



**Verbale della riunione del
Presidio della Qualità d'Ateneo
del 27 novembre 2024**

Oggi, 27 novembre 2024, alle ore 10.30, si è riunito presso l'Aula Fusari, sede Agenzia dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, il Presidio della Qualità (PQ) dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Risultano presenti:

- Lorenzo Bairati, Presidente.
- Alessandro Asteggiano, componente TA.

Risulta, inoltre, presente Stefania Marino, Ufficio di supporto al Sistema di AQ dell'Ateneo, per le funzioni di supporto amministrativo e di verbalizzazione.

L'ordine del giorno prevede che vengano trattati i seguenti punti:

1. Comunicazioni.
2. Approvazione verbale del 13/11/2024.
3. Prospetto attività del Presidio A.A. 2023/2024 per incontro con il Comitato Esecutivo.
4. Linee guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo.
5. Commento indicatori della SMA-CdS dei Corsi di Laurea – Analisi.
6. Varie ed eventuali.

Punto 1 - Comunicazioni.

Il Presidente cede la parola a Stefania Marino, che informa i presenti sui seguenti punti:

✓ Appelli d'esame

La Delegata alla Formazione, Donatella Saccone, ha chiesto al Presidio Qualità (PQ) di fornire osservazioni in merito a una proposta preliminare di revisione del calendario degli appelli d'esame, discussa durante il Consiglio Accademico del 13 novembre 2024 e da presentare al Consiglio di dicembre. La proposta prevede una riduzione del numero di appelli annuali da sei a quattro, con una nuova distribuzione che include:

- *Settembre e marzo - un appello obbligatorio per tutti.*
- *Sessioni invernale ed estiva - due appelli obbligatori per gli insegnamenti conclusi nel semestre corrispondente, con un solo appello per esami basati su elaborati scritti. Per i corsi non relativi al semestre, è previsto di norma un appello, salvo deroghe su richiesta dei docenti.*

Il PQ ha sottolineato i seguenti punti critici:

- *La riduzione degli appelli potrebbe razionalizzare orari e risorse, ma rischia di compromettere indicatori di qualità previsti da AVA3 e SMA-CdS, legati all'organizzazione didattica, alla flessibilità dei percorsi e al supporto per studenti con esigenze specifiche.*
- *Raccomanda di valutare attentamente l'impatto sui numeri di studenti iscritti alle sessioni coinvolte e di considerare il mantenimento dei 6 appelli per studenti fuori corso, a tempo parziale, con BES o DSA, in linea con le direttive AVA3.*

Le osservazioni del PQ saranno integrate nella proposta finale, con l'obiettivo di applicarla dall'Anno Accademico 2025/26.

✓ Registrazione lezioni per studentessa con DSA al 100%



Il Presidio, tenendo conto della certificazione presentata dalla studentessa, ritiene che non vi siano impedimenti rispetto alla decisione assunta dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 13/11/2024, su proposta della Prof.ssa Maria Giovanna Onorati, responsabile delle politiche di inclusione e delegata CNUDD. Si ribadisce comunque che gli esami si svolgano in presenza.

Il PQ provvederà a organizzare un prossimo incontro con la Prof.ssa Onorati per elaborare linee guida semplici e chiare. Tali linee guida definiranno il processo da seguire nei casi di richieste da parte degli studenti legate a eventi eccezionali che rendano impossibile, anche solo temporaneamente, la frequenza alle lezioni o richiedano la concessione di tempi aggiuntivi durante gli esami. Casi non rientranti nelle situazioni già disciplinate dalla normativa vigente.

✓ Chiusura procedura di adeguamento ai sensi dei DD.MM. 1648 e 1649

Nel Consiglio Accademico del 13/11/2024, i Coordinatori dei CdS, a seguito delle nuove declaratorie delle classi L/GASTR e LM/GASTR, e verificate le modifiche introdotte dai decreti hanno optato per la procedura semplificata, c.d. Fase 1. La Segreteria Didattica ha completato la procedura di adeguamento il 26/11/2024.

