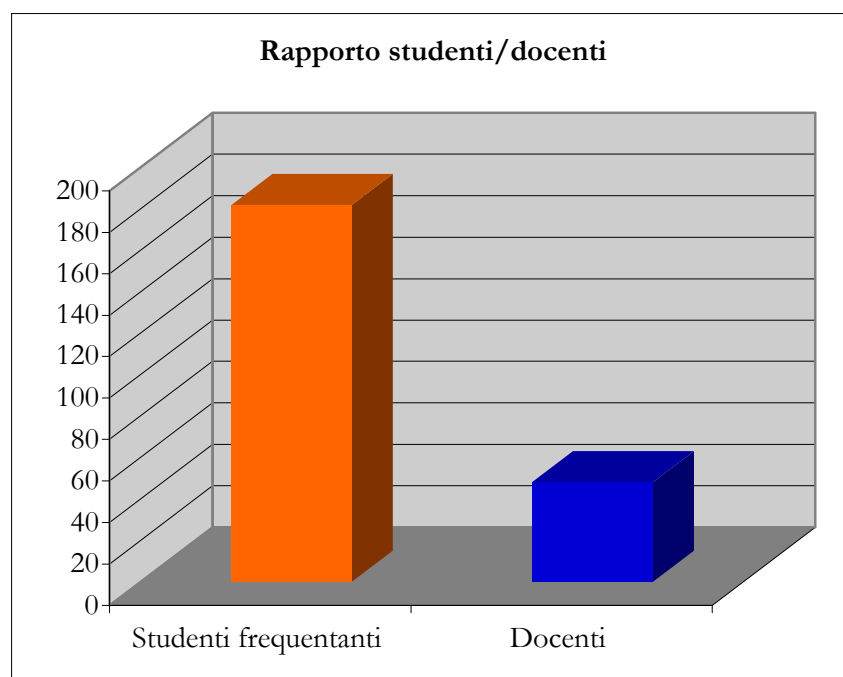
4.8 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti

Analizzando 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 rilevato trova giustificazione nell'organizzazione stessa dell'Ateneo; il numero programmato di studenti, fissato per il Corso di Laurea a 74 unità, costituisce un elemento a favore di un rapporto particolarmente positivo tra numero di studenti e numero di docenti.

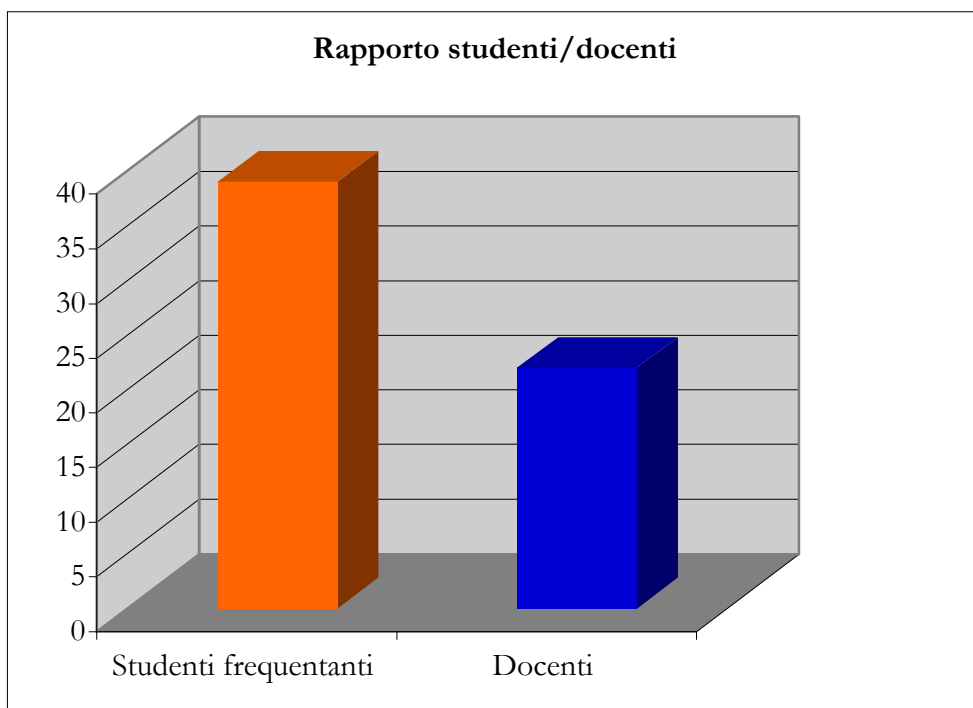
Il grafico che segue evidenzia il dato appena rilevato, considerando la totalità dei 182 studenti frequentanti nell'anno accademico 2008/2009 il Corso di Laurea triennale e i 48 docenti, di ruolo e a contratto, chiamati a coprire i vari moduli relativi agli insegnamenti attivati.

Grafico 13 – Rapporto studenti/docenti – Corso di Laurea



Per quanto concerne il Corso di Laurea Magistrale, il grafico che segue raffigura il dato relativo al rapporto tra i 39 studenti frequentanti i due anni del Corso di Laurea Magistrale e i 22 docenti a cui sono affidati i moduli degli insegnamenti attivati.

Grafico 14 – Rapporto studenti/docenti – Corso di Laurea Magistrale



4.9 – Il personale tecnico-amministrativo

Il dato del personale tecnico-amministrativo impegnato in Ateneo, aggiornato al 31 dicembre 2009, è riportato nella tabella che segue.

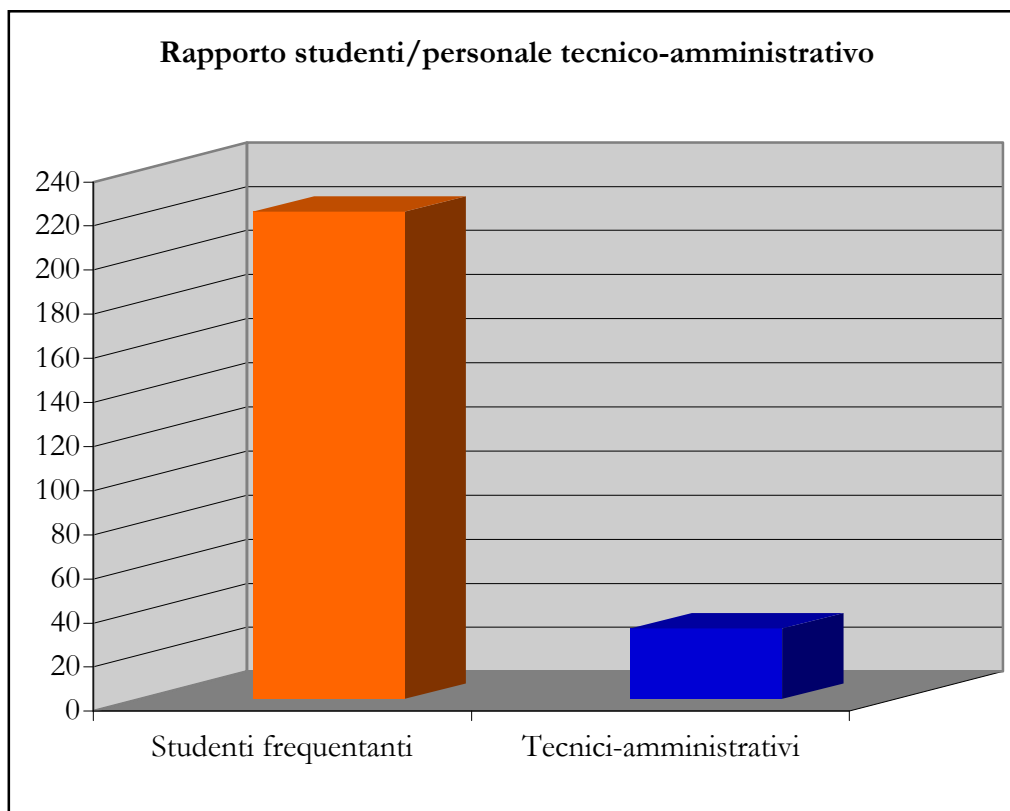
Tabella 24 – Personale tecnico-amministrativo (31/12/2009)

	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Totale
Università	27	5	32

Dal prospetto si individua che, considerando i 221 studenti frequentanti i due Corsi di Studio, il rapporto tra studenti e personale tecnico-amministrativo è di un tecnico-amministrativo ogni 7 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 15 – 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.

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 sostenere 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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 25 – 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 gli studenti di 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 Corso di Laurea Magistrale, 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 220 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 Magistrale 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, meritano un cenno ulteriore il laboratorio di analisi sensoriale e il laboratorio di comunicazione, 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 a 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 Magistrale, 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 2008/2009 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 Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico, si è fondata essenzialmente su un questionario somministrato in versione cartacea.

In ossequio al principio per il quale la migliore tempistica per la somministrazione dei questionari agli studenti coincide con la fine di ogni semestre o trimestre, in modo tale da consentire la raccolta di informazioni sui singoli insegnamenti in prossimità del loro termine, anche per l'anno accademico 2008/2009 l'ufficio di supporto del Nucleo ha proceduto alla distribuzione dei questionari in periodi diversi, coincidenti con la fine di ognuno dei due semestri, per il Corso di Laurea triennale, mentre per il Corso di Laurea Magistrale la distribuzione è stata ripartita in tre periodi, in corrispondenza della fine dei tre trimestri nei quali è organizzata l'attività didattica del Corso di Studio. Ciascuna delle varie fasi ha visto, quindi, la somministrazione dei questionari relativi agli insegnamenti attivati nel periodo oggetto di indagine.

Sulla base di quanto appena detto, ne risulta che anche quest'anno il Nucleo ha scelto di sondare l'opinione degli studenti sulla qualità della didattica per la totalità degli insegnamenti di ciascun anno di corso, senza ricorrere a campionature. Con questo, si vuole fornire agli organi di governo dell'Ateneo una fotografia quanto più possibile dettagliata della percezione che gli studenti hanno della qualità della didattica loro impartita.

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.

Successivamente all'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.

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

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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

complesso quale quello universitario, queste azioni di coinvolgimento costituiscono la base imprescindibile per un monitoraggio e un miglioramento efficace e condiviso del sistema.

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

Anche per la rilevazione dell'anno accademico 2008/2009 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"/>

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 2008/2009 ha visto realizzarsi la rilevazione dell'opinione sulla didattica da parte degli studenti frequentanti i tre anni del Corso di Laurea e i due anni del Corso di Laurea Magistrale.

Servendosi dei dati raccolti in occasione delle precedenti rilevazioni, è possibile individuare il *trend* che i vari aspetti della didattica oggetto di indagine hanno assunto nel corso degli anni.

Per quanto riguarda la rilevazione riguardante i due Corsi di Studio attivati presso l'Ateneo, a seguito della compilazione da parte degli studenti, i questionari raccolti ed elaborati per l'anno accademico 2008/2009 ammontano a 1679, distribuiti tra i vari insegnamenti dei tre anni del Corso di Laurea triennale e dei due anni del Corso di Laurea Magistrale.

Volendo ora procedere al conteggio degli studenti presenti in aula al momento della distribuzione dei questionari, se ne ricava il seguente quadro: per quanto riguarda il I semestre, sui 67 studenti frequentanti il I anno di corso, gli studenti presenti in aula al momento della rilevazione erano 58, sui 57 studenti del II anno, ne erano presenti in aula 36, sui 58 studenti del III anno di corso, ne erano presenti in aula 42; per quanto riguarda il II semestre, sui 66 studenti frequentanti il I anno di corso, gli studenti presenti in aula al momento della rilevazione erano 50, sui 53 studenti del II anno, ne erano presenti in aula 37, sui 58 studenti del III anno di corso, ne erano presenti in aula 40.

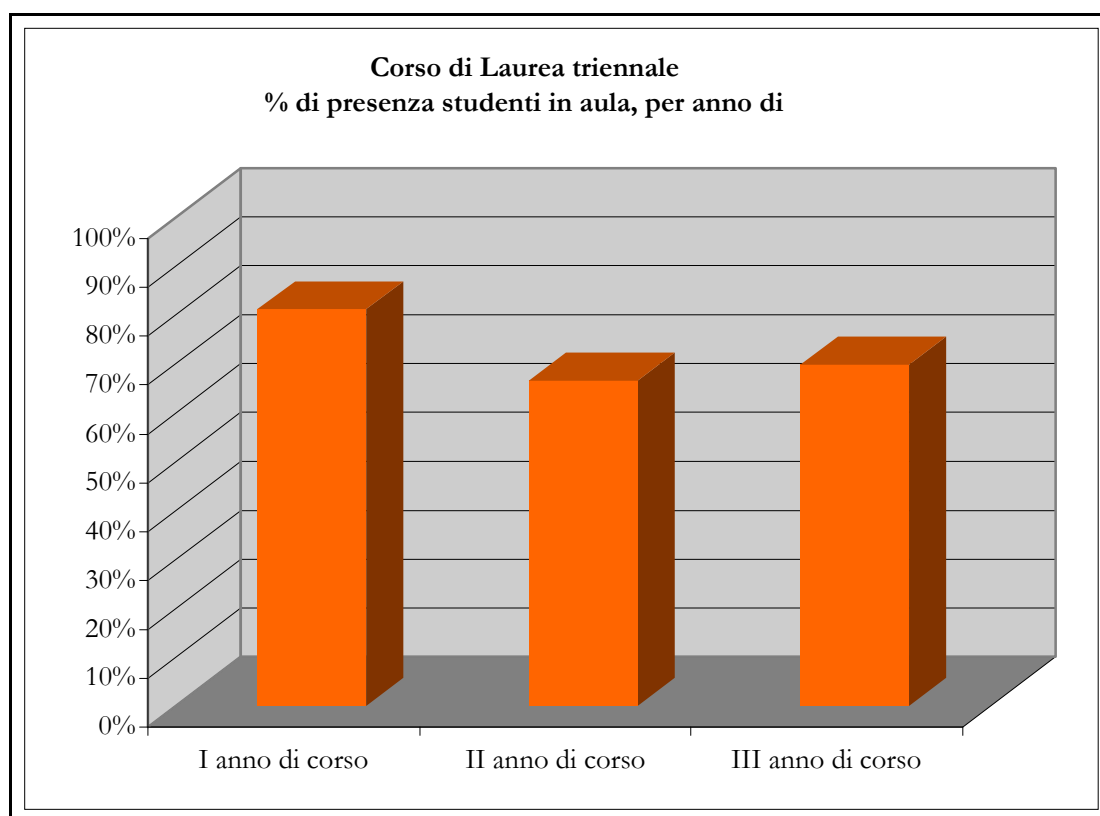
Tabella 26 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari

Presenza studenti in aula al momento della rilevazione – Corso di Laurea			
	1° semestre	2° semestre	Media valori
I anno di corso	58	50	54
II anno di corso	36	37	36,5
III anno di corso	42	40	41

Tabella 27 – 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	86,57%	75,75%	81,16%
II anno di corso	63,16%	69,8%	66,49%
III anno di corso	72,41%	67,24%	69,83%

Grafico 16 – Corso di Laurea: % presenza studenti in aula al momento della rilevazione, per anno di corso

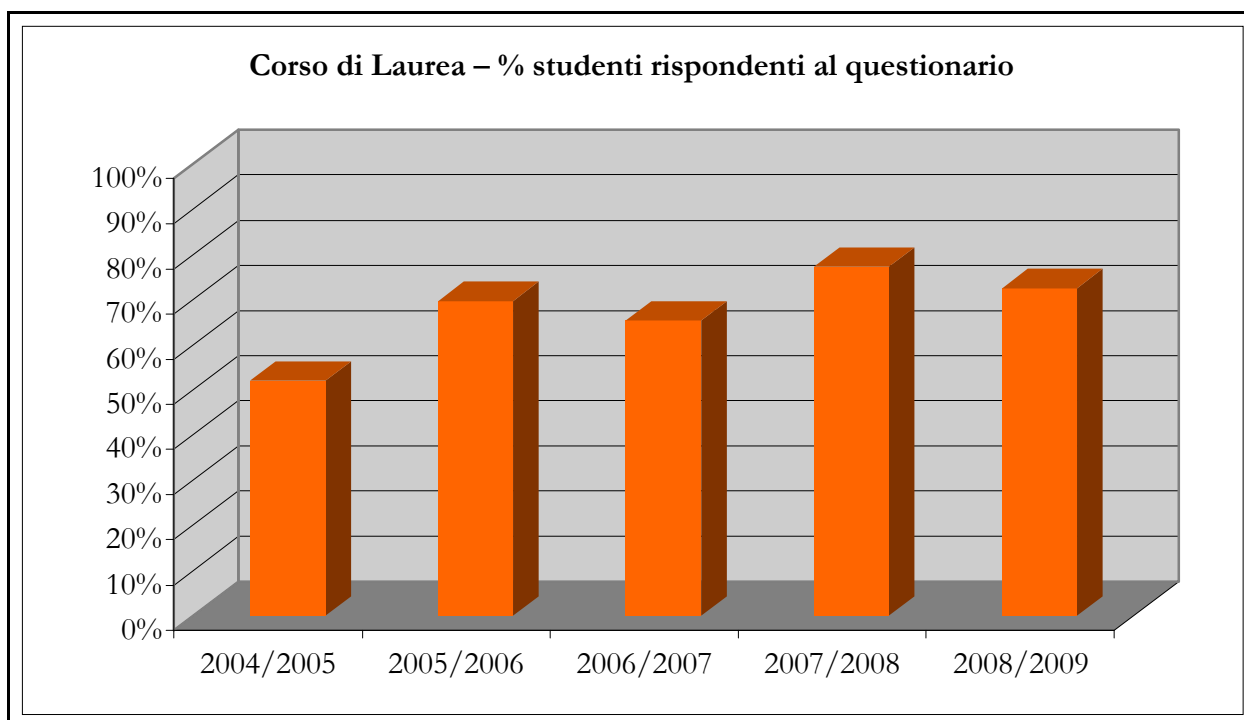


Dall'analisi dei valori ricavati dalle precedenti relazioni, si rileva che la presenza complessiva degli studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari assume, nel corso degli anni accademici, un andamento altalenante, bene evidenziato dalla tabella 3 e dal grafico 2.

Tabella 28 - 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%
2008/2009	72,49%

Grafico 17 – 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 72% circa dell'anno accademico in questa sede sotto esame.

Per quanto riguarda la distribuzione dei questionari agli studenti frequentanti il Corso di Laurea Magistrale, si ricorda che l'organizzazione dell'attività didattica prevede che gli insegnamenti tenuti presso la sede dell'Ateneo si tengano nel corso del I anno di corso, per consentire agli studenti di frequentare, nel II anno, il periodo di attività didattica presso l'Università statunitense del New Hampshire, nonché di svolgere il periodo di tirocinio formativo; 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, sul totale dei 19 frequentanti, e 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.

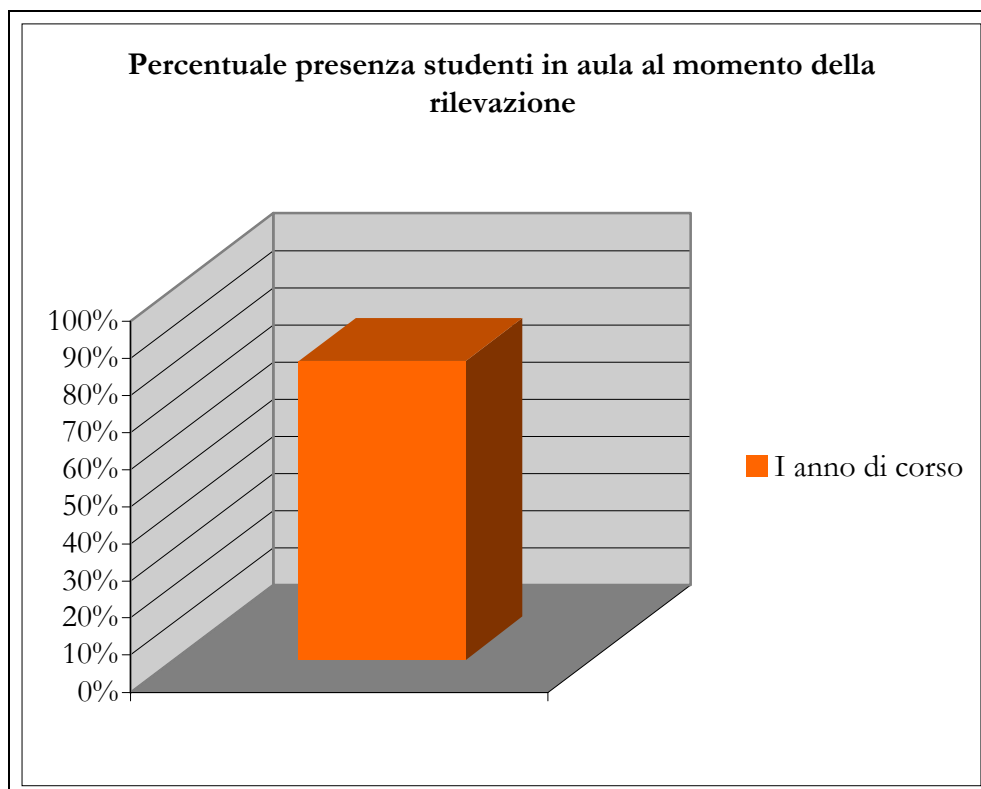
Tabella 29 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari

Presenza studenti in aula al momento della rilevazione				
Corso di Laurea Magistrale				
	1° semestre	2° semestre	3° trimestre	Media valori
I anno di corso	14	14	17	15,00

Tabella 30 – Presenza di studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari (valore %)

Presenza % studenti in aula al momento della rilevazione				
Corso di Laurea Magistrale				
	1° semestre	2° semestre	3° trimestre	Media valori
I anno di corso	73,68%	73,68%	94,44%	80,60%

Grafico 18 – Corso di Laurea Magistrale: % di studenti in aula al momento della rilevazione

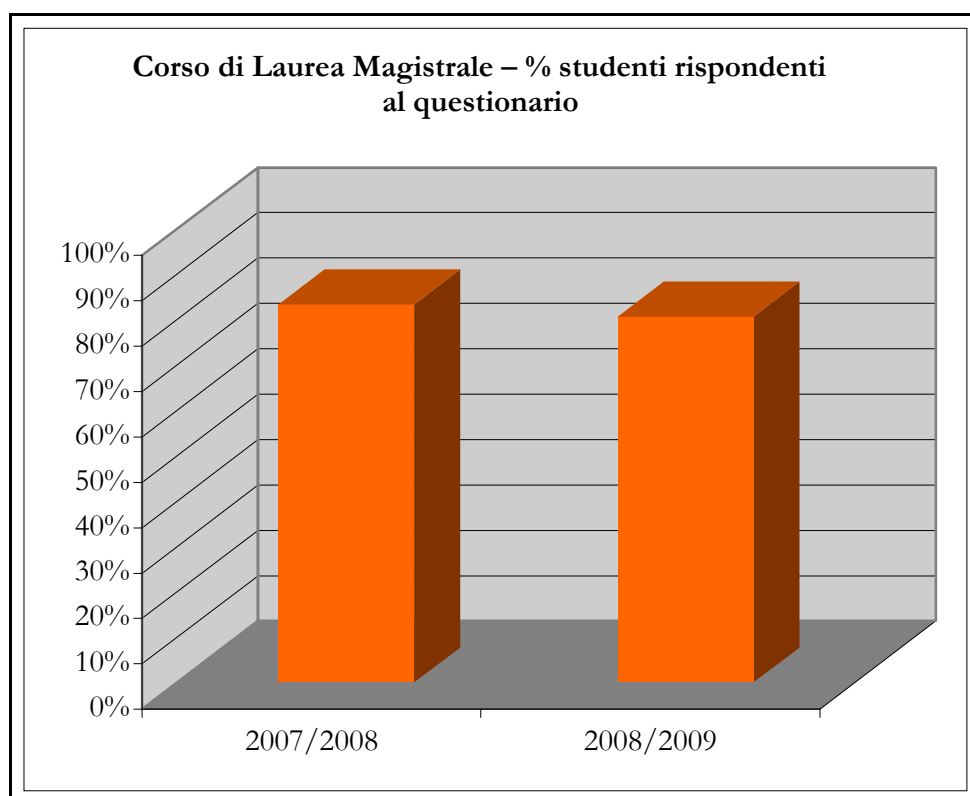


Dall'analisi dei valori ricavati dalla relazione dell'anno scorso, si rileva che la presenza complessiva degli studenti in aula al momento della distribuzione dei questionari, nei due anni di attivazione del Corso, è superiore all'80%, come evidenziato dalla tabella 6 e dal grafico 4.

Tabella 31 – Confronto tra A.A. della presenza di studenti in aula al momento della rilevazione

A.A.	Corso di Laurea Magistrale – % studenti rispondenti al questionario
2007/2008	83,33%
2008/2009	80,60%

Grafico 19 – Corso di Laurea Magistrale– Confronto presenza studenti in aula, per anni accademici



5.4 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine

Terminata la fase di distribuzione dei questionari agli studenti, segue il conteggio delle risposte date dagli studenti rispondenti ai quindici quesiti di cui si compone ogni questionario.

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 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 Facoltà, per dare loro modo di confrontare il livello delle *performance* personali rispetto al livello rilevato dalla Facoltà nel suo complesso; tutto questo nella convinzione che la finalità primaria dell'indagine sia quella di fornire un servizio e al tempo stesso uno stimolo ai singoli docenti per il riesame critico e consapevole della propria attività didattica.

Gli studenti sono portati a conoscenza degli esiti della rilevazione attraverso la pubblicazione sul sito dell'Università della presente relazione, contenente i *report* di sintesi dei risultati aggregati per Facoltà, relativi all'intero anno accademico.

Di fondamentale importanza è la comunicazione e la trasparenza con la quale gli studenti sono portati a conoscenza delle iniziative conseguenti agli esiti delle risposte ai questionari, in ragione del fatto che gli studenti sono i destinatari dei provvedimenti presi per migliorare la qualità della didattica e sono i primi in grado di rilevarne gli effetti, senza dimenticare che il loro coinvolgimento è essenziale per mantenere vivo l'interesse nei confronti dello strumento di valutazione.

In tema di *follow up* delle rilevazioni e di utilizzo dei relativi risultati, si ricorda che il Rettore, coadiuvato 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 a 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.

Infine, un'ultima considerazione sulle schede statistiche predisposte dall'Ufficio di supporto al Nucleo di Valutazione. Si tratta di schede relative a ciascun insegnamento, nelle quali sono riassunti i risultati delle risposte date dagli studenti. È uno strumento, quest'ultimo, di facile lettura e di immediata interpretazione, facilmente consultabile da ogni docente interessato. Il Nucleo di Valutazione sottolinea che la valenza di questo supporto statistico è riconosciuta e innegabile solo fino a quando ci si sofferma sul singolo insegnamento oggetto di valutazione; nel momento in cui si tentano di aggregare le risposte date dagli studenti a livello di facoltà e ci si allontana dal singolo insegnamento, la lettura del dato aggregato sembra perdere di incisività e affidabilità; in altre parole, vengono meno quei caratteri di immediatezza e facilità di lettura sperimentati quando ci si concentra sul particolare.

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 2008/2009 per gli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea e nel Corso di Laurea Magistrale, 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 negli anni accademici precedenti 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 2008/2009 il I anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, è stata prodotta la scheda che segue, nella quale sono state raccolte le risposte delle 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 valore assoluto sia il peso percentuale sul totale delle risposte.

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2008/2009 - I ANNO
N. dei questionari elaborati:	640

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?	118	18,44%	509	79,53%	13	2,03%	640	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?	99	15,47%	527	82,34%	14	2,19%	640	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?	131	20,47%	488	76,25%	21	3,28%	640	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	24	3,75%	602	94,06%	14	2,19%	640	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	43	6,72%	580	90,63%	17	2,66%	640	100,00%
ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	190	29,69%	438	68,44%	12	1,88%	640	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	214	33,44%	413	64,53%	13	2,03%	640	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	141	22,03%	487	76,09%	12	1,88%	640	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	98	15,31%	528	82,50%	14	2,19%	640	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	163	25,47%	458	71,56%	19	2,97%	640	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	142	22,19%	409	63,91%	89	13,91%	640	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?)	135	21,09%	493	77,03%	12	1,88%	640	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	103	16,09%	482	75,31%	55	8,59%	640	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?)	137	21,41%	489	76,41%	14	2,19%	640	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	162	25,31%	464	72,50%	14	2,19%	640	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, per alcune delle aree sottoposte al giudizio degli studenti, si rileva una leggera inversione di tendenza rispetto a quanto rilevato in occasione delle precedenti rilevazioni, dove, per i primi quattro anni di attività accademica, si era rilevato un costante progressivo decremento del numero di risposte negative

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

date dagli studenti iscritti al I anno di corso, a cui si accompagnava parallelamente un incremento dei giudizi positivi. Consapevoli dell'importanza che da parte delle matricole vi sia un'elevata percezione della qualità della didattica, presupposto essenziale per lo svolgimento di un proficuo percorso accademico, il Nucleo invita gli organi di governo dell'Ateneo a una riflessione in merito alle ragioni alla base di questo mutamento della percezione della qualità della didattica impartita, che, seppure di modesta entità, non va trascurato.

