



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

**RELAZIONE DEL PRESIDIO DELLA QUALITÀ D'ATENEO  
SUL PROCESSO DI RILEVAZIONE DELLE OPINIONI DEGLI STUDENTI SULLA  
QUALITÀ DELLA DIDATTICA**

Nell'anno accademico 2015/2016, la rilevazione sulle opinioni degli studenti frequentanti il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e il Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico si è fondata su un questionario somministrato in versione cartacea. L'ufficio di supporto del Nucleo ha distribuito i questionari in aula, in coincidenza con la conclusione delle lezioni. Gli studenti, in occasione di ogni distribuzione, sono stati chiamati a esprimersi sulla qualità della didattica di più insegnamenti contemporaneamente. È stata rilevata l'opinione degli studenti sulla qualità della didattica per la totalità degli insegnamenti di ciascun anno di corso, senza ricorrere a campionature.

Successivamente all'elaborazione delle risposte ai questionari, è stata 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.

Nel corso del 2016, il PQ ha analizzato il processo di distribuzione dei questionari di valutazione della didattica, rilevando alcune criticità e individuando le seguenti azioni correttive adottate a partire dall'A.A. 2016/2017:

<b>Criticità</b>	<b>Azione</b>	<b>Documenti</b>
Mancanza di chiare e definite Linee guida che regolamentino il processo di rilevazione dell'opinione degli studenti sulla qualità della didattica.	Il PQ ha elaborato le "Linee Guida per la distribuzione ed elaborazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti", presentate nel Consiglio di Facoltà del 21/07/2016. Le Linee guida sono state adottate dall'Ateneo con la rilevazione dell'A.A. 2016/2017.	Linee guida (Allegato 1)
Insufficiente coinvolgimento dei singoli docenti nel processo di distribuzione dei questionari in aula	La distribuzione, prima dell'adozione delle Linee guida, prevedeva la consegna dei questionari relativa a più insegnamenti nell'ora di lezione messa a disposizione da un docente. Le Linee guida adottate stabiliscono che la distribuzione debba avvenire per ogni singolo insegnamento, al	Verbale PQ 30/11/2015



## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

	fine di coinvolgere maggiormente ciascun docente titolare d'insegnamento. Nel contempo, il PQ, nel corso della riunione del 30/11/2015, ha incontrato i rappresentanti degli studenti in Commissione Paritetica docenti/studenti, chiedendo loro di sensibilizzare gli studenti sull'importanza della compilazione del questionario e informandoli che era in corso un processo di revisione delle modalità di rilevazione dell'opinione degli studenti.	
Insoddisfacente numero di rispondenti al questionario	La distribuzione del questionario viene programmata, di concerto con il docente titolare d'insegnamento, nell'arco temporale compreso tra i 2/3 e il termine delle lezioni e non più nel corso dell'ultima lezione. In tal modo, si pensava di raggiungere un maggior numero di studenti in aula.	Calendario della distribuzione dei questionari
Trasmissione alla CPDS degli esiti della rilevazione senza la denominazione degli insegnamenti e dei relativi titolari	Gli esiti dei questionari sono condivisi con la Commissione Paritetica docenti/studenti, completi dell'indicazione degli insegnamenti e dei relativi docenti titolari. Il PQ ha sollecitato il Rettore ad adottare la "condivisione in chiaro" degli esiti della rilevazione con la CPDS. La richiesta è stata presentata in Consiglio di Facoltà, al fine di informarne i docenti.	– Verbale PQ 20/04/2016 – Verbale del Consiglio di Facoltà del 21/07/2016
Scarsità dei commenti liberi da parte degli studenti in fase di compilazione del questionario	Al fine di dare agli studenti la possibilità di esprimersi in modo più dettagliato in merito a punti di forza e punti di debolezza relativi al singolo insegnamento valutato - a partire dalla rilevazione sugli insegnamenti avviati dal mese di gennaio 2017, su proposta del Vicerettore alla didattica, Prof. Carmine Garzia, in accordo con il PQ - il questionario è stato integrato da tre nuovi quesiti a risposta aperta: a. Aspetti positivi dell'insegnamento; b. Aspetti negativi dell'insegnamento; c. Suggerimenti per migliorare l'insegnamento.	Modello questionario (Allegato 2)

Con l'avvio dell'A.A. 2016/2017, con delibera del 21/12/2016 (*Allegato 3*), il Comitato Esecutivo,

- nell'ottica di favorire uno sviluppo dell'attività di ateneo che sia quanto più possibile armonica e ispirata al coinvolgimento del corpo accademico nello svolgimento delle molteplici funzioni che gravano sull'Ateneo;



## **Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

– in conformità a quanto deliberato nel corso del Consiglio di Amministrazione dell'Università del 5 dicembre 2016, che, incaricato di “determinare l'indirizzo generale di sviluppo dell'Università” ai sensi dell'art. 9.4 dello Statuto, ha approvato la proposta del Rettore e del Presidente di incaricare alcuni docenti di attività puntuali per realizzare una condivisione delle responsabilità relative alla *governance*, ha disegnato una nuova *governance* del Rettorato, individuando tre Vicerettori, chiamati a supportare il Rettore:

- a. Vicerettore alla ricerca di Ateneo, Professore Andrea Pieroni
- b. Vicerettore alla didattica di Ateneo, Professore Carmine Garzia
- c. Vicerettore allo sviluppo di Ateneo, Professore Michele Fino.

Con l'introduzione di questa rinnovata *governance*, il PQ ha rilevato un netto miglioramento nel processo di attuazione delle azioni delineate dal sistema di AQ. In particolare, il Vicerettore alla didattica, figura che ha sostituito i precedenti Delegati del Rettore per ciascun corso, si è efficacemente allineato all'attività del PQ, facendo proprie le indicazioni per l'applicazione del sistema di AQ e contribuendo attivamente alla messa in atto di interventi di miglioramento. Pertanto, il Vicerettore alla didattica ha contribuito all'analisi dei risultati della rilevazione della qualità della didattica da parte degli studenti frequentanti dell'A.A. 2015/2016, intervenendo nella elaborazione della reportistica al fine di renderla più efficace e proponendo al PQ interventi migliorativi in materia di distribuzione dei questionari.

Il PQ, valutando insoddisfacente il numero di questionari compilati dagli studenti frequentanti (Verbale del PQ del 12/02/2016) e verificato che le azioni adottate con le Linee guida non hanno prodotto i risultati attesi, ha avviato una riflessione sulla necessità di individuare una modalità di raccolta dell'opinione degli studenti più efficace. A questo proposito, è in atto la verifica della possibilità di procedere alla distribuzione dei questionari in forma digitale, condizionando l'iscrizione all'appello di esame di ciascun insegnamento alla compilazione del relativo questionario di valutazione, a decorrere dall'A.A. 2017/2018 (Allegato 4 – Verbale di collaudo del 23/03/2017). Alla data della presente Relazione, la procedura è in corso di perfezionamento.

