



Parere del Nucleo di Valutazione sulla programmazione locale degli accessi ai Corsi di Studio, ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettere a) e b) della Legge 2 agosto 1999, n. 264.

Il Consiglio di Facoltà dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, riunitosi il 25 gennaio 2017, ha avanzato la proposta di definire, ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettere a) e b) della Legge 2 agosto 1999, n. 264, la programmazione locale degli accessi ai Corsi di Studio attivati nell'anno accademico 2017/2018.

Conformemente a quanto disposto dall'art. 7, comma 2, del DM 31 ottobre 2007, n. 544, la programmazione degli accessi dei Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale è subordinata all'accertamento, con decreto del Ministro, sentito l'ANVUR, del rispetto delle condizioni stabilite dalla normativa sopra citata, sulla base di apposita richiesta formulata dall'Università, corredata dalla relazione del Nucleo di Valutazione.

Alla luce di quanto sopra esposto, il Nucleo di Valutazione redige la presente relazione, avente per oggetto la verifica dell'esistenza di almeno una delle condizioni richieste dall'art. 2, comma 1, della Legge 2 agosto 1999, n. 264, per la definizione della programmazione locale degli accessi ai Corsi di Studio.

La proposta formulata dal Consiglio di Facoltà sulla programmazione locale degli accessi ricalca sostanzialmente quanto emerso nel precedente anno accademico e riguarda il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, attivato sulla base della Classe di Laurea L-26 – Scienze e Tecnologie alimentari, e il Corso di Laurea Magistrale in Gestione del patrimonio gastronomico e turistico elaborato sulla base della Classe di Laurea Magistrale LM-49 – Progettazione e gestione dei sistemi turistici.

Concentrando l'analisi sulla verifica delle condizioni per la programmazione locale degli accessi ai Corsi di Studio, si riporta il contenuto della proposta avanzata a questo proposito dal Consiglio di Facoltà.

In particolare, il Consiglio di Facoltà ha proposto di programmare, per l'anno accademico 2017/2018, il numero degli accessi ai Corsi di Studio, come segue:

- Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Classe L-26 – Scienze e tecnologie alimentari): numero programmato degli accessi pari a 100 studenti, numero pari alla numerosità massima di

studenti iscrivibili ai Corsi di Laurea della Classe di Laurea L-26, ai sensi del DM 12/12/2016, n. 987;

- Corso di Laurea Magistrale in Gestione del patrimonio gastronomico e turistico (Classe LM-49 – Progettazione e gestione dei sistemi turistici): numero programmato degli accessi pari a 40 studenti, a fronte di una numerosità massima di studenti iscrivibili ai Corsi di Laurea della Classe di Laurea Magistrale LM-49 pari a 100, ai sensi del DM 12/12/2016, n. 987.

Le ragioni addotte a sostegno della programmazione locale sopra esposta risiedono nell'attivazione, sia nel Corso di Laurea sia nel Corso di Laurea Magistrale, di insegnamenti per i quali è richiesto l'uso di laboratori di alta specializzazione, dotati di avanzata tecnologia, nonché la partecipazione da parte degli studenti a tirocini formativi, in Italia e all'estero, per l'organizzazione dei quali è indispensabile predeterminare il numero degli studenti partecipanti.

Il Nucleo di Valutazione ha constatato che presso l'Ateneo è allestito il Laboratorio di Analisi Sensoriale, dotato di 24 postazioni, particolarmente dedicato al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. Il Laboratorio di Analisi Sensoriale è un laboratorio di alta specializzazione in cui vengono effettuate le valutazioni sensoriali dei prodotti alimentari a scopo didattico e di ricerca accademica. I test di analisi sensoriale consentono di studiare le caratteristiche sensoriali di un prodotto alimentare o di una preparazione gastronomica, applicando metodi sensoriali scientifici riconosciuti a livello internazionale. Pertanto, considerato il numero limitato di postazioni disponibili presso il laboratorio si rende necessario programmare il numero di studenti iscritti annualmente al Corso di Laurea, al fine di consentire l'efficace pianificazione e organizzazione dell'attività svolta nel laboratorio stesso.