✓ Modalità di ammissione ai CdS A.A. 2025/2026

Il Comitato Esecutivo approva all'unanimità le modalità di ammissione al Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche e al Corso di Laurea Magistrale in Food Industry Management – A.A. 2025/2026, definite dal Consiglio Accademico del 13/11/2024, e dispone l'eliminazione del contributo di 60 euro, richiesto ai candidati sino all'A.A. 2024/2025, per l'accesso alla prova di ammissione

✓ Regolamento Viaggi didattici

Il Comitato Esecutivo, preso atto della proposta del Consiglio Accademico del 16/10/2024, ha approvato l'adozione di un nuovo articolo del Regolamento Viaggi Didattici per il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, volto a tutelare studenti con vulnerabilità di salute durante i viaggi didattici. In particolare, prevede l'obbligo di segnalare eventuali allergie, intolleranze, impossibilità di seguire profilassi richieste o criticità legate alla destinazione. Per i casi di vulnerabilità comprovata, richiede una certificazione medica, una dichiarazione di consapevolezza dei rischi e, se necessario, l'organizzazione di assistenza personale e adeguata assicurazione. L'Ateneo garantisce supporto di base attraverso il tutor, pur nel rispetto del regolare svolgimento del viaggio.

✓ Nucleo di valutazione - 2025/2027

Il Consiglio di Amministrazione, nella seduta del 22/11/2024, ha nominato il nuovo Nucleo di Valutazione, ai sensi dell'Art. 17.2 dello Statuto, per il triennio 2025-2027. La composizione è la seguente:

- Massimo Castagnaro: Professore ordinario, Università degli Studi di Padova (Presidente)
- Maria Teresa Zanola: Professoressa ordinaria, Università Cattolica del Sacro Cuore (Componente esterna)
- Maurizio Barilari: Responsabile Servizi alla Didattica e Accreditamento, Università Vita-Salute San Raffaele (Componente esterno)
- Gabriella Morini: Ricercatrice, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Componente interna)



- Luca Antoniazzi: Ricercatore a tempo determinato, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Componente interno)

In merito a questa nomina, il Presidente del PQ si metterà in contatto con il nuovo Presidente del Nucleo, Massimo Castagnaro, per avviare una collaborazione strategica. Tale sinergia sarà volta a rafforzare le attività di Assicurazione della Qualità dell'Ateneo e dei Corsi di Studio, ponendo solide basi per una gestione efficace e condivisa dei processi valutativi.

I presenti ne prendono atto.

Punto 2 – Approvazione verbale del 13/11/2024.

Il verbale del 13/11/2024 è approvato dai presenti all'incontro. Si dà mandato a Stefania Marino per la pubblicazione nell'area riservata al PQ sul sito web di Ateneo.

Punto 3 – Prospetto attività del Presidio A.A. 2023/2024 per incontro con il Comitato Esecutivo.

Il Presidio redige un documento che presenta un aggiornamento sulle attività svolte nel 2024 nell'ambito del Sistema di Assicurazione della Qualità (AQ). (Allegato 1 al presente verbale)

Punto 4 - Linee guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo.

La trattazione del presente punto è rimandata al prossimo incontro.

Punto 5 –Commento indicatori della SMA-CdS dei Corsi di Laurea – Analisi.

Il Presidio prende atto dei commenti formulati dal Nucleo di Valutazione nella Relazione annuale relativa all'A.A. 2023/2024, riguardanti l'analisi degli indicatori SMA-CdS condotta dai rispettivi GdR. Inoltre, si impegna a monitorare l'attuazione, da parte dei CdS, delle azioni necessarie per affrontare le criticità evidenziate dal Nucleo. (Allegato 2 al presente verbale)

Punto 6 - Varie ed eventuali.

Esauriti i punti all'ordine del giorno, il Presidente ricorda le date delle prossime riunioni:

- 29/11/2024, 9.30, da remoto.
- 4/12/2024, 11.30, Aula Fusari.
- 6/12/2024, ore 9.30, da remoto.
- 10/12/2024, ore 11.30, Ufficio Bairati.
- 12/12/2024, ore 14.00, Aula Fusari.
- 18/12/2024, ore 14.00, Aula Fusari.

I presenti ne prendono atto.

La seduta è sciolta alle ore 12.30.

