



NUCLEO DI VALUTAZIONE DI ATENEIO

RELAZIONE ANNUALE DEL NUCLEO DI VALUTAZIONE



ANNO 2011

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Fatti di rilievo riscontrati dal Nucleo di Valutazione successivamente alla chiusura della Relazione.

Corso di Laurea.

Nell'anno accademico 2011/2012 gli **studenti iscritti** al I anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche sono **66**.

I 66 studenti iscritti sono stati ammessi, selezionando tra **140 candidati** all'iscrizione. Gli studenti che hanno preso parte ai test di ammissione sono stati 27 studenti stranieri e 62 studenti italiani.

Paesi di provenienza **studenti stranieri** iscritti al I anno di corso nell'anno accademico 2011/2012:

Paesi extra UE	Paesi UE
Argentina	Ungheria
Brasile	Germania
Canada	Malta
Etiopia	Belgio
Guinea	
Mauritania	
Messico	
Stati Uniti D'America	
Svizzera	
Tagikistan	

Master

Nell'anno accademico 2011/2012, l'Ateneo ha attivato due Master di primo livello, tenuti entrambi in lingua inglese:

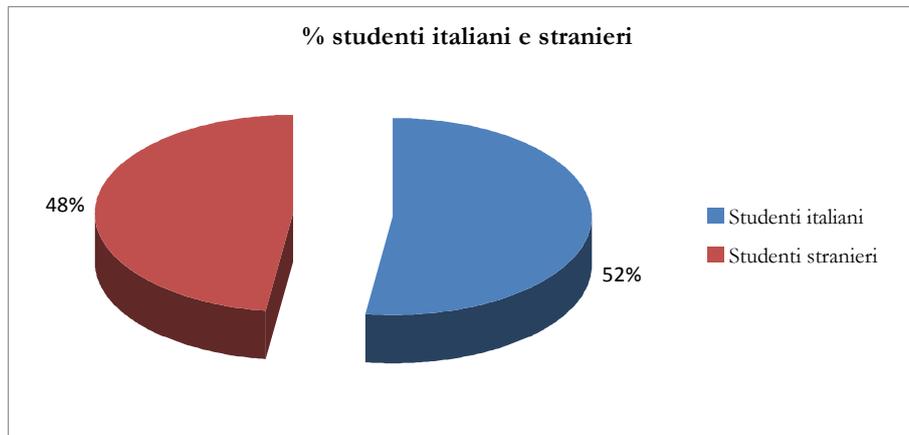
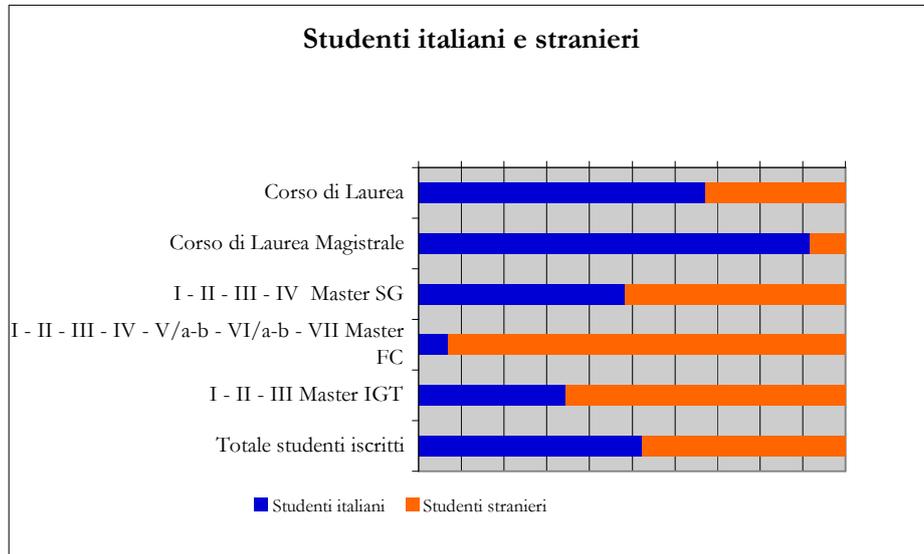
- 1) Master in Food Culture and Communications, con tre indirizzi: Human Ecology and Sustainability, Food, Place and Identity e Media, Representations and High Quality Food;
- 2) Master in Management dell'Enogastronomia - Inpdap certificated.