Grafico 20 – Confronto risposte negative matricole A.A. 04/05 – 05/06 – 06/07 – 07/08 – 08/09

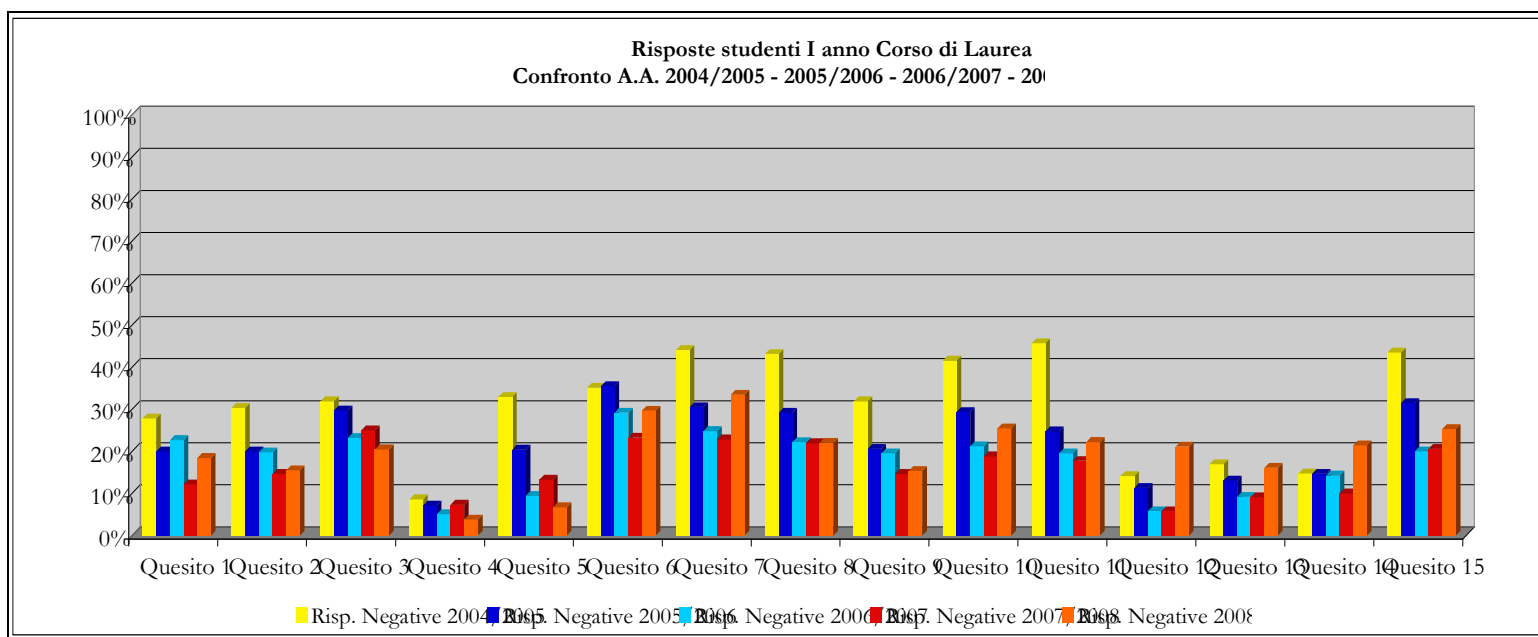
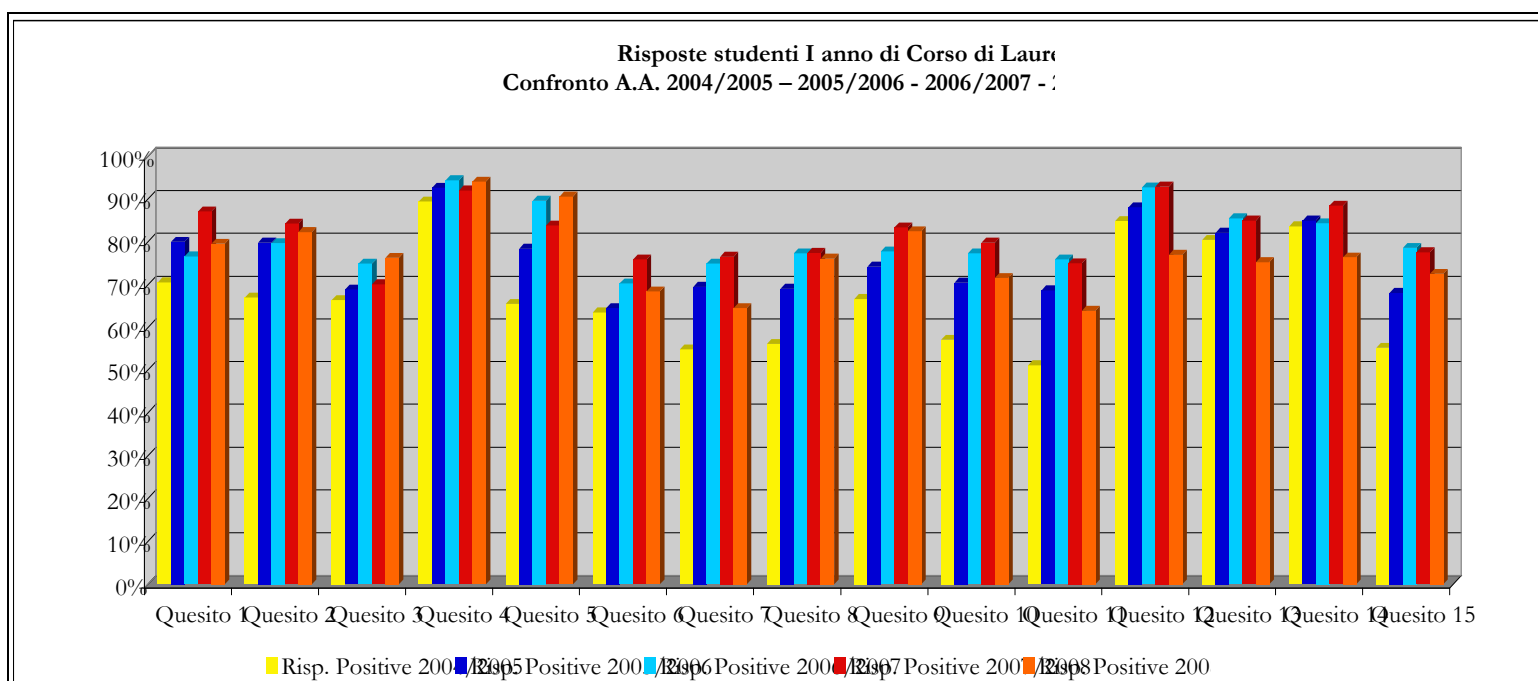


Grafico 21 - Confronto risposte positive matricole A.A. 04/05 – 05/06 – 06/07 – 07/08 – 08/09



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 2008/2009 il II anno del Corso di Laurea triennale.

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2008/2009 - II ANNO
N. dei questionari elaborati:	366

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?	70	19,13%	285	77,87%	11	3,01%	366	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?	96	26,23%	260	71,04%	10	2,73%	366	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?	93	25,41%	262	71,58%	11	3,01%	366	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	64	17,49%	295	80,60%	7	1,91%	366	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	70	19,13%	279	76,23%	17	4,64%	366	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?	89	24,32%	271	74,04%	6	1,64%	366	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	85	23,22%	276	75,41%	5	1,37%	366	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	88	24,04%	271	74,04%	7	1,91%	366	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	69 18,85%	290 79,23%	7 1,91%	366 100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	92 25,14%	266 72,68%	8 2,19%	366 100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	73 19,95%	223 60,93%	70 19,13%	366 100,00%

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?)	42	11,48%	311	84,97%	13	3,55%	366	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	45	12,30%	282	77,05%	39	10,66%	366	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?)	55	15,03%	306	83,61%	5	1,37%	366	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	98	26,78%	263	71,86%	5	1,37%	366	100,00%

Seguendo la stessa procedura adottata per il I anno di corso, anche per le risposte al questionario fornite dagli studenti iscritti al II anno di corso si procede a un raffronto grafico dei valori ottenuti dalla rilevazione operata nell'anno accademico 2005/2006, primo anno nel quel è stato attivato il II anno di corso, con quelli ricavati dalla rilevazione dell'anno accademico 2006/2007, 2007/2008 e 2008/2009.

Dalla lettura dei due grafici che seguono si rileva, analogamente a quanto riscontrato dall'analisi delle risposte al questionario fornite dagli studenti del I anno di corso, una percezione della qualità della didattica da parte degli studenti frequentanti il II anno di corso inferiore rispetto a quanto registrato il precedente anno accademico.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Grafico 22 - Confronto risposte negative – studenti II anno – A.A. 05/06 – 06/07 – 07/08 – 08/09

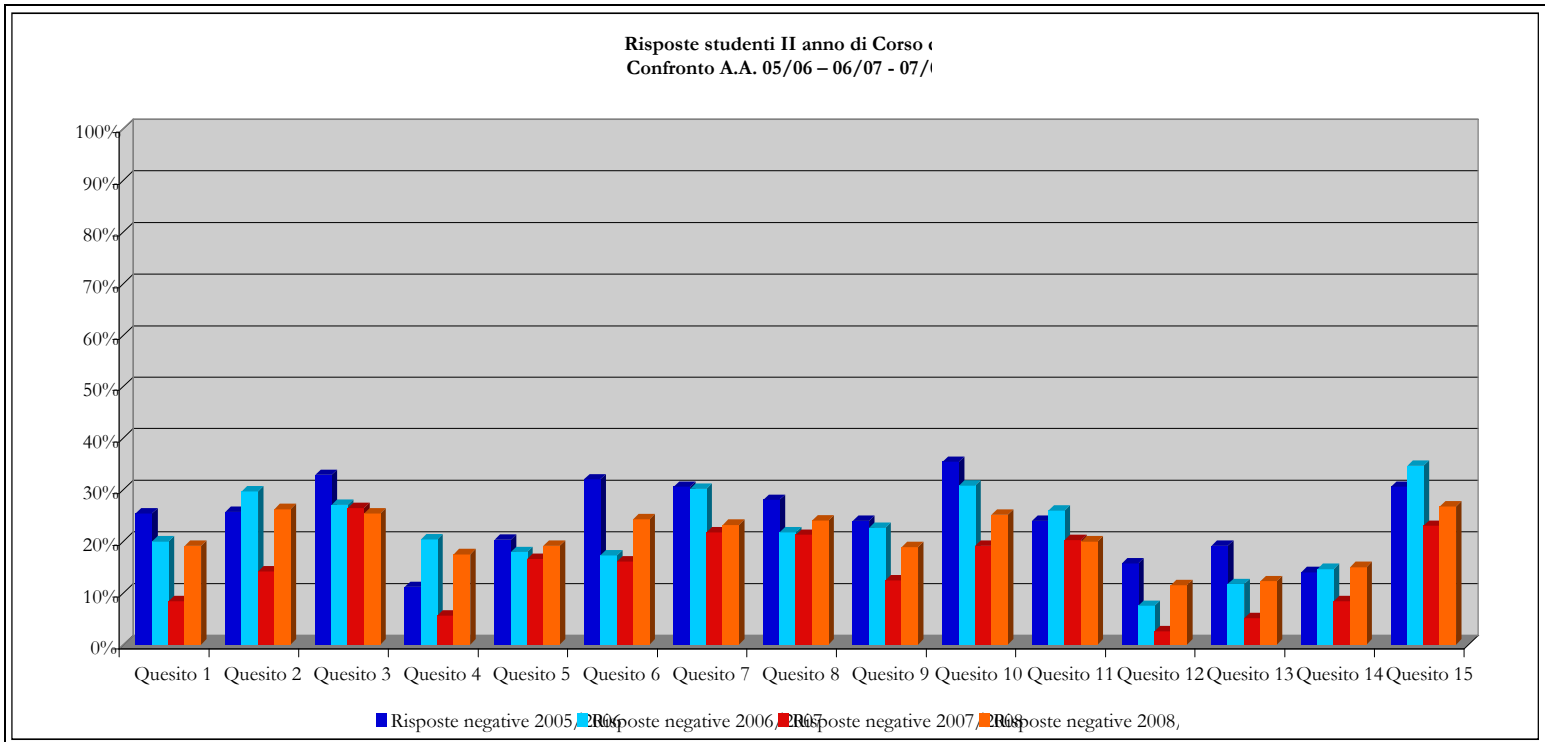
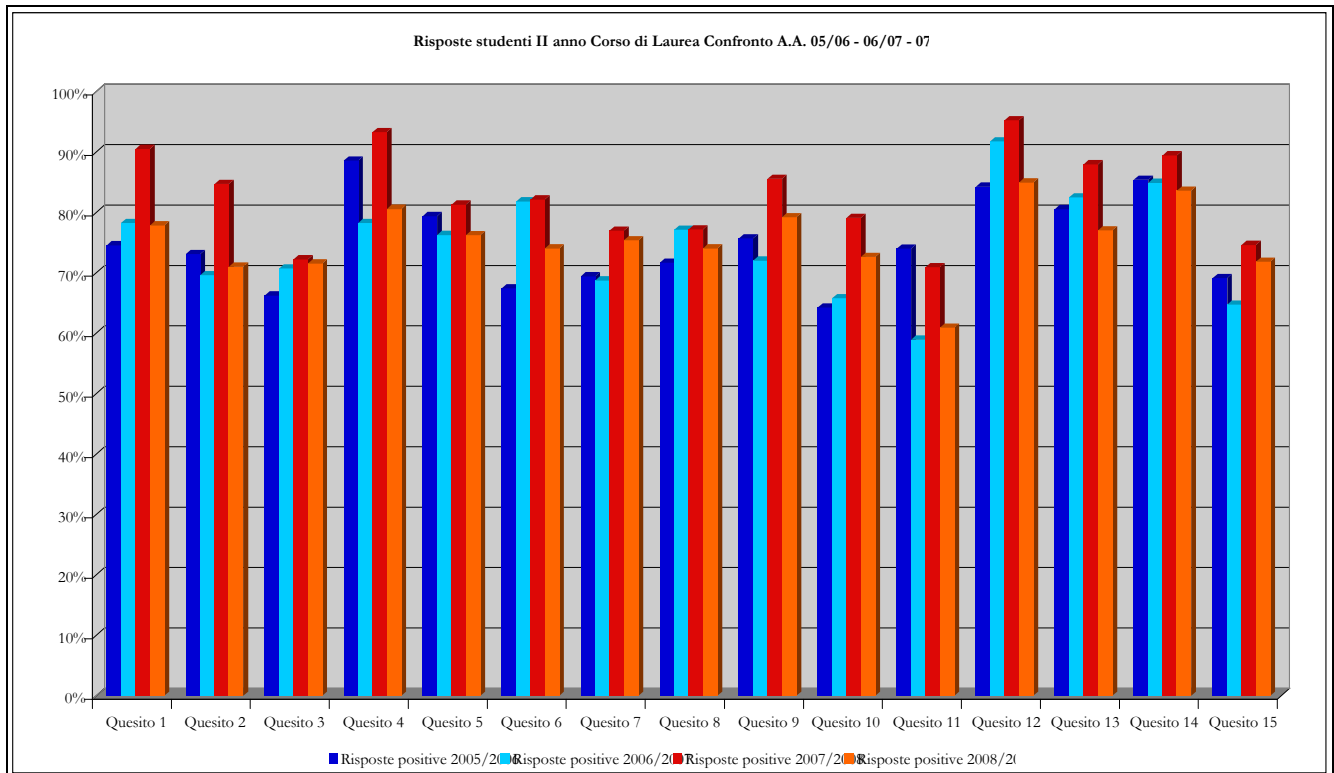


Grafico 23 - Confronto risposte positive – studenti II anno – A.A. 05/06 – 06/07 – 07/08 – 08/09



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2008/2009 - III ANNO
N. dei questionari elaborati:	410

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?	77	18,78%	331	80,73%	2	0,49%	410	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?	67	16,34%	341	83,17%	2	0,49%	410	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?	92	22,44%	316	77,07%	2	0,49%	410	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	33	8,05%	374	91,22%	3	0,73%	410	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	78	19,02%	325	79,27%	7	1,71%	410	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?	96	23,41%	311	75,85%	3	0,73%	410	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	119	29,02%	288	70,24%	3	0,73%	410	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	103	25,12%	302	73,66%	5	1,22%	410	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	69	16,83%	338	82,44%	3	0,73%	410	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	95	23,17%	305	74,39%	10	2,44%	410	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	92	22,44%	245	59,76%	73	17,80%	410	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?)	21	5,12%	387	94,39%	2	0,49%	410	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	27	6,59%	361	88,05%	22	5,37%	410	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?)	74	18,05%	334	81,46%	2	0,49%	410	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	121	29,51%	287	70,00%	2	0,49%	410	100,00%

I dati di cui alla scheda sopra riportata sono visualizzati nei grafici che seguono, nei quali sono messe a confronto le risposte al questionario espresse dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2008/2009 il III anno del Corso di Laurea, con le risposte date dagli studenti frequentanti negli anni accademici 2006/2007 e 2007/2008 il III anno di corso. Come già riscontrato per il I e il II anno di corso, anche per la III annualità si riscontra una lieve inversione di tendenza rispetto alle *performance* positive registrate in passato.

Grafico 24 – Confronto risposte negative – studenti III anno – 06/07 – 07/08 – 08/09

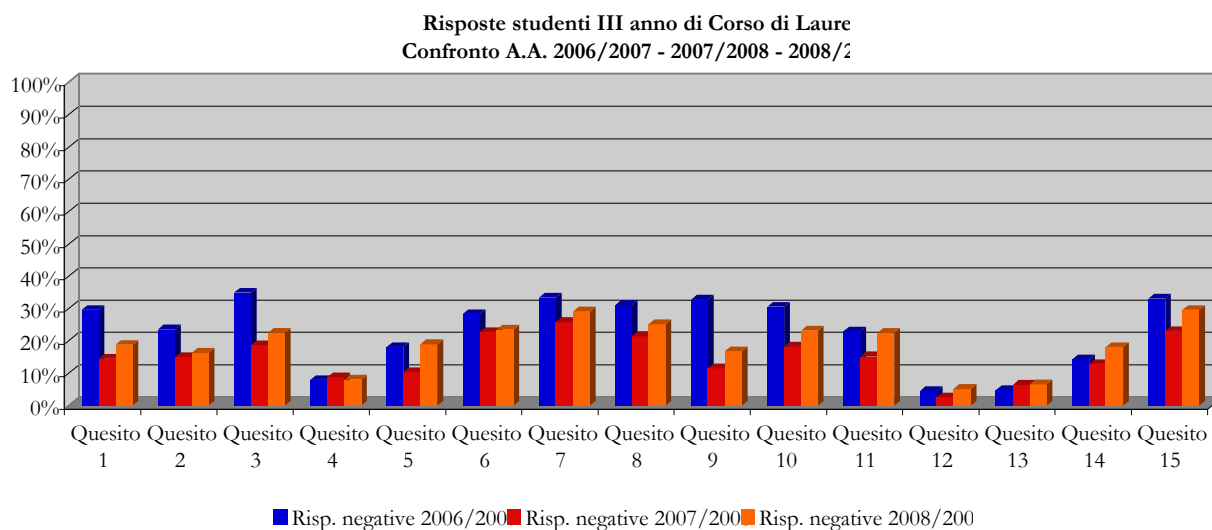
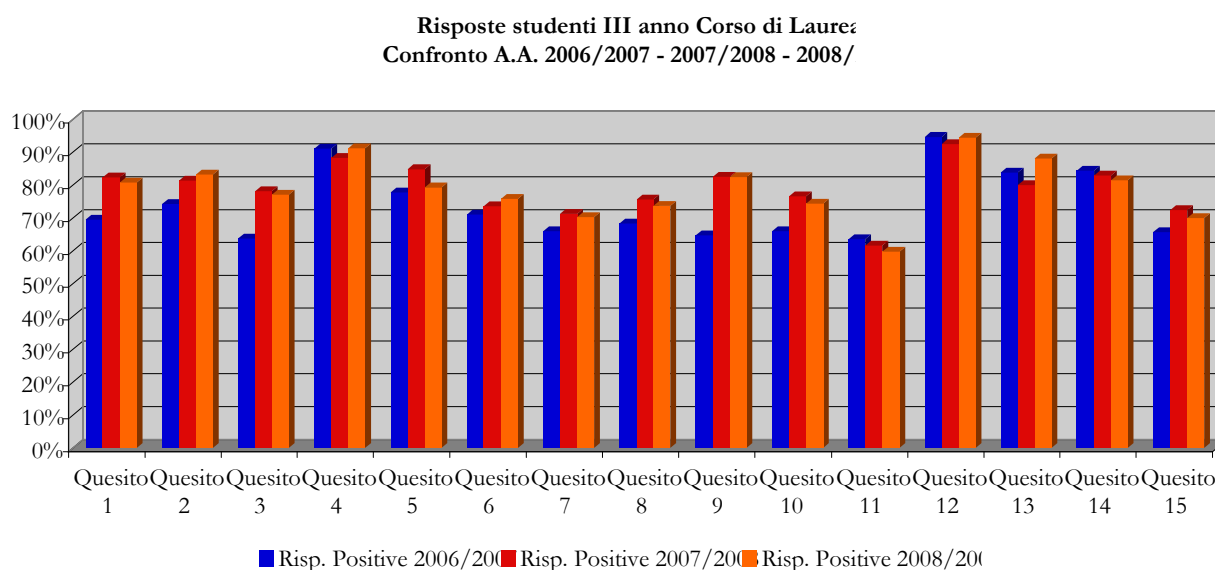


Grafico 25 – Confronto risposte positive – studenti III anno – 06/07 – 07/08 – 08/09



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, frequentanti nell'anno accademico 2008/2009, rispettivamente il I, il II e il 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 32 – Risposte positive date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di Corso di Laurea

	Risposte positive		
	I anno	II anno	III anno
Quesito 1	79,53%	77,87%	80,73%
Quesito 2	82,34%	71,04%	83,17%
Quesito 3	76,25%	71,58%	77,07%
Quesito 4	94,04%	80,60%	91,22%
Quesito 5	90,63%	76,23%	79,27%
Quesito 6	68,44%	74,04%	75,85%
Quesito 7	64,53%	75,41%	70,24%
Quesito 8	76,09%	74,04%	73,66%
Quesito 9	82,50%	79,23%	82,44%
Quesito 10	71,56%	72,68%	74,39%
Quesito 11	63,91%	60,93%	59,76%
Quesito 12	77,03%	84,97%	94,39%
Quesito 13	75,31%	77,05%	88,05%
Quesito 14	76,41%	83,61%	81,46%
Quesito 15	72,50%	71,86%	70,00%

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

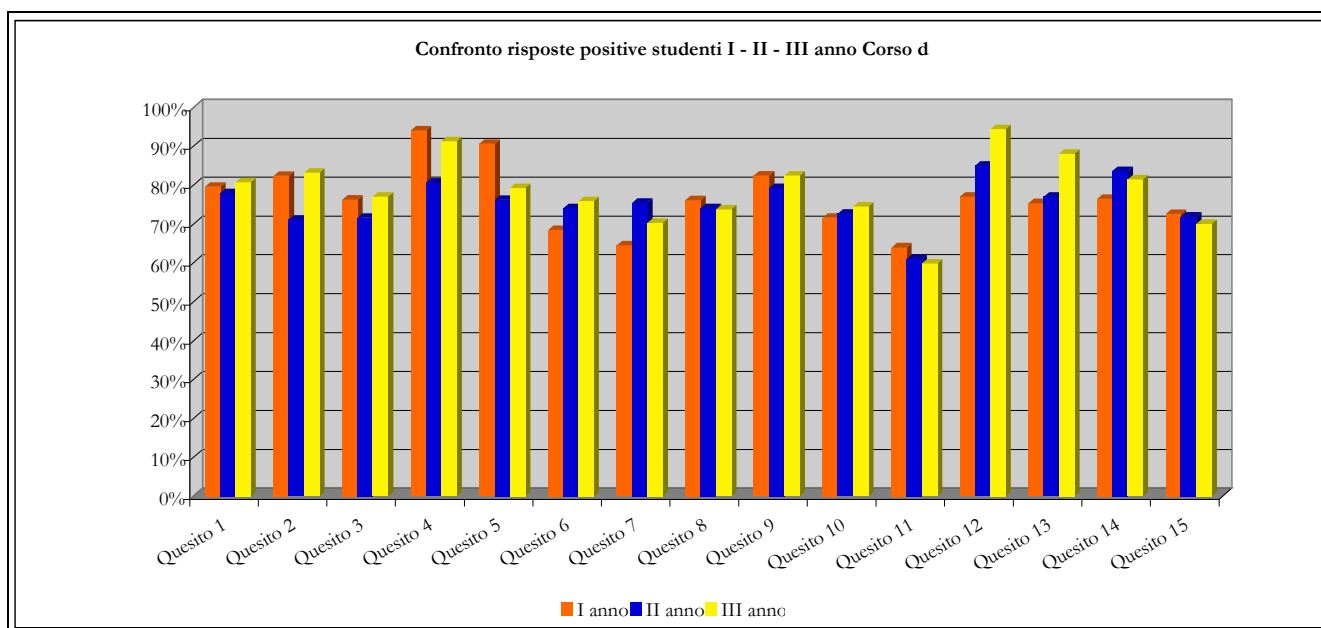
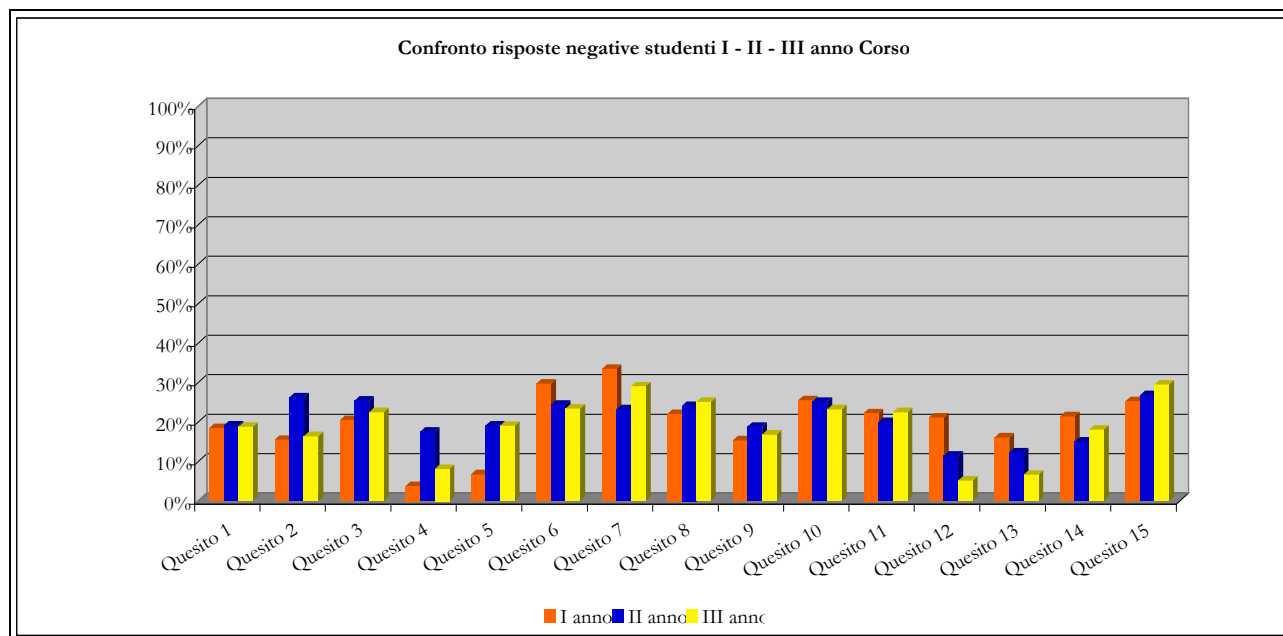


Tabella 33 – Risposte negative date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso di Laurea

	Risposte negative		
	I anno	II anno	III anno
Quesito 1	18,44%	19,13%	18,78%
Quesito 2	15,47%	26,23%	16,34%
Quesito 3	20,47%	25,41%	22,44%
Quesito 4	3,75%	17,49%	8,05%
Quesito 5	6,72%	19,13%	19,02%
Quesito 6	29,69%	24,32%	23,41%
Quesito 7	33,44%	23,22%	29,02%
Quesito 8	22,03%	24,04%	25,12%
Quesito 9	15,31%	18,85%	16,83%
Quesito 10	25,47%	25,14%	23,17%
Quesito 11	22,19%	19,95%	22,44%
Quesito 12	21,09%	11,48%	5,12%
Quesito 13	16,09%	12,30%	6,59%
Quesito 14	21,41%	15,03%	18,05%
Quesito 15	25,31%	26,78%	29,51%

Grafico 27 – 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 2009

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.

Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2008/2009 - Totale Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
N. dei questionari elaborati:	1416

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?	265	18,71%	1125	79,45%	26	1,84%	1416	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?	262	18,50%	1128	79,66%	26	1,84%	1416	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?	316	22,32%	1066	75,28%	34	2,40%	1416	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	121	8,55%	1271	89,76%	24	1,69%	1416	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	191	13,49%	1184	83,62%	41	2,90%	1416	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?	375	26,48%	1020	72,03%	21	1,48%	1416	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	418	29,52%	977	69,00%	21	1,48%	1416	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	332	23,45%	1060	74,86%	24	1,69%	1416	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	236	16,67%	1156	81,64%	24	1,69%	1416	100,00%

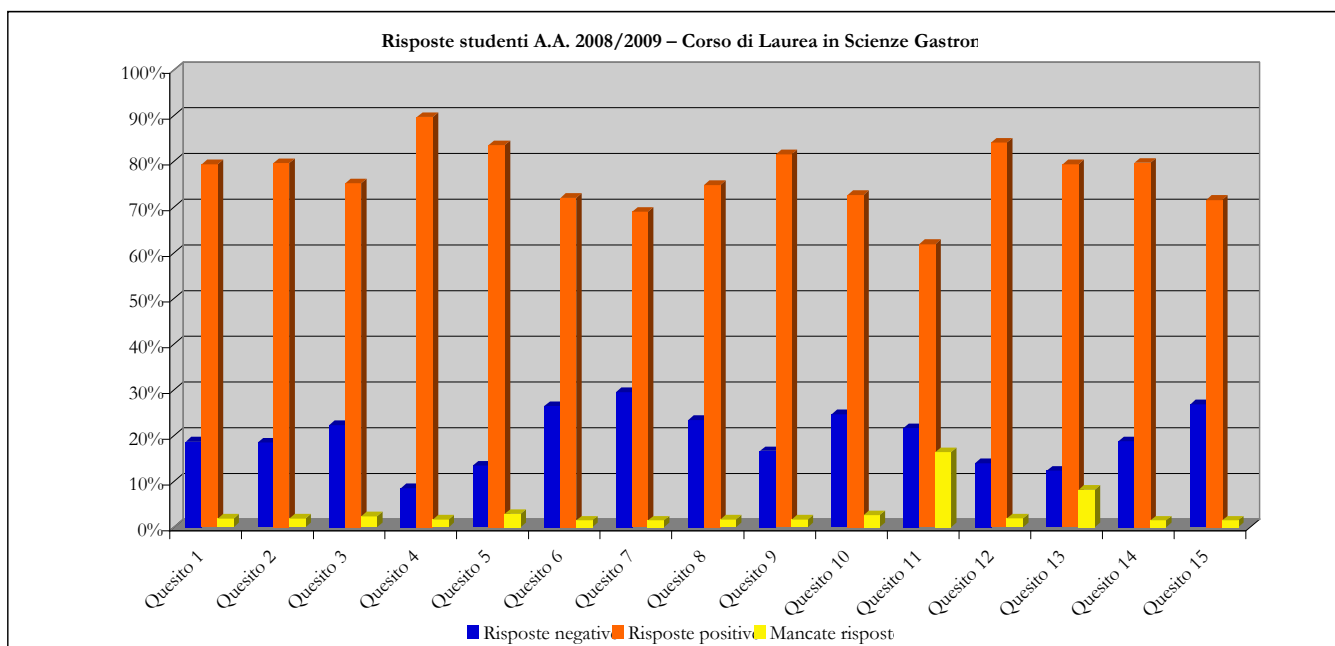
Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	350	24,72%	1029	72,67%	37	2,61%	1416	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	307	21,68%	877	61,94%	232	16,38%	1416	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?)	198	13,98%	1191	84,11%	27	1,91%	1416	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	175	12,36%	1125	79,45%	116	8,19%	1416	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?)	266	18,79%	1129	79,73%	21	1,48%	1416	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	381	26,91%	1014	71,61%	21	1,48%	1416	100,00%

Tabella 34 – A.A. 2008/2009 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

A.A. 2008/2009	Risposte negative	Risposte positive	Mancate risposte
Quesito 1	18,71%	79,45%	1,84%
Quesito 2	18,50%	79,66%	1,84%
Quesito 3	22,32%	75,28%	2,40%
Quesito 4	8,55%	89,76%	1,69%
Quesito 5	13,49%	83,62%	2,89%
Quesito 6	26,48%	72,04%	1,48%
Quesito 7	29,52%	69,00%	1,48%
Quesito 8	23,45%	74,86%	1,69%
Quesito 9	16,67%	81,64%	1,69%
Quesito 10	24,72%	72,67%	2,61%
Quesito 11	21,68%	61,94%	16,38%
Quesito 12	13,98%	84,11%	1,91%
Quesito 13	12,36%	79,45%	8,19%
Quesito 14	18,79%	79,73%	1,48%
Quesito 15	26,91%	71,61%	1,48%

Grafico 28 – A.A. 2008/2009 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche



Nelle tabelle e nei grafici successivi è rappresentato, a livello di Corso di Laurea triennale, l'andamento del giudizio espresso dagli studenti frequentanti sulla qualità della didattica nell'arco dei cinque anni accademici di attività dell'Ateneo.

Tabella 35 – Risposte negative raccolte a livello di Corso di Laurea triennale nel quinquennio di attività accademica

	Risposte negative				
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009
Quesito 1	27,80%	22,22%	23,45%	11,61%	18,71%
Quesito 2	30,30%	22,34%	24,56%	14,57%	18,50%
Quesito 3	31,90%	30,99%	27,77%	23,45%	22,32%
Quesito 4	8,60%	8,77%	11,69%	7,17%	8,55%
Quesito 5	32,90%	20,35%	14,99%	13,46%	13,49%
Quesito 6	35,10%	34,04%	24,39%	20,64%	26,48%
Quesito 7	44,10%	30,53%	29,13%	23,37%	29,52%
Quesito 8	43,10%	28,65%	24,39%	21,52%	23,45%
Quesito 9	31,90%	21,99%	24,22%	12,87%	16,67%
Quesito 10	41,50%	31,81%	27,35%	18,71%	24,72%
Quesito 11	45,70%	24,44%	22,86%	17,75%	21,68%
Quesito 12	14,10%	13,10%	6,10%	3,62%	13,98%
Quesito 13	16,90%	15,56%	8,98%	6,88%	12,36%
Quesito 14	14,70%	14,39%	14,39%	10,36%	18,79%
Quesito 15	43,50%	31,11%	29,04%	22,19%	26,91%

Grafico 29 – Andamento delle risposte negative al questionario per Corso di Laurea triennale nel quinquennio di attività accademica

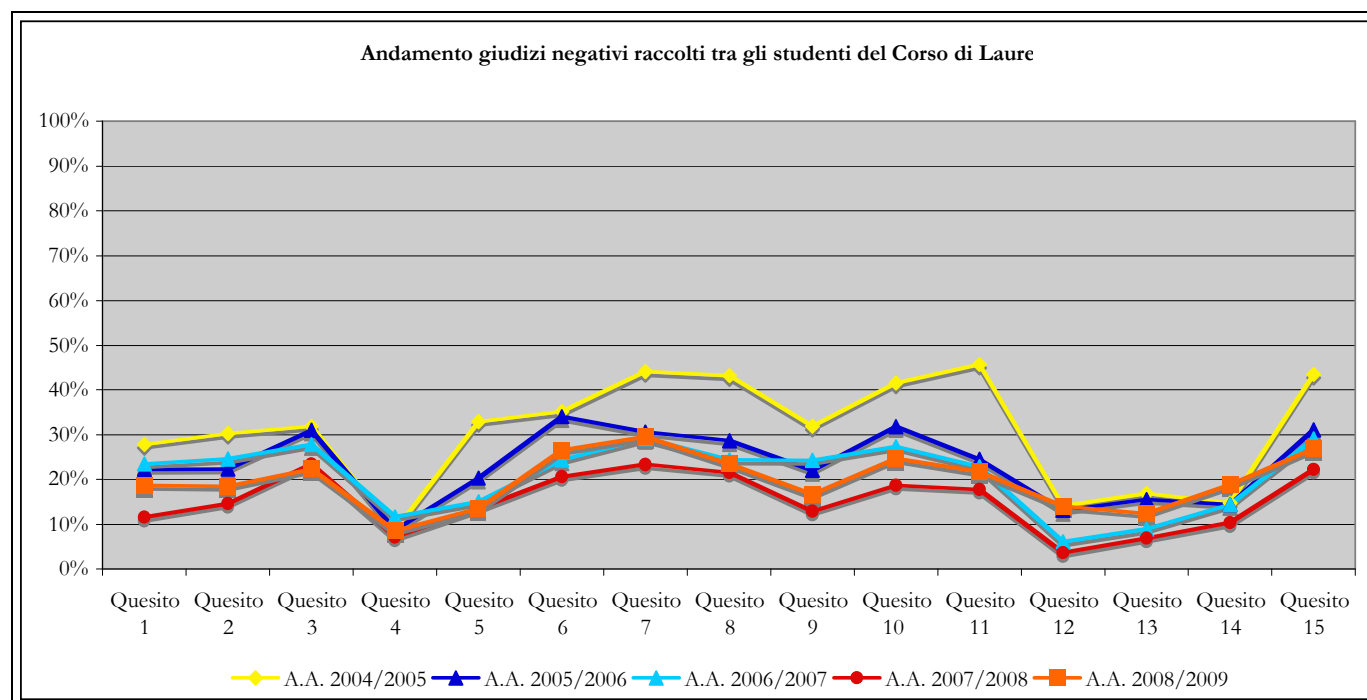
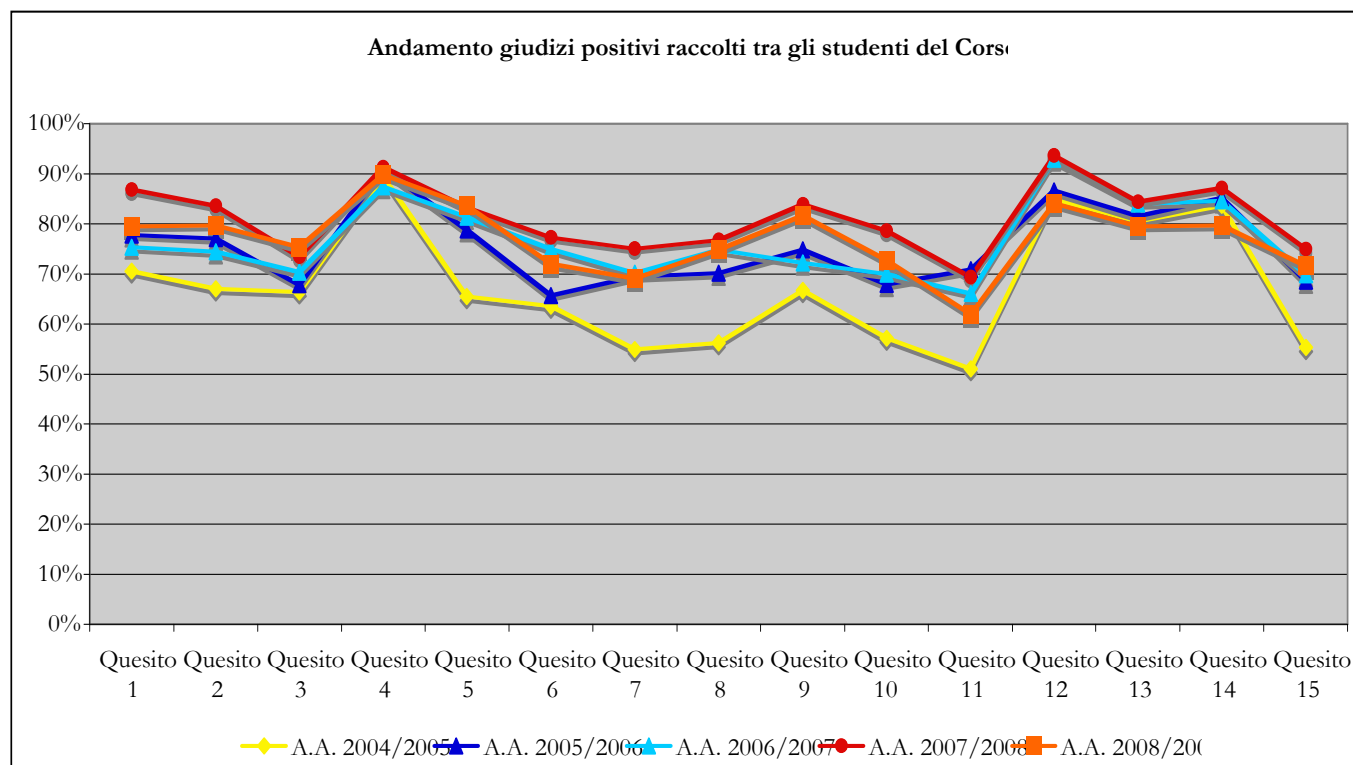


Tabella 36 – Risposte positive raccolte a livello di Corso di Laurea triennale nel quinquennio di attività accademica

	Risposte positive				
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009
Quesito 1	70,60%	77,78%	75,36%	86,76%	79,45%
Quesito 2	67,00%	77,08%	74,43%	83,51%	79,66%
Quesito 3	66,40%	67,84%	70,36%	73,45%	75,28%
Quesito 4	89,40%	90,99%	87,38%	91,27%	89,76%
Quesito 5	65,50%	78,83%	81,37%	83,28%	83,62%
Quesito 6	63,60%	65,73%	74,94%	77,29%	72,03%
Quesito 7	54,90%	69,47%	70,19%	75,00%	69,00%
Quesito 8	56,20%	70,18%	74,85%	76,78%	74,86%
Quesito 9	66,70%	74,85%	72,14%	83,88%	81,64%
Quesito 10	57,20%	67,95%	69,94%	78,55%	72,67%
Quesito 11	51,10%	70,88%	66,13%	69,30%	61,94%
Quesito 12	84,90%	86,55%	92,89%	93,57%	84,11%
Quesito 13	80,50%	81,52%	83,91%	84,39%	79,45%
Quesito 14	83,70%	85,15%	84,59%	87,06%	79,73%
Quesito 15	55,30%	68,54%	69,86%	74,93%	71,61%

Grafico 30 – *Andamento delle risposte positive al questionario per Corso di Laurea triennale nel quinquennio di attività accademica*



La lettura dei dati sopra esposti evidenzia che nell’anno accademico 2008/2009 si registra una lieve inversione di tendenza rispetto al generale miglioramento della qualità della didattica percepita dagli studenti nell’arco dei cinque anni precedenti; in particolare, per la maggior parte degli aspetti sottoposti dal questionario alla valutazione degli studenti, si rileva un incremento dei giudizi negativi a cui corrisponde la diminuzione dei giudizi positivi espressi.

5.5.2 – Corso di Laurea Magistrale

Dopo aver preso in esame il Corso di Laurea triennale, si espongono i dati inerenti al Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico.

Prima di procedere all’analisi dei dati, si precisa che la didattica del Corso di Laurea Magistrale è organizzata in insegnamenti, alcuni dei quali suddivisi in moduli. Il Nucleo di Valutazione, nella fase di predisposizione dei questionari, ha scelto di distribuire agli studenti 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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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

Nome del Corso di Studio	Corso LM Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico
Anno Accademico	2008/2009 - I ANNO (I - II - III trimestre)
N. dei questionari elaborati:	263

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?	31	11,79%	229	87,07%	3	1,14%	263	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?	45	17,11%	214	81,37%	4	1,52%	263	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?	52	19,77%	207	78,71%	4	1,52%	263	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	13	4,94%	248	94,30%	2	0,76%	263	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	24	9,13%	237	90,11%	2	0,76%	263	100,00%

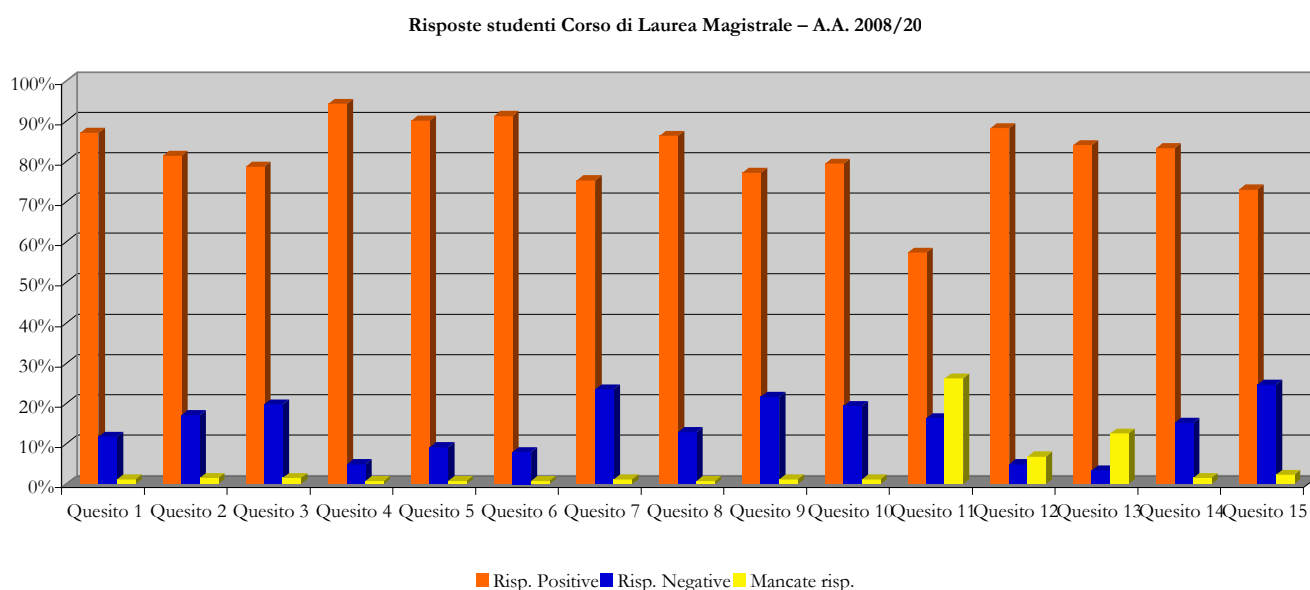
ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	21	7,98%	240	91,25%	2	0,76%	263	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	62	23,57%	198	75,29%	3	1,14%	263	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	34	12,93%	227	86,31%	2	0,76%	263	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	57	21,67%	203	77,19%	3	1,14%	263	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	51 19,39%	209 79,47%	3 1,14%	263 100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	43 16,35%	151 57,41%	69 26,24%	263 100,00%
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?)	13 4,94%	232 88,21%	18 6,84%	263 100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	9 3,42%	221 84,03%	33 12,55%	263 100,00%
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?)	40 15,21%	219 83,27%	4 1,52%	263 100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	65 24,71%	192 73,00%	6 2,28%	263 100,00%

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 Magistrale.

Grafico 31 – A.A. 2008/2009 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea Magistrale



Nelle tabelle e nei grafici successivi è rappresentato, a livello di Corso di Laurea Magistrale, l'andamento del giudizio espresso dagli studenti frequentanti sulla qualità della didattica nell'arco dei due anni accademici di attivazione del corso.

Tabella 37 – Risposte positive raccolte a livello di Corso di Laurea Magistrale nel biennio di attivazione del corso

	Risposte positive	
	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009
Quesito 1	83,50%	87,07%
Quesito 2	87,88%	81,37%
Quesito 3	80,81%	78,71%
Quesito 4	95,96%	94,30%
Quesito 5	92,93%	90,11%
Quesito 6	79,46%	91,25%
Quesito 7	83,50%	75,29%
Quesito 8	84,51%	86,31%
Quesito 9	74,75%	77,19%
Quesito 10	84,85%	79,47%
Quesito 11	66,33%	57,41%
Quesito 12	85,52%	88,21%
Quesito 13	82,15%	84,03%
Quesito 14	81,14%	83,27%
Quesito 15	75,76%	73,00%

Grafico 32 – Andamento delle risposte positive al questionario per il Corso di Laurea Magistrale nel biennio di attivazione del corso

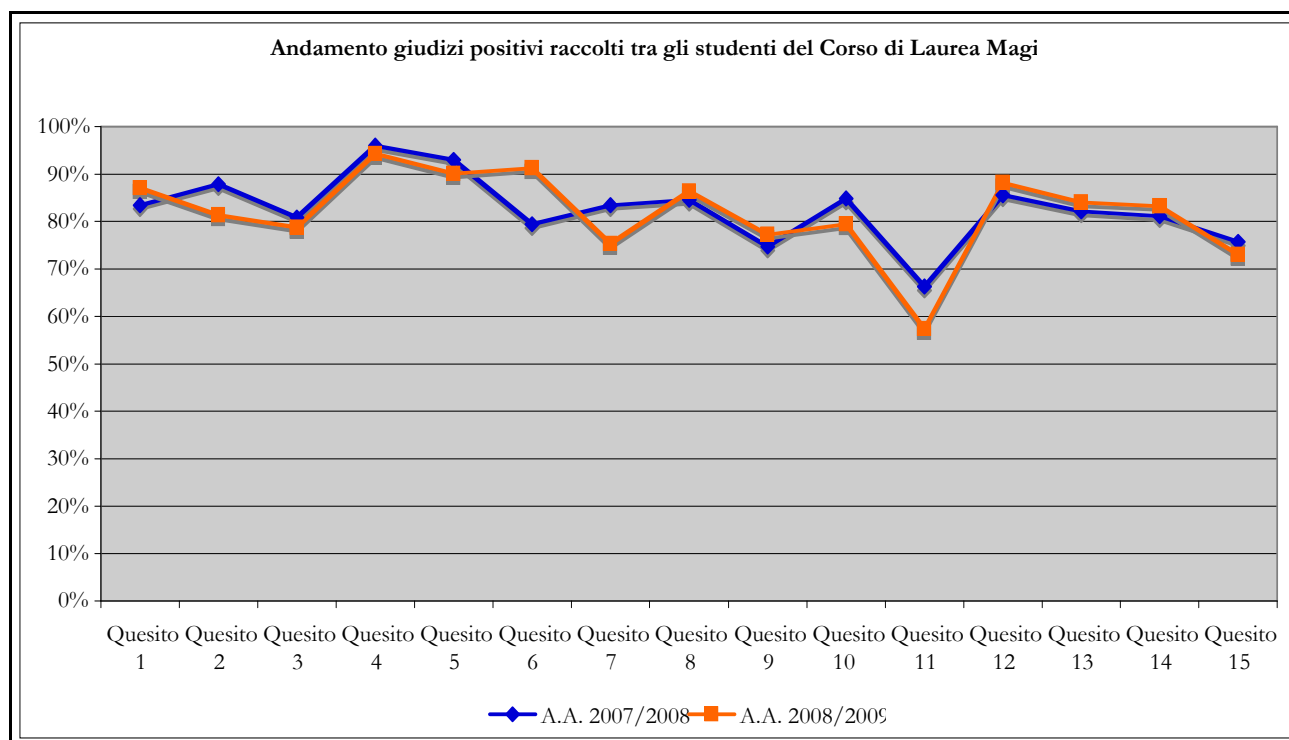
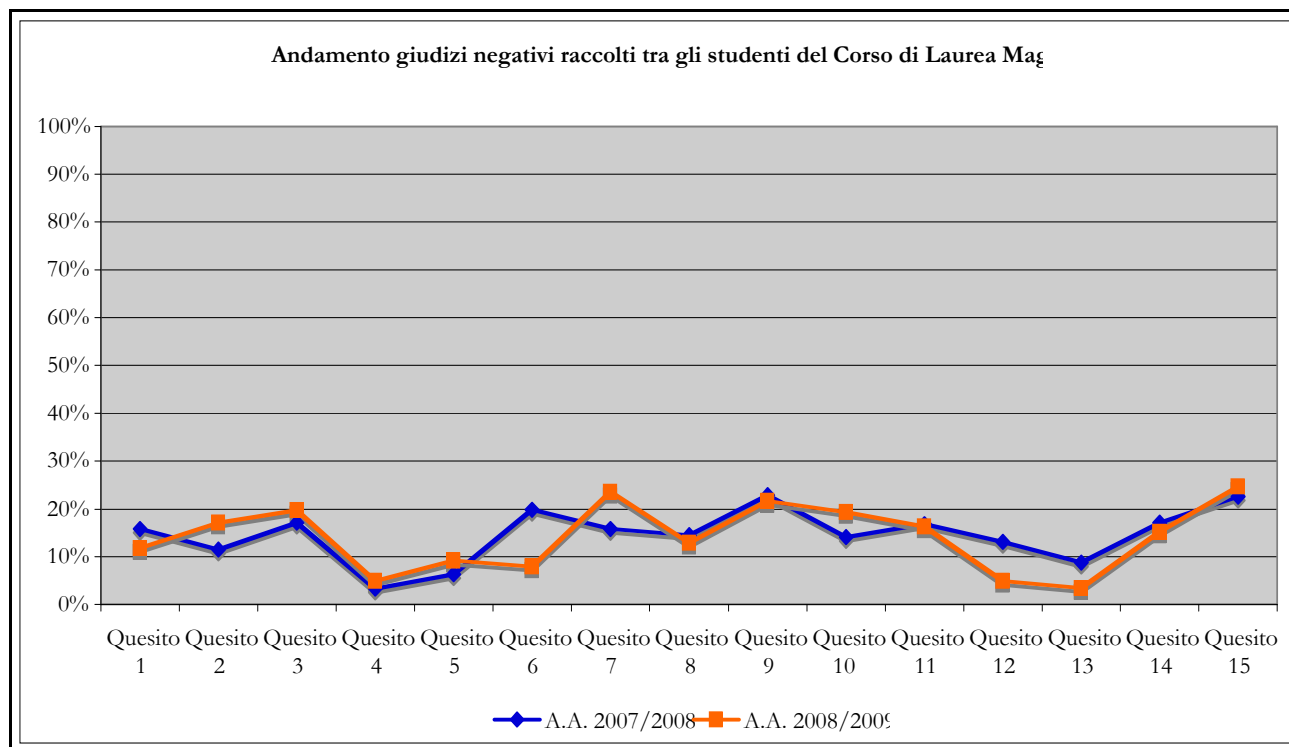


Tabella 38 – Risposte negative raccolte a livello di Corso di Laurea Magistrale nel biennio di attivazione del corso

	Risposte negative	
	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009
Quesito 1	15,82%	11,79%
Quesito 2	11,45%	17,11%
Quesito 3	17,17%	19,77%
Quesito 4	3,37%	4,94%
Quesito 5	6,40%	9,13%
Quesito 6	19,87%	7,98%
Quesito 7	15,82%	23,57%
Quesito 8	14,48%	12,93%
Quesito 9	22,90%	21,67%
Quesito 10	14,14%	19,39%
Quesito 11	16,84%	16,35%
Quesito 12	13,13%	4,94%
Quesito 13	8,75%	3,42%
Quesito 14	17,17%	15,21%
Quesito 15	22,56%	24,71%

Grafico 33 – Andamento delle risposte negative al questionario per il Corso di Laurea Magistrale nel biennio di attivazione del corso



5.6 – Anni accademici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007 – 2007/2008 – 2008/2009: criticità a confronto (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche)

Proseguendo nel lavoro avviato sin dalla redazione della prima relazione sulla qualità della didattica e per dare maggior concretezza al lavoro svolto di elaborazione dei dati scaturiti dalle risposte al questionario fornite dagli studenti frequentanti, si procederà ora a verificare l'andamento, nel corso dei cinque anni accademici sin qui esaminati, degli aspetti critici emersi in occasione dell'elaborazione dei questionari raccolti nel corso del primo quinquennio di attività accademica.

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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Elaborando le risposte facenti capo ai punti appena elencati e riordinandole suddividendo le risposte positive da quelle negative, se ne ricavano le tabelle e i grafici che seguono, dai quali si rileva che il generale miglioramento della maggior parte dei parametri registrato nei primi quattro anni di attività ha subito un peggioramento nell'anno accademico 2008/2009.