Sin dalla sua istituzione, il PQ ha sottolineato l'importanza di un confronto tra il Rettore e i docenti titolari di insegnamento sui risultati dei questionari di valutazione della didattica. A questo proposito, su indicazione del PQ, come da verbale della riunione del 6 dicembre 2016, nel corrente anno accademico 2016/2017 il Rettore ha avviato, per la prima volta in modo strutturato e documentato, una serie di incontri con ciascun docente al fine di analizzare gli esiti della rilevazione dell'A.A. 2015/2016 e



## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

individuare eventuali misure migliorative da adottare. Al momento della redazione della presente Relazione, il Rettore ha incontrato tutti i docenti di ruolo dell'Ateneo e parte dei docenti a contratto. Di ciascun incontro, il Rettore ha redatto delle “minute”, comunicando al PQ di aver messo in atto questa procedura per il miglioramento della Qualità della didattica d'Ateneo.

Nella redazione delle Linee guida per il prossimo anno accademico, il PQ procederà a delineare la nuova procedura di somministrazione *on line* dei questionari agli studenti, suggerendo termini e modalità con cui incontrare i docenti titolari di insegnamento con valutazione insoddisfacente e che non mostrino alcun *trend* di miglioramento, per comprenderne le ragioni e suggerire provvedimenti mirati a migliorare gli aspetti critici della fruizione del corso da parte degli studenti.

In conclusione, questi primi mesi di lavoro in stretto coordinamento con il neo-nominato Vicerettore alla didattica hanno impresso un deciso cambio di passo dell'Ateneo nell'adozione di interventi mirati a migliorare la qualità della didattica e nel prestare maggiore attenzione alle richieste degli studenti. A questo proposito, si allega un documento (allegato 5) nel quale sono riepilogati, per l'A.A. 2017/2018, gli obiettivi fissati e le azioni conseguenti, attuate o in corso di attuazione, nell'ottica di migliorare complessivamente la didattica. Il documento costituisce una chiara sintesi del lavoro svolto in coordinamento dal PQ e dal Vicerettore Carmine Garzia, grazie al quale sono individuate le criticità sulle quali agire, fissati gli obiettivi da raggiungere e definite le azioni da porre in atto mirate al miglioramento qualitativo della didattica.

Con riferimento agli esiti della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica – A.A. 2015/2016, il PQ, a fronte della presa d'atto da parte dell'Ateneo del generalizzato calo di gradimento nella percezione degli studenti, segnala che sono state messe in atto dall'Ateneo stesso le seguenti azioni

- il Vicerettore alla didattica ha introdotto già nel corrente anno accademico 2016/2017 delle modifiche organizzative volte a rispondere più efficacemente alle esigenze degli studenti. Si citano il maggiore bilanciamento del carico didattico fra I e II semestre, già avviato per il Corso di Laurea Magistrale e programmato per l'anno accademico 2017/2018 per il Corso di Laurea, e il potenziamento di strumenti di supporto, quali corsi di lingua e di metodologia. Inoltre, il Vicerettore alla didattica di recente nomina, su impulso del PQ, ha già avviato un approfondimento delle criticità relative a singoli insegnamenti il cui indice di gradimento non risulta sufficiente, attraverso un confronto diretto con i titolari degli stessi e i rappresentanti degli



## **Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

studenti. L'obiettivo è indagare le ragioni dei cali delle percentuali di gradimento da parte degli studenti, in modo da intervenire puntualmente su elementi relativi a coorte, docenza e organizzazione.

- In merito agli insegnamenti che hanno fatto registrare un livello di soddisfazione inferiore alla soglia di attenzione, si segnala che il Vicerettore ha avviato un'analisi accurata e puntuale delle criticità e delle iniziative da intraprendere. Si cita, in particolare, il caso, al II anno del Corso di Laurea, dell'insegnamento di Geografia e turismo, che ha fatto registrare un livello di insoddisfazione da parte degli studenti particolarmente basso. Il PQ ha ricevuto comunicazione dal Vicerettore alla didattica che questi ha instaurato un confronto costante e serrato con il docente interessato, di recente incardinamento presso l'Ateneo, al fine di individuare le ragioni dell'insoddisfazione manifestata dagli studenti e le conseguenti azioni da programmare.
- Analogamente, a fronte del considerevole numero di insegnamenti con valutazioni fortemente negative del II anno del Corso di Laurea Magistrale, il PQ ha constatato che il Vicerettore alla didattica ha messo in atto, già dal corrente anno accademico 2016/2017, una serie di azioni correttive, quali l'introduzione di insegnamenti maggiormente conformi agli obiettivi formativi del corso di studio e ai profili professionali da formare e la sostituzione dei docenti a contratto che non avevano incontrato il gradimento degli studenti.
- A fronte delle criticità relative all'organizzazione complessiva delle attività didattiche e, in particolare, al calendario didattico, il PQ ha verificato che il Vicerettore alla didattica ha già attuato una serie di azioni correttive per il corrente A.A. 2016/2017. In particolare,
  - è stato strutturato il calendario didattico con una maggiore attenzione al bilanciamento del carico didattico fra I e II semestre, per il Corso di Laurea Magistrale, come citato sopra;
  - sono stati limitati considerevolmente gli annullamenti e spostamenti di lezioni già fissate nel calendario didattico, intervenendo su uno degli aspetti che generava la maggiore insoddisfazione da parte degli studenti; in un confronto fra l'anno solare 2015 e l'anno solare 2016, è stata registrata una diminuzione del 32% del numero di annullamenti/spostamenti di lezioni;
  - è stata eliminata la possibilità di fissare appelli di esame al di fuori delle sessioni di esame previste dal calendario.



## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

Per l'A.A. 2017/2018, il Vicerettore alla didattica ha già programmato, presentandole nel Consiglio di Facoltà del 29 marzo 2017, ulteriori interventi per migliorare l'organizzazione complessiva del calendario e delle attività didattiche. In particolare:

- più attenta distribuzione degli insegnamenti nei due semestri di corso, al fine di rispettarne la propedeuticità e rendere più equilibrato il carico di ore di docenza nell'arco del semestre;
  - assegnazione a ogni docente di una finestra oraria settimanale per la programmazione delle proprie lezioni, al fine di rendere più omogenea la distribuzione delle lezioni;
  - organizzazione del calendario con chiara definizione dei periodi di attività didattica e relative interruzioni per sessioni di esami, recuperi e vacanze;
  - nuova regolamentazione per l'attivazione degli insegnamenti a scelta, al fine di assicurare loro una maggior coerenza con gli obiettivi formativi dei Corsi di Studio;
  - richiamo dei docenti alle corrette modalità di organizzazione e conduzione degli esami di profitto.
- Il Presidio, al fine di rendere più efficace il processo di rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica, sta verificando, per l'anno accademico 2017/2018, la possibilità di passare dalla distribuzione cartacea dei questionari alla distribuzione on line con l'obiettivo di incrementare il tasso di rispondenti al questionario, in modo da avere, per il futuro, dati più certi e presumibilmente meno polarizzati.
  - Il Vicerettore alla didattica ha comunicato al Presidio di aver avviato, dall'A.A. 2016/2017, la sperimentazione di un nuovo strumento di statistica descrittiva per l'analisi dei dati raccolti attraverso il questionario distribuito agli studenti, introducendo un sistema di monitoraggio sistematico su base semestrale dei principali indicatori di performance della didattica. In coordinamento con il Presidio, sono stati individuati due Indici Sintetici della Qualità – ISQ – riferiti rispettivamente alla qualità della docenza e alla qualità dell'insegnamento. Entrambi sono espressione della media dei risultati di alcuni dei quesiti del questionario. L'ISQ costituirà strumento di analisi delle *performance* della didattica già a partire dal corrente anno accademico.
  - Al fine di monitorare l'andamento del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla didattica, il Vicerettore alla didattica ha introdotto un sistema di elaborazione statistica degli esiti della rilevazione che metta a confronto i risultati dell'ultimo triennio, con l'obiettivo di evidenziare il *trend* registrato da ciascun insegnamento e da ciascun docente.



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

Allegato 1

**PRESIDIO DELLA QUALITÀ DI ATENEO**

**Linee Guida per la distribuzione e elaborazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti**

**A.A. 2016/2017**

Il Presidio per la Qualità d'Ateneo (PQ) ha predisposto le Linee Guida per la distribuzione e elaborazione dei risultati dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti:

1. In ragione del numero esiguo degli studenti frequentanti, si conferma la distribuzione cartacea del questionario per l'a.a. 2016/2017.
2. La distribuzione deve avvenire per ogni singolo insegnamento, coinvolgendone il docente di riferimento.
3. La distribuzione del questionario deve essere programmata, di concerto con il docente titolare d'insegnamento, nell'arco temporale compreso tra i 2/3 e i 3/4 delle lezioni.
4. L'Ufficio incaricato della distribuzione dei questionari, in prossimità della settimana fissata per la somministrazione degli stessi, concorda con il docente titolare dell'insegnamento il giorno in cui procedere.
5. Ciascun docente titolare d'insegnamento è invitato a sensibilizzare gli studenti sull'importanza di una attenta compilazione del questionario.
6. L'elaborazione in forma aggregata dei risultati dei questionari dovrà avvenire adottando il report che dia evidenza, oltre alla % ottenute dalle risposte positive, dalle risposte negative e dalle mancate risposte, anche alla % di risposte "decisamente sì".
7. Gli esiti dei questionari sono condivisi con la Commissione Paritetica docenti/studenti.



## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

Allegato 2

	<b>Decisamente NO /Absolutely NOT</b>	<b>Più NO che SI /More NO than YES</b>	<b>Più SI che NO/More YES than NO</b>	<b>Decisamente SI /Completely</b>
<b>VALUTAZIONE INSEGNAMENTO / TEACHING EVALUATION</b>				
1. Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame? 1. Did your past course work prepare you sufficiently to comprehend the topics presented in this class?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? 2. Did the amount of work required correspond to the number of credits earned for this class?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia? 3. Were the texts and other study materials, indicated and available, sufficient for the topics studied?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro? 4. Were the test and quiz modalities explained clearly?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### VALUTAZIONE DOCENZA / FACULTY EVALUATION

5. Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? 5. Were the schedule and hours for class lectures, lab and other eventual coursework respected?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina? 6. Did the professor stimulate your interest in the course topics/discipline?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

7. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro? 7. Was the professor's presentation of the topics clear?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Le attività didattiche integrative (esercitazioni tutorati, laboratori, etc...), ove esistenti, sono utili all'apprendimento della materia? (lasciare in bianco se non pertinente) 8. Were the supplementary activities (practicums, labs, tutorials, etc.) useful for learning the course material? (leave blank if does not apply)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Decisamente NO / Absolutely NOT**     
**Più NO che SI / More NO than YES**     
**Più SI che NO / More YES than NO**     
**Decisamente SI / Completely YES**

9. L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio? 9. Was the course taught in correspondence to the course description found on the website?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? 10. Was the instructor available to answer questions and give explanations?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**VALUTAZIONE INTERESSE / EVALUATION OF INTEREST IN THE COURSE**

11. È interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento? 11. Were you interested by the topics presented during the course?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

**SODDISFAZIONE COMPLESSIVA / OVERALL SATISFACTION**

12. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento? 12. Overall, are you satisfied with this course as it is currently offered?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

**CONSIDERAZIONI E COMMENTI sulla didattica di quest'insegnamento / COMMENTS and REMARKS on the content and teaching of the course**

**a) Aspetti positivi dell'insegnamento / Positive aspects of the course:**

.....



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

**b) Aspetti negativi dell'insegnamento/Negative aspects of the course:**

.....

**c) Suggerimenti per migliorare l'insegnamento/Suggestions of how to improve the course:**

.....

**SUGGERIMENTI/SUGGESTIONS**

- 1 - Alleggerire il carico didattico complessivo / 1. Diminish the overall course load
- 2 - Aumentare l'attività di supporto didattico / 2. Provide additional learning tools
- 3 - Fornire più conoscenze di base / 3. Present more introductory concepts
- 4 - Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti / 4. Eliminate elements from the coursework already presented in other classes
- 5 - Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti / 5. Improve coordination with other faculty members
- 6 - Migliorare la qualità del materiale didattico / 6. Improve the quality of the teaching materials
- 7 - Fornire in anticipo il materiale didattico / 7. Provide the texts and/or course materials in advance
- 8 - Inserire prove d'esame intermedie / 8. Add periodic tests prior to the final exam
- 9 - Attivare insegnamenti serali o nel fine settimana. / 9. Offer evening or weekend classes



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

Allegato 3

### **Estratto**

## **Verbale della riunione del Comitato Esecutivo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche del 21 dicembre 2016**

Oggi 21 dicembre 2016, alle ore 8.40, presso la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, piazza Vittorio Emanuele, 9, Località Pollenzo – 12042 Bra, si è riunito il Comitato Esecutivo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Carlo Petrini, Presidente dell'Università, assume la presidenza della riunione, nominando segretario verbalizzante Alessandro Asteggiano.