Gli studenti iscritti alle **edizioni** dei Master **2011/2012**, sono 110, il 96% dei quali stranieri, provenienti da:

Paesi extra UE	Paesi UE
Argentina	Belgio
Australia	Danimarca
Brasile	Francia
Canada	Germania
Cina	Irlanda
Colombia	Paesi Bassi
Corea del Sud	Regno Unito
Costarica	Svezia
Croazia	
Giappone	
Honduras	
India	
Israele	
Libano	
Nuova Zelanda	
Perù	
Singapore	
Stati Uniti	
Svizzera	
Taiwan	
Thailandia	
Turchia	
Zimbabwe	

Carattere internazionale dell'Ateneo

La tabella e il grafico che seguono evidenziano il forte carattere internazionale dell'Ateneo; uno degli elementi caratterizzanti l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nell'ambito del panorama accademico italiano è, infatti, l'impronta internazionale che l'ente promotore ha inteso imprimere allo stesso sin dalla sua istituzione.



Ricerca

Progetti di ricerca di maggior rilievo:

- **“Indice di Pollenzo”**, progetto di ricerca finalizzato alla creazione di un sistema di valutazione qualitativo basato su indici multicriteriali che considerano aspetti di valutazione sensoriale, ricadute sociali, culturali ed etiche e parametri di sostenibilità ambientale legati alla fase di generazione delle materie prime. In quest’area, in particolare, è stato avviato, in partenariato con gli altri Atenei piemontesi il progetto “POLIEDRO: Pollenzo Index environmental and economics design”, finanziato dalla Regione Piemonte, nell’ambito del bando “Scienze umane”. L’obiettivo scientifico del progetto è di creare un indice che, basato su uno spettro di criteri differenti, combini aspetti di valutazione sensoriale, ricadute sociali ed etiche e parametri di sostenibilità ambientale legati alle fasi di approvvigionamento delle materie prime, produzione, distribuzione, commercializzazione, consumo, smaltimento di un prodotto, con la domanda di mercato. L’Indice di Pollenzo è quindi uno strumento di comunicazione dei valori connessi a un prodotto e indicatore di sviluppo sostenibile, sociale ed etico, di una realtà aziendale.

- **“Granai della memoria”**, progetto elaborato dall’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche al fine di raccogliere, conservare e proteggere la preziosa eredità immateriale dei saperi tradizionali. Si tratta di un progetto di ricerca volto a costituire - attraverso l’utilizzo di tecnologie audiovisive - un archivio digitalizzato delle tradizioni, dei patrimoni materiali e immateriali, orali e gestuali dell’umanità. Il progetto costituisce una ricerca che parte dal presupposto che la società del presente, che sta vivendo una difficile crisi economica e di valori, debba costruire granai dove i saperi orali e gestuali vengano conservati. Il progetto pone l’uomo e i suoi valori al centro della società e in particolare della comunità, luogo dove giornalmente la gente è parte attiva di una memoria condivisa, che in quanto tale ripensa e modella il futuro.

- **“P.I.E.M.O.N.T.E – People interaction with enhanced multimodal objects for a new territory experience”**. L’ambito di ricerca dell’Università si rivolge anche verso le nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione – ICT. Ne è dimostrazione il progetto finanziato nell’ambito del bando Converging technologies della Regione Piemonte, a cui l’Università ha aderito in partenariato con l’Università di Torino e TLab. Il progetto ha come obiettivo di sviluppare e creare nuovi modelli di comunicazione per le piccole produzioni locali di qualità, sfruttando le opportunità fornite dalle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione. Il progetto, inoltre, ha avviato un processo di collaborazione più ampia tra gli attori del territorio, che ha coinvolto anche i due Poli di innovazione della Regione Piemonte (Polo ICT – Torino Wireless, Polo di Innovazione Agroalimentare – Tecnogrande). La collaborazione instaurata mira a sviluppare e creare nuovi modelli nell’ambito del settore agro-alimentare, basati sulla qualità delle produzioni e sulla cultura del territorio, abilitati dalle nuove tecnologie di telecomunicazione e trattamento dell’informazione, e ad elaborare la grande mole di informazioni disponibili relative al settore, per renderle accessibili e fruibili.