Tabella 39 – Andamento aspetti critici nel corso degli anni accademici (Risposte negative)

	Risposte negative				
	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009
Modalità d'esame chiare	31,90%	30,99%	27,77%	23,45%	22,32%
Capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti	44,10%	30,50%	29,13%	23,37%	29,52%
Chiarezza espositiva del docente	43,10%	29,11%	24,39%	21,52%	23,45%
Carico di studi in proporzione ai CFU assegnati	27,80%	20,00%	24,22%	12,87%	16,67%
Adeguatezza materiale didattico	41,50%	29,31%	27,35%	18,71%	24,72%
Utilità delle attività didattiche integrative	45,70%	24,75%	22,86%	17,75%	21,68%
Soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento	43,50%	31,49%	29,04%	22,19%	26,91%

Grafico 34 – Andamento aspetti critici nel corso del quinquennio 2004/2009 (Risposte negative)

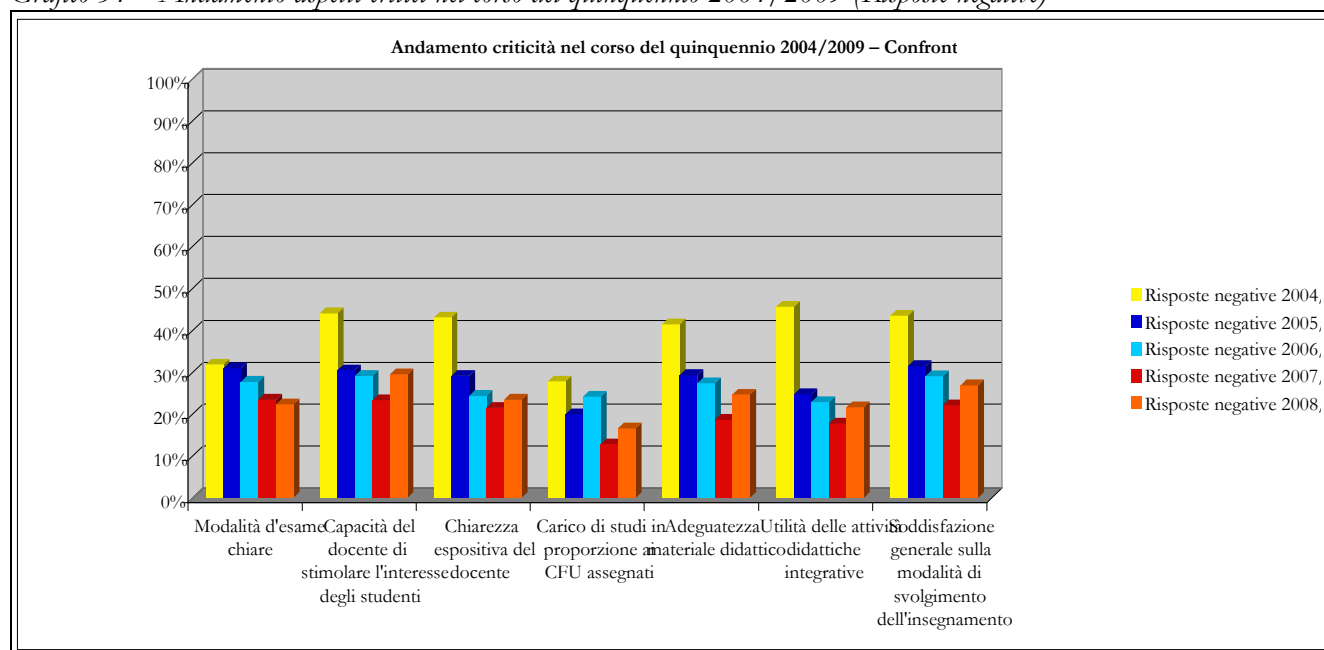
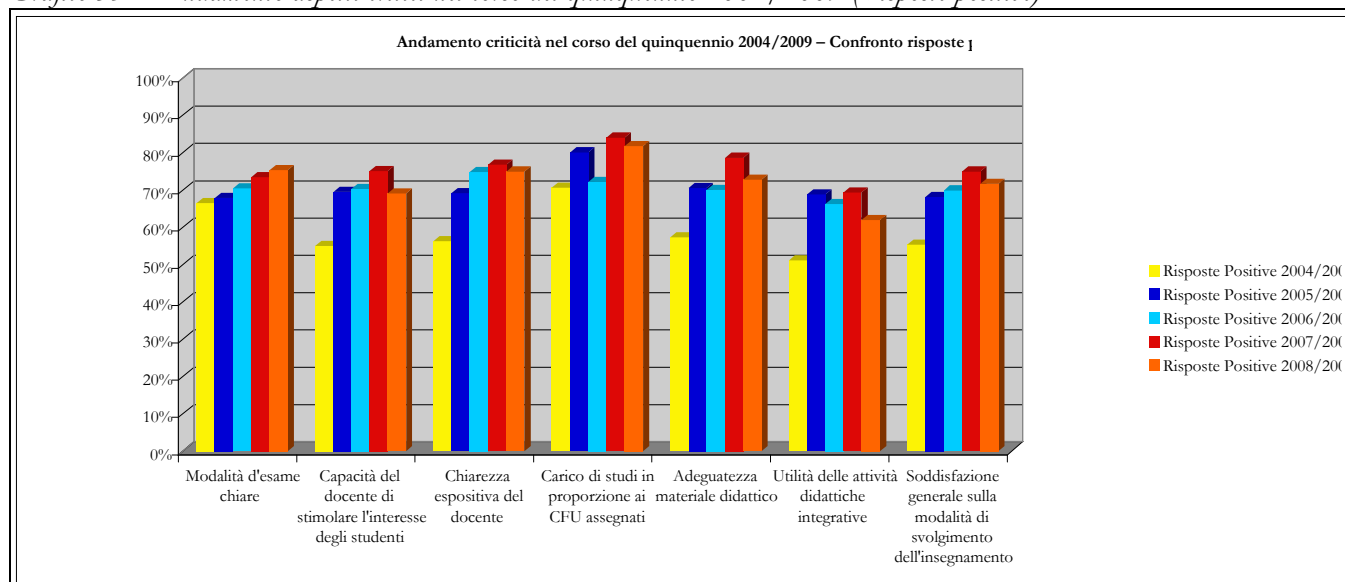


Tabella 40 – Andamento aspetti critici nel corso degli anni accademici (Risposte positive)

	Risposte Positive				
	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009
Modalità d'esame chiare	66,40%	67,84%	70,36%	73,45%	75,28%
Capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti	54,90%	69,50%	70,19%	75,00%	69,00%
Chiarezza espositiva del docente	56,20%	69,11%	74,85%	76,78%	74,86%
Carico di studi in proporzione ai CFU assegnati	70,60%	80,00%	72,14%	83,88%	81,64%
Adeguatezza materiale didattico	57,20%	70,50%	69,94%	78,55%	72,67%
Utilità delle attività didattiche integrative	51,10%	68,71%	66,13%	69,30%	61,94%
Soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento	55,30%	68,12%	69,86%	74,93%	71,61%

Grafico 35 – Andamento aspetti critici nel corso del quinquennio 2004/2009 (Risposte positive)



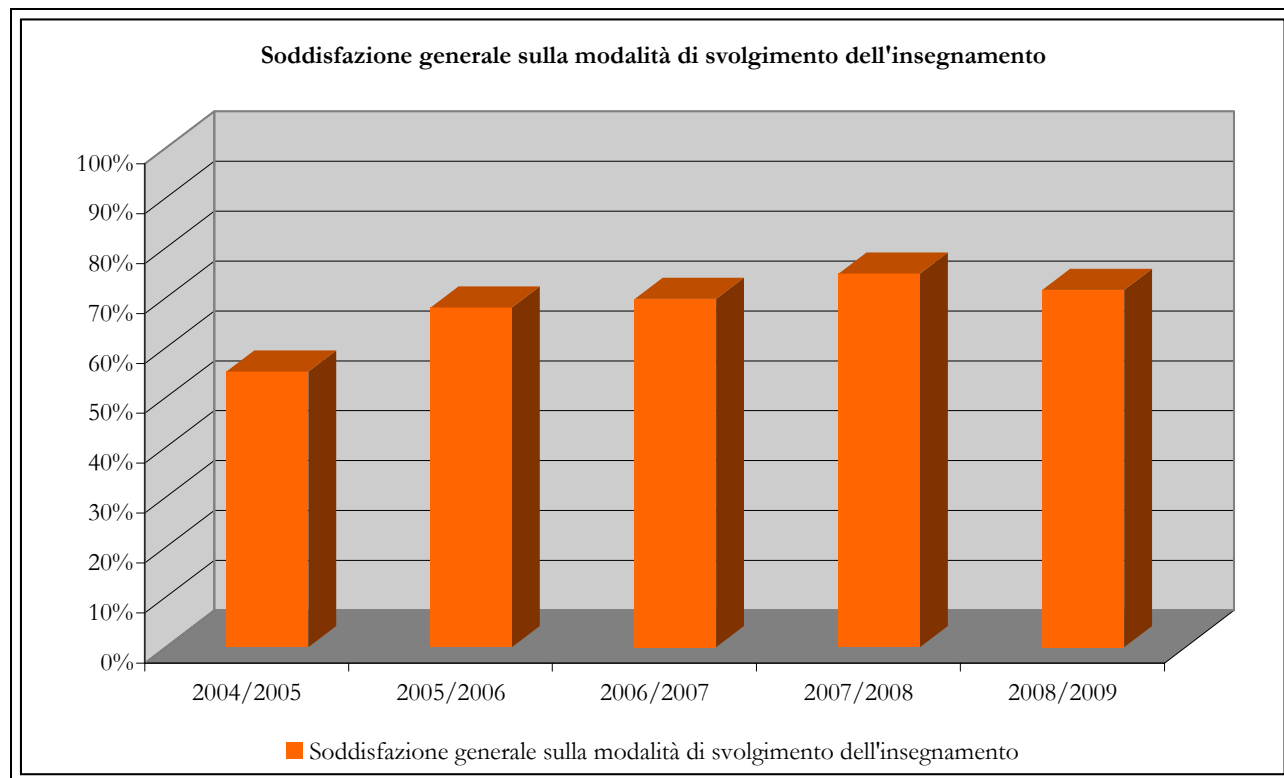
Prima di chiudere l'analisi relativa alle cosiddette criticità, si vuole ora prestare attenzione al parametro relativo al quesito numero 15, che chiama gli studenti ad esprimersi circa il proprio livello complessivo di soddisfazione su come viene svolto ciascun insegnamento.

Il dato è particolarmente significativo, in quanto lo studente è tenuto a dare la propria valutazione non su un singolo aspetto della didattica, ma sulla qualità della didattica nel suo complesso; l'insieme dei giudizi espressi su questo punto consente al Nucleo di Valutazione e agli organi di governo dell'Ateneo una lettura immediata della valutazione espressa dagli studenti, permettendo l'identificazione chiara e veloce di quale sia la percezione della qualità della didattica da parte degli studenti e, nel contempo, l'individuazione dell'andamento di quella *performance* più volte indicata quale elemento imprescindibile per ogni attività di valutazione.

Proprio in ragione della rilevanza dell'andamento del valore inerente le risposte date dagli studenti al quesito sulla soddisfazione generale relativa alla modalità di svolgimento di un

insegnamento, il dato di cui al quesito 15, relativo ai cinque anni accademici di attività dell'Ateneo, è stato rielaborato nel seguente grafico, in modo tale da evidenziarne l'andamento nel corso del tempo.

Grafico 36 – Andamento della soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento di ogni singolo insegnamento



Si vuole far rilevare in questa sede che il dato percentuale di giudizi positivi espressi in merito al livello di soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento degli insegnamenti del Corso di Laurea triennale è passato dal 55,30% dell'anno accademico 2004/2005 al 74,93% dell'anno accademico 2007/2008, registrando, per i primi quattro anni, un incremento dei giudizi positivi di quasi il 20%; per contro, si evidenzia che l'anno accademico 2008/2009 ha fatto registrare, per la prima volta, una leggera flessione del numero di risposte positive, come evidenziato dalla tabella che segue.

Tabella 41 – Risposte positive al quesito n. 15 – Soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento

	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009
Soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento	55,30%	68,12%	69,86%	74,93%	71,61%

5.7 – Anno accademico 2008/2009: 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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

ritiene opportuno sottoporre a valutazione i singoli insegnamenti attivati nell'anno accademico 2008/2009 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.

Per ragioni di riservatezza, nel testo della Relazione gli insegnamenti sono identificati con una numerazione anonima, mentre 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 42 – Soddisfazione rilevata per singolo insegnamento del Corso di Laurea

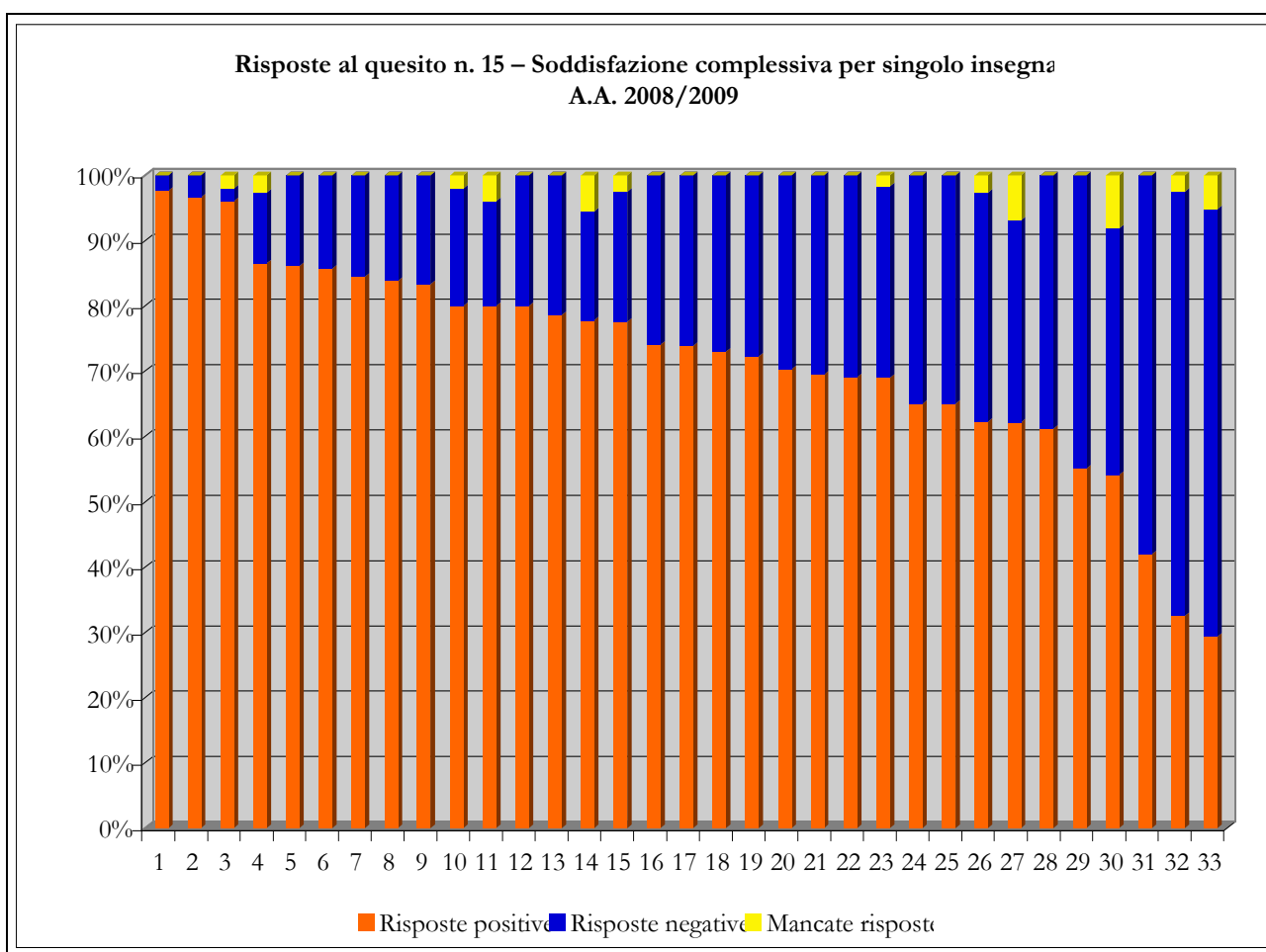
Soddisfazione complessiva sull'insegnamento (Quesito 15)			
Insegnamenti	Risposte positive	Risposte negative	Mancate risposte
1	97,62%	2,38%	0,00%
2	96,55%	3,44%	0,00%
3	96,00%	2,00%	2,00%
4	86,49%	10,81%	2,70%
5	86,11%	13,89%	0,00%
6	85,71%	14,29%	0,00%
7	84,48%	15,52%	0,00%
8	83,78%	16,22%	0,00%
9	83,34%	16,67%	0,00%
10	80,00%	18,00%	2,00%
11	80,00%	16,00%	4,00%
12	80,00%	20,00%	0,00%
13	78,57%	21,42%	0,00%
14	77,78%	16,67%	5,56%
15	77,50%	20,00%	2,50%
16	74,00%	26,00%	0,00%
17	73,81%	26,19%	0,00%
18	72,97%	27,02%	0,00%
19	72,22%	27,77%	0,00%
20	70,27%	29,73%	0,00%
21	69,44%	30,56%	0,00%
22	69,05%	30,95%	0,00%
23	68,96%	29,31%	1,72%
24	65,00%	35,00%	0,00%
25	65,00%	35,00%	0,00%
26	62,16%	35,13%	2,70%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

27	62,07%	31,03%	6,90%
28	61,11%	38,89%	0,00%
29	55,00%	45,00%	0,00%
30	54,06%	37,84%	8,11%
31	42,00%	58,00%	0,00%
32	32,50%	65,00%	2,50%
33	29,31%	65,52%	5,17%

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 37 – Soddisfazione generale manifestata per ogni singolo insegnamento del Corso di Laurea



5.8 – Anno accademico 2008/2009: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno dei moduli attivati nel Corso di Laurea Magistrale

Analogamente a quanto fatto per il Corso di Laurea triennale, anche per il Corso di Laurea Magistrale 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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

insegnamento/modulo, elaborando una scheda all'interno della quale sono stati disposti i moduli interessati in ordine decrescente di gradimento manifestato dai rispondenti.

Come già esposto in precedenza, gli insegnamenti sono identificati con una numerazione anonima; chiaramente agli organi accademici sono state fornite le informazioni necessarie all'individuazione di ogni insegnamento e del relativo giudizio manifestato dagli studenti.

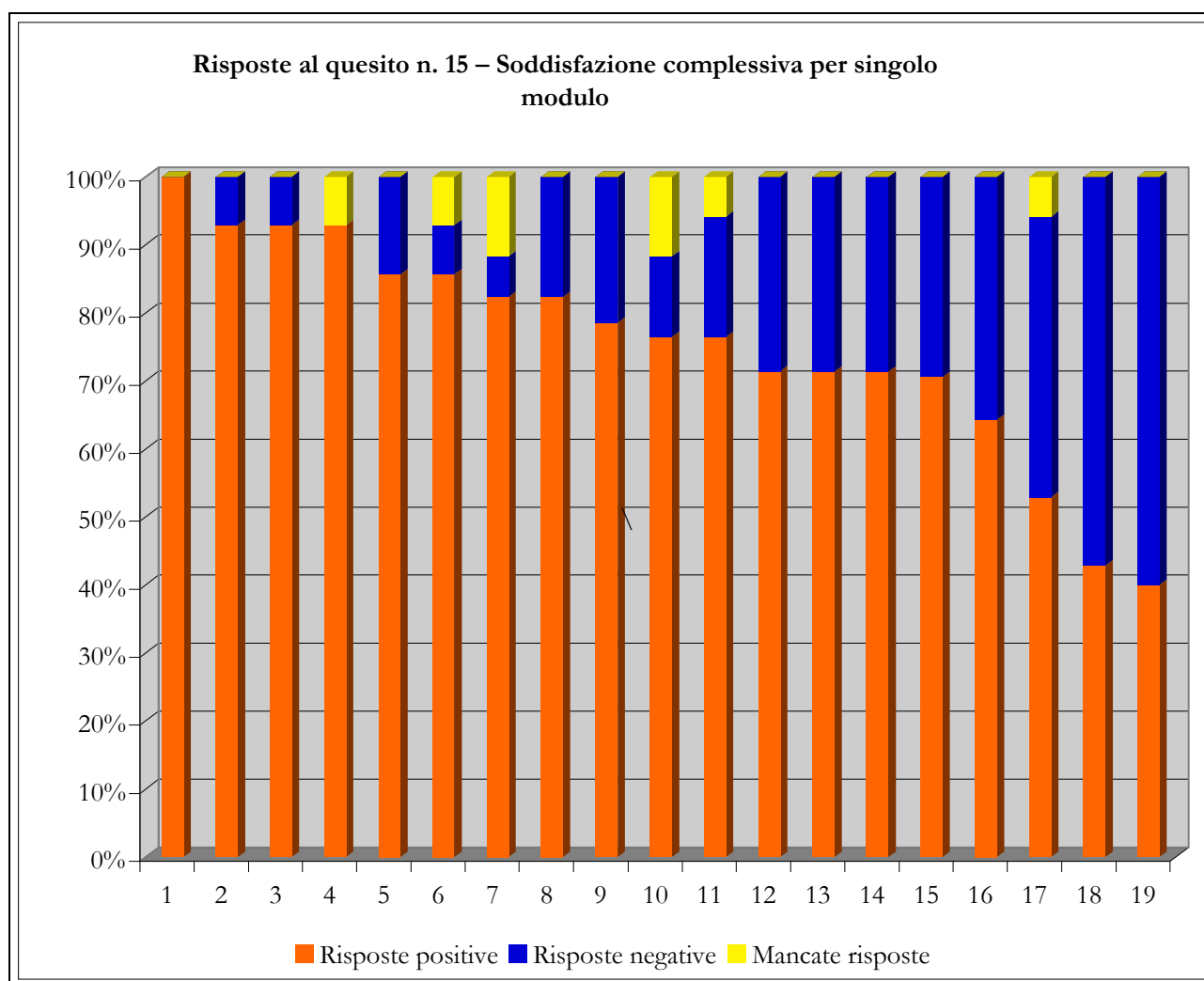
Nella tabella che segue è riportato l'elenco degli insegnamenti, individuati con un numero progressivo, con il risultato della rilevazione di cui si è detto sopra.

Tabella 43 – Soddisfazione rilevata per singolo modulo del Corso di Laurea Magistrale

Soddisfazione complessiva sull'insegnamento (Quesito 15)			
Graduatoria per risposte positive	Risposte positive	Risposte negative	Mancate risposte
1	100,00%	0,00%	0,00%
2	92,86%	7,14%	0,00%
3	92,86%	7,14%	0,00%
4	92,86%	0,00%	7,14%
5	85,72%	14,28%	0,00%
6	85,71%	7,14%	7,14%
7	82,36%	5,88%	11,76%
8	82,35%	17,65%	0,00%
9	78,57%	21,43%	0,00%
10	76,47%	11,76%	11,76%
11	76,47%	17,65%	5,88%
12	71,43%	28,57%	0,00%
13	71,43%	28,58%	0,00%
14	71,42%	28,58%	0,00%
15	70,59%	29,41%	0,00%
16	64,24%	35,71%	0,00%
17	52,94%	41,18%	5,88%
18	42,86%	57,15%	0,00%
19	40,00%	60,00%	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 38 – Soddisfazione generale manifestata per ogni singolo modulo del Corso di Laurea Magistrale



5.9 – Considerazioni sul livello di soddisfazione degli studenti della Facoltà

Volendo tracciare un quadro conclusivo sul giudizio espresso dagli studenti sull'attività didattica, l'indagine svolta nell'anno accademico 2008/2009, tra gli studenti del Corso di Laurea triennale e gli studenti del Corso di Laurea Magistrale, 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. A questo proposito, si invitano gli organi accademici a considerare la flessione registrata quest'anno da alcuni degli aspetti sottoposti alla valutazione degli studenti, indagandone le ragioni, al fine di predisporre le opportune azioni correttive.

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

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Al fine di individuare l'andamento dei giudizi positivi espressi dagli studenti nell'arco dei cinque anni accademici, nella seguente tabella sono state raccolte e confrontate tra loro unicamente le risposte positive date dagli studenti intervistati. I dati riportati si riferiscono ovviamente ai valori aggregati a livello di Facoltà, rispettivamente per gli anni accademici 2004/2005, 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008 e 2008/2009.

Tabella 44 – Percentuali risposte positive raccolte nei 5 anni accademici

	Risposte positive				
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009
Quesito 1	70,60%	77,78%	75,36%	86,17%	80,64%
Quesito 2	67,00%	77,08%	74,43%	84,29%	79,93%
Quesito 3	66,40%	67,84%	70,36%	74,77%	77,78%
Quesito 4	89,40%	90,99%	87,38%	92,12%	87,49%
Quesito 5	65,50%	78,83%	81,37%	85,02%	84,04%
Quesito 6	63,60%	65,73%	74,94%	77,68%	75,04%
Quesito 7	54,90%	69,47%	70,19%	76,53%	69,98%
Quesito 8	56,20%	70,18%	74,85%	78,17%	76,65%
Quesito 9	66,70%	74,85%	72,14%	82,23%	80,94%
Quesito 10	57,20%	67,95%	69,94%	79,68%	73,73%
Quesito 11	51,10%	70,88%	66,13%	68,77%	61,23%
Quesito 12	84,90%	86,55%	92,89%	92,12%	84,75%
Quesito 13	80,50%	81,52%	83,91%	83,99%	80,17%
Quesito 14	83,70%	85,15%	84,59%	85,99%	80,29%
Quesito 15	55,30%	68,54%	69,86%	75,08%	71,83%

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

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

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

La rilevazione condotta nell'anno accademico 2007/2008 ha evidenziato, per ognuno dei 15 quesiti, un ulteriore incremento, in taluni casi consistente, dei giudizi positivi espressi dagli studenti.

Per quanto riguarda, infine, l'anno accademico 2008/2009, il Nucleo ha riscontrato una inversione di tendenza, rilevando una generalizzata flessione dei giudizi positivi espressi dagli studenti; si tratta di una flessione di lieve entità e non tale da destare preoccupazione; tuttavia, nell'ottica di perseguire il costante miglioramento degli aspetti sottoposti a valutazione, si consiglia di non sottovalutare l'esito della presente rilevazione, monitorando attentamente la percezione degli studenti sulla qualità della didattica.

Grafico 39 – Confronto delle risposte positive date dagli studenti del primo quinquennio di attività dell'Ateneo

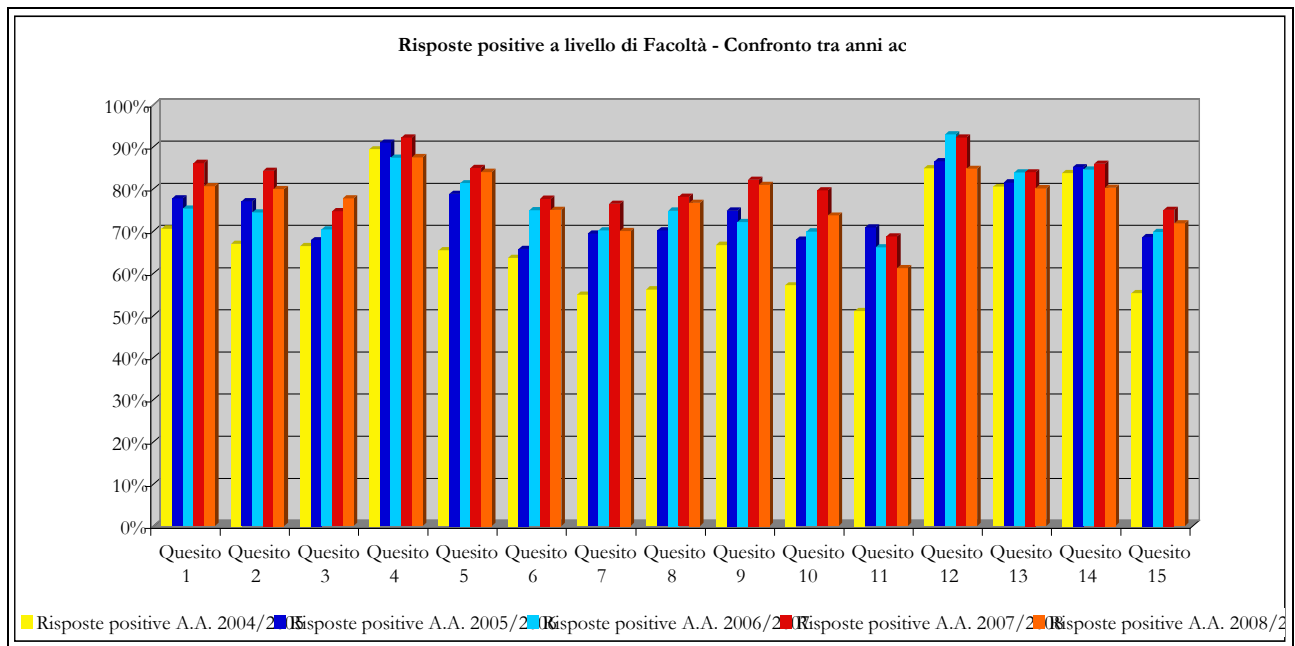
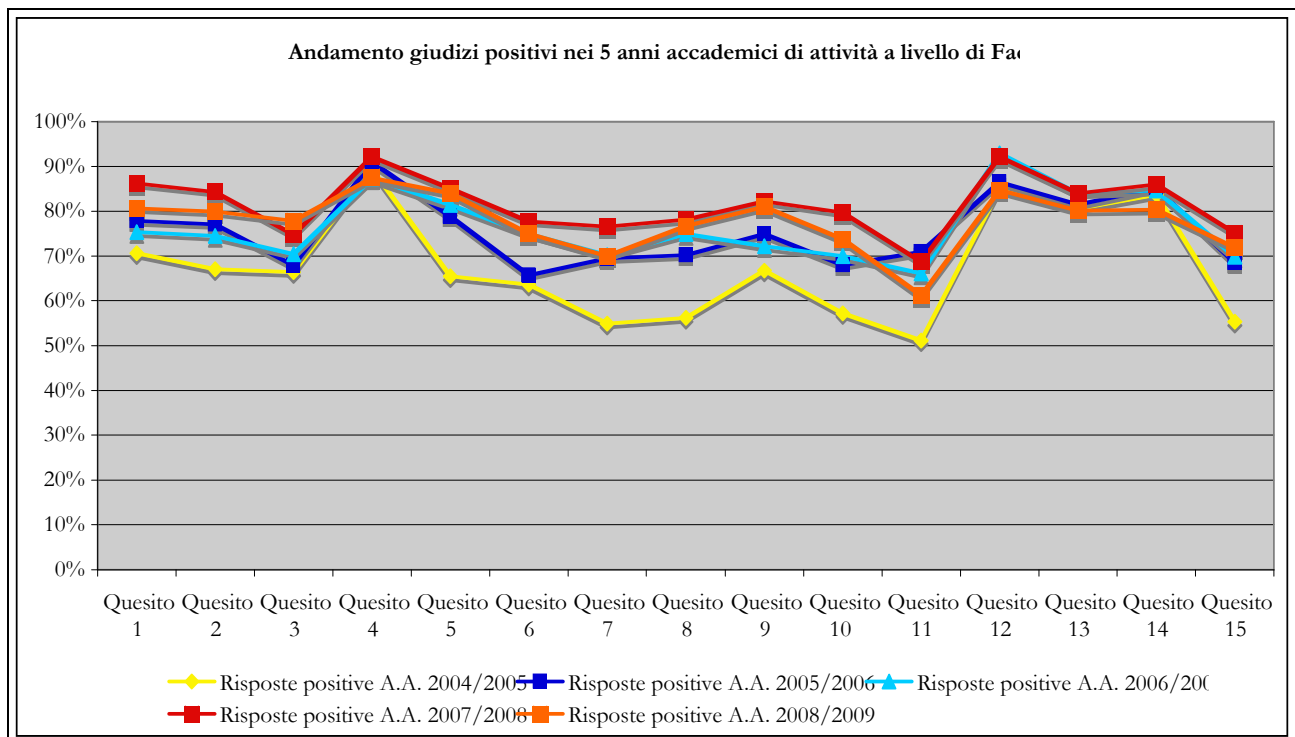


Grafico 40 – Andamento dei giudizi positivi dati dagli studenti del primo quinquennio di attività dell'Ateneo



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 al Rettore e al Direttore Amministrativo, unitamente ai rapporti statistici generali a livello di Facoltà.