Il Presidente constata la presenza del Comitato Esecutivo nelle persone dei consiglieri:

1. Carlo Petrini
2. Silvio Barbero
3. Piercarlo Grimaldi
4. Fabio Palladino

Assente giustificato il consigliere Oscar Farinetti.

Il Presidente rileva la presenza, ai sensi dell'art. 10.2 dello Statuto, di Stefania Ribotta.

Il Presidente rileva, inoltre, la presenza di Andrea Pieroni, Michele Fino e Carmine Garzia.

Il Presidente constata che la riunione è validamente costituita e dichiara aperta la seduta del Comitato Esecutivo, chiamato a deliberare sul seguente

### **Ordine del giorno**

*(Omissis)*

3. Aggiornamenti e delibere relative all'organizzazione dell'attività accademica dei docenti:

- a. *(Omissis)*
- b. Attribuzione ai Vicerettori dell'incarico di svolgere le attività di programmazione e gestione dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo, fino alla scadenza del mandato del Rettore. (Relatore Piercarlo Grimaldi).
- c. *(Omissis)*

*(Omissis)*

Punto 3 - Aggiornamenti e delibere relative all'organizzazione dell'attività accademica dei docenti:



## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

(Omissis)

- b. Attribuzione ai Vicerettori dell'incarico di svolgere le attività di programmazione e gestione dell'attività didattica e di ricerca dell'Ateneo, fino alla scadenza del mandato del Rettore. (Relatore Piercarlo Grimaldi).

A seguito della presentazione in Comitato Esecutivo del 22 novembre scorso delle attività assegnate ai Vicerettori per l'anno 2017 e della conseguente comunicazione ai Consiglieri di Amministrazione in data 5 dicembre, il Presidente e il Rettore presentano un aggiornamento con il dettaglio delle attività di programmazione e gestione dell'attività didattica e di ricerca assegnate ai Vicerettori stessi, fino alla scadenza del mandato del Rettore.

Il Presidente apre la trattazione, informando che, con la chiusura del 2016, decadono tutte le deleghe conferite dal Rettore per il corrente anno. Quindi, invita il Rettore a presentare al Comitato gli incarichi assegnati per il 2017.

Il Rettore prende la parola, chiedendo al Direttore Amministrativo di distribuire ai presenti un documento, nel quale sono riportate le attività assegnate ai Vicerettori Andrea Pieroni, Michele Fino e Carmine Garzia, dal 1/01/2017 al 30/09/2017, termine del mandato del Rettore.

Il Rettore procede, pertanto, a dare lettura del documento, oggetto di delibera da parte del Comitato, riportato di seguito.

### **ATTIVITÀ DEI VICERETTORI 2017**

#### **Comitato Esecutivo del 21/12/2016**

- Nell'ottica di favorire uno sviluppo dell'attività di ateneo che sia quanto più possibile armonica e ispirata al coinvolgimento del corpo accademico nello svolgimento delle molteplici funzioni che gravano sull'Ateneo;
- in conformità a quanto deliberato nel corso del Consiglio di Amministrazione dell'Università del 5 dicembre u.s. che, incaricato di "determinare l'indirizzo generale di sviluppo dell'Università" ai sensi dell'art. 9.4 dello Statuto, ha approvato la proposta del Rettore e del Presidente di incaricare alcuni docenti di attività puntuali per realizzare una condivisione delle responsabilità relative alla *governance*;
- premesso che la presente deliberazione ha come arco temporale di validità quello che va dal 1° gennaio 2017 al 30 settembre 2017;
- raccolta la disponibilità ad accettare i summenzionati incarichi da parte dei professori Pieroni, Fino e Garzia;
- precisato che le attività di seguito specificate sono affidate puntualmente e per il tempo sopra indicato, senza che ciò crei in capo ai professori Pieroni, Fino, Garzia una



## **Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

posizione accademica statutariamente rilevante, ma dotata di piena efficacia esclusivamente all'interno dell'Ateneo;

- fermo restando che i professori incaricati delle funzioni loro affidate e sotto descritte le esercitano e le condividono in pieno coordinamento e collaborazione con il Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche;

il Comitato Esecutivo dell'Università di Scienze Gastronomiche con la presente deliberazione attribuisce le seguenti funzioni come sotto specificato:

### **ANDREA PIERONI – VICERETTORE ALLA RICERCA DI ATENEIO**

Attività:

- definizione dello sviluppo della ricerca accademica UNISG;
- responsabilità dei progetti di ricerca strategici di Ateneo, salvo che abbiano già un responsabile individuato, anche con attenzione a:
  - supporto scientifico ai progetti Orto, Tavole e Local,
  - biblioteca;
- responsabilità dei rapporti con tutti gli enti di ricerca che sia strategico per UNISG avere nel proprio network o richiedano ad UNISG di entrare nel loro;
- messa a punto del piano di sviluppo della ricerca UNISG per il prossimo triennio, sulla base del Manifesto di Pollenzo;
- istruzione delle pratiche di chiamata di docenti dall'estero/chiera fama/cattedre Natta;
- mantenimento e sviluppo della collaborazione con Slow Food per quanto attiene i progetti di ricerca;
- istruzione pratiche relative al Sistema di AQ, ivi compresi:
  - costante confronto con Presidio Qualità, Nucleo e Anvur/MIUR;
  - responsabilità SUA-RD e VQR;
  - assicurazione alla parte amministrativa delle competenze accademiche per la costituzione e aggiornamento costante del database dei prodotti/attività di ricerca dei docenti;
  - assicurazione, con il supporto e coordinamento della parte amministrativa, e predisposizione, gestione e costante aggiornamento del database delle attività divulgative.

### **MICHELE A. FINO – VICERETTORE ALLO SVILUPPO DI ATENEIO**

Attività:

- lavori preparatori del piano strategico dell'UNISG, anche con riferimento a:
  - didattica dei Corsi di Laurea, in collaborazione con il Vicerettore alla Didattica;
  - didattica della formazione post-laurea e/o della didattica attivata su specifica richiesta di terzi, in collaborazione con il Vicerettore alla Didattica;
  - ricerca e definizioni linee di ricerca di Ateneo in collaborazione con il Vicerettore alla Ricerca;



## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

- elaborazione del conseguente piano attuativo, con scansione temporale delle attività;
- istruzione delle pratiche dei nuovi incardinamenti di professori e ricercatori italiani e degli avanzamenti di carriera;
- istituzione/mantenimento dei rapporti con le istituzioni;
- istituzione/mantenimento dei rapporti con i Partner Strategici, i Soci sostenitori e responsabilità dei rapporti di supporto all'innovazione, ricerca applicata e formazione presso le aziende.