Didattica

Nell'anno accademico 2011/2012 è stata incrementata l'offerta delle attività didattiche proposte agli studenti:

➤ Laboratori di cultura e formazione enogastronomica

I laboratori sono momenti di conoscenza, confronto e discussione con personalità del mondo della cultura, della scienza e della gastronomia: gli studenti hanno la possibilità di dialogare con produttori, agricoltori, cuochi, giornalisti, accademici, imprenditori agroalimentari.

L'anno accademico 2011/2012 è strutturato in 4 aree tematiche:

- a. cucina e gastronomia;
- b. testimonianze di imprenditori;
- c. sostenibilità, diritto e politiche alimentari;
- d. cultura diffusa.

➤ Corsi a scelta degli studenti

Per ogni anno di corso, sono stati attivati 7 corsi opzionali, ampliando notevolmente la scelta delle attività proposte agli studenti.

Tra i corsi attivati, si segnalano:

- Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile
- Laboratorio di scrittura
- Vino 1 – Nozioni di base di degustazione
- Vino 2 – Stili di vino e valutazione della qualità
- Geocartografia dei territori
- Approccio sistemico alla gastronomia
- Corso Slow Food
- Granai della memoria e tecniche filmiche
- Analisi sensoriale del vino
- Economia dello sviluppo

- Laboratorio di misure gastronomiche
- Tutela e gestione dell'agrobiodiversità
- Cinema e gastronomia
- Laboratorio sulla pubblicità alimentare
- Degustazione della birra
- Metodi di ricerca sociale applicati al territorio
- Progettazione di eventi sistemici di promozione gastronomica e turistica
- Sovranità alimentare e sostenibilità nel continente africano

Partner strategici

Nell'anno accademico 2011/2012 prosegue il confronto e la collaborazione con importanti imprese, operanti nel settore agro-alimentare, nella distribuzione, nell'editoria e con alcune istituzioni locali, tutte riunite a formare un tavolo di partner strategici dal carattere strutturato che intende favorire la sinergia tra il mondo accademico e quello imprenditoriale/istituzionale, con l'obiettivo di affrontare il cambiamento, attraverso l'elaborazione di nuovi modelli, in termini di formazione, ricerca e sviluppo.

Elenco dei Partner Strategici aggiornato all'11 gennaio 2012

1. Autogrill- Milano
2. Barilla- Parma
3. Città di Alba - Alba
4. Città di Bra - Bra
5. Coop Italia- Casalecchio di Reno
6. Corio Italia- Milano
7. Eataly- Torino
8. Eurostampa- Bene Vagienna
9. Ferrero- Alba
10. Finiper- Montebello della Battaglia
11. Fontanafredda- Serralunga d'Alba
12. Fratelli Carli - Imperia
13. Gemeaz Cusin - Milano
14. Gaja- Barbaresco
15. Giunti Editore - Milano
16. Gruppo Editoriale L'Espresso - Roma
17. Gruppo Elah Dufour Novi - Novi Ligure
18. Gruppo Piumatti Bra Servizi- Bra (Cn)
19. Gruppo Tuo- Roma
20. Lavazza- Torino
21. Le vigne di Zamò, Ilcam - Manzano
22. Maina- Fossano
23. Marcopolo Engineering - Borgo S. Dalmazzo
24. Miroglio- Alba
25. Molino Casillo - Corato
26. Novamont- Novara
27. Parmacotto- Parma
28. Pastificio Garofalo - Gragnano
29. Pontevecchio, Acqua Sparea - Luserna San Giovanni
30. Provincia di Cuneo - Cuneo
31. Rabobank - Milano
32. Sisvel - None
33. Slow Food Italia - Bra

