



**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 16 gennaio 2019, 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 2019/2020.

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 riguarda il Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, attivato sulla base della Classe di Laurea L-GASTR – Scienze, culture e politiche della gastronomia, e il Corso di Laurea Magistrale in Management e Innovazione per l'Impresa Alimentare/ Food Innovation & Management, attivato nell'ambito della Classe di Laurea LM/GASTR - Scienze economiche e sociali della gastronomia.

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.

Il Consiglio di Facoltà ha proposto di programmare, per l'anno accademico 2019/2020, il numero degli accessi ai Corsi di Studio, come segue:

- Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche – 104 studenti, a fronte di una numerosità massima della Classe di Laurea L/GASTR pari a 200 studenti, con le seguenti motivazioni:
  - Attività didattica svolta nell'ambito del Laboratorio di analisi sensoriale, dotato di 24 postazioni. 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 complessa organizzazione dei viaggi didattici, uno degli elementi qualificanti del programma di studio, 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 Management e Innovazione per l'Impresa Alimentare/Food Innovation & Management – 40 studenti, a fronte di una numerosità massima della Classe di Laurea LM/GASTR pari a 100 studenti, con le seguenti motivazioni:
  - Il piano di studi prevede l'attivazione per ogni studente di tirocini formativi e di attività in aziende o istituzioni italiane e estere e lo svolgimento di field project, 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. 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 di corso, gli studenti prendono parte ai “Preparatory workshop”, seminari che consentono di uniformare le conoscenze degli iscritti nelle aree disciplinari del Corso. Alcuni di questi prevedono lo svolgimento di attività presso il Laboratorio di analisi sensoriale, dotato di 24 postazioni, che impongono di predeterminare il numero di studenti da ammettere.

Il Nucleo di Valutazione, condividendo quanto sopra esposto e 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 e Culture Gastronomiche e al Corso di Laurea Magistrale in Management e Innovazione per l'Impresa Alimentare/Food Innovation & Management, ritenendo che la stessa risponda pienamente



University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche

all'obiettivo di garantire agli studenti la migliore fruibilità delle strutture e un'attività didattica di elevato livello qualitativo.

Pollenzo, 16 aprile 2019

Il Presidente del Nucleo di Valutazione

Prof.ssa Lorenza Operti