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

Il Nucleo, sulla base dell'esperienza acquisita 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 "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:

febbraio giugno luglio settembre ottobre anno: 2009

- Anno di immatricolazione:

2004/2005 2005/2006 2006/2007

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

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

Analogamente a quanto fatto l'anno scorso, per la rilevazione di cui alla presente relazione, 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, con l'intento di raggiungere, in tal modo, 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 i Corsi di Studio attivati dall'Ateneo.

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

Il Nucleo ha più volte ribadito il concetto secondo il quale l'indagine sulla soddisfazione degli studenti tende a focalizzare il giudizio sul particolare, nel senso che gli studenti sono chiamati, generalmente, a esprimere giudizi su insegnamenti specifici per fornire elementi utili al docente nella messa a punto della propria prestazione didattica.

Il passaggio, utilizzando gli stessi dati, ad un'analisi generale sulla qualità complessiva dell'offerta formativa rappresenta, 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. 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, dai quali l’analisi stessa è scaturita. Solo evitando di perdere di vista il particolare sarà possibile mettere in atto le misure necessarie ad intervenire sugli aspetti critici, avendo quale fine costante il miglioramento delle *performance*.

Sulla base di questi presupposti, 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.

E’ evidente che l’insieme di queste rilevazioni ha come fine il raggiungimento di *performance* sempre superiori, nel rispetto delle linee guida della *governance* dell’Ateneo, obiettivo primario di ogni organo di valutazione.

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 prima rilevazione, quella del 2007, 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 degli anni 2008 e 2009 la distribuzione ha interessato gli studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale. Appare subito evidente che il confronto della percentuale di rispondenti nei tre anni nei quali è stata effettuata la rilevazione va fatto tenendo conto della diversa modalità con la quale i questionari sono stati raccolti. Infatti, per quanto riguarda il primo anno in cui si è svolta la rilevazione 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, pari al 52,54%, era stato determinato non sul numero di laureandi che effettivamente

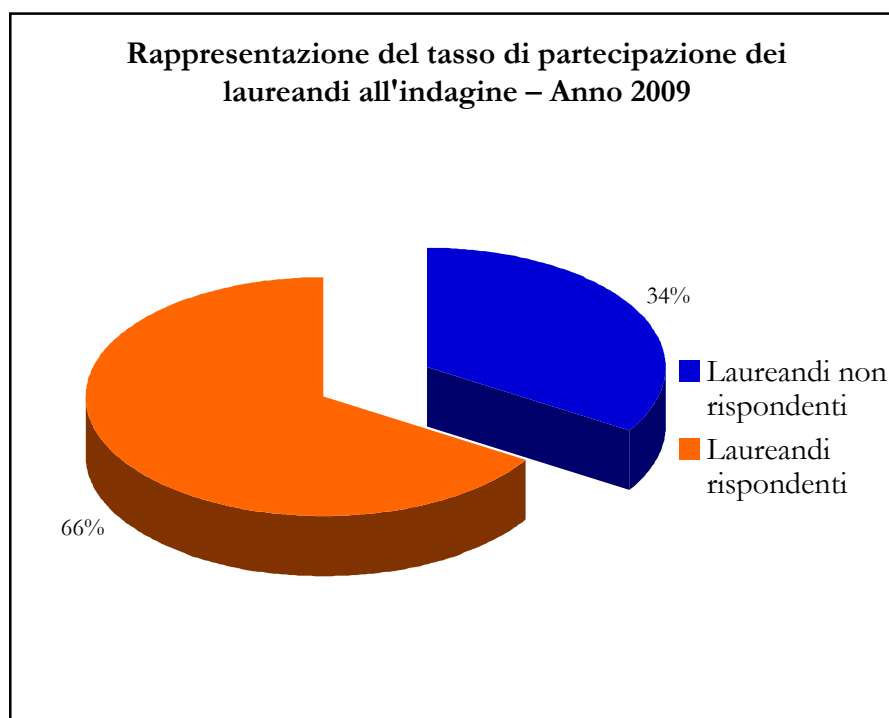
avevano manifestato l'intenzione di laurearsi nel corso dell'anno 2007, bensì sul numero di studenti che, avendo completato il percorso triennale di studi, avrebbero potuto conseguire il titolo di studi, indipendentemente dall'effettivo completamento del percorso curricolare e dalla conseguente acquisizione dei crediti formativi

A decorrere dalla rilevazione del 2008, i questionari sono stati distribuiti unicamente agli studenti che hanno presentato domanda di iscrizione alla sessione di laurea, consentendo di determinare il grado di copertura dell'indagine avendo come riferimento unicamente i laureandi effettivamente intenzionati alla discussione del loro elaborato finale nel periodo oggetto di indagine.

Quindi, nel 2008, su 34 studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale per le sessioni di laurea di quell'anno, sono stati riconsegnati 18 questionari compilati, con un tasso di rispondenti pari al 52,94%, mentre nel 2009, su 53 studenti laureati, 35 hanno risposto al questionario, pari al 66 %, facendo registrare un buon incremento rispetto all'anno precedente.

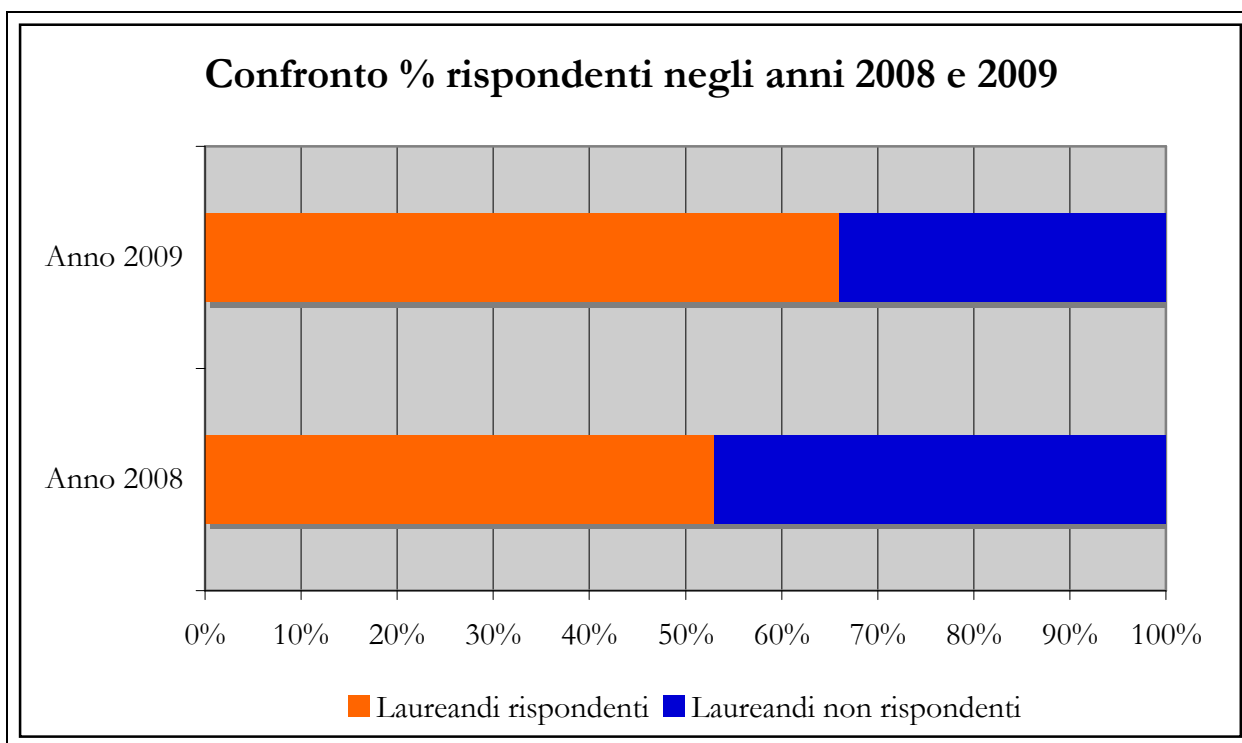
Nel grafico che segue, è visualizzato il grado di partecipazione dei laureandi alla rilevazione di cui alla presente relazione.

Grafico 41 – Grado di copertura dell'indagine tra i laureandi del 2009



Nel grafico che segue è raffigurato l'incremento della percentuale di studenti rispondenti al questionario registrato nel 2009, oggetto della presente relazione, rispetto al 2008.

Grafico 42 – Confronto % laureandi rispondenti al questionario – Anni 2008 e 2009

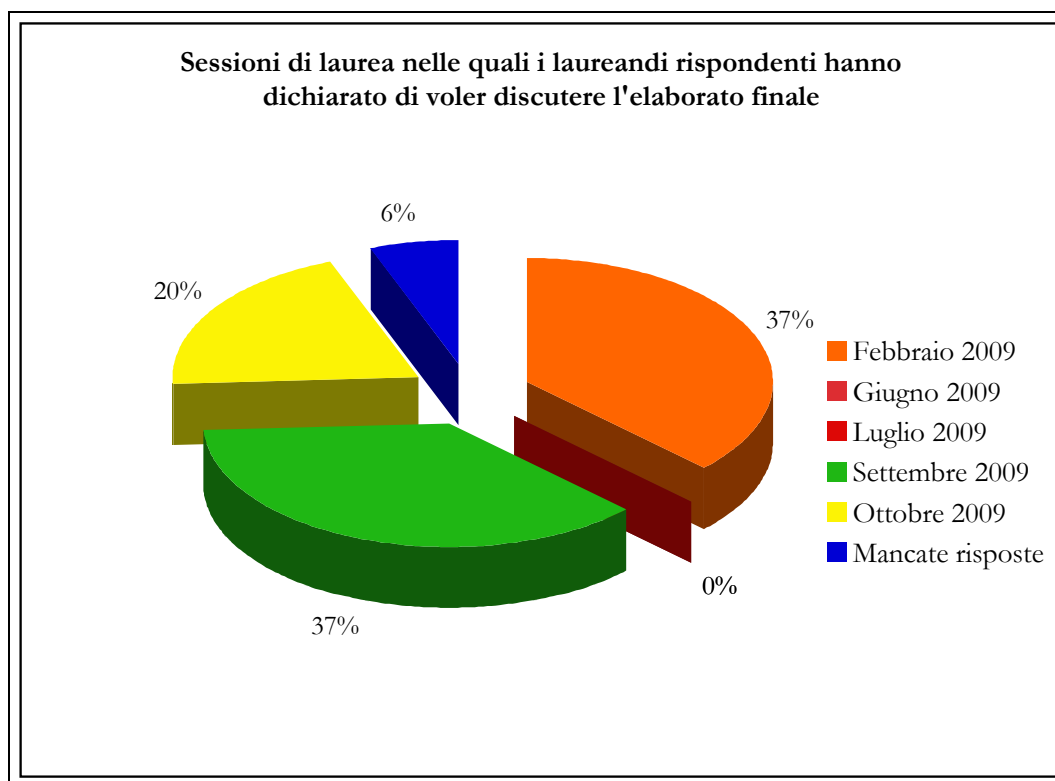


6.4 – Le caratteristiche dei laureandi rispondenti al questionario

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.

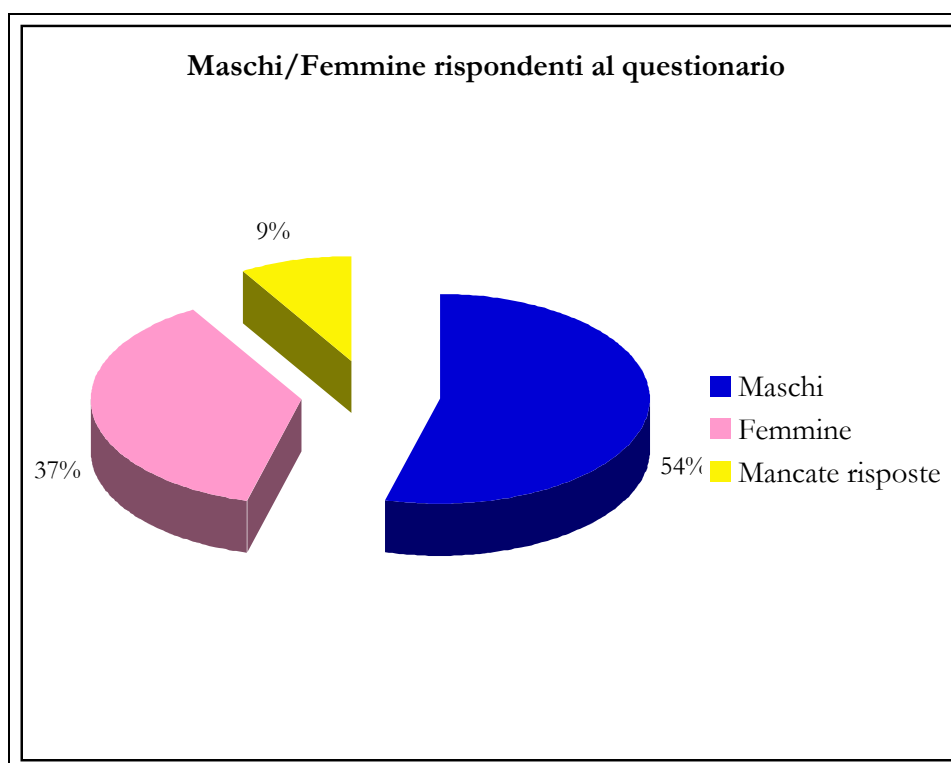
La prima indicazione richiesta dal questionario ai laureandi è quella relativa alla sessione di laurea nella quale intendono laurearsi. Nel questionario predisposto dal Nucleo di Valutazione erano proposte le sessioni di laurea di febbraio, giugno, luglio, settembre e ottobre 2009. I laureandi rispondenti si sono espressi secondo quanto indicato nel grafico elaborato qui di seguito.

Grafico 43 – Sessioni di laurea scelte dai laureandi per il conseguimento del titolo



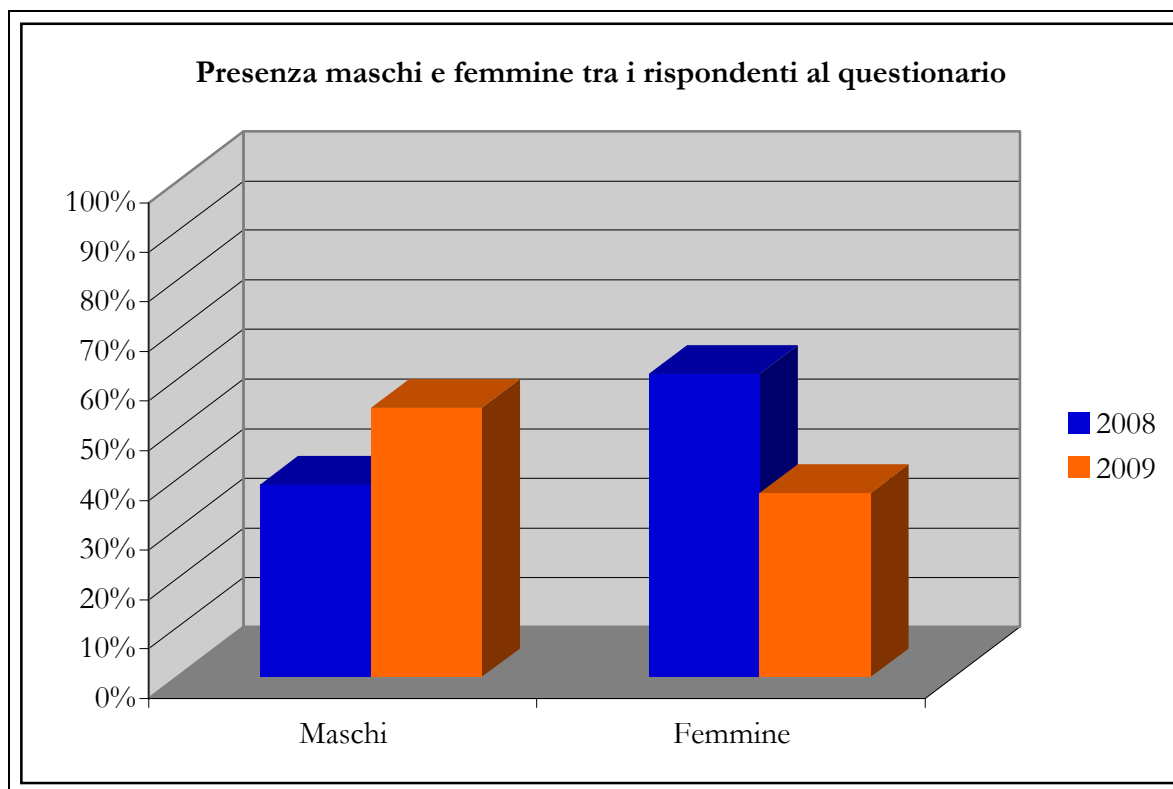
Il secondo elemento che concorre all'identificazione dei rispondenti al questionario è dato dal loro sesso. Dal conteggio delle risposte ottenute dagli studenti è stato prodotto il seguente grafico

Grafico 44 – Laureandi rispondenti: Maschi/Femmine



Il grafico che segue mette a confronto la presenza di maschi e femmine tra i rispondenti al questionario negli anni 2008 e 2009.

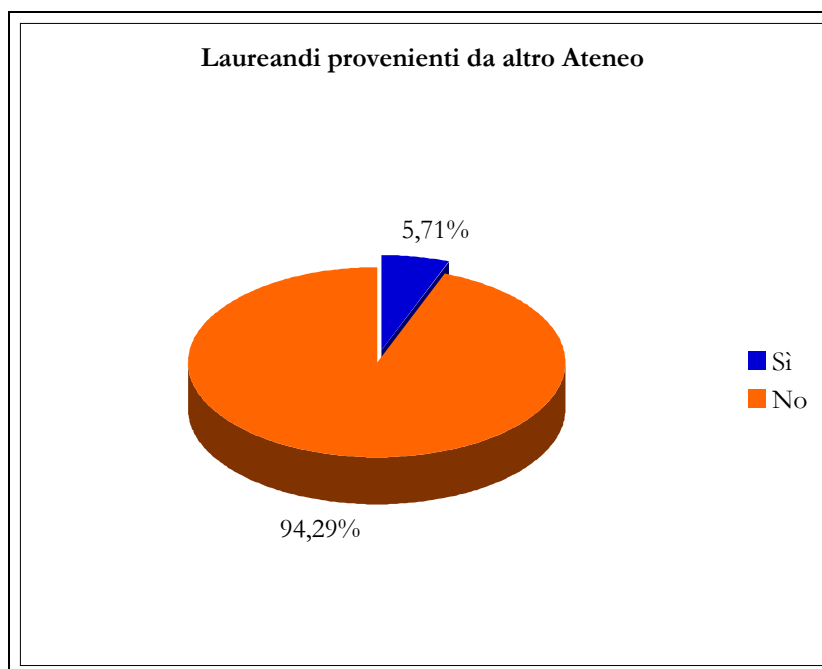
Grafico 45 – Presenza di maschi e femmine tra i rispondenti al questionario



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

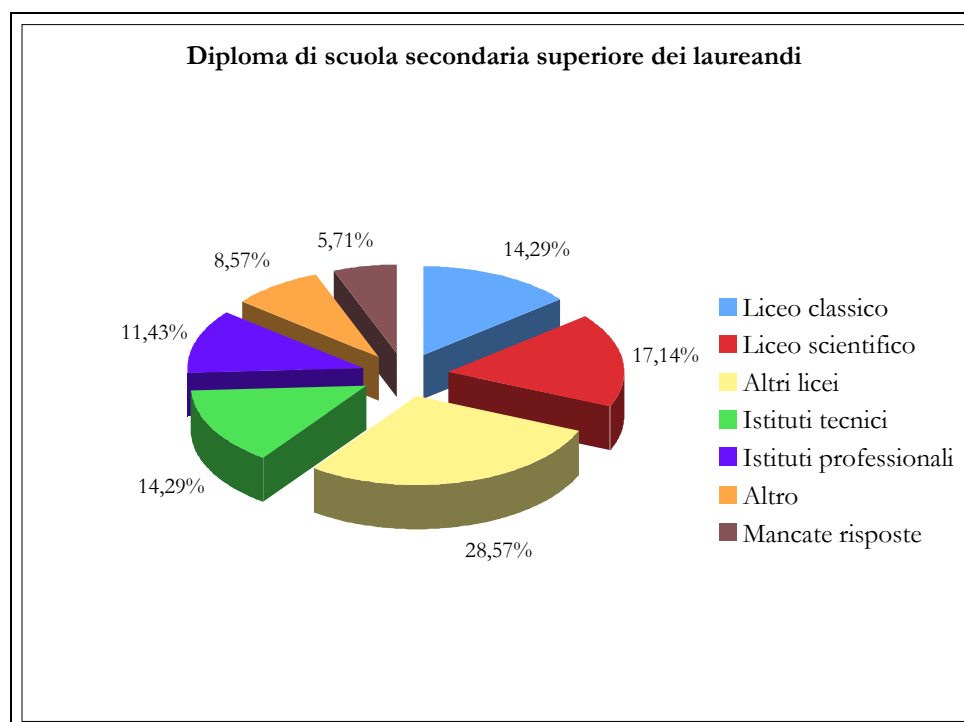
Come prima domanda, è stato chiesto se hanno fatto il loro ingresso all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in veste di matricole o a seguito di trasferimento da altro Ateneo; la seconda risposta è stata data da due studenti sul totale dei 35 rispondenti al questionario, valore inferiore a quello registrato nel 2008, quando i laureandi che avevano dichiarato di provenire da un altro Ateneo erano pari al 27,78% dei rispondenti.

Grafico 46 - Visualizzazione dei laureandi trasferitisi da altri Atenei



Inoltre, 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 pari al 60% dei rispondenti, valore in linea con quanto rilevato in occasione della precedente relazione sull'opinione dei laureandi. Il dato conferma quanto già rilevato in sede di redazione di precedenti relazioni, nelle quali si delineava il profilo degli studenti iscritti all'Ateneo.

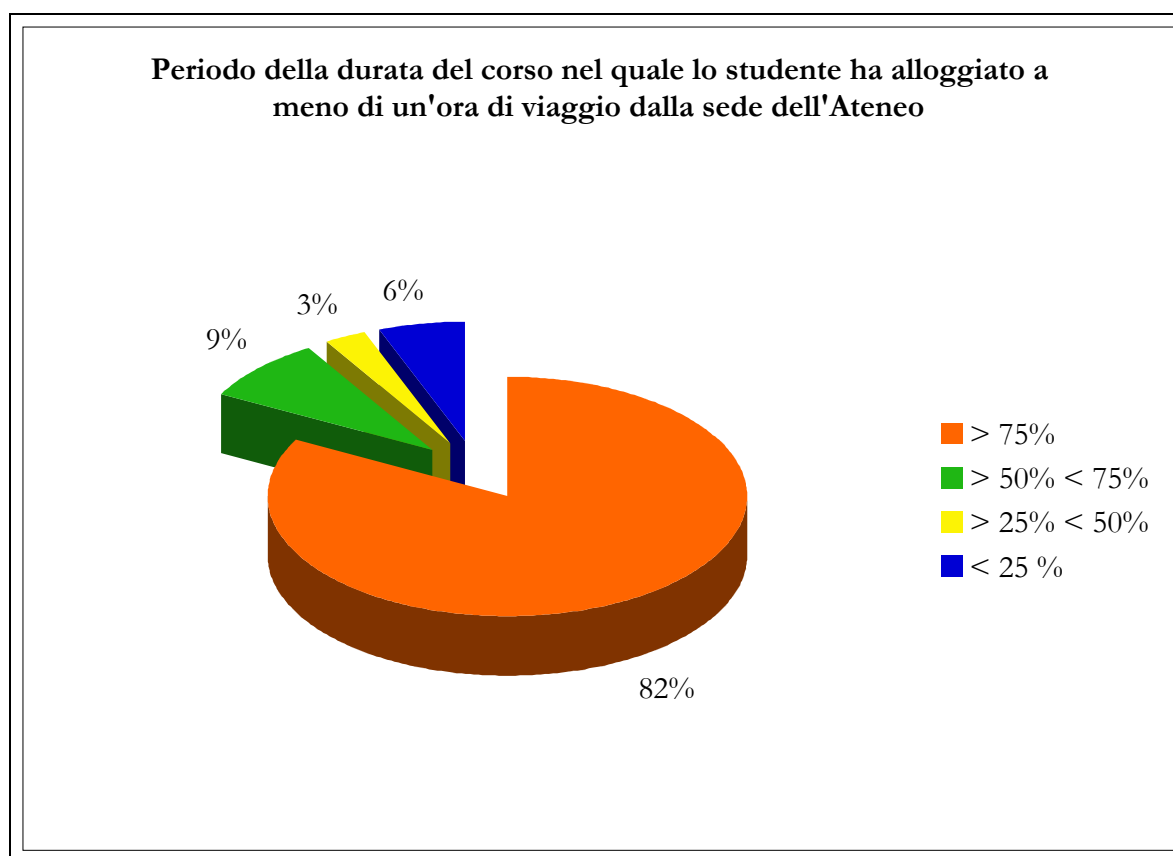
Grafico 47 – Diploma di scuola superiore conseguito dai laureandi



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

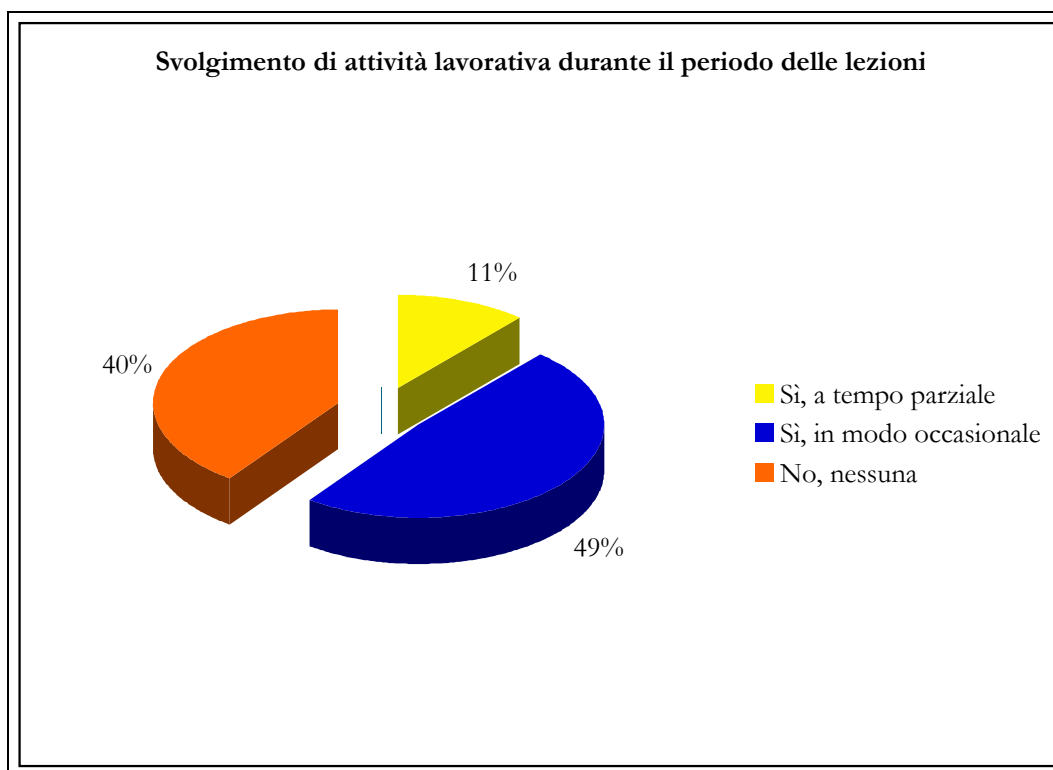
Il primo quesito si riferisce al tempo che gli studenti impiegano quotidianamente per raggiungere l'Università; in particolare, la domanda li intervista sulla lunghezza del periodo dell'anno accademico durante il quale hanno alloggiato a meno di un'ora di viaggio dalla sede del Corso di Studi. Dalle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

Grafico 48 – 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.