Indice

1. Premessa	11
2. Introduzione	13
3. L'attività e il ruolo del Nucleo di Valutazione nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	16
4. La didattica	19
4. La didattica	19
4.1. – Quadro dell'offerta formativa.....	19
4.2 – L'andamento delle iscrizioni ai Corsi di Studio attivati dall'Ateneo.....	25
4.3 – L'attrattiva esercitata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla popolazione studentesca italiana e straniera.....	28
4.4 – Profilo degli studenti immatricolati e iscritti ai Corsi di Studio.....	34
4.6 - Laureati del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale condizione occupazionale	43
4.7 – Composizione del corpo docente: docenti di ruolo e docenti a contratto.....	47
4.8 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti.....	50
4.9 – Il personale tecnico-amministrativo.....	51
4.10 – Le strutture per lo svolgimento dell'attività didattica.....	52
5. Il sistema di valutazione della didattica del Corso di Laurea	56
5.1 – Premessa	56
5.2 – Metodologia e strumento della rilevazione.....	56
5.3 – Il grado di copertura dell'indagine	60
5.4 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine.....	60
5.5 – Gli esiti della rilevazione.....	61
5.5.1 – Corso di Laurea	62
5.5.2 – Corso di Laurea Magistrale	78
5.6 – Anni accademici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007 – 2007/2008 – 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011: criticità a confronto (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche).....	82
5.7 – Anno accademico 2010/2011: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea.....	86
5.8 – Anno accademico 2010/2011: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno dei moduli attivati nel Corso di Laurea Magistrale.....	88
5.9 – Considerazioni sul livello di soddisfazione degli studenti della Facoltà	90
5.10 – Diffusione dei risultati	94
6. La valutazione dell'esperienza universitaria da parte dei laureandi	95
6.1 – Lo strumento della rilevazione	95
6.2 – La metodologia della rilevazione.....	101
6.3 – Il grado di copertura dell'indagine	102
6.4 – Le caratteristiche dei laureandi rispondenti al questionario	104

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

6.5 – La configurazione della reportistica sui risultati dell’indagine.....	112
6.6 – I risultati dell’indagine.....	113
7. La ricerca	115
7.1 – Il contesto.....	115
7.2 – Le linee di ricerca.....	116
7.3 – L’Area ricerca.....	117
7.4 – L’attività.....	119
7.5 – Laboratori di cultura e formazione gastronomica	123
7.6 – La biblioteca.....	133
8. I servizi per gli studenti	134
8.1 – Premessa	134
8.2 – I viaggi didattici.....	135
8.3 – Il servizio Case dello studente	144
8.4 – Il servizio ristorante.....	146
8.5 - Connessione alla rete Internet.....	149
9. La gestione amministrativa: gli aspetti economico-patrimoniali	149
9.1 –La gestione amministrativa dell’Ateneo nell’esercizio 2010/2011	149
9.3 – I diritti all’esonero dal pagamento della retta universitaria.....	152
9.4 – Il bilancio	154

1. Premessa

La presente relazione è stata redatta dal Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nominato nella sua attuale composizione con delibera del Consiglio di Amministrazione del 15 luglio 2011.

La composizione del Nucleo di Valutazione è la seguente:

- Prof. Luigi Puddu, presidente, docente ordinario di Ragioneria Pubblica presso la Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Economia aziendale, con funzioni di Presidente;
- Prof. Muzio Gola, docente ordinario di Progettazione meccanica e costruzione di macchine presso la I Facoltà di Ingegneria – Dipartimento di Meccanica – del Politecnico di Torino;
- Prof. Piercarlo Grimaldi, docente ordinario di Antropologia culturale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche;
- Prof. Claudio Malagoli, docente associato di Economia ed Estimo rurale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche;
- Dott. Enrico Sorano, ricercatore presso la Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Economia aziendale.

Per l'elaborazione della presente Relazione annuale, il Nucleo di Valutazione, basandosi sui dati raccolti in occasione della redazione delle precedenti Relazioni, accostandoli e confrontandoli con i valori rilevati nei precedenti anni accademici, ha potuto realizzare la propria attività di valutazione, misurando il *trend* registrato dalle aree prese in considerazione, traendo utili indicazioni sul loro andamento, dalla data di istituzione dell'Ateneo.

A inizio di questa Relazione, il Nucleo di Valutazione ritiene doveroso ringraziare gli studenti per la disponibilità dimostrata nel rispondere ai questionari sulla qualità percepita della didattica loro impartita, il Rettore e il personale docente per la costruttiva collaborazione prestata ai fini dell'approfondimento della complessa questione della didattica e tutto il personale tecnico-amministrativo dell'Università per il supporto e le informazioni fornite, che hanno reso possibile un efficace svolgimento degli incarichi assegnati.