### **CARMINE GARZIA – VICERETTORE ALLA DIDATTICA DI ATENEO**

Attività:

- responsabilità della programmazione e del funzionamento di tutti i corsi attivi in UNISG.  
Con particolare riguardo per:
  - obiettivi formativi
  - profili professionali
  - coerenza progetti formativi con evoluzione mercato del lavoro
  - piani di studio
  - requisiti ammissione
  - verifica della coerenza delle schede di insegnamento/syllabus degli insegnamenti con gli obiettivi formativi
  - analisi dei risultati del mentoraggio e tempestivo intervento nei casi critici.
  - viaggi didattici
  - incontri e conferenze;
- individuazione e coordinamenti degli eventuali direttori dei corsi;
- responsabilità delle nuove proposte formative: corsi universitari standard, master, corsi brevi, summer schools, formazione business per aziende, con particolare riguardo, per i corsi universitari standard e per i master, a
  - obiettivi formativi
  - profili professionali
  - coerenza progetti formativi con evoluzione mercato del lavoro
  - piani di studio
  - requisiti ammissione;
- istruzione delle pratiche relative all'inizio/mantenimento dei corsi e responsabilità, con particolare riguardo a SUA, riesame annuale e ciclico, e relazioni con Nucleo di Valutazione, Presidio della qualità, e ANVUR/MIUR;
- programmazione e gestione delle risorse umane necessarie alle funzioni didattiche;
- monitoraggio del grado di soddisfazione degli studenti e verifica con i docenti degli esiti della rilevazione presso gli studenti;
- valutazione e predisposizione dei fabbisogni per lo svolgimento delle funzioni didattiche e, in coordinamento con la Direzione Amministrativa, proposta, gestione e valutazione dei medesimi.



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

*(Omissis)*

Esauriti i punti all'ordine del giorno, previa stesura, lettura e approvazione del presente verbale, il Presidente dichiara sciolta la riunione alle ore 13.05.

Il Presidente

Carlo Petrini

Il Segretario

Alessandro Asteggiano



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

Allegato 4

**VERBALE DI COLLAUDO**  
**della nuova procedura di somministrazione online dei**  
**Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti:**

L'anno 2017 il giorno 23 del mese di marzo il gruppo di lavoro costituito dal personale tecnico-amministrativo, Eleonora Zilio e Stefania Marino, e dalla responsabile dei Sistemi Informatici di Ateneo, Roberta Sandon, si è riunito per procedere alla verifica e al collaudo della nuova procedura di somministrazione online dei *Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti*.

Dalle prove effettuate in ambiente di test è risultato che:

- a) La procedura risponde a quanto richiesto dalle Linee Guida di accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari (AVA 2.0), in merito all'utilizzo della modalità online per la rilevazione (5.2 La rilevazione dell'opinione degli studenti);
- b) La rilevazione risulta associabile ai singoli insegnamenti in modo da bloccare la possibilità di iscrizione al relativo appello d'esame qualora la compilazione non venga eseguita;
- c) La procedura risulta chiara e scorrevole.

*Verificata la procedura è stata riscontrata la seguente criticità:*

possibilità di associare il questionario ai singoli moduli in cui può essere articolato un insegnamento, considerato che i moduli possono essere erogati in semestri diversi

*per cui si formulano le seguenti osservazioni e proposte:*

Eleonora Zilio e Stefania Marino analizzeranno i manifesti dei CdS identificando gli insegnamenti che presentano l'articolazione in moduli associati a diversi titolari di docenza;  
la responsabile IT, Roberta Sandon verificherà la fattibilità tecnica di una compilazione dei moduli con tempistiche differenti.

Si procederà ad un successivo collaudo entro il mese di maggio 2017

Pollenzo li, 23/03/2017

IL GRUPPO DI LAVORO  
Stefania Marino  
Roberta Sandon  
Eleonora Zilio



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

Allegato 5

### INTERVENTI ADOTTATI SUI CORSI DI STUDIO

➤ **CORSO DI LAUREA**

N.	OBIETTIVO/CRITICITA'	AZIONE	RISULTATO	AMBITO
1	Rendere maggiormente coerente il piano formativo con le funzioni professionali previste.	Tra le attività didattiche affini e integrative è stato attivato il SSD SPS/08 che ha consentito l'introduzione nel Manifesto degli Studi dell'insegnamento Sociologia dei processi culturali e comunicativi → febbraio 2017	Attivazione al I anno di corso dell'insegnamento di Sociologia dei processi culturali e comunicativi, nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SPS/08 - Sociologia dei processi culturali e comunicativi	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata
2	Introdurre un modulo di insegnamento elevata specializzazione sui temi dell'industria agroalimentare.	Nell'ambito delle Discipline economiche e giuridiche, è stato attivato il SSD SECS-P/08 al posto del SSD AGR/01. L'attivazione del nuovo SSD ha consentito di attivare il modulo Economia aziendale e marketing, parte dell'insegnamento Economia e diritto agroalimentare, al III anno di corso. Questo modulo si caratterizza come un insegnamento di Economia aziendale ad elevata specializzazione sui temi dell'industria agroalimentare con alcuni	Attivazione al III anno di corso del modulo di Economia aziendale e marketing, nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SECS-P/08 – Economia e gestione delle imprese. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Economia e diritto agroalimentare articolato nei seguenti moduli: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Economia aziendale e marketing</li> <li>▪ Diritto alimentare europeo</li> </ul> </li> </ul>	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		<p>elementi introduttivi di marketing di prodotto. → febbraio 2017</p>		
3	<p>Esplicitare con più efficacia la propedeuticità dei moduli in cui si articolano gli insegnamenti Biodiversità animale e dei sistemi di allevamento e Biodiversità vegetale e dei sistemi agrari</p>	<p>La nuova denominazione attribuita agli insegnamenti Biodiversità animale e dei sistemi di allevamento e Biodiversità vegetale e dei sistemi agrari ha consentito di esplicitare con più efficacia la propedeuticità dei moduli in cui si articolano i due insegnamenti. In particolare, con il termine Biodiversità animale/vegetale si fa riferimento ai due moduli Zoologia gastronomica e Botanica gastronomica che forniscono allo studente le competenze di base, funzionali allo svolgimento dei moduli successivi. → febbraio 2017</p>	<p>Modifica della denominazione dei seguenti insegnamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biodiversità animale e dei sistemi di allevamento – I anno di corso articolato nei seguenti moduli: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zoologia gastronomica</li> <li>▪ Produzioni animali e sicurezza alimentare</li> </ul> </li> <li>○ Biodiversità vegetale e dei sistemi agrari – II anno di corso articolato nei seguenti moduli: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Botanica gastronomica</li> <li>▪ Sistemi colturali agrari</li> </ul> </li> </ul>	<p>SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata</p>
4	<p>Migliorare la propedeuticità di alcuni insegnamenti modificandone la denominazione o l'anno di erogazione.</p>	<p>– In conseguenza dell'attivazione, al I anno, dell'insegnamento "Sociologia dei processi culturali e comunicativi" sono stati spostati</p>	<p>– Passaggio dal I al III anno di corso dell'insegnamento Storia della cucina e del vino, e passaggio dal I anno di corso al II anno di corso</p>	<p>SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata</p>