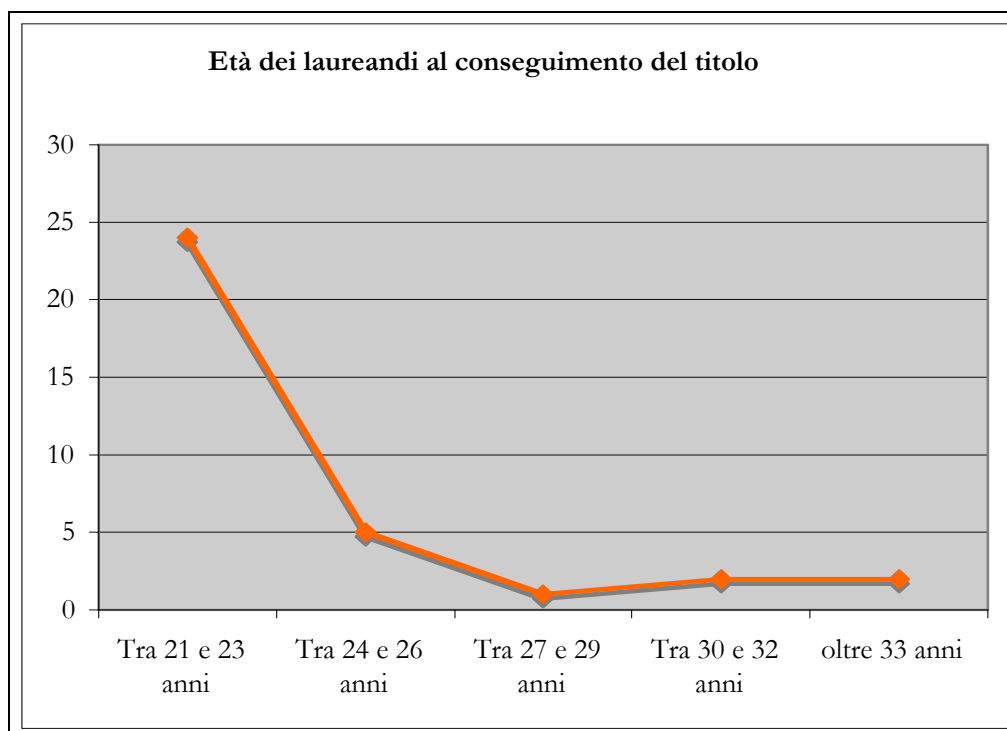
Grafico 49 – Laureandi che hanno svolto attività lavorativa durante il periodo di studio



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



6.5 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine

Terminata la fase di distribuzione dei questionari ai laureandi, si è proceduto al conteggio delle risposte fornite dagli studenti ai vari quesiti.

I dati rilevati sono stati 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 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

Prima di procedere all'analisi delle risposte formulate dai laureandi, si precisa che, trattandosi della terza rilevazione condotta tra gli studenti laureandi, il Nucleo ha potuto procedere al confronto dei dati rilevati con quelli degli anni precedenti. 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. Ovviamente, con il trascorrere degli anni accademici, potendo usufruire di una maggior quantità di dati, al Nucleo sarà consentito effettuare un'analisi più accurata del livello di soddisfazione dei laureandi, che evidenzii l'andamento nel tempo della diversa percezione della qualità generale della didattica da parte degli studenti.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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.

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

Nome e codice della Facoltà	Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	Laureandi 2009
N. dei questionari elaborati:	35

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?	1	2,86%	33	94,29%	1	2,86%	35	100,00%
Qual è il suo giudizio sulle attrezzature per le altre attività didattiche? (Laboratori, esperienze pratiche, ecc.)	2	5,71%	32	91,43%	1	2,86%	35	100,00%
Qual è il suo giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio?	0	0,00%	34	97,14%	1	2,86%	35	100,00%
Qual è il suo giudizio sugli spazi dedicati allo studio individuale?	7	20,00%	12	34,29%	16	45,71%	35	100,00%

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	5,71%	32	91,43%	1	2,86%	35	100,00%
Complessivamente, ritiene che l'organizzazione degli esami sia stata soddisfacente?	5	14,29%	29	82,86%	1	2,86%	35	100,00%
Il carico di studio degli insegnamenti è stato complessivamente sostenibile?	1	2,86%	34	97,14%	0	0,00%	35	100,00%
Ritiene che, nel complesso, i risultati degli esami abbiano rispecchiato la sua effettiva preparazione?	6	17,14%	29	82,86%	0	0,00%	35	100,00%
Ritiene che il supporto ricevuto dal relatore dell'elaborato finale sia stata adeguato?	0	0,00%	33	94,29%	2	5,71%	35	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Le attività complementari organizzate nel corso del triennio di studi, ritiene siano state utili ai fini della sua preparazione?	1	2,86%	31	88,57%	3	8,57%	35	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	2,86%	34	97,14%	0	0,00%	35	100,00%
Per quanto riguarda gli stage territoriali, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?	1	2,86%	34	97,14%	0	0,00%	35	100,00%
Per quanto riguarda gli stage tematici, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?	3	8,57%	32	91,43%	0	0,00%	35	100,00%
Per quanto riguarda gli stage territoriali, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?	3	8,57%	32	91,43%	0	0,00%	35	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?	1	2,86%	34	97,14%	0	0,00%	35	100,00%
Se potesse tornare indietro, si iscriverebbe nuovamente all'Università?	1	2,86%	33	94,29%	1	2,86%	35	100,00%

I SERVIZI PER IL DIRITTO ALLO STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
E' soddisfatto della qualità dei pasti offerti dal servizio ristorante messo a disposizione dell'Università?	12	34,29%	14	40,00%	9	25,71%	35	100,00%
E' complessivamente soddisfatto/a dell'organizzazione (manutenzione, pulizia, affollamento, distanza, ecc.) del servizio ristorante?	10	28,57%	14	40,00%	11	31,43%	35	100,00%
Se ha usufruito del servizio alloggio, è soddisfatto della qualità degli alloggi (pulizia, distanza, spazi disponibili)?	12	34,29%	16	45,71%	7	20,00%	35	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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?	0 0,00%	35 100,00%	0 0,00%	35 100,00%
E' complessivamente soddisfatto del servizio offerto dalla biblioteca dell'Università?	0 0,00%	34 97,14%	1 2,86%	35 100,00%
Se beneficia di diritto all'esonero, la sua assegnazione è stata determinante ai fini della sua iscrizione all'Università?	2 5,71%	10 28,57%	23 65,71%	35 100,00%

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 l'incremento del numero di giudizi positivi formulati dai laureandi, rispetto a quanto rilevato l'anno scorso, 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.

Infine, sempre per quanto riguarda la didattica, si segnala che la quasi totalità dei rispondenti si è espressa 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, oltre, ovviamente, alla biblioteca, che raccoglie giudizi più che lusinghieri da parte dei laureandi che hanno preso parte all'indagine.

Infine, i viaggi didattici, oggetto per la seconda 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 studio, quali attività complementari di approfondimento e sperimentazione sul territorio di quanto appreso in aula.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 seguito presso l'Ateneo di Pollenzo.

7. La ricerca

7.1 – Il contesto

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata istituita con lo scopo di operare nell'alta formazione e nella ricerca per la diffusione della cultura gastronomica, proponendosi di dare dignità accademica alla gastronomia in quanto scienza complessa e interdisciplinare. I percorsi formativi, i progetti di ricerca e le pubblicazioni sono finalizzati a tradurre l'elaborazione culturale in capacità operative qualificate e a diffondere una cultura gastronomica che sia un agente del cambiamento necessario per superare le criticità delle produzioni agro-alimentari; in tale contesto, promuove e attiva forme di collaborazione sia di didattica che di ricerca, in collaborazione con altri Atenei, centri di ricerca, enti pubblici locali, nazionali e internazionali, istituzioni scientifiche, culturali ed economiche, pubbliche e private.

7.2 – Le linee di ricerca

Il Nucleo, raccogliendo le indicazioni fornite dagli organi accademici, rileva che l'Ateneo si pone come obiettivo la valorizzazione delle proprie basi di conoscenza, per creare competenze specifiche, al servizio di chi opera per un'agricoltura rinnovata, per il mantenimento della biodiversità, per un rapporto organico tra gastronomia e scienze agrarie.

L'approccio proposto è fortemente multidisciplinare e intende affrontare il tema della produzione e del consumo di cibo in tutte le sue principali componenti: storico-umanistiche, scientifico-tecnologiche, economico-gestionali e in quelle legate alla comunicazione alimentare.

In quest'ambito, le linee di ricerca individuate come prioritarie sono:

- etno-antropologia delle produzioni e dei territori;
- valorizzazione delle produzioni agro-alimentari locali, di piccola scala e di qualità;
- promozione del territorio e della sua cultura attraverso la comunicazione del valore delle tradizioni e delle produzioni locali;
- sicurezza alimentare;
- individuazione di modelli di distribuzione innovativi legati alle produzioni locali;
- modello di sviluppo per una nuova agricoltura al servizio della collettività e del territorio.

L'avvio di circoli virtuosi di sviluppo locale – che partono dalla produzione agricola rispettosa dell'ambiente e del territorio, attenta alla qualità e “naturalità” delle materie prime utilizzate e dei processi produttivi impiegati, passando per un'attività di trasformazione e distribuzione in grado di diventare uno degli elementi portanti dell'economia locale, per arrivare a formare consumatori consapevoli, educati alla scelta di prodotti espressione del territorio – costituisce l'oggetto dell'attività di studio e ricerca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

I temi principali di indagine e ricerca sono focalizzati sul patrimonio materiale e immateriale delle gastronomie del mondo, su forme e tradizioni legate al cibo dal punto di vista della valorizzazione delle tecniche di trasformazione delle materie prime in alimenti che rispettino i criteri di qualità organolettica (buono), di sostenibilità ambientale (pulito e biodiversità) e sociale (giusto).

La ricerca scientifica dell'Università si orienta verso l'innovazione e l'eccellenza e si propone di sviluppare un profondo rapporto con la realtà economica produttiva, attraverso lo studio di modelli di sviluppo sostenibile per le imprese della filiera agro-alimentare, l'analisi di modelli distributivi alternativi per salvaguardare la sostenibilità dei prezzi delle produzioni di piccola scala e più in generale di rispondere alle esigenze del settore.

7.3 – L'Area ricerca

Finalità

L'Area ricerca, istituita con l'avvio dell'anno accademico 2008/2009, supporta l'Ateneo nell'attuazione della politica di ricerca, fornisce supporto amministrativo e gestionale alle attività e promuove l'internazionalizzazione dell'Ateneo; stimola i rapporti con le imprese e il territorio, anche attraverso l'elaborazione di percorsi formativi congiunti; contribuisce allo sviluppo dei percorsi di alta formazione fornendo supporto tecnico-amministrativo.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche organizza le proprie attività sul modello di altri Atenei, nazionali e internazionali, operando una politica di partenariato con gli stakeholder del territorio e basando le attività di fundraising sul coinvolgimento sistematico degli operatori pubblici e privati che operano per l'individuazione di modelli di sviluppo sostenibile e per l'attuazione di una politica alimentare equa.

La ricerca dell'Ateneo consente di rafforzare il rapporto con il territorio e l'interazione con le imprese, esprimendo attenzione e sensibilità alle esigenze di cambiamento nel settore agro-alimentare. I modelli di sviluppo elaborati hanno un impatto immediato a livello locale e possono essere oggetto di analisi e confronto in contesti internazionale e settoriali.

Struttura

La struttura amministrativa di supporto alla ricerca è stata istituita per rispondere alle esigenze di ricerca individuate dall'Università.

Con l'obiettivo di ampliare e internazionalizzare maggiormente gli ambiti di ricerca e di aumentare le potenzialità progettuali dell'Ateneo, l'Università ha istituito la propria Area ricerca, strutturandola in tre settori di attività:

a) sviluppo di attività di ricerca nell'ambito di programmi di finanziamento regionali, nazionali e comunitari;

- b) trasferimento di conoscenze (il KTO – Knowledge transfer office), che mirano a favorire e valorizzare il rapporto tra Università ed enti esterni ad essa, siano essi pubblici o privati;
- c) l'alta formazione alla ricerca.

L'Ateneo ha inserito nella struttura dell'Area ricerca assegnisti di ricerca e ricercatori provenienti da Atenei stranieri, al fine di integrare la ricerca individuale del corpo docente con la ricerca di Ateneo e di costituire un team di lavoro che possa contribuire allo sviluppo delle attività progettuali a fianco del personale incardinato.

In questa prima fase, l'inserimento di giovani ricercatori, italiani e stranieri, presso l'Università, come elemento di crescita e valorizzazione dell'Ateneo, è stato reso possibile attraverso l'accordo con la Regione Piemonte e tutti gli Atenei piemontesi, finalizzato al potenziamento del sistema della ricerca e dell'alta formazione, con l'attribuzione di assegni di ricerca e l'inserimento di visiting professors.

I laboratori

I laboratori, efficaci strumenti di didattica, rappresentano elementi fondamentali al servizio della ricerca dell'Ateneo e degli operatori del territorio.

– Il laboratorio di analisi sensoriale

Il laboratorio di analisi sensoriale è la sede del corso e delle esercitazioni dedicate all'insegnamento omonimo.

Sotto la guida dei docenti, gli studenti, servendosi di un software dedicato, acquisiscono le competenze per valutare gli attributi sensoriali degli alimenti, al fine di compararne e valutarne la qualità, ricorrendo a parametri sensoriali e strumenti statistici.

Il laboratorio è a disposizione delle aziende interessate a svolgere analisi relative alle proprietà sensoriali dei prodotti. Offre un valido supporto alle aziende nella ricerca applicata mirata allo sviluppo di nuovi prodotti e alla valutazione del gradimento da parte dei consumatori.

Il laboratorio è un utile strumento nell'ambito del controllo della qualità e nell'ambito dello studio dell'influenza delle variabili produttive sulla qualità sensoriale del prodotto finito (ad esempio: parametri di processo, imballaggio e conservazione). Sono disponibili una cucina attrezzata per la preparazione e conservazione degli alimenti da testare e 25 cabine sensoriali, tutte fornite di computer per la raccolta informatizzata dei dati, e un software specifico per l'analisi dei dati.

– Il laboratorio multimediale e di comunicazione

Il laboratorio di comunicazione è uno spazio di sperimentazione e apprendimento di tecniche di confezionamento e divulgazione dell'informazione, dove studiare come si comunica, con quali strategie, con quali strumentazioni tecniche e con quali processi. L'attività di studio e ricerca

svolta all'interno del laboratorio si concentra sia sull'elaborazione e sullo studio di forme e mezzi di comunicazione, sia sulla modalità di ricezione da parte dei destinatari dell'informazione, considerando che un'efficace comunicazione può fortemente incidere sulle abitudini di consumo, concorrendo all'educazione del consumatore.

Il laboratorio è composto da 12 postazioni dotate di computer interconnessi, una videocamera fissa, che consente le riprese delle interazioni, e una postazione direttiva. Si presenta come una vera e propria “palestra della comunicazione” dove gli studenti possono imparare le tecniche di ripresa, montaggio e produzione e post produzione. L'attività del laboratorio è finalizzata alla realizzazione di strumenti di comunicazione legati alla gastronomia, al territorio e ai suoi prodotti, che consentono di realizzare una banca dati tematica dinamica, che rappresenta un patrimonio di conoscenza a disposizione degli operatori del territorio.

7.4 – L'attività

I progetti di ricerca

Sulla base delle informazioni pervenute dall'Area Ricerca, si constata che uno dei principali progetti di ricerca è finalizzato alla creazione di un sistema di valutazione qualitativo denominato “Indice di Pollenzo”, basato su indici multicriteriali che considerano aspetti di valutazione sensoriale, ricadute sociali, culturali ed etiche e parametri di sostenibilità ambientale legati alla fase di generazione delle materie prime. In quest'area, in particolare, è stato avviato, in partenariato con gli altri Atenei piemontesi – Università degli Studi di Torino, Politecnico di Torino – il progetto “POLIEDRO: Pollenzo Index environmental and economics design”, finanziato dalla Regione Piemonte, nell'ambito del bando “Scienze umane”. Allo stato attuale di avanzamento del progetto è stata realizzata una prima sperimentazione su alcune classi merceologiche di prodotti e i risultati sono stati analizzati anche attraverso la proficua collaborazione con la Camera di Commercio di Torino e il suo laboratorio chimico.

L'ambito di ricerca dell'Università si rivolge anche verso le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione – ICT. Ne è dimostrazione il progetto “P.I.E.M.O.N.T.E – People interaction with enhanced multimodal objects for a new territory experience”, finanziato nell'ambito del bando Converging technologies della Regione Piemonte, a cui l'Università ha aderito in partenariato con l'Università di Torino e TLab. Il progetto ha come obiettivo di sviluppare e creare nuovi modelli di comunicazione per le piccole produzioni locali di qualità, sfruttando le opportunità fornite dalle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Il progetto, dopo circa un anno di lavoro, ha prodotto i risultati intermedi previsti: sono stati sviluppati modelli e prototipi di applicazioni ICT per la valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico di un territorio pilota. Il progetto, inoltre, ha avviato un processo di collaborazione più ampia tra gli attori del territorio, che ha coinvolto anche i

due Poli di innovazione della Regione Piemonte (Polo ICT – Torino Wireless, Polo di Innovazione Agroalimentare – Tecnogrande). La collaborazione instaurata mira a sviluppare e creare nuovi modelli nell'ambito del settore agro-alimentare, basati sulla qualità delle produzioni e sulla cultura del territorio, abilitati dalle nuove tecnologie di telecomunicazione e trattamento dell'informazione, e ad elaborare la grande mole di informazioni disponibili relative al settore, per renderle accessibili e fruibili.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche partecipa a Bandi europei, con particolare riferimento al VII Programma Quadro di Ricerca e sviluppo. In quest'ambito realizza progetti volti a promuovere la mobilità della ricerca e lo sviluppo della carriera dei ricercatori nell'Unione europea e a livello internazionale.

L'Università è, inoltre, partner, insieme agli altri Atenei piemontesi, del progetto (coordinato da Unioncamere Piemonte) “La notte del ricercatore”, volto a promuovere la ricerca scientifica e ad attirare l'attenzione dei cittadini e degli uomini politici sui problemi della scienza.

Nel febbraio 2009, la Regione Piemonte – Direzione cultura, turismo e sport – ha stipulato con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche una convenzione per lo svolgimento di un'indagine finalizzata alla costituzione di un laboratorio di ricerca e di documentazione sulle culture del cibo del Piemonte. L'Ateneo, per la realizzazione del suddetto progetto di ricerca, è chiamato a progettare l'archivio elettronico multimediale accessibile tramite Internet finalizzato alla raccolta critica dei dati relativi ai patrimoni materiali e immateriali della tradizione al fine di archiviare e analizzare i saperi del cibo che contribuiscono alla costituzione di una memoria tradizionale della Regione; in particolare, nel corso del primo anno sono state condotte due sperimentazioni di ricerca sul territorio volte a rilevare informazioni audiovisive relative alle culture del cibo tradizionale per la prima sperimentazione dell'archivio multimediale.

Inoltre, sulla base di una determina dirigenziale della Regione Piemonte del 22 ottobre 2008, tra Regione Piemonte – Settore Museo regionale di Scienze naturali ed ecomusei –, il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale “Amedeo Avogadro” e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata sottoscritta una convenzione per lo svolgimento di una ricerca finalizzata alla costituzione di un Atlante delle feste popolari piemontesi. La ricerca, giunta al suo terzo anno di svolgimento, nella attuale fase intende proseguire l'attività di implementazione dell'archivio elettronico utilizzato per registrare le fonti etnografiche, la produzione di audiovisivi e il loro inserimento nell'archivio multimediale, lo sviluppo delle unità didattiche del corso on-line, rivolto agli operatori degli ecomusei, per garantire loro una adeguata e corretta conoscenza del sistema festivo e folkloristico piemontese, l'organizzazione di un momento formativo frontale con gli operatori degli ecomusei e di altre istituzioni attive sul territorio, nonché la presentazione ufficiale del progetto in un evento di carattere seminariale aperto al pubblico, alle istituzioni e agli organi di informazione.

Nel mese di gennaio 2009, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha sottoscritto una

convenzione con l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) per lo svolgimento dell'attività di ricerca relativa al progetto "Biodiversità e agro-alimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana - BIOVITA", finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. In particolare, l'Università collabora con l'INRAN nella "Indagine economica dei punti forti e dei punti deboli dei prodotti tipici ad economia locale e territoriale al fine di individuare specifiche strategie di sviluppo".

Il Consiglio di Amministrazione dell'Università ha deliberato l'adesione dell'Ateneo all'Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea – APRE. Lo scopo dell'APRE è fornire supporto e assistenza in materia di partecipazione italiana ai programmi e alle iniziative di collaborazione a livello nazionale ed europeo nel campo della ricerca e sviluppo. APRE ha lo scopo di fornire ad enti pubblici, enti privati e persone fisiche, informazioni, supporto e assistenza sulle modalità di partecipazione ai programmi europei di ricerca e sviluppo tecnologico. Nello specifico APRE promuove e incentiva la ricerca italiana attraverso l'informazione alle aziende, alle Università e ai Centri di Ricerca, attraverso l'assistenza a chi intende presentare proposte di progetti di ricerca e iniziative di cooperazione internazionale e attraverso la formazione degli operatori in particolare sulle modalità di finanziamento del Programma Quadro di ricerca della Commissione Europea.

Nel luglio 2009, l'Università ha confermato la volontà di aderire come partner ai progetti di ricerca presentati a "Ager - Agroalimentare e Ricerca", progetto di collaborazione tra Fondazioni finalizzato allo sviluppo del settore agroalimentare, attraverso il sostegno ad attività di ricerca scientifica. In particolare, l'Università ha partecipato alle seguenti chiamate per idee:

- "La filiera del frumento duro", con il progetto di ricerca dal titolo "Identificazione di parametri biochimici per la definizione di nuovi sistemi di selezione di frumento duro per l'agricoltura sostenibile", con capofila l'Università degli Studi di Firenze;
- "Enologia", con il progetto di ricerca dal titolo "Valorizzazione dei residui di vinificazione per la produzione di composti ad alto valore aggiunto", con capofila l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano.

L'Università ha preso parte ai bandi del MIUR, sia nel programma FIRB sia nel programma PRIN, in partenariato con le Università di Bergamo, Bologna, Milano e il Politecnico di Torino, con il coinvolgimento di sette ricercatori

Nell'ambito dei bandi della Piattaforma agroalimentare, un progetto è stato presentato dall'Università come coordinatore e la partecipazione integrata delle piccole e medie imprese del territorio; nel bando del Polo di innovazione agroalimentare, la collaborazione con le imprese è continuata e ha consentito di proporre un nuovo studio finalizzato alla identificazione di nuovi modelli di distribuzione.

Nell'ottobre 2009, nell'ambito della convenzione stipulata tra la Regione Piemonte e gli Atenei

piemontesi per l'utilizzo da parte della Regione delle competenze specialistiche degli Atenei stessi, la Regione Piemonte ha assegnato all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche l'incarico di effettuare delle ricerche storiche al fine di supportare e implementare l'istanza di registrazione DOP/IGP di alcuni prodotti tipici locali.

Infine, considerando il territorio quale primario motore di sviluppo economico, sociale e culturale, l'Ateneo ha avviato un confronto con le imprese e le istituzioni locali per la definizione di scenari condivisi di sviluppo, attivando un tavolo di partner strategici, composto da importanti imprese, operanti nel settore agro-alimentare, nella distribuzione, nell'editoria e da alcune istituzioni locali. Il tavolo dei partner strategici ha carattere strutturato e intende favorire la sinergia tra il mondo accademico e quello imprenditoriale/istituzionale, con l'obiettivo di affrontare il cambiamento, attraverso l'elaborazione di nuovi modelli, in termini di formazione, ricerca e sviluppo.

Collaborazioni internazionali di ricerca

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nel corso dei suoi primi anni di attività, ha intrecciato proficue relazioni internazionali con Atenei stranieri e con docenti provenienti da tutto il mondo. Grazie all'impegno del corpo docente e degli organi di governo, si assiste a un continuo e progressivo intensificarsi delle relazioni internazionali, finalizzate alla gestione delle attività didattiche e alla realizzazione dei progetti di ricerca, mettendo a frutto le sinergie e le peculiarità di ciascun soggetto.

A questo proposito, si ricorda la convenzione con l'Università statunitense del New Hampshire, con la quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche presenta affinità per le tematiche studiate, quali la sostenibilità ambientale, la promozione di una cultura dell'alimentazione attenta alla stagionalità dei prodotti e alla sostenibilità delle colture e lo studio di un turismo in grado di valorizzare i territori. A dimostrazione di un rapporto consolidato si cita il programma di scambio di studenti, grazie al quale gli studenti del Corso di Laurea Magistrale seguono presso l'Università del New Hampshire quattro insegnamenti del piano di studi e altrettanto fanno gli studenti americani presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Da tempo si sono intrecciati dei rapporti con l'Università californiana di Davis, presso la quale un ricercatore a tempo determinato dell'Ateneo ha trascorso un periodo di studi e ricerche in materia di analisi sensoriale, con la quale sono in via di definizione accordi formali per la realizzazione di comuni progetti didattici e scientifici.

Alcune relazioni nascono poi a seguito dei contatti instaurati nella fase di organizzazione e gestione dei viaggi didattici; si cita, quindi, la convenzione con l'Università giapponese di Doshisha, presso la quale i nostri studenti impegnati nel viaggio didattico in Giappone ricevono lezioni sulla locale cultura gastronomica e alimentare.

L'Ateneo, inoltre, ha sottoscritto una convenzione con l'Università statunitense di Berkeley,

destinata a favorire lo scambio di studenti e docenti tra i due Atenei. L'accordo è di indubbia rilevanza strategica, alla luce degli studi e delle ricerche dell'Università californiana sui temi dell'agroecologia.

Nel novembre 2008, l'Ateneo ha sottoscritto di un "Memorandum of understanding" tra le quattro Università del West Bengala (Calcutta University, Jadavpur University, Rabidha Barati University, University of Burdwan) e dodici Atenei italiani (IULM di Milano, Politecnico di Milano, Politecnico di Torino, Università Ca' Foscari di Venezia, Università degli Studi di Bologna, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", Università "La Sapienza" di Roma, Università Tor Vergata di Roma, Università degli Studi di Torino, LUISS "Guido Carli" di Roma e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), con il quale le Università firmatarie si impegnano a collaborare a comuni progetti didattici e di ricerca, realizzati in ciascuno dei Paesi degli Atenei coinvolti.

Nel corso del 2008-2009, l'Università si è inserita nel sistema di internazionalizzazione universitaria presentandosi ai tavoli dedicati all'internazionalizzazione del sistema e inserendo i propri dati nella banca dati CINECA, la cui piattaforma è diventata una vera e propria fonte di informazione in materia di accordi universitari.

L'Università ha inoltre ospitato due visite della delegazione dello staff diplomatico del Ministero Affari Esteri, presente a Torino per il corso di formazione presso lo Staff College. Le relazioni con il MAE e con l'UNICRI hanno consentito all'Università di richiedere la collaborazione sia per il percorso di Laurea Magistrale, sia per i Master, sia ancora nei corsi brevi. L'Università, inoltre, ha presentato domanda, in partenariato con altri Atenei, nell'ambito dei bandi di cooperazione tecnico scientifica del Ministero.