Infine, si segnala che sul sito dell'Università – www.unisg.it – è presente una sezione riservata al Nucleo di Valutazione, all'interno della quale sono pubblicate le relazioni redatte dal Nucleo, consultabili da chiunque vi sia interessato, per approfondire le tematiche inerenti la complessa organizzazione universitaria. La presenza sul sito di questa sezione dedicata alla messa *on line* dei lavori del Nucleo costituisce la dimostrazione della progressiva affermazione della cultura della valutazione all'interno dell'Ateneo, per la quale il Nucleo di Valutazione ha concentrato i propri sforzi sin dalla sua

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

costituzione e condizione essenziale per far sì che tutti i soggetti operanti nell'Università mirino al costante miglioramento dei risultati.

2. Introduzione

L'anno accademico 2010/2011, oggetto dell'attività di valutazione alla base della presente Relazione, è coinciso con il settimo anno accademico di attività dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Nell'anno accademico 2010/2011, l'offerta formativa dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è articolata nel Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, progettato sulla base della Classe di Laurea L-26 – Scienze e Tecnologie alimentari e nel Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico, progettato sulla base della Classe di Laurea LM-49 – Progettazione e gestione dei sistemi turistici.

Precedentemente all'attivazione di questi Corsi, presso l'Ateneo erano attivati due Corsi di Studio: il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, appartenente alla Classe di Laurea L-20 – Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali, attivato sin dall'istituzione dell'Ateneo, e il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, appartenente alla Classe di Laurea specialistica L-78/S – Scienze e tecnologie agroalimentari, attivato a decorrere dall'anno accademico 2007/2008, in concomitanza con il completamento del primo ciclo del Corso di Laurea. I suddetti Corsi di Studio erano stati progettati sulle Classi di Laurea di cui ai Decreti Ministeriali 4 agosto 2000 e 28 novembre 2000, emanati in attuazione del DM 509/1999; gli organi accademici, tuttavia, erano in attesa dei decreti che istituissero le nuove Classi di Laurea, in attuazione di quanto disposto dal DM 270/2004, in grado di consentire la progettazione di percorsi formativi sulla base di insegnamenti maggiormente idonei a rispondere alle necessità didattiche proprie dei due Corsi di Studio.

Con l'avvio dell'anno accademico 2008/2009, in conseguenza all'emanazione dei decreti istitutivi delle nuove Classi di Laurea, in seno agli organi accademici dell'Ateneo si è sviluppato il dibattito volto a individuare quali tra le nuove Classi di Laurea meglio si prestassero alla riformulazione dell'offerta formativa complessiva dell'Ateneo. L'analisi dei contenuti delle nuove Classi di Laurea ha fatto sì che gli organi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche procedessero alla riprogettazione dei due Corsi di Studio già istituiti, sfociata, per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, nella proposta di trasformazione sulla base della Classe di Laurea L-26 – Scienze e Tecnologie alimentari, e, per il Corso di Laurea Specialistica in Valorizzazione e gestione delle risorse gastronomiche, nella proposta di istituzione del nuovo Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico sulla base della Classe di Laurea Magistrale LM-49 – Progettazione e gestione dei sistemi turistici, che ha sostituito il citato Corso di Laurea Specialistica, senza, quindi, che venisse incrementata l'offerta formativa dell'Ateneo.

Le ragioni alla base della proposta di trasformazione del Corso di Laurea e di sostituzione del Corso di Laurea Specialistica nei nuovi corsi configurati dal DM 270/2004 consistono nella definizione di un quadro formativo ancora più aderente all'obiettivo dell'Ateneo di formare un laureato che