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		<p>alcuni insegnamenti in modo da rispettarne la propedeuticità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione, dal I anno è stato collocato al II anno di corso, pertanto Storia della cucina e del vino è stato spostato dal II al III per rispettare la propedeuticità dei due insegnamenti.</li> </ul> <p>– La nuova denominazione attribuita ai moduli dell'insegnamento Fondamenti di statistica, economia e metodologia, attivato al I anno, permette di dare una visione più organica e strutturata delle materie di studio, secondo una chiara propedeuticità nella quale l'insegnamento di Statistica fornisce allo studente le competenze necessarie per realizzare analisi di tipo economico come richiesto dal modulo di Economia. Completa il percorso l'acquisizione delle capacità di</p>	<p>dell'insegnamento Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione</p> <p>– Modifica della denominazione dei seguenti insegnamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fondamenti di statistica, economia e metodologia – I anno di corso articolato nei seguenti moduli: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Economia e statistica</li> <li>▪ Sociologia generale e metodi di ricerca sociale</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	---	---	--



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		applicare le conoscenze acquisite utilizzando gli strumenti metodologici della ricerca sociale, impartiti nel modulo di Sociologia generale e metodi di ricerca sociale → febbraio 2017		
--	--	--	--	--



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

➤ **CORSO DI LAUREA MAGISTRALE**

N.	OBIETTIVO/CRITICITA'	AZIONE	RISULTATO	AMBITO
1	Rendere la denominazione del Corso di Laurea Magistrale più conforme agli obiettivi formativi del corso stesso.	Dal titolo originario è stata eliminata la parola “Promozione”, in quanto già inclusa nel più ampio concetto di “Gestione” del patrimonio. Con il termine “Gestione” intendiamo includere tutte le attività che consentono di estrarre valore, per i diversi stakeholders, dal patrimonio gastronomico legato ad uno specifico territorio attraverso attività ricettive, distributive, produttive. → febbraio 2017	Nuova denominazione del Corso di Laurea Magistrale: – Gestione del patrimonio gastronomico e turistico – Gastronomic and touristic heritage management Denominazione precedente del Corso di Laurea Magistrale: – Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico – Gastronomy and food communications	SUA/Qualità/Informazioni generali sul corso
2	Migliorare la Presentazione del Corso di Laurea Magistrale con chiari riferimenti alle nuove funzioni che il laureato acquisisce in seguito all’inserimento di nuovi insegnamenti.	– Il quadro è stato integrato con un chiaro riferimento alle funzioni che il laureato magistrale può svolgere in istituzioni pubbliche e/o non governative grazie anche alle conoscenze acquisite attraverso il nuovo insegnamento “Economia politica e della sostenibilità” – Si è proceduto con l’eliminazione della	Il Corso di Studio in breve – Integrazione sulle funzioni del laureato ○ <i>Il laureato magistrale può altresì operare in istituzioni pubbliche o non governative, svolgendo, grazie alle competenze acquisite, attività di analisi e pianificazione nell’ambito dello sviluppo agroalimentare e turistico.</i> – Eliminazione della localizzazione dei viaggi didattici	SUA/Qualità/Presentazione



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		<p>localizzazione dei viaggi didattici (in Italia e all'estero), in quanto la realizzazione di viaggi all'estero è un'eventualità che non si realizza necessariamente ogni anno e la presenza di questa indicazione poteva trarre in inganno lo studente.</p> <p>→ febbraio 2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Il percorso di studi si caratterizza anche per la presenza di due viaggi didattici durante il primo anno di corso, presso produttori e aziende dei settori enogastronomico e turistico (omissis).</i></li> </ul>	
3	<p>Corso di Laurea Magistrale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riformulare in modo più efficace il profilo dell'imprenditore agroalimentare e turistico, seguendo la struttura adottata per gli altri profili.</li> <li>- Definire il profilo dell'operatore in istituzioni pubbliche o non governative per lo sviluppo agroalimentare e turistico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si è riformulato in modo più efficace il profilo dell'imprenditore agroalimentare e turistico, seguendo la struttura adottata per gli altri profili.</li> <li>- L'attivazione di un nuovo insegnamento nell'ambito del SSD SECS-P/01 – Economia politica - consente di formulare in modo più efficace il profilo dell'operatore in istituzioni pubbliche o non governative per lo sviluppo agroalimentare e turistico, formato grazie anche all'attivazione di specifici tirocini formativi presso organismi quali IFAD e FAO, per i quali</li> </ul>	<p>Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Integrazione dell'elenco dei profili, con <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Imprenditore agroalimentare e turistico</li> <li>○ Responsabile di programma-funzionario in istituzioni pubbliche o non governative per lo sviluppo agroalimentare e turistico</li> </ul> </li> </ul>	SUA/Sezione A – Quadro A2.a RAD



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		saranno stipulate specifiche convenzioni. → febbraio 2017		
4	Inserire, tra i requisiti di ammissione alla Laurea Magistrale, una nuova classe di laurea che permetta l'accesso diretto al CdS	La classe di laurea L-5 – Filosofia assicura al laureato conoscenze e capacità funzionali al profilo del laureato magistrale, in particolare per quanto riguarda le abilità comunicative e di analisi. → febbraio 2017	Conoscenze richieste per l'accesso: – Integrazione dell'elenco delle classi di laurea nell'ambito delle quali si chiedi ai laureati triennali di aver conseguito il titolo di laurea con: ○ L-5 – Filosofia	SUA/Sezione A – Quadro A3.a RAD
5	Favorire l'approccio culturale internazionale nel Corso di Laurea Magistrale	Si introduce la facoltà per i docenti di sviluppare moduli e materiali didattici in lingua inglese, al fine di favorire l'approccio culturale internazionale. → febbraio 2017	Obiettivi formativi specifici del Corso – Introduzione della facoltà per i docenti di sviluppare moduli didattici in lingua inglese ○ <i>Sia gli insegnamenti che le attività formative previste dalla Laurea Magistrale si terranno in lingua italiana. I docenti potranno sviluppare moduli didattici in lingua inglese e fornire materiale di supporto in lingua inglese nell'ambito di insegnamenti tenuti in italiano, per favorire un approccio culturale internazionale</i>	SUA/Sezione A – Quadro A4.a RAD
6	Migliorare il dettaglio di conoscenze e capacità	– L'Area delle discipline economiche e gestionali è stata	Area delle discipline economiche e gestionali	SUA/Sezione A – Quadro A4.b2 - Conoscenza e