La Segretaria
Stefania Marino

Presidio della Qualità
Il Presidente
Lorenzo Bairati



Aggiornamento sulle attività del Presidio di Qualità per il Comitato Esecutivo – 2024

Il Presidio di Qualità (PQ) ha proseguito nel monitoraggio e nell'implementazione del Sistema di Assicurazione della Qualità (AQ), seguendo il piano operativo delineato nello “Scadenziario attività/monitoraggio” per l'A.A. 2023/2024.

Le attività chiave si sono concentrate su monitoraggio, verifica e miglioramento dei processi AQ, con attenzione alle raccomandazioni di organismi di valutazione interni ed esterni.

Di seguito, una sintesi delle principali attività svolte e delle prospettive future.

Riunioni ed eventi significativi

- Audizione presso il Nucleo di Valutazione (NdV) per l'analisi delle azioni programmate e avviate dal PQ (19/03/2024).
- Supporto al NdV nell'audizione del Corso di Laurea (20/05/2024).
- Interventi nel Consiglio Accademico (CA):
 - o Presentazione della proposta di revisione del processo e degli strumenti per la rilevazione delle opinioni degli studenti e dottorandi su didattica, servizi e strutture;
 - o Presentazione delle Linee Guida AQ oggetto di revisione.

Attività di rilievo svolte nel periodo

1. Analisi e monitoraggio del Modello di accreditamento periodico - AVA3 attraverso l'aggiornamento periodico di un foglio di lavoro con situazioni attuali, azioni programmate, responsabili e tempistiche.
2. Supporto al monitoraggio degli obiettivi del Piano Strategico di Ateneo:
 - Incontro con il Vicepresidente e la Direttrice Generale (17/07/2024) sulla definizione di un sistema strutturato di monitoraggio degli obiettivi.
3. Monitoraggio e riesame del Sistema di Governo:
 - Supporto per la strutturazione degli obiettivi e delle cadenze temporali delle attività di riesame – Linee Guida per il monitoraggio del Sistema di Governo (CE del 13/06/2024).
4. Monitoraggio delle azioni di miglioramento:
 - In risposta alle raccomandazioni della CEV:
 - o Supporto ai Coordinatori dei CdS nella revisione delle sezioni RAD della SUA-CdS.
 - o Definizione di Linee guida e roadmap per lo sviluppo di prodotti formativi (presentate nel CA del 18/10/2023).
 - o Supporto nella programmazione ed elaborazione, entro l'A.A. 2024/2025, del Rapporto di Riesame ciclico da parte dei Coordinatori dei CdS.
 - In risposta alle raccomandazioni del NdV – Relazione annuale del PQ.
 - In risposta alle segnalazioni della CPDS – Relazione del PQ sul processo di rilevazione dell'opinione degli studenti, laureandi e dottorandi.
5. Elaborazione e aggiornamento di documentazione AQ:



- Revisione e produzione di Linee Guida per:
 - o Consultazione delle parti interessate;
 - o Istituzione di un nuovo CdS;
 - o Scheda unica annuale dei CdS (SUA-CdS);
 - o Matrice di Tuning;
 - o Scheda di monitoraggio annuale (SMA-CdS);
 - o Schede di insegnamento;
 - o Questionari di rilevazione opinione studenti e dei dottorandi.
- 6. Rilevazione opinioni studenti:
 - Revisione della struttura e dei contenuti dei questionari:
 - o Introduzione di una legenda esplicativa per ogni domanda.
 - o Riduzione del periodo di somministrazione a una sola sessione d'esame utile.
- 7. Rilevazione opinioni studenti non frequentanti/a tempo parziale:
 - Sviluppo di un questionario ad hoc basato sul modello ANVUR.
- 8. Rilevazione opinione dottorandi e dottori:
 - Predisposizione di questionari specifici e analisi dei risultati in collaborazione con il Coordinatore del Corso di Dottorato.
- 9. Formazione e aggiornamento:
 - Predisposizione e individuazione di programmi e materiali di formazione per docenti e TA su Sistema di AQ e AVA3 e innovazione didattica.
 - Supporto alla Delegata per la Formazione per la programmazione di iniziative di formazione. (incontro del 9/10/2024)
- 10. Partecipazione studentesca:
 - Incontro di formazione degli studenti su Sistema e attori AQ. (12/11/2024)
- 11. Condivisione delle delibere degli Organi Statutari (supporto alla Direzione Generale):
 - Creazione di una cartella dedicata sul server per accesso alle delibere.
 - Attivazione di gruppi di comunicazione mirati.
 - Cartelle dedicate sul server AQ per l'archiviazione dei verbali delle Conferenze docenti e ricercatori e delle Commissioni Formazione, Ricerca e Terza Missione.

