



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

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.

Premessa

Su proposta dell'Ateneo, con DM n. 928 del 28/11/2017 sono state istituite le nuove Classi di Laurea:

- L/GASTR – Scienze, culture e politiche della gastronomia
- LM/GASTR – Scienze economiche e sociali della gastronomia.

L'Ateneo, in accordo con il MIUR, ha promosso l'istituzione di queste nuove Classi di Laurea con l'obiettivo di far evolvere la propria offerta formativa, grazie alla valorizzazione delle Scienze gastronomiche a cui viene riconosciuta piena dignità accademica.

Il Consiglio di Facoltà del 20/12/2017 e il Comitato Esecutivo del 18/01/2018 hanno deliberato l'istituzione dei seguenti nuovi Corsi di Studio, a decorrere dall'A.A. 2018/2019:

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, attivato nell'ambito della Classe di Laurea L/GASTR – Scienze, culture e politiche della gastronomia;
- Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management, attivato nell'ambito della Classe di Laurea Magistrale LM/GASTR – Scienze economiche e sociali della gastronomia.

Contestualmente, i suddetti organi di Ateneo hanno disposto la disattivazione, a decorrere dall'A.A. 2018/2019, dei Corsi di Studio attualmente attivi:

- Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, attivato nell'ambito della Classe di Laurea L/26 – Scienze e tecnologie agroalimentari.
- Corso di Laurea Magistrale in Gestione del patrimonio e turistico, attivato nell'ambito della Classe di Laurea Magistrale LM/49 - Progettazione e gestione dei sistemi turistici.

Programmazione locale degli accessi

Contestualmente alla suddetta delibera di istituzione dei nuovi Corsi di Studio, il Consiglio di Facoltà dell'Ateneo del 20/12/2017 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.

Conformemente a quanto disposto dall'art. 7, comma 2, del DM 31 ottobre 2007, n. 544, la programmazione degli accessi del Corso di Laurea e del Corso 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.

Per l'anno accademico 2018/2019, il Consiglio di Facoltà ha proposto di programmare il numero degli accessi ai Corsi di Studio, come segue:

Corso di Studio	Classe di Laurea	n. programmato degli accessi
Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche	L/GASTR – Scienze, culture e politiche della gastronomia	100 studenti
Laurea Magistrale in Food Innovation & Management	LM/GASTR – Scienze economiche e sociali della gastronomia	40 studenti

➤ Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche

Per quanto riguarda il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, le ragioni a sostegno della programmazione locale proposta dal Consiglio di Facoltà sono le seguenti:

- attivazione dell'insegnamento "Scienze dei prodotti alimentari" (12 CFU), oltre ad alcuni insegnamenti a scelta, per i quali è richiesto l'uso del laboratorio di alta specializzazione "Laboratorio di analisi sensoriale", dotato di avanzata tecnologia, Il Nucleo di Valutazione ha constatato che presso il laboratorio, dotato di 24 postazioni, 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;
- 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. 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 5 settimane all'anno. Il piano di studi del Corso di Laurea definisce che dei 22 CFU assegnati dall'ordinamento ai tirocini formativi e di orientamento, 18 CFU – 6 CFU per ciascun anno di corso - 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 e Culture 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.

➤ Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management

Per quanto riguarda il Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management, la definizione dell'accesso programmato al Corso trova la sua motivazione, anche in questo caso, nelle attività didattiche previste dal piano di studio. In particolare, le ragioni a sostegno della programmazione locale proposta dal Consiglio di Facoltà sono le seguenti:

- gli studenti sono impegnati, per un totale di 18 CFU, in attività di tirocinio formativo, articolate come segue:
 - o tirocinio formativo, per un totale di 10 CFU, che può essere svolto a tempo pieno o a tempo parziale, in aziende o istituzioni italiane e estere, preferibilmente scelte tra quelle con cui l'Ateneo ha rapporti consolidati, in particolare i Partner Strategici e i Soci Sostenitori. La scelta del tirocinio viene effettuata attraverso un servizio di placement personalizzato per ciascuno studente a cura del Career Center. Tramite appuntamenti di formazione collettiva in aula e un percorso di orientamento individuale viene individuato il tirocinio più coerente con gli ambiti disciplinari a cui lo studente è maggiormente interessato e in cui verosimilmente svolgerà il lavoro di tesi;
 - o Field project, per un totale di 8 CFU. Si tratta di progetti applicati 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 formale mandato di analisi e ricerca di soluzioni innovative. Tali progetti, assimilabili nei contenuti a progetti di consulenza per le aziende o di ricerca applicata, hanno di norma una durata di cinque 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 soggetto che ha conferito l'incarico e a una valutazione da parte del docente incaricato.

Considerato che le aziende e gli enti coinvolti, principalmente operanti nel settore alimentare, sono altamente selezionati, per garantire l'efficace organizzazione delle attività didattiche sopra indicate è fondamentale che il numero di studenti sia predeterminato e coerente con le aziende con cui l'Ateneo ha instaurato la collaborazione.

- Durante il primo anno il Corso di Laurea Magistrale, è prevista la frequenza di "preparatory workshops" per 4 CFU - attivati nell'ambito delle "Altre attività - Ulteriori attività formative" - organizzati in seminari che consentono di uniformare le conoscenze degli iscritti nelle aree disciplinari del Corso. In particolare, tra le attività didattiche programmate è previsto lo svolgimento di seminari presso il laboratorio di analisi sensoriale, descritto trattando del Corso di Laurea.

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 due nuovi corsi attivati,

esprime il proprio parere favorevole

alla proposta del Consiglio di Facoltà sulla programmazione locale degli accessi al Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche e al Corso di Laurea Magistrale in Food Innovation & Management, 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, 8 marzo 2018

Il Presidente del Nucleo di Valutazione
Prof. Luigi Puddu