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

<p>acquisite dallo studente in alcune aree disciplinari nel Corso di Laurea Magistrale</p>	<p>arricchita con nuove conoscenze e capacità, che lo studente acquisisce attraverso il nuovo insegnamento “Economia politica e della sostenibilità”</p> <p>– Nell’Area delle discipline giuridiche e sociali, in riferimento alle Conoscenza e comprensione, è stato inserito un maggior livello di dettaglio delle conoscenze acquisite attraverso l’insegnamento di</p>	<p>– Conoscenza e comprensione: inserimento nuove conoscenze e capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>(omissis) Nel contempo, lo studente acquisisce strumenti analitici avanzati per comprendere i mutamenti macroeconomici e analizzare le politiche di sviluppo che interessano specifici ambiti territoriali. (omissis)</i></li> </ul> <p>– Capacità di applicare conoscenza e comprensione: inserimento nuove capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>(omissis) Lo studente acquisirà la capacità di supportare la progettazione e pianificazione di politiche di sviluppo sostenibile applicato al territorio nell’ambito di imprese e istituzioni pubbliche o non governative. (omissis)</i></li> </ul> <p>Area delle discipline giuridiche e sociali</p> <p>– Conoscenza e comprensione: inserimento nuove conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>(omissis) Acquisisce altresì conoscenze sul diritto del commercio internazionale con particolare riferimento ai prodotti agroalimentari. (omissis)</i></li> </ul>	<p>comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio</p>
--	--	--	---



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
 Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		<p>“Diritto del commercio internazionale”.</p> <p>→ febbraio 2017</p>		
7	<p>Migliorare il dettaglio delle sezioni “Autonomia di giudizio”, “Abilità comunicative” e “Capacità di apprendimento” in seguito all’inserimento di nuovi insegnamenti nel Corso di Laurea Magistrale</p>	<p>– La sezione Autonomia di giudizio è stata arricchita con nuove capacità, che il laureato acquisisce attraverso il nuovo insegnamento “Economia politica e della sostenibilità”</p> <p>– La sezione Abilità comunicative è stata rielaborata per esplicitare al meglio le modalità di acquisizione delle diverse abilità</p>	<p>Autonomia di giudizio</p> <p>– Integrazione sulle capacità acquisite dal laureato al termine del percorso di studi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>(omissis) I laureati devono possedere la capacità critica di valutare i mutamenti macroeconomici di specifici ambiti territoriali, al fine di intervenire con appropriate politiche di sviluppo. (omissis)</i></li> <li>○ <i>(omissis) devono possedere una abilità nell’assumere responsabilmente decisioni o fornire autorevole consulenza in fase di progettazione di linee di intrapresa nel settore agro-alimentare e turistico e di pianificazione di politiche di sviluppo nell’ambito di istituzioni pubbliche o non governative. (omissis)</i></li> </ul> <p>Abilità comunicative</p> <p>– Integrazione sulle abilità linguistiche acquisite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Il piano formativo della Laurea Magistrale prevede</i></li> </ul>	<p>SUA/Sezione A – Quadro A4.c - RAD</p>



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		<p>linguistiche in lingua italiana e inglese.</p> <p>– La sezione Capacità di apprendimento è stata integrata con il riferimento a nuovi ambiti di applicazione delle competenze che il laureato acquisisce attraverso il nuovo insegnamento “Economia politica e della sostenibilità” →febbraio 2017</p>	<p><i>l'insegnamento in lingua italiana, con attività didattica anglofona in parte di un insegnamento dedicato allo sviluppo di competenze linguistiche specifiche per il settore food. (omissis)</i></p> <p>Capacità di apprendimento</p> <p>– Integrazione sugli ambiti di applicazione delle competenze acquisite dal laureato</p> <p>○ <i>(omissis) Tutto ciò allo scopo di formare in loro l'attitudine imprenditoriale che può meglio permettergli di inserirsi in contesti lavorativi, attraverso un'attività in proprio, oppure entrando, con perfetta capacità di analizzare e comprendere il contesto, in realtà produttive esistenti e in istituzioni pubbliche o non governative. (omissis)</i></p>	
8	Ridurre la parcellizzazione degli insegnamenti	<p>– L'attivazione dell'insegnamento Management e marketing nell'ambito del solo SSD SECS-P/07, conseguente alla mancata attivazione del SSD SECS-P/08, è stato motivato dall'intento di</p>	<p>– Al I anno di corso è attivato l'insegnamento Management e marketing dell'impresa alimentare, nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SECS-P/07 – Economia aziendale, con</p>	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		<p>ridurre la parcellizzazione e di integrare maggiormente due moduli che erano collocati in sequenza e che beneficiavano di un comune approccio metodologico e di una base comune per le analisi empiriche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La mancata attivazione del SSD AGR/01 è conseguente alla razionalizzazione degli insegnamenti attivati nell'ambito delle attività affini e integrative. Inoltre, la formazione degli studenti nell'ambito delle discipline economiche e gestionali è assicurata dagli insegnamenti attivati nell'ambito del SSD SECS-P/07.</li> <li>- L'attivazione dell'insegnamento Estetica dei linguaggi della gastronomia contemporanea nell'ambito del solo SSD M-FIL/04, conseguente alla mancata attivazione del SSD M-FIL/05, è stato motivato dall'intento di ridurre la parcellizzazione e di integrare</li> </ul>	<p>conseguente mancata attivazione del settore scientifico-disciplinare SECS-P/08 – Economia e gestione delle imprese.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mancata attivazione del settore scientifico-disciplinare AGR/01 – Estimo, con conseguente riequilibrio dei CFU attribuiti alle attività affini e integrative.</li> <li>- L'insegnamento Estetica dei linguaggi della gastronomia contemporanea, al II anno di corso, è attivato nell'ambito del solo settore scientifico-disciplinare M-FIL/04 – Estetica, con conseguente mancata attivazione del settore</li> </ul>	
--	--	--	---	--