Prospettive e ambiti di futuro intervento

- Formazione continua:
Sviluppare materiali e programmi per gli attori coinvolti nell'AQ.
Proposta al CE di stanziamento di budget annuale per la formazione.
- Collaborazione interna:
Rafforzare il dialogo tra i diversi attori AQ.
- Monitoraggio continuo:
Migliorare la gestione dei flussi informativi e la mappatura dei processi AQ.
- Assicurazione della Qualità per Ricerca e Terza Missione:
 - Definire ruoli, funzioni e processi specifici;
 - Sviluppare Linee Guida dedicate.
 - Supporto ai Delegati nella predisposizione della SUA-RD e della SUA-TM (incontro del 29/10/2024).
- Rilevazione opinione studenti su Viaggi Didattici e altre attività didattiche:



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

- Supportare il Delegato per i Viaggi Didattici (VD) nella predisposizione di un questionario ad hoc per la rilevazione dell'opinione degli studenti su fase 1 e 3 da affiancare al questionario somministrato dall'ufficio VD per la rilevazione dell'opinione degli studenti sulla fase 2.
- Supportare i Coordinatori dei CdS nella predisposizione di strumenti ad hoc per la rilevazione dell'opinione degli studenti su attività didattiche per le quali il questionario ANVUR non sia adatto.



Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)
Analisi del Nucleo di Valutazione – Relazione annuale A.A. 2023/2024

Con riferimento specifico agli indicatori della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), disponibili nella SUA-CdS, aggiornati al 6/07/2024, il NdV prende atto dell'analisi compiuta dal Gruppo di Riesame del Corso di Laurea (Allegato 4), riunitosi il 20/09/2024 e del Corso di Laurea Magistrale, riunitosi il 30/09/2024.

Dall'esame delle schede di monitoraggio dei due Corsi di Studio dell'Ateneo, emerge, in generale:

- per il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche

Punti di Forza:

1. Elevati Tassi di Laurea: Il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche mostra percentuali di laureati entro la durata normale significativamente superiori alla media nazionale, con un 100% di laureati entro un anno oltre la durata normale. Questo suggerisce un efficace supporto agli studenti e una buona organizzazione didattica.
2. Attrattività Nazionale: L'aumento della percentuale di studenti provenienti da altre regioni (per la prima volta oltre il 54% nel 2023) è un segnale positivo di attrattività del corso, evidenziando la capacità dell'Ateneo di attrarre un bacino più ampio di studenti.
3. Supporto alla Didattica: La ulteriore diminuzione della percentuale di abbandoni e l'implementazione di un servizio di mentoraggio dimostrano l'impegno dell'Ateneo nel seguire gli studenti e nel ridurre le criticità.
4. Internazionalità: La percentuale di studenti iscritti al primo anno con titoli di studio conseguiti all'estero è significativamente superiore alla media, indicando una forte dimensione internazionale del corso, che nel 2022 e 2023 è ritornata ai livelli del 2019, dopo una flessione negli anni della pandemia.
5. Rapporto Studenti/Docenti in Aumento: dopo anni di diminuzione, il rapporto studenti/docenti comunque sempre favorevole, è tornato a crescere. Un dato da monitorare con attenzione, soprattutto per scongiurare che dipenda esclusivamente dalla diminuzione di studenti immatricolati.