7.5 – 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, tenuti 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 2008/2009, 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, privilegiando una visione culturale ampia, che prenda in considerazione gli aspetti propri della gastronomia di ogni regione del mondo, per le quali è

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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 45 – Conferenze e convegni a.a. 2008/2009

Conferenze, seminari, presentazioni – anno accademico 2008/2009			
Titolo/tema della conferenza	Data	Relatore	Università/enti di appartenenza/Interventi
Buono da morire - Il gusto in tempo di abbondanza. Basi molecolari, funzioni ed educazione del gusto quale strumento fondamentale nella determinazione delle preferenze alimentari.	1-12-2008	Gabriella Morini	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Il Teatro della Vita – Le feste tradizionali in Piemonte	13-01-2009	Piercarlo Grimaldi Luciano Nattino	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Autore e regista teatrale
Le risorse umane per superare la crisi – Presentazione dell'indagine sui fabbisogni del settore lattiero – caseario, convegno organizzato dalla Provincia di Cuneo e la Regione Piemonte.	21-01-2009	Valter Cantino	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
A lezione di Buono, pulito e giusto	21-01-2009	Carole Counihan	Doente di antropologia - Millersville University, Pennsylvania, USA
Latte: la cruda verità - Il latte crudo, i suoi vantaggi, i suoi pericoli	28-01-2009	Roberto Burdese Roberta Lodi Roberto Rubino Jean Claude Le Jaouen Giorgio Calabrese Nino Andana Cinzia Scaffidi	Presidente Slow Food Italia Responsabile della sede di Milano del CNR - ISPA (Istituto di Scienze delle Produzioni Animali) Ricercatore CRA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura) Giornalista ed esperto del settore lattiero-caseario Docente di Nutrizione Umana dell'Università degli Studi di Torino Presidente Associazione Italiana Allevatori Centro Studi Slow Food

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Incontro con Wendell Berry	17-02-2009	Wendel Berry	Poeta, saggista e contadino statunitense
Incontro con Percy Schmeiser	25-02-2009	Percy Schmeiser	Agricoltore canadese
Incontro in collaborazione con AgriBio	5-03-2009	Appachanda Thimmaiah	Esperto di agricoltura biodinamica
Buono, pulito e giusto 3 ^a edizione Sesta conferenza del ciclo sul tema "Il ciclo degli imballaggi. I comportamenti quotidiani praticabili per una reale inversione di tendenza"	8-04-2009	Enrico Bobbio	Presidente di PolieCo
Le tendenze nelle pratiche alimentari	21-04-2009	Carlo Petrini Federica Setti Antonello D'Elia Maurizio Nasi Alice Saglia Pierluigi Basso	Presidente di Slow Food Internazionale Research director Aegis Media Expert Strategic manager Deepblue Communication strategist Deepblue Studentessa Unisg Docente Semiotica della Cultura e delle pratiche di consumo - Unisg
Cooking Styles – Between Tradition and Innovation	5-05-2009	Günter Küppers	Docente dell'Institut für Wissenschafts- und Technikforschung (IWT) Universität Bielefeld.
Per il ciclo "A lezione di Buono, Pulito e Giusto", si è tenuta la conferenza "Api e agricoltura: un binomio da preservare - Dalla scomparsa degli alveari a livello globale al crescente bisogno dell'agricoltura di utilizzare sostanze nocive per far fronte alle esigenze di mercato"	5-05-2009	Anna Trisciani	Ricercatrice dell'Università di Siena
Dall'Abruzzo a San Francisco - Come il figlio di un piccolo contadino di provincia divenne promotore del mercato di grandi vini italiani negli Stati Uniti		Lorenzo Scarpone	Importatore di vino italiano in California e leader del Convivium Slow Food di San Francisco
La cucina dei patrimoni e della	12-05-2009	Carlo Petrini Piercarlo Grimaldi	Presidente di Slow Food Internazionale Docente di antropologia - Unisg

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

tradizione", organizzata da Fondazione Fitzcarraldo e UNISG		Vito Teti Gianluigi Bravo Marino Niola	University of London Antropologo - Università degli Studi di Torino Antropologo - Università Suor Orsola Benincasa - Napoli
Un altro vino è possibile? Questioni su vino, giustizia e libertà	12-05- 2009	Jonathan Nossiter	Regista, autore di Mondovino, 2004; Taste & Power: The wine world wars, 2007
Proiezione del documentario "La culla delle aquile"	13-05- 2009	Piercarlo Grimaldi Silvio Barbero	Docente di antropologia - Unisg Slow Food Italia
Convegno di apertura della Scuola di Alti Studi su Politiche Alimentari e Sostenibilità anno accademico 2009/2010. "Food Policies and Sustainability"	15-05- 2009	Andrea Bairati Valter Cantino Ezio Pellizzetti Carlo Petrini	Assessore all'Università, Ricerca e Innovazione della Regione Piemonte Rettore Unisg Rettore Università degli Studi di Torino Presidente di Slow Food Internazionale
La gastronomia di massa. Cosa si sa davvero e qual è la reale qualità dei prodotti di largo consumo.	4-06-2009	Daniele Tirelli	Docente di Economia e Statistica - Unisg
"La Chimica nel piatto", convegno dedicato alla cultura e all'igiene alimentare.	19-06- 2009	Giuseppe Geda Alberto Capatti Enrico Prenesti Luisa Torri Silvana Bertacco Cosimo Piccinno Rosa Draisci Gianpiero Gasparro Ettore Germano Fernando Maurizi Paolo Branca	Presidente dell'ordine dei Chimici del Piemonte e della Valle d'Aosta Docente Unisg Docente Università degli Studi di Torino Docente Unisg Biologa, esperta in Alimenti, Sicurezza ed Igiene del lavoro e consulente aziendale per il Sistema HACCP – Biella Comandante dei NAS (Nucleo Antisofisticazione) Carabinieri per la tutela della salute di Roma Chimico e funzionario Istituto Superiore Sanità - Autocontrollo ed Accreditamento dei Laboratori, Settore Alimentare di Roma Responsabile produzione settore Ortofrutta linea tradizionale e biologica della Nordiconad di Modena Azienda agricola E. Germano Consigliere C.N. Chimici di Roma Direttore Polo Alimenti ARPA Piemonte Torino

7.6 – La biblioteca

La biblioteca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nel corso dei cinque 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 2009, i libri disponibili in biblioteca erano 13.100 a cui vanno aggiunti 37 abbonamenti a periodici e cartacei, come evidenziato nelle due tabelle successive.

Tabella 46 – 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	31-12-2009
Volumi presenti	3574	7190	9746	11632	13100

Grafico 51 – Volumi presenti nella biblioteca dell'Università alla fine di ciascuno dei cinque anni di attività

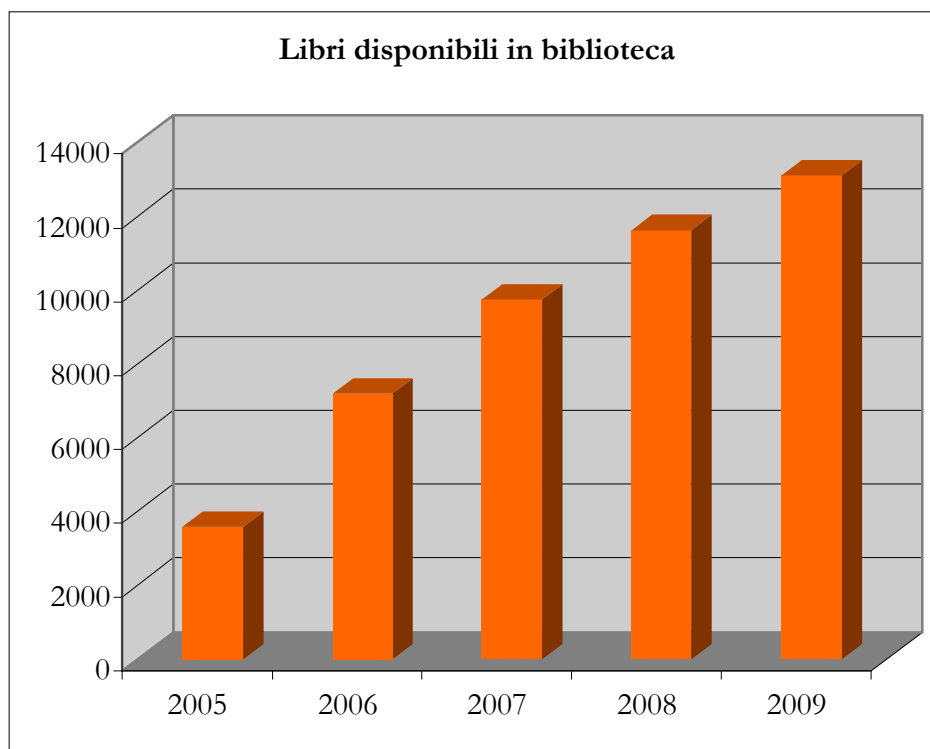


Tabella 47 – Abbonamenti a periodici e cartacei al 31 dicembre 2009

Abbonamenti al 31/12/2009
Apicius
Appunti di gastronomia
Civiltà della tavola
Cucina italiana
Der Feinschmecker
Enogea
European food & feed law review
Food & History
Food culture & society
Food ethics magazine
Food packages
Food service
Gambero rosso
Gastronomica
Industrie alimentari
Ingredienti alimentari
Internazionale
Life gate
Millevigne
Orion magazine
Papageno
Papilles
Port culinaire
Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura
Resurgence magazine
Ristorando
Ristorazione collettiva
Sapori d'Italia
Saveur
Saveurs
Slow food
Sociologia urbana e rurale
Sommelier
Spain Gourmetour
Tecnologie alimentari
Vie del gusto
Vita di 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 – I viaggi didattici

Uno degli elementi distintivi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è il viaggio didattico, 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; il viaggio 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 il viaggio didattico, 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 del viaggio, ponendo le basi del proprio futuro occupazionale.

Ogni viaggio, prima di vedere realizzata la fase del vero e proprio viaggio, si compone di tre 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, consistente nel viaggio vero e proprio, durante il quale gli studenti entrano in contatto diretto con territori, comunità, enti e aziende visitate; la terza fase, al rientro dal viaggio, che vede gli studenti impegnati nella documentazione dell'esperienza vissuta nel viaggio, attraverso la produzione di materiale multimediale.

L'incarico di gestire tutte le complesse fasi necessarie alla realizzazione di ogni viaggio 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 viaggio vi sia un tutor accompagnatore, con il compito di assistere gli studenti sia dal punto di vista organizzativo sia dal punto di vista didattico.

I viaggi 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 viaggi e della varietà dei settori merceologici interessati e delle aree geografiche coinvolte, si riassumono nelle tabelle che seguono le mete dei diversi viaggi svolti nel corso dell'anno accademico 2008/2009 dagli studenti iscritti al Corso di Laurea triennale.

Tabella 48 – Viaggi didattici tematici Italia – I anno di corso – a.a. 2008/2009

VIAGGI DIDATTICI TEMATICI - I ANNO DI CORSO - A.A. 2008/2009	
SALUMI Data: 24-28/11/2008 Studenti: 68	Salumi toscani Prosciutto di San Daniele (Friuli-Venezia Giulia) Salumi delle Valli Tortonesi (Provincia di Alessandria) Salumi del Parmense (Provincia di Parma)
CAFFÈ Data: 24-29/05/2009 Studenti: 68	Lavazza SpA (Torino)
PASTA Data: 09-13/02/2009 Studenti: 68	Pasta De Cecco SpA (Abruzzo) Pastificio Lucio Garofano SpA (Campania) Pastifici Siciliani

Tabella 49 – Viaggi didattici territoriali Italia – I anno di corso – a.a. 2007/2008

VIAGGI DIDATTICI TERRITORIALI ITALIA - I ANNO DI CORSO A.A. 2008/2009	
<p>LAZIO Data: 14-23/04/2008 Studenti: 16</p>	<p>Vini Vini dei Castelli Romani Olio extravergine di oliva Dop di Sabina Visita a uliveti e frantoi Ortofrutta Cicoria di Cori Lezioni sui Presidi Il pollo e il Tarese del Valdarno e la Razza Chianina</p>
<p>VALLE D'AOSTA Data: 22-26/06/2009 Studenti: 17</p>	<p>Salumi Il lardo di Arnad DOP , il Jambon de Bosses DOP Vini Viticultura valdostana: i vini eroici d'alta quota Formaggi La lavorazione del latte in alpeggio, la Fontina DOP</p>
<p>TRENTINO Data: 26/04-03/05/2009 Studenti: 17</p>	<p>Produzioni tipiche Vini e vin santo Olio d'Oliva Formaggi Frutticoltura Lezioni di marketing Marketing del territorio e dei prodotti tipici</p>
<p>PIEMONTE Data: 17-24/04/2009 Studenti: 17</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 50 – Viaggi didattici territoriali estero – I anno di corso – a.a. 2008/2009

VIAGGI DIDATTICI TERRITORIALI ESTERO I ANNO DI CORSO A.A. 2008/2009	
<p>FRANCIA Data: 15-24/04/2009 Studenti: 17</p>	<p>Bordeaux e Pays Basque Prodotti tipici del territorio: Vini di Bordeaux Oli di oliva</p>

	<p>Formaggi Cereali Frutta e legumi Allevamento d'Ostriche Pate e Foie gras Sidro Spezie e distillati</p>
<p>AUSTRIA Data: 21-30/06/2009 Studenti: 19</p>	<p>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</p>
<p>IRLANDA Data: 26/06–02/07/2009 Studenti: 17</p>	<p>Bord Bia - Ente per la promozione degli alimenti irlandesi Birre artigianali e la Guinness Whiskey Formaggi a latte crudo Salmone selvatico affumicato</p>
<p>UNITED KINGDOM Data: 15-24/04/2009 Studenti: 16</p>	<p>Londra, Gloucestershire, Somerset Agricoltura biologica e farmer's market Whiskey, birra e sidro Formaggi a latte crudo e Cheddar Allevamento bovino</p>

Tabella 51 – Viaggi didattici tematici Italia – II anno di corso – a.a. 2008/2009

VIAGGI DIDATTICI TEMATICI - II ANNO DI CORSO - A.A. 2008/2009	
<p>FORMAGGIO Data: 17-22/11/2008 Studenti: 53</p>	<p>Consorzio del Parmigiano Reggiano Consorzio del Grana Padano I formaggi del Piemonte (Provincia di Cuneo)</p>
<p>PASTICCERIA ARTIGIANALE Data: 26-30/01/2009 Studenti: 53</p>	<p>Le farine e la pastificazione Classificazione dei prodotti dda pasticceria – Aspetti nutrizionali Lezione dall'Offelleria – La pasticceria tipica Lodigiana Visita all'azienda Novi Elah Dufour S.p.A Pasticceria di Monastero – Pasticceria Siciliana, abbinamenti con i tipici vini Siciliani di Florio</p>
<p>RISO Data: 04-08/05/2009 Studenti: 52</p>	<p>Tenuta Colombara, riso Acquerello</p>

Tabella 52 – Viaggi didattici territoriali Italia – II anno di corso – a.a. 2008/2009

VIAGGI DIDATTICI TERRITORIALI ITALIA - II ANNO DI CORSO A.A. 2008/2009	
VENETO Data: 22/02-01/03/2009 Studenti: 14	Treviso, Soave, Valpolicella Il Monte Veronese di malga Vino del Soave, Valpolicella, Recioto e Prosecco Coltivazione del riso e storia del prodotto nel territorio L'acquacoltura nella laguna veneta - Mercato del pesce di Chioggia Il presidio delle Moleche Grappa
CAMPANIA Data: 22/02-01/03/2009 Studenti: 13	Pastai gragnanesi Pomodoro San Marzano Mercato ittico di Pozzuoli Formaggi Vino e liquori Pasticceria tradizionale
PUGLIA Data: 22-28/02/2009 Studenti: 14	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
LOMBARDIA Data: 22/02-01/03/2009 Studenti: 12	Il patrimonio gastronomico Lombardo Mostarda La norcineria e le produzioni tipiche Il Torrone L'importanza del fiume nell'economia agricola Produzioni casearia – Produzione artigianale di pasta fresca all'uovo

Tabella 53 – Viaggi didattici territoriali estero (Paesi extra-europei) II anno di corso – a.a. 2008/2009

VIAGGI DIDATTICI TERRITORIALI ESTERO (extraeuropei) II ANNO DI CORSO - A.A. 2008/2009	
AUSTRALIA Data: 31-14/08/2009 Studenti: 13	Approccio antropologico alla cultura gastronomica del South Australia Il rapporto dei nativi con il cibo L'acquacoltura La produzione vitivinicola nella Barossa Valley e nella MacLaren Valley Il tema della quarantena dei prodotti alimentari in entrata al paese Il fenomeno dei Farmers markets Allevamenti animali di carne Miele delle api liguri di Kangaroo Island

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

	Free range, organic, biodynamic
KENYA Data: 31/08-11/09/2009 Studenti: 14	Scuola e cibo Caffè sostenibile Te Agricoltura sostenibile La pesca nel Lago Vittoria La viticoltura di Morendat
USA (Costa Est) Data: 31/08-12/09/2009 Studenti: 11	Inquadramento storico Produzione di vino di Long Island Formaggi Pane Farmers' Markets Orti urbani
CANADA (Ontario) Data: 31/08-11/09/2009 Studenti: 13	La cultura botanica dei nativi e al 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 La Agricoltura in Ontario Agricoltura biologica e salvaguardia delle sementi locali La panificazione Formaggi di latte crudo Cultura della ristorazione a Toronto Produzione del sciroppo di acero

Tabella 54 – Viaggi didattici tematici Italia – III anno di corso – a.a. 2008/2009

VIAGGI DIDATTICI TEMATICI - III ANNO DI CORSO - A.A. 2008/2009	
PESCA Data: 08-12/06/2009 Studenti: 58	Sicilia (Catania, Siracusa, Ragusa, Siacca) Liguria (Provincia di La Spezia) Puglia (Mola di Bari) Veneto (Chioggia e Lago di Garda)
BIRRA Data: 06-10/07/2009 Studenti: 58	Birra artigianale e industriale - Gli stili birrai nel mondo - Cucina con la birra Piemonte
OLIO Data: 10-14/11/2008 Studenti: 58	Puglia (area di Bari) Toscana (area di Lucca) Calabria (Area di Reggio Calabria e Catanzaro) Umbria (area di Spoleto)

Tabella 55 – Viaggi didattici territoriali estero (Paesi europei) – III anno di corso – a.a. 2008/2009

VIAGGI DIDATTICI TERRITORIALI ESTERO (Paesi europei) III ANNO DI CORSO - A.A. 2008/2009	
PORTOGALLO (Porto e la Valle del Douro) Data: 12-21/05/2009 Studenti: 14	Il Porto Formaggio Pesce Vino Verde Marketing del prodotto e del territorio
GERMANIA (Berlino - Brandenburg) Data: 11-20/05/2009 Studenti: 15	Nuovi prodotti regionali Mercati biologici a Berlino Il bufalo di Brandeburgo Cinema gastronomico “Film & Food” I macellai di Berlino I panettieri di Berlino
SVEZIA (Stoccolma) Data: 10-19/05/2009 Studenti: 14	Storia dell'alimentazione in Svezia Il nuovo cibo dell'Europa del Nord La tradizione del formaggio svedese Le bacche del nord: marmellata, succo e distillat Le renne e le foreste svedesi
SPAGNA (Aragona e Valencia) Data: 16-25/03/2008 Studenti: 15	La cucina Mudejar in Aragona La regione vincila del Somontano Prosciutto di Teruel LA coltivazione di riso intorno a Valencia Formaggi e la tradizione della transumanza delle greggi Olivicoltura

Tabella 56 – Viaggi didattici territoriali estero (Paesi extra-europei) – III anno di corso – a.a. 2008/2009

VIAGGI DIDATTICI TERRITORIALI ESTERO (Paesi extra-europei) III ANNO DI CORSO - A.A. 2008/2009	
MAROCCO Data: 16-27/03/2009 Studenti: 15	Deforestazione e inquinamento Sviluppo dell'agricoltura biologica Noci di Macadmia Thé e caffè Frutta tropicale Salvaguardia delle sementi Vaniglia Pesce
CUBA Data: 15-30/03/2009	Inquadramento storico, antropologico ed economico – “el periodo especial” e lo sviluppo dell'agricoltura urbana

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Studenti: 15	L'influenza della cultura africana sulla gastronomia cubana La produzione del rum Il processo di produzione del tabacco e l'elaborazione dei sigari Agricoltura urbana e l'utilizzo dei prodotti biologici
TURCHIA Data: 14-25 /03/2009 Studenti: 13	Storia della cultura gastronomica di Istanbul Visita ai mercati di Istanbul Vefa Bozacisi Mercato del pesce – lezione sulla conservazione del pesce Deva-misk Halva Produzione di formaggio beyaz peynir
INDIA Data: 02-14/03/2008 Studenti: 14	Spezie e erbe Cereali Legumi Semi Tecniche agronomiche Riso (Basmati) Frutta

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 2008/2009, oggetto della presente Relazione annuale.

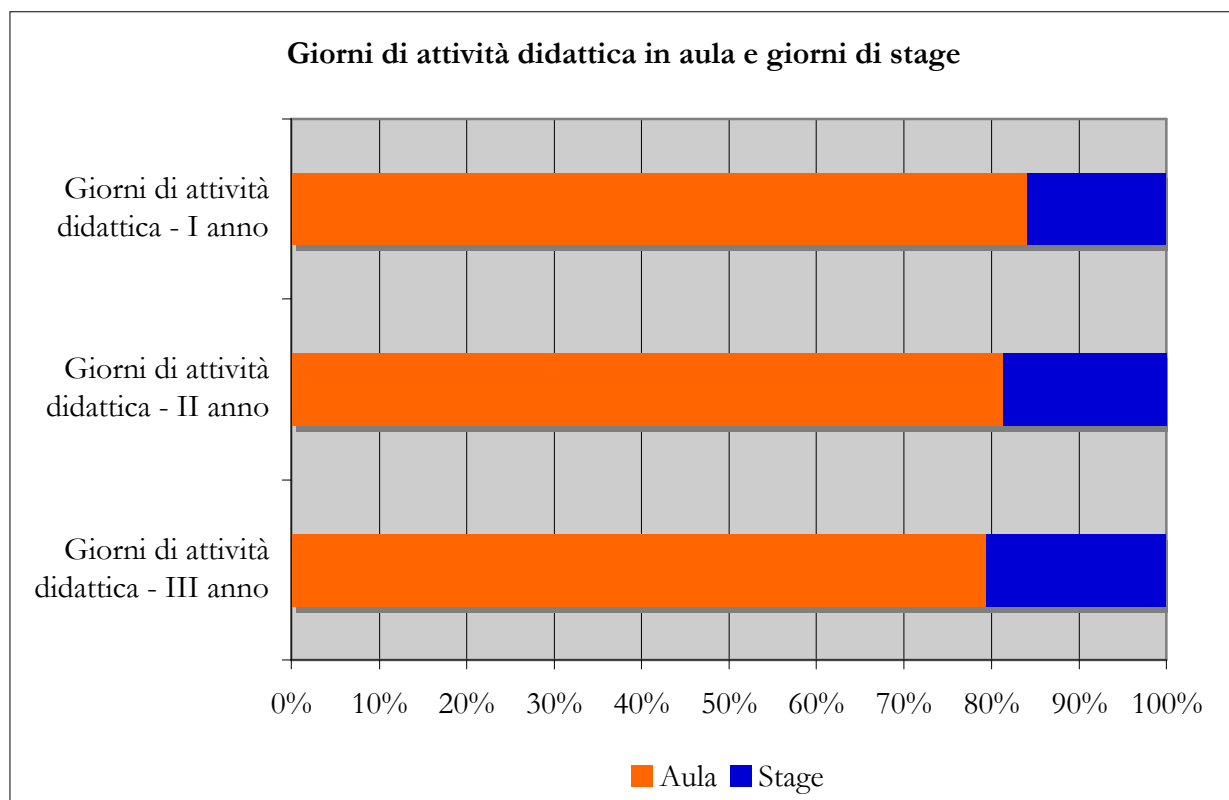
Tabella 57 – Suddivisione giorni di attività in aula e giorni di stage, per anno di corso – a.a. 2008/2009

	Aula	Stage	Totale
Giorni di attività didattica - I anno	111	21	132
Giorni di attività didattica - II anno	109	25	134
Giorni di attività didattica - III anno	104	27	131

Dalla tabella si desume che, per quanto riguarda il I anno di corso, circa il 16% del tempo dedicato alla didattica è trascorso in stage, per il II anno di corso, la percentuale è pari a circa il 18%, mentre per il III anno la percentuale è pari a circa il 20%;

I dati appena esposti sono raffigurati nel grafico seguente.

Grafico 52 – 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, è emerso che la popolazione studentesca proviene non solo dalle più svariate regioni italiane, ma anche da Paesi europei ed extra-europei. L'Università ha dovuto, pertanto, 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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

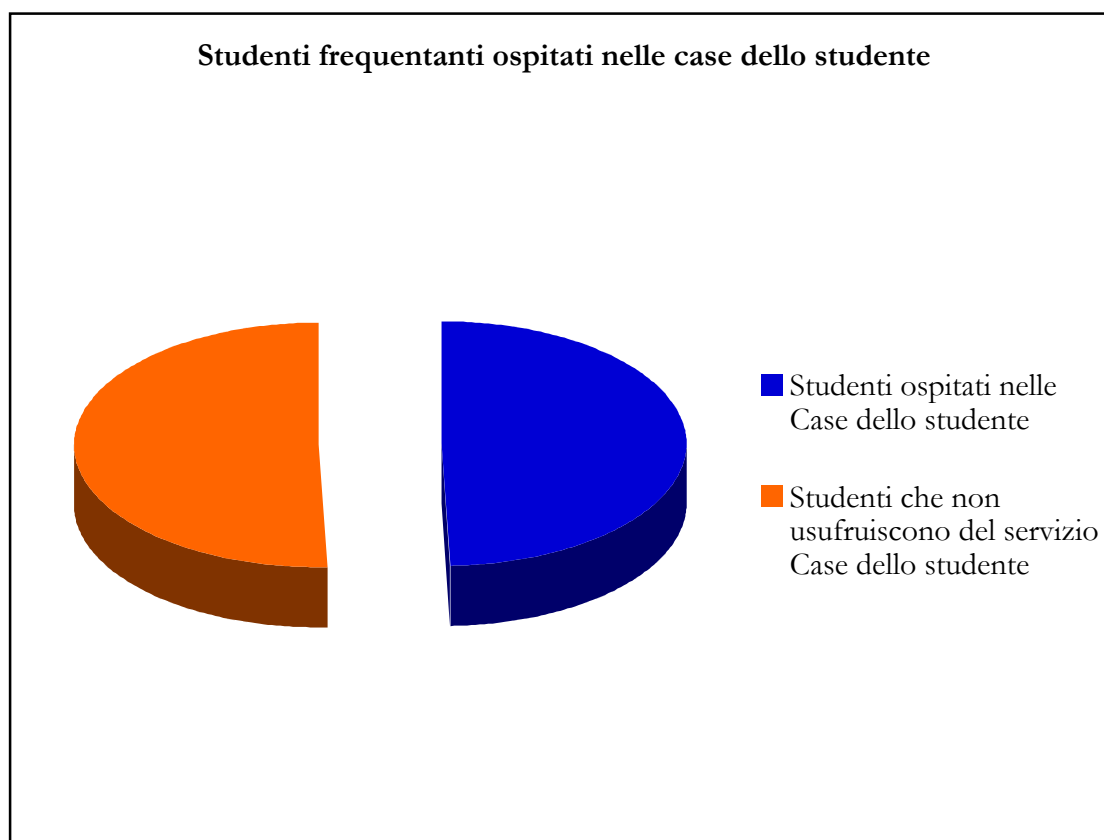
Nell'anno accademico 2008/2009, sono stati messi a disposizione degli studenti 44 appartamenti, in gran parte acquisiti con contratti di locazione, all'interno dei quali gli stessi sono ospitati in numero minimo di 3 e massimo di 5 per alloggio; ogni studente dispone di una camera singola. Ciascun appartamento 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 2008/2009, sul totale di 224 studenti frequentanti il Corso di Laurea triennale e il Corso di Laurea Magistrale, in 111 hanno usufruito del servizio Case dello studente, pari al 49,55%, come raffigurato nel seguente grafico.

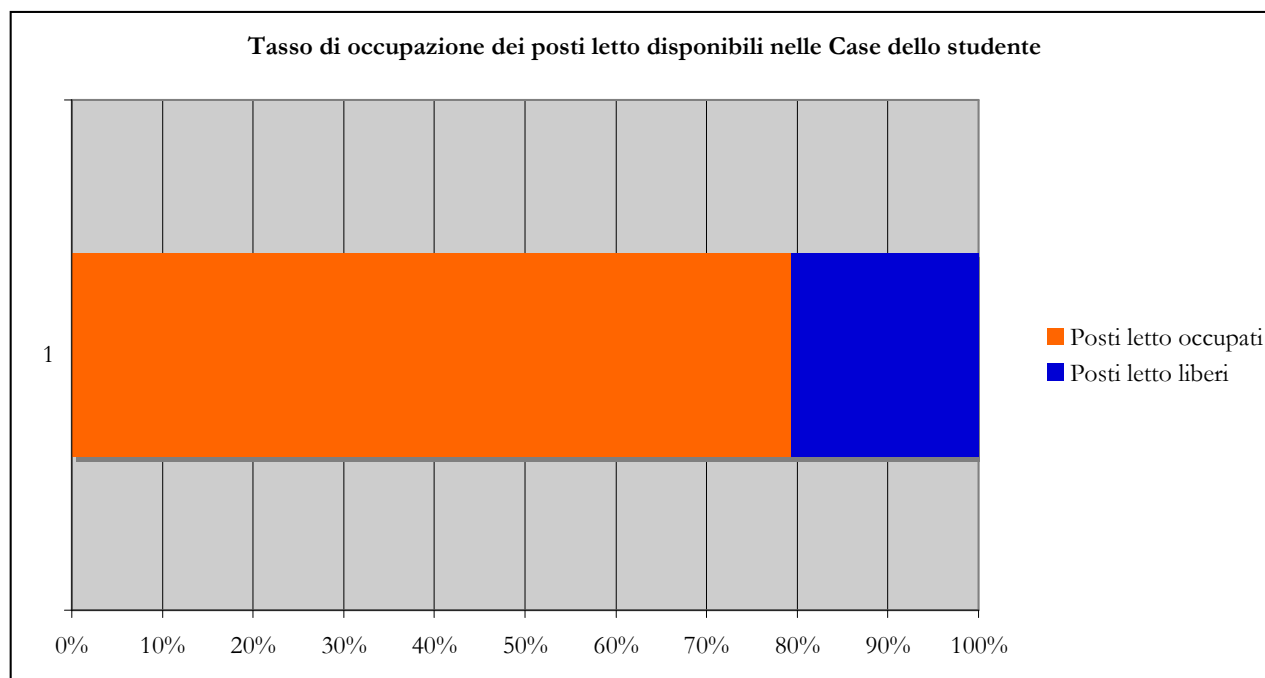
Grafico 53 – Studenti ospitati nelle Case dello studente



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Inoltre, considerato che nei 44 appartamenti disponibili, per un totale di 140 posti letto, sono alloggiati 111 studenti, il tasso di occupazione delle Case dello studente nell'anno accademico 2008/2009 è pari al 79,28%.

Grafico 54 – Tasso di occupazione dei posti letto disponibili presso le Case dello Studente



Il Nucleo di Valutazione ha scelto di verificare l'opinione degli 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 57% 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 1.300 euro mensili.