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		<p>maggiormente due insegnamenti che erano collocati in sequenza e che beneficiavano di un comune approccio metodologico.</p> <p>→ febbraio 2017</p>	<p>scientifico-disciplinare M-FIL/05 – Filosofia e teoria dei linguaggi.</p>	
9	<p>Arricchire la formazione con insegnamenti in linea con le evoluzioni più recenti del mondo del lavoro</p>	<p>L'insegnamento Economia politica e sostenibilità è stato introdotto per fornire strumenti analitici avanzati per comprendere i mutamenti macroeconomici e analizzare le politiche di sviluppo che interessano specifici ambiti territoriali. Coerentemente con le più recenti evoluzioni delle discipline economiche, l'insegnamento dedicherà ampio spazio al tema dello sviluppo sostenibile applicato al territorio e ai gruppi di imprese che vi operano e che basano il proprio modello di business sulla valorizzazione delle risorse naturali.</p> <p>→ febbraio 2017</p>	<p>Al I anno di corso è attivato l'insegnamento Economia politica e sostenibilità, nell'ambito del settore scientifico-disciplinare SECS-P/01 – Economia politica.</p>	<p>SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata</p>
10	<p>Rendere i nomi degli insegnamenti più conformi ai loro obiettivi formativi</p>	<p>La modifica della denominazione dell'insegnamento English for food business and food culture è motivata</p>	<p>Nuova denominazione dell'insegnamento English for food business, oggi denominato English for food business and food culture.</p>	<p>SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata</p>



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

		dalla necessità di renderla più attinente al contenuto didattico. →febbraio 2017		
11	Concentrare nei seminari tecnico-introductivi gli insegnamenti maggiormente identificativi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche in modo da allineare le conoscenze di base degli studenti provenienti da lauree diverse da Scienze Gastronomiche	Riduzione del numero di Seminari tecnico-introductivi, concentrandosi su quelli maggiormente identificativi del percorso di studi di Scienze Gastronomiche →febbraio 2017	Attivazione di 4 seminari tecnico-introductivi peculiari del CdL in Scienze Gastronomiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Analisi sensoriale</li> <li>○ Chimica</li> <li>○ Tecniche filmiche e narrative</li> <li>○ Tecnologie alimentari</li> </ul>	SUA/Amministrazione/Offerta didattica programmata



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

➤ **CORSO DI LAUREA E CORSO DI LAUREA MAGISTRALE**

<b>N.</b>	<b>OBIETTIVO/CRITICITA'</b>	<b>AZIONE</b>	<b>RISULTATO</b>	<b>AMBITO</b>
1	Rendere più efficace il processo di rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla qualità della didattica e incrementare il tasso di rispondenti al questionario	Attivare la nuova procedura per la distribuzione, elaborazione e comunicazione degli esiti dei Questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti →settembre 2017	Con l'avvio dell'A.A. 2017/2018, passaggio dalla distribuzione cartacea dei questionari alla distribuzione on line, secondo le linee guida elaborate dal PQ.	AQ
2	Facilitare l'accesso alle schede di insegnamento da parte degli studenti	Inserimento di un link diretto dal sito web di Ateneo all'area di ricerca delle Schede di insegnamento presente sul portale degli studenti →marzo 2017	Consultazione più immediata delle schede di insegnamento da parte degli studenti e di chiunque acceda al sito istituzionale	Sito web di Ateneo/sezione Piano di studi
3	Uniformare le modalità di ammissione ai due Corsi di Studio e tra italiani e stranieri per il Corso di Laurea	– Introduzione di analoghe procedure di test online per i candidati all'iscrizione ai due CdS – Introduzione di procedure uniformi per l'ammissione degli studenti italiani e stranieri al CdL. →gennaio 2017	Revisione generale delle procedure di ammissione ai due CdS e applicazione di analoghe linee guida per la gestione del processo di iscrizione	Processo di ammissione e iscrizione ai CdS
4	Calendario delle lezioni penalizzato da un eccessivo numero di variazioni delle attività didattiche	Limitare drasticamente la variazione delle lezioni del calendario accademico →settembre 2016	Sull'anno solare 2016 e sul totale dei CdS è stata registrata una diminuzione delle variazioni di lezione pari al 32% rispetto all'anno 2015	Calendario didattico



### Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

5	Definire un calendario accademico con chiara definizione dei periodi di attività didattica e relative interruzioni per sessioni di esami, recuperi e vacanze.	Suddivisione dell'anno accademico in periodi ben determinati, distinguendo chiaramente la durata dei semestri, i periodi di attività didattica, le sessioni di esame e le interruzioni dovute alle festività →marzo 2017	A partire dall'A.A. 2017/2018, pubblicazione di un calendario strutturato in un'apposita pagina web sul sito di Ateneo e sul portale degli studenti	Calendario accademico
6	Migliorare il bilanciamento del carico didattico tra i semestri	Ripartizione degli insegnamenti tra i semestri con attenzione all'equilibrata distribuzione del carico didattico tra i semestri, rispettandone la propedeuticità →settembre 2016, per Corso di Laurea Magistrale →settembre 2017, per entrambi i corsi	Per il Corso di Laurea Magistrale, a partire dall'A.A. 2016/2017, struttura rinnovata del calendario, con maggior equilibrio di carico tra le attività didattiche. Per il Corso di Laurea, il calendario dell'A.A. 2017/2018 è stato rinnovato secondo le regole adottate per il Corso di Laurea Magistrale	Offerta didattica erogata
7	Assenza degli studenti dalle lezioni per sostenere esami fissati al di fuori delle regolari sessioni di esame	Eliminazione degli extra-appelli →settembre 2016	Riduzione delle assenze dalle lezioni degli studenti	Calendario accademico
8	Regolamentare l'attivazione degli insegnamenti a scelta	Stesura di un regolamento per l'attivazione degli insegnamenti a scelta → marzo 2017	Il CdF del 29/03/2017 ha approvato un nuovo regolamento relativo agli insegnamenti a scelta, adottato a decorrere dall'A.A. 2017/2018.	Insegnamenti a scelta



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Loc. Pollenzo – 12042 Bra – C.F. 91023900045

9	Rendere più efficace il servizio di Mentoring e più rispondente alla necessità di monitorare la carriera accademica degli studenti	Elaborazione di un documento descrittivo del flusso delle attività e dei risultati del servizio di mentoring →marzo 2017	Il CdF del 29/03/2017 ha approvato le nuove metodologie di monitoraggio della carriera accademica degli studenti, attraverso il servizio di mentoring.	Mentoring
10	Responsabilizzare gli studenti in fase di esame	Eliminazione della possibilità di rifiutare il voto assegnato dopo la conclusione dell'esame →marzo 2017	Chiara esplicitazione da parte del docente delle modalità di ritiro dello studente dall'esame	Carriera accademica