Punti di Debolezza:

1. Impatto della Pandemia: La flessione dei tassi di laurea dal 2022 è preoccupante e potrebbe essere legata all'eredità della pandemia, influenzando negativamente l'esperienza formativa degli studenti, in particolare per quelli che hanno vissuto restrizioni nelle attività pratiche e comunitarie.
2. Rendimento Anomalo negli Indicatori di CFU: Diverse anomalie nei dati riguardanti il conseguimento dei CFU indicano una possibile criticità nella raccolta o nell'elaborazione dei dati, richiedendo un'attenzione specifica da parte dell'ufficio competente: ciò si segnala in particolare per quanto attiene il numero minimo di CFU conseguiti nel 2022 dagli studenti del I e II anno.



3. Soddisfazione degli Studenti: Nonostante un buon livello di soddisfazione generale, il drastico calo nella percentuale di laureati che si iscriverebbero nuovamente al corso suggerisce la necessità di migliorare ulteriormente l'esperienza formativa.

In sintesi, il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche presenta una serie di punti di forza significativi, ma deve affrontare alcune criticità, in particolare alcune ancora legate agli effetti persistenti della pandemia e altre alla gestione dei dati. Un monitoraggio continuo e strategie mirate possono contribuire a mantenere e migliorare gli standard di qualità del corso.

- per il Corso di Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation and Management

Punti di Forza:

1. Qualità della Ricerca: La stabilità dell'indicatore di Qualità della Ricerca dei Docenti (QRDLM) riflette l'efficacia delle strategie di Ateneo nel migliorare la qualità della ricerca, un elemento cruciale per un Corso di Laurea Magistrale.
2. Soddisfazione degli Studenti: La percentuale di laureandi soddisfatti è la più alta del quinquennio, suggerendo un apprezzamento notevole della proposta formativa.
3. Numero degli studenti laureati in corso: Il numero di studenti laureati in corso si conferma superiore alla media nazionale e nuovamente in crescita nel 2023.
4. Aumento dei Laureati Occupati: La percentuale di laureati occupati a un anno dal conseguimento del titolo mostra un trend positivo, evidenziando l'efficacia del corso nel favorire l'inserimento lavorativo.
5. Ripresa nel Rapporto Studenti/Docenti: Il miglioramento del rapporto ore di docenza erogata da docenti a tempo indeterminato indica un impegno a garantire un'adeguata qualità didattica.
6. Rinnovata Offerta Didattica: La trasformazione del corso ha portato a un significativo aumento degli iscritti (da 13 a 30) per l'anno accademico 2024-2025, segno di un'offerta didattica più attrattiva.

Punti di Debolezza:

1. Bassa Attrattività: L'aumento della percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altri Atenei indica una scarsa attrattività verso laureati dell'Ateneo, suggerendo la necessità di migliorare l'offerta formativa. D'altra parte, il numero assoluto di iscritti nel 2023 è inferiore di oltre il 50% rispetto alla media dei quattro anni precedenti, motivando la rinnovata offerta didattica.
2. Diminuzione del Rapporto Studenti/Docenti: Anche se il dato resta positivo, la continua diminuzione richiede attenzione e monitoraggio, specialmente in un contesto di aumento degli iscritti. Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo è il più basso dell'ultimo quinquennio, così come il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno.
3. Assenza di CFU Conseguibili all'Estero: I dati relativi ai CFU acquisiti all'estero restano fermi a zero, indicando un'opportunità mancata di internazionalizzazione, sebbene sia prevista l'attivazione di un accordo di double degree a partire dall'AA 2024-2025.
4. Criticità nella raccolta dei dati: I dati relativi ad alcuni indicatori relativi al numero di CFU conseguiti nell'anno solare 2022 presentano anomalie estremamente rilevanti, se paragonati agli anni precedenti. Questo suggerisce l'opportunità, per gli uffici



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

competenti, di verificare la qualità della loro raccolta.

In sintesi, il Corso di Laurea Magistrale in Management e Innovazione per l'Impresa Alimentare ha dimostrato solidi progressi, soprattutto nella qualità della ricerca e nell'occupazione dei laureati. Tuttavia, è necessario affrontare criticità legate all'attrattività del corso e all'internazionalizzazione, oltre a monitorare costantemente il rapporto studenti/docenti, la coerenza dei dati e il trend di ripresa delle immatricolazioni che si è potuto constatare in conseguenza del rinnovato programma lanciato per l'AA 2024/25