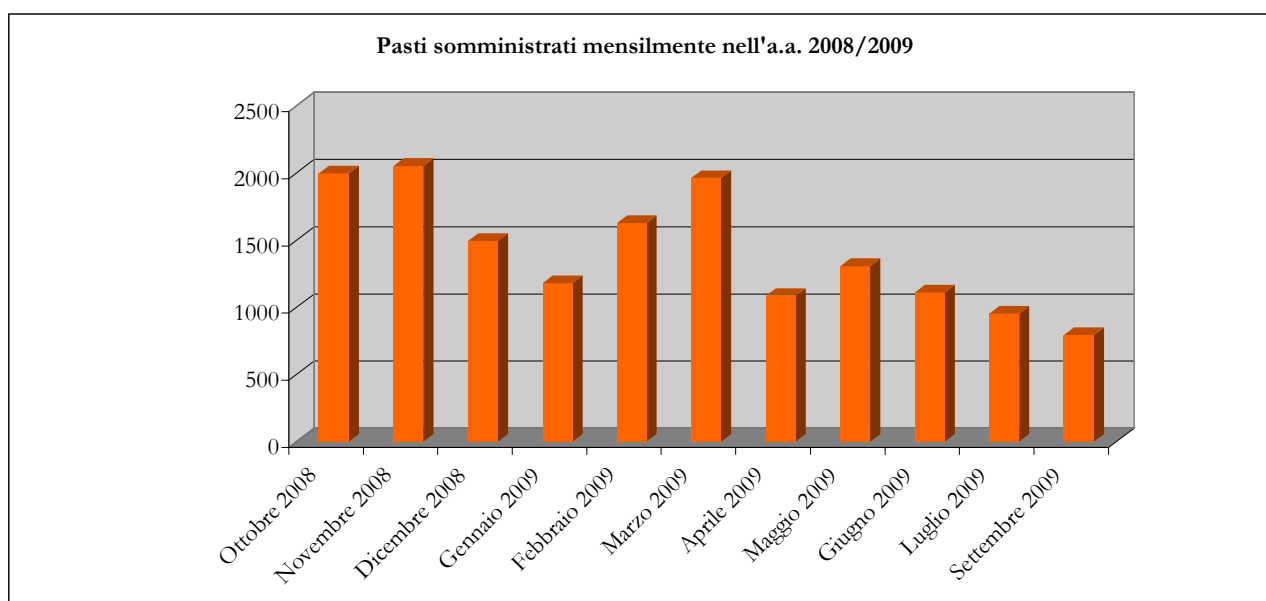
Nel corso dell'anno accademico 2008/2009 il servizio è gestito dal ristorante "La Corte Albertina", in un edificio adiacente alla sede didattica dell'Ateneo.

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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

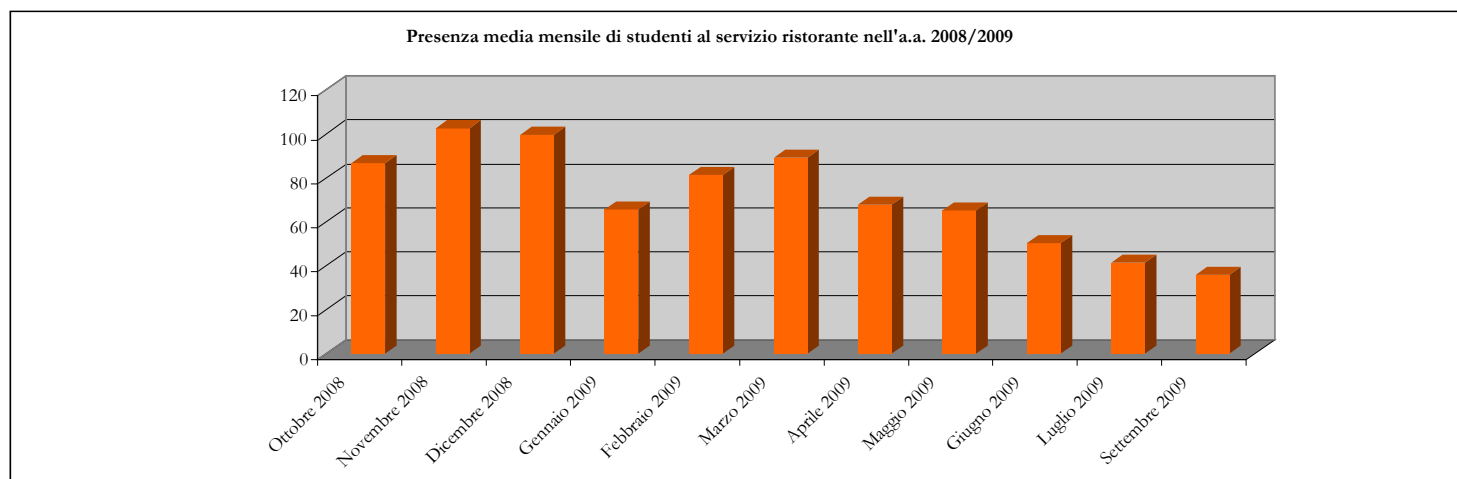
Il ristorante al quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha affidato la gestione del servizio ristorante per gli studenti, nell'anno accademico 2008/2009 ha erogato un totale di 15.565 pasti, suddivisi in ciascun mese come evidenziato dal grafico che segue. Dalla lettura del grafico, 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 55 – Pasti somministrati mensilmente nell'anno accademico 2008/2009



Dall'esame dei valori forniti dall'Ufficio logistica, la media di presenze degli studenti usufruenti del servizio ristorante, in ciascun mese dell'anno accademico 2008/2009, è quella risultante dalla lettura del seguente grafico.

Grafico 56 – Presenza media mensile di studenti che accedono al servizio ristorante



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

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

Tabella 58 – 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 2008	1998	23	87
Novembre 2008	2053	20	103
Dicembre 2008	1495	15	100
Gennaio 2009	1181	18	66
Febbraio 2009	1627	20	81
Marzo 2009	1963	22	89
Aprile 2009	1086	16	68
Maggio 2009	1307	20	65
Giugno 2009	1110	22	50
Luglio 2009	953	23	41
Settembre 2009	792	22	36
Totale	15565	221	70

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 92% 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 economico-patrimoniali

9.1 – Considerazioni generali

Accostandosi ai dati di bilancio dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si premette che l'Ateneo, nell'anno accademico 2008/2009, 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 il Consiglio di Amministrazione, conformemente alle indicazioni ricevute dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nel corso dell'anno accademico 2008/2009 ha modificato la durata dell'esercizio contabile, facendola coincidere con l'anno solare. Pertanto, il 1° settembre 2008 si è aperto un esercizio straordinario, chiusosi il 31 dicembre 2008, che ha consentito l'apertura il 1° gennaio 2009 dell'esercizio contabile 2009. 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 2008/2009

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.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

Tabella 59 – Sintesi dati di bilancio – Ricavi gestionali

Prospetto dei ricavi gestionali euro/000																
	Consuntivo 2004/2005			Consuntivo 2005/2006			Consuntivo 2006/2007			Consuntivo 2007/2008			Consuntivo 4 mesi 2008	Consuntivo 2008/2009		
	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Unisg 1/1 - 31/12/09	Ass. Amici 1/9 - 31/08/09	Totale
Contributi studenti	1.201		1.201	2.608		2.608	3.453		3.453	3.527		3.527	1.230	3.560		3.560
Contributo per borse di studio	53		53	53		53	34		34	53		53	229	190		190
Contributi associativi		2.474	2.474		2.350	2.350		2.068	2.068		1.555	1.555			1.272	1.272
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	1.459	3.750	1.272	5.022
Contributi a sostegno degli stage	22		22	64		64	263		263	73		73	203	74		74
Contributo Regione Piemonte			-			-	750		750	750		750				-
Contributo Ass. Amici Università			-			-			-	215		215		1.042		1.042
Altri contributi		6	6	55	48	103	103	9	112	1.157	6	1.163	380	1.596	17	1.613
Donazione modale			-			-			-	285		285				-
Totale	22	6	28	119	48	167	1.116	9	1.125	2.480	6	2.486	583	2.712	17	2.729
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	2.042	6.462	1.289	7.751

Per l'anno accademico 2008/2009, 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 ai viaggi 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.

Nel corso dell'esercizio 2009, l'Associazione Amici è intervenuta a sostegno dell'Università con uno stanziamento pari a 1 milione di euro. In particolare sono stati contabilizzati nel bilancio chiuso al 31 dicembre 2009 dall'Università, mentre hanno impattato per 112.000 euro sul bilancio Associazione chiuso al 31 agosto 2009 e per 930.000 euro sul bilancio chiuso al 31 agosto 2010.

Tabella 60 – Sintesi dati di bilancio – Costi gestionali

Prospetto dei costi gestionali euro/000																
	Consuntivo 2004/2005			Consuntivo 2005/2006			Consuntivo 2006/2007			Consuntivo 2007/2008			Consuntivo 4 mesi 2008	Consuntivo 2008/2009		
	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Unisg 1/1 - 31/12/09	Ass. Amici 1/9 - 31/08/09	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)	(1.234)	(4.139)	(44)	(4.183)
Costi di ospitalità	(478)	(31)	(509)	(459)	(460)	(919)	(1.000)	(125)	(1.125)	(1.073)	(53)	(1.126)	(382)	(1.140)	(44)	(1.184)
Costi per stage	(382)		(382)	(693)	(94)	(787)	(1.120)		(1.120)	(1.105)		(1.105)	(153)	(927)		(927)
Costi per personale docente	(266)		(266)	(699)		(699)	(900)		(900)	(1.315)		(1.315)	(525)	(1.174)		(1.174)
Altri costi per gli studenti	(156)		(156)	(288)		(288)	(330)	(26)	(356)	(425)		(425)	(174)	(377)		(377)
Costi di ricerca								(26)	(356)	(425)		(425)	(174)	(377)		(377)
Totale	(1.281)	(31)	(1.312)	(2.138)	(554)	(2.692)	(3.350)	(151)	(3.501)	(4.635)	(53)	(4.688)	(1.234)	(4.139)	(44)	(4.183)
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)	(616)	(1.605)	(1.036)	(2.641)
Totale	(480)	(1.330)	(1.810)	(849)	(1.497)	(2.346)	(1.168)	(1.287)	(2.455)	(1.176)	(1.148)	(2.324)	(616)	(1.605)	(1.036)	(2.641)
Oneri finanziari		(51)	(51)	(4)	(160)	(164)	(20)	(194)	(214)	(36)	(254)	(290)	(40)	(150)	(63)	(213)
Imposte		(40)	(40)	(31)	(20)	(51)	(101)	(13)	(114)	(139)	(11)	(150)	(57)	(196)	(6)	(202)
Ammortamenti e accantonamenti	(20)	(1.116)	(1.136)	(44)	(204)	(248)	(53)	(276)	(329)	(87)	(225)	(312)	(131)	(388)	(28)	(416)
Contributo a Università di Scienze Gastronomiche											(285)	(285)			(112)	(112)
Oneri Straordinari											(215)	(215)				-
Totale	(20)	(1.207)	(1.227)	(79)	(384)	(463)	(174)	(483)	(657)	(262)	(990)	(1.252)	(228)	(734)	(209)	(943)
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)	(2.078)	(6.478)	(1.289)	(7.767)

Dal raffronto dei costi dei cinque 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 due unità, a seguito dell'espletamento delle procedure di valutazione comparativa precedentemente bandite; nel corso dell'anno accademico 2008/2009 l'organico dei docenti di ruolo dell'Ateneo si compone di 9 unità: due docenti di I fascia, due docenti di II fascia e cinque ricercatori. 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 nove docenti denota l'impegno da parte degli organi accademici di adeguarsi progressivamente ai requisiti minimi disposti dal Ministero dell'Istruzione, 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 2008/2009 ne sono stati stipulati circa 75, 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 viaggi didattici; 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.

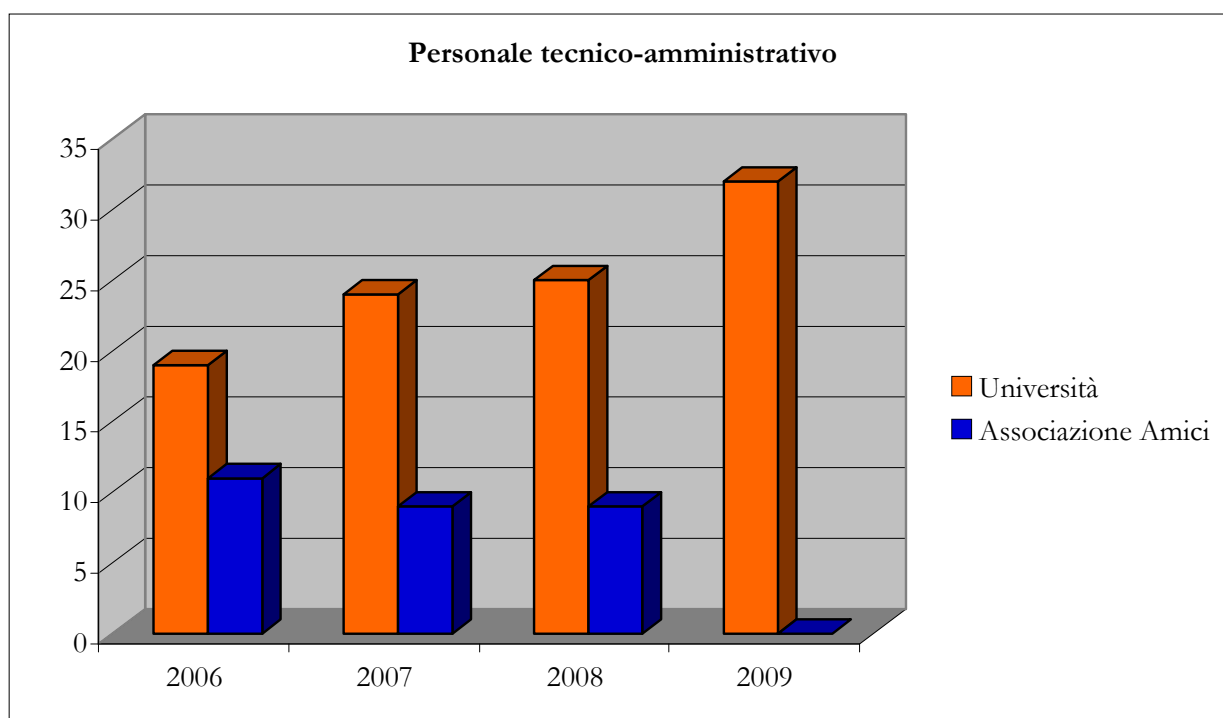
I costi per l'ospitalità e i costi di struttura gravanti sul bilancio dell'Università sono in linea con l'esercizio precedente.

Per quanto concerne il personale tecnico-amministrativo, impegnato a diretto supporto dell'attività didattica, occorre precisare che nell'anno accademico 2008/2009 gli organi accademici hanno deliberato il passaggio a carico dell'Università dei contratti di lavoro del personale precedentemente in forza all'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, ente promotore dell'Ateneo. La riorganizzazione ha comportato rispetto all'anno precedente, un decremento del personale tecnico-amministrativo di due unità, come evidenziato dalla tabella e dal grafico che seguono.

Tabella 61 – Personale tecnico-amministrativo al 31/12/2006, 31/12/2007, 31/12/2008 e 31/12/2009

	31-12-2006	31-12-2007	31-12-2008	31-12-2009
Università	19	24	25	32
Associazione Amici	11	9	9	0
TOTALE	30	33	34	32

Grafico 57 – 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 2009

Tabella 62 – Diritti all'esonero assegnati agli studenti del Corso di Laurea nell'a.a. 2008/2009.

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	7	12	4
Diritti all'esonero per studenti extra-EU	7	3	2	-

Tabella 63 – Diritti all'esonero assegnati agli studenti del Corso di Laurea Magistrale nell'a.a. 2008/2009

Corso di Laurea Magistrale	Diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria
Diritti all'esonero per studenti EU ed extra EU	€ 9.000 9

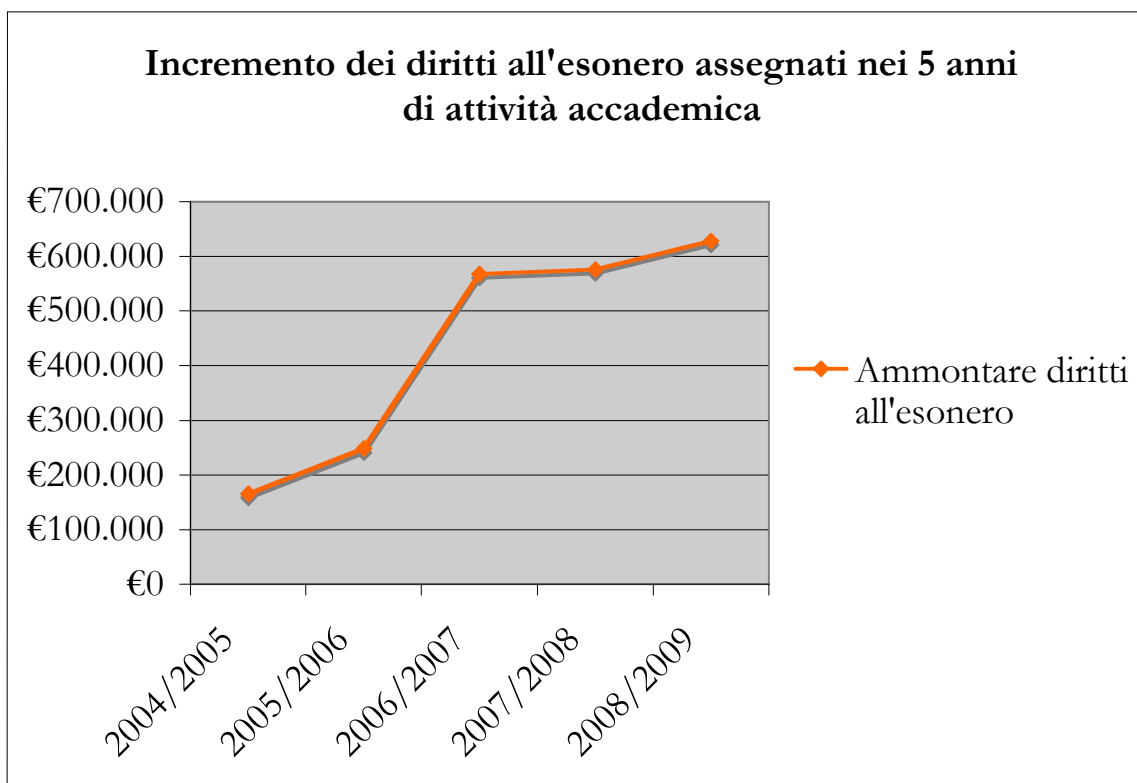
Nell'anno accademico 2008/2009, l'importo complessivo dei diritti all'esonero riconosciuto agli studenti dei tre anni del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e dei due anni del Corso di Laurea Magistrale ammonta a 628.000 euro. Nell'anno accademico 2008/2009, 50 studenti, pari al 22% circa degli 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 dall'istituzione.

Tabella 64 – Diritti all'esonero assegnati nei cinque esercizi

	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009
Ammontare diritti all'esonero	€166.000	€248.000	€568.000	€576.000	€628.000

Grafico 58 – Incidenza diritti all'esonero in ciascuno dei tre anni accademici di attività



9.4 – Il bilancio

Nel corso dell'esercizio contabile 2008/2009, 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 dicembre 2008, relativi all'esercizio straordinario della durata di quattro mesi, e lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico al 31 dicembre 2009, relativi al primo esercizio coincidente con l'anno solare.

Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2008		
	31 dicembre 2008	31 agosto 2008
	€	€
STATO PATRIMONIALE		
ATTIVO		
A) CREDITI VERSO ASSOCIAZIONE PER DOTAZIONE PATRIMONIALE	0	
B) IMMOBILIZZAZIONI		
I. IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
1) costi di impianto ed ampliamento	6.120	7.344
diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere		
3) dell'ingegno	221.960	17.018
7) altre	91.792	109.805
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	319.871	134.167
II. IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1) Terreni e fabbricati	3.698.511	0
2) Impianti specifici	23.717	0
3) macchine per ufficio elettroniche	38.777	6.410
4) mobili e arredi	135.933	24.490
5) Volumi per biblioteca	281.673	42.522
7) Altri beni (attrezzature varie)	11.229	0
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	4.189.840	73.422
III. IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	68.782	15.398
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	4.578.493	222.987
C) ATTIVO CIRCOLANTE		
II. CREDITI		
1) verso studenti	1.488.663	68.400
5) verso altri	1.110.552	2.061.939
TOTALE CREDITI	2.599.215	2.130.339
IV. DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1) depositi bancari e postali	484.618	140.224
3) denaro e valori in cassa	125.608	1.456
TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	610.226	141.680
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	3.209.441	2.272.019
D) RATEI E RISCONTI		

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

ratei e risconti	543.521	135.974
TOTALE RATEI E RISCONTI	543.521	135.974
TOTALE ATTIVO	8.331.455	2.630.980
PASSIVO		
A) PATRIMONIO NETTO		
I. Patrimonio libero		
* risultato della gestione esercizio in corso	(35.948)	(12.896)
* risultato della gestione esercizio precedente	(892.328)	(879.434)
II. Fondo di dotazione		
* fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	1.000.000
TOTALE PATRIMONIO NETTO	71.724	107.670
B) FONDI PER RISCHI ED ONERI	30.800	30.800
TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO		
C) SUBORDINATO	155.835	138.526
D) DEBITI		
2) debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	2.897.164	0
debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	40.445	632.016
Totale debiti verso banche	2.937.609	632.016
3) debiti verso altri finanziatori	1.072.391	285.000
7) debiti verso fornitori	397.854	615.752
12) debiti tributari	81.468	55.878
13) debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	94.336	80.761
14) altri debiti	380.422	324.563
TOTALE DEBITI	4.964.080	2.625.986
E) RATEI E RISCONTI		
ratei passivi	52.027	56.237
risconti passivi	3.056.988	303.777
TOTALE RATEI E RISCONTI	3.109.015	360.014
TOTALE PASSIVO	8.331.455	3.262.996
CONTI D'ORDINE		
Beni in leasing	339.332	339.332
Impegni per contratti di leasing	177.943	187.191
Ipotecche iscritte	6.000.000	
TOTALE CONTI D'ORDINE	6.517.275	526.523

	31 dicembre 2008	31 agosto 2008
	€	€
CONTO ECONOMICO		
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		
1) proventi da attività istituzionale	3.559.807	1.229.591
2) ricavi delle vendite e prestazioni di servizi	175.230	
5) altri ricavi e proventi		
ricavi e proventi diversi	53.189	3.066
contributi e liberalità	2.640.920	809.575
totale 5)	2.694.109	812.641
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	6.429.146	2.042.232
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
6) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	212.160	91.203
7) per servizi	2.435.137	716.759
8) per godimento di beni di terzi	674.533	243.785
9) per il personale:		
a) salari e stipendi	1.812.072	608.486
b) oneri sociali	504.827	153.580
c) trattamento di fine rapporto	64.233	19.294
totale 9)	2.381.132	781.361
10) ammortamenti e svalutazioni:		
a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	157.702	49.205
b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	214.146	68.289
c) svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle		
d) disponibilità		
liquide	7.500	13.333
totale 10)	379.348	130.827
12) accantonamenti per rischi	8.500	
14) oneri diversi di gestione	64.499	16.989
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	6.155.309	1.980.924
DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	273.837	61.309
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI		
16) altri proventi finanziari:		
d) proventi diversi dai precedenti:		
interessi attivi su c/c bancari	1.233	6.620
differenze attive su cambi	823	449
totale 16)	2.056	7.069
17) interessi ed altri oneri finanziari:		
verso altri		
interessi passivi bancari	9.882	6.828
commissioni e spese bancarie	12.957	5.137

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

	interessi passivi su mutui	94.395	27.003
	interessi passivi su finanziamenti di terzi	32.440	7.774
	differenze passive su cambi	2.392	769
	totale 17)	152.066	47.511
	TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	150.010	40.442
E)	PROVENTI E ONERI STRAORDINARI		
20)	proventi:		
	soppravvenienze attive	30.905	
	plusvalenza da donazione modale		
21)	oneri:		
	TOTALE PROVENTI E ONERI STRAORDINARI (20-21)	30.905	0
	Risultato prima delle imposte (A-B + C + D + E)	154.732	20.867
22)	imposte sul reddito dell'esercizio:		
	irap	166.148	56.814
	ires	4.646	
	totale 22)	170.794	56.814
26)	UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	(16.062)	(35.948)

Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2009		
	31 dicembre 2009 €	31 dicembre 2008 €
STATO PATRIMONIALE		
ATTIVO		
CREDITI VERSO ASSOCIAZIONE PER DOTAZIONE		
A) PATRIMONIALE	0	0
B) IMMOBILIZZAZIONI		
I. IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
1) costi di impianto ed ampliamento diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	2.448	6.120
3) dell'ingegno	162.411	221.960
7) altre	77.459	91.792
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	242.318	319.871
II. IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1) Terreni e fabbricati	3.586.435	3.698.511
2) Impianti specifici	18.294	23.717
3) macchine per ufficio elettroniche	29.329	38.777
4) mobili e arredi	118.842	135.933
5) Volumi per biblioteca	283.570	281.673
7) Altri beni (attrezzature varie)	25.788	11.229
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	4.062.257	4.189.840
III. IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	61.602	68.782
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	4.366.176	4.578.493
C) ATTIVO CIRCOLANTE		
II. CREDITI		
1) verso studenti	1.332.050	1.488.663
5) verso altri	1.608.168	1.110.552
TOTALE CREDITI	2.940.218	2.599.215
IV. DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1) depositi bancari e postali	258.215	484.618
3) danaro e valori in cassa	2.678	125.608
TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	260.893	610.226
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	3.201.111	3.209.441

D) RATEI E RISCONTI		
ratei e risconti	538.461	543.521
TOTALE RATEI E RISCONTI	538.461	543.521
TOTALE ATTIVO	8.105.749	8.331.455
PASSIVO		
A) PATRIMONIO NETTO		
I. Patrimonio libero		
* risultato della gestione esercizio in corso	(16.062)	(35.948)
* risultato della gestione esercizio precedente	(928.276)	(892.328)
II. Fondo di dotazione		
* fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	1.000.000
TOTALE PATRIMONIO NETTO	55.662	71.724
B) FONDI PER RISCHI ED ONERI	39.300	30.800
TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO		
C) SUBORDINATO	198.388	155.835
D) DEBITI		
2) debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	2.764.145	2.897.164
debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	142.071	40.445
Totale debiti verso banche	2.906.216	2.937.609
3) debiti verso altri finanziatori	1.072.391	1.072.391
7) debiti verso fornitori	451.328	397.854
12) debiti tributari	130.819	81.468
13) debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	112.587	94.336
14) altri debiti	307.704	380.422
TOTALE DEBITI	4.981.045	4.964.080
E) RATEI E RISCONTI		
ratei passivi	65.279	52.027
risconti passivi	2.766.075	3.056.988
TOTALE RATEI E RISCONTI	2.831.354	3.109.015
TOTALE PASSIVO	8.105.749	8.331.454,62
CONTI D'ORDINE		
Beni in leasing	339.332	339.332
Impegni per contratti di leasing	113.001	177.943
Ipotecche iscritte	6.000.000	6.000.000
TOTALE CONTI D'ORDINE	6.452.333	6.517.275

CONTO ECONOMICO		
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		
1) proventi da attività istituzionale	3.559.807	1.229.591
2) ricavi delle vendite e prestazioni di servizi	175.230	
5) altri ricavi e proventi		
ricavi e proventi diversi	53.189	3.066
contributi e liberalità	2.640.920	809.575
totale 5)	2.694.109	812.641
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	6.429.146	2.042.232
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
6) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	212.160	91.203
7) per servizi	2.435.137	716.759
8) per godimento di beni di terzi	674.533	243.785
9) per il personale:		
a) salari e stipendi	1.812.072	608.486
b) oneri sociali	504.827	153.580
c) trattamento di fine rapporto	64.233	19.294
totale 9)	2.381.132	781.361
10) ammortamenti e svalutazioni:		
a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	157.702	49.205
b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	214.146	68.289
c) svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e		
d) delle disponibilità		
liquide	7.500	13.333
totale 10)	379.348	130.827
12) accantonamenti per rischi	8.500	
14) oneri diversi di gestione	64.499	16.989
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	6.155.309	1.980.924
DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	273.837	61.309
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI		
16) altri proventi finanziari:		
d) proventi diversi dai precedenti:		
interessi attivi su c/c bancari	1.233	6.620
differenze attive su cambi	823	449
totale 16)	2.056	7.069
17) interessi ed altri oneri finanziari:		
verso altri		
interessi passivi bancari	9.882	6.828
commissioni e spese bancarie	12.957	5.137
interessi passivi su mutui	94.395	27.003
interessi passivi su finanziamenti di terzi	32.440	7.774

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2009

	differenze passive su cambi	2.392	769
	totale 17)	152.066	47.511
	TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	150.010	40.442
E)	PROVENTI E ONERI STRAORDINARI		
20)	proventi:		
	sopravvenienze attive	30.905	
	plusvalenza da donazione modale		
21)	oneri:		
	TOTALE PROVENTI E ONERI STRAORDINARI (20-21)	30.905	0
	Risultato prima delle imposte (A-B + C + D + E)	154.732	20.867
22)	imposte sul reddito dell'esercizio:		
	irap	166.148	56.814
	ires	4.646	
	totale 22)	170.794	56.814
26)	UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	(16.062)	(35.948)