conosca il processo produttivo degli alimenti dalle sue origini agrarie e zootecniche, con particolare attenzione alle sue implicazioni ambientali e alla sua sostenibilità, alle trasformazioni industriali, alla conoscenza del contesto socio-antropologico dei territori di provenienza dei prodotti alimentari di qualità e che possieda le cognizioni necessarie per collocare tale processo produttivo sia nell'economia di mercato che nella comunicazione; grazie all'acquisizione di queste conoscenze, il laureato presso l'Ateneo è capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità. L'Università forma esperti di comunicazione, divulgatori e redattori multimediali in campo enogastronomico, addetti al marketing di prodotti d'eccellenza, manager di consorzi di tutela o di aziende del settore agroalimentare o turistico. Il percorso magistrale permette allo studente di apprendere quanto necessario per l'esercizio di una professione legata alla conoscenza del turismo enogastronomico, del marketing dei prodotti di qualità e alla promozione e tutela dei beni alimentari legati al territorio. Tale competenza permette di estendere quelle che sono le conoscenze relative al prodotto alimentare, al patrimonio enogastronomico e alla sua fruizione turistica.

La struttura di questa Relazione annuale ripropone la suddivisione operata in passato, prendendo, quindi, in considerazione l'attività didattica, la ricerca, le strutture, i servizi amministrativi e di supporto agli studenti e gli aspetti economico finanziari.

Prima di esporre i dati e le riflessioni scaturite dall'attività di valutazione, è opportuno riassumere brevemente i tratti caratterizzanti l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Ateneo con attività didattica bilingue (italiano e inglese), istituita con l'intento di dare dignità accademica alla gastronomia in quanto scienza complessa e interdisciplinare attraverso lo studio di una nuova cultura dell'alimentazione.

Gli studenti, provenienti da ogni parte del mondo, acquisiscono una formazione attiva e dinamica, grazie alla complementarietà tra formazione umanistica e formazione scientifica, al forte *training* sensoriale, all'esperienza diretta (attraverso i viaggi didattici nei cinque continenti) dei processi artigianali e industriali di produzione e di elaborazione del cibo.

Uno degli elementi distintivi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è proprio il fitto programma di viaggi didattici, nazionali e internazionali, organizzati nell'intero triennio.

Grazie ai viaggi didattici gli studenti entrano in diretto contatto con quanto studiato in aula attraverso visite a consorzi, enti, aziende, artigiani; da un lato, i viaggi tematici mirano alla conoscenza di un determinato prodotto, del relativo processo produttivo e dei sistemi di distribuzione e di consumo; dall'altro, i viaggi territoriali mirano alla conoscenza di un territorio o di una regione, sotto l'aspetto dei sistemi agroalimentari, dei prodotti, della storia e del patrimonio ambientale e artistico. Le Scienze Gastronomiche sono una disciplina complessa e trasversale, un vasto compendio di materie scientifiche, tecniche e umanistiche, nel quale le vicende storiche globali si intrecciano con la cultura materiale dei popoli. Per studiare la gastronomia non basta il normale percorso accademico con lezioni

frontali in aula, ma è necessario il diretto contatto con la realtà produttiva. Per questo sono stati creati i viaggi didattici: per offrire agli studenti esperienze didattiche inedite e innovative, nelle quali la conoscenza procede grazie all'accostamento virtuoso di scienza ufficiale e saperi tradizionali. Tutto questo è possibile solo incontrando direttamente i contadini, i produttori, gli chef e i professionisti negli ambienti in cui operano. Questa metodologia è un passaggio fondamentale per acquisire la consapevolezza di cosa siano le scienze gastronomiche, una disciplina concreta frutto di scienza, pratica e relazioni umane. Oggetto di studio nei viaggi didattici è la varietà delle culture materiali e delle gastronomie del mondo, le forme e le tradizioni legate al cibo, dal punto di vista della valorizzazione delle tecniche di trasformazione delle materie prime in alimenti che rispecchino i criteri di qualità (in relazione alla cultura del paese di origine), salubrità (conoscenza ed esaltazione della biodiversità) e sostenibilità ambientale, economica e sociale.

3. L'attività e il ruolo del Nucleo di Valutazione nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Al fine di introdurre adeguatamente il lavoro che ci si appresta a esporre, il Nucleo intende fare alcune considerazioni circa l'attività e il ruolo del Nucleo nell'Università, nell'intento di offrire un utile strumento per la lettura dei dati che seguiranno.