La programmazione degli accessi ai Corsi di Studio dell'Ateneo è resa necessaria, oltre che dalle ragioni di tipo strutturale appena evidenziate, anche dall'attività didattica prevista dai piani di studi.

In particolare, il piano di studi prevede, accanto alla formazione in aula, l'attività didattica dei viaggi, organizzati annualmente in Italia e all'estero per ciascuno dei tre anni accademici del Corso di Laurea, uno degli elementi qualificanti del programma di studio, che impegna gli studenti per un periodo mediamente pari a 6 settimane all'anno. Il piano di studi del Corso di Laurea definisce che dei 19 CFU assegnati dall'ordinamento ai tirocini formativi e di orientamento, 12 siano attribuiti agli studenti mediante la frequenza e il superamento delle relative prove di verifica dell'attività didattica dei viaggi. La ragione dell'assimilazione del viaggio al tirocinio formativo risiede nella forte valenza esperienziale di questa forma di didattica, che permette ai futuri laureati in Scienze Gastronomiche di completare il percorso degli insegnamenti in aula con un'esperienza formativa di conoscenza diretta del mondo della produzione alimentare. La complessa organizzazione di questi viaggi richiede che il numero di studenti sia predefinito, al fine di garantire a questa attività didattica il necessario livello qualitativo; alle ragioni di tipo didattico si aggiungono poi le ragioni di tipo logistico, che rendono

essenziale per l'organizzazione dei trasferimenti e della sistemazione degli studenti che il loro numero sia predeterminato.

Per quanto riguarda, infine, il Corso di Laurea Magistrale, la definizione dell'accesso programmato al Corso trova la sua ragione, anche in questo caso, nelle attività didattiche previste dal piano di studio. In particolare, al primo anno di corso, sono previsti i *field project*, progetti di carattere interdisciplinare realizzati da gruppi di studenti sotto la guida di un docente per conto di aziende e/o istituzioni nazionali o internazionali, che conferiscono al gruppo di lavoro un mandato per l'analisi di problematiche specifiche e per la ricerca di soluzioni innovative. Tali progetti hanno una durata di quattro mesi e sono sottoposti a un processo strutturato di sviluppo che prevede una verifica periodica dello stato di avanzamento. Al loro completamento sono sottoposti a un feedback formale da parte del committente e a una valutazione da parte del docente incaricato. Inoltre, gli studenti di questo Corso di Studio sono impegnati in un tirocinio formativo presso aziende ed enti sostenitori dell'Ateneo, con i quali l'Ateneo stesso intrattiene stretti rapporti finalizzati al sostegno dell'attività di ricerca e instaura utili sinergie per il collocamento dei laureati nel mondo del lavoro. Considerato che le aziende e gli enti coinvolti, principalmente operanti nel settore agroalimentare, sono altamente selezionati, per garantire l'efficace organizzazione dei tirocini è fondamentale che il numero di studenti sia predeterminato e coerente con le aziende con cui l'Ateneo ha instaurato la collaborazione. Oltre a questa attività, il piano di studi prevede due viaggi didattici presso produttori e aziende dei settori enogastronomico e turistico, generalmente organizzati al primo anno di corso.

Alla luce di quanto sopra esposto, il Nucleo di Valutazione, sulla base delle necessità dettate dall'organizzazione delle attività didattiche previste dal piano di studio dei corsi a oggi attivati,

esprime il proprio parere favorevole

alla proposta del Consiglio di Facoltà sulla programmazione locale degli accessi al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e al Corso di Laurea Magistrale in Gestione del patrimonio gastronomico e turistico, ritenendo che la stessa risponda pienamente all'obiettivo di garantire agli studenti la migliore fruibilità delle strutture e un'attività didattica di elevato livello qualitativo.

Pollenzo, 20 aprile 2017

Il Presidente del Nucleo di Valutazione

Prof. Luigi Puddu