Nell'opera di valutazione si dovranno considerare tutti gli aspetti della vita dell'Ateneo ed esaminare le attività, verificando non solo la qualità del lavoro scientifico e didattico e l'efficienza gestionale, ma anche l'efficacia e la congruenza delle attività stesse con le ben definite esigenze di crescita culturale e scientifica, dalle quali si sono lasciati guidare i soggetti promotori dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

La finalità propria di un organo di valutazione è il miglioramento delle *performance*, nel rispetto delle linee guida stabilite dagli organi accademici. Il docente non può non domandarsi se la sua attività di docenza risulti efficace, se il suo metodo di impostare e svolgere le lezioni trovi risposte positive negli studenti. Tutto questo al fine di migliorare il livello qualitativo del suo lavoro o di mantenerlo nel tempo se i risultati sono già ampiamente positivi. Analogamente, il docente, nella sua attività di ricerca, non può non essere valutato da propri pari sulla validità del suo operato, sul grado di innovazione dei suoi contributi, sulle ricadute sociali che tale attività determina. In quest'ottica, la valutazione diventa il valore al quale ispirarsi nelle attività di docenza e di ricerca. Focalizzando l'attenzione sul personale tecnico-amministrativo, al quale spetta il prezioso e fondamentale compito di erogare i servizi senza i quali l'organizzazione universitaria non potrebbe funzionare, la valutazione diventa anch'essa il valore che guida tutta l'attività amministrativa nel suo complesso.

Di fronte al problema della misurazione, a fondamento della valutazione, si è scelto di concentrare l'attenzione sulla "soddisfazione" dei vari portatori di interessi all'interno dell'Ateneo, avendo presente che le misure sono la premessa necessaria per avviare consapevoli processi di miglioramento continuo e per verificare il rispetto degli obiettivi che un'organizzazione si è data.

Per la didattica, in particolar modo, secondo una prassi ormai consolidata in Ateneo, anche quest'anno è stata accolta l'indicazione data dal CNVSU di coinvolgere gli studenti frequentanti, attraverso la distribuzione di un questionario per la rilevazione del loro gradimento sulla didattica impartita. L'adozione del questionario da distribuire agli studenti, strumento ormai largamente diffuso nelle università italiane, interessa, oltre che come mezzo di comunicazione tra docenti e studenti, soprattutto per l'individuazione degli insegnamenti che presentano le principali criticità e che necessitano di interventi correttivi.

Mentre in realtà universitarie ormai consolidate l'attenzione dei valutatori si concentra in

particolar modo sugli insegnamenti per i quali gli studenti si sono espressi meno favorevolmente, nel caso dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, il Nucleo di Valutazione preferisce soffermarsi su ogni singolo insegnamento. Si ritiene, infatti, che anche quelli le cui dinamiche dimostrano di essere particolarmente apprezzate dagli studenti meritino di essere presi in considerazione, quali elementi di paragone e raffronto con gli insegnamenti per i quali vengono rilevati margini di miglioramento. Nello svolgimento della sua attività, il Nucleo di Valutazione ha effettuato la scelta di prendere in considerazione tutta la gamma disponibile di variabili attinenti alla didattica, al fine di fornire agli organi di governo dell'Università una fotografia quanto più possibile dettagliata e nitida della percezione che gli studenti hanno della qualità della didattica loro impartita, tentando di individuare l'andamento del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti frequentanti per ciascun insegnamento, per meglio evidenziare quelli maggiormente suscettibili di miglioramento sui quali intervenire. Inoltre, grazie al lavoro svolto nei precedenti anni accademici, è possibile mettere a confronto i risultati dei questionari di più annualità, consentendo di porre in evidenza l'evoluzione del livello di soddisfazione espresso dagli studenti sull'attività didattica loro offerta.

Dall'elaborazione delle risposte ai questionari, viene 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.

A seguito del lavoro svolto, il Nucleo di Valutazione ha sperimentato quanto sia determinante la collaborazione di tutte le unità coinvolte nel processo di valutazione, coinvolgendole sia preventivamente che sui risultati scaturiti dalle indagini. In un sistema complesso quale quello universitario, queste azioni di coinvolgimento costituiscono la base imprescindibile per un monitoraggio e un miglioramento efficace e condiviso del sistema. Il Nucleo intende proseguire sulla strada intrapresa di contribuire a creare le condizioni affinché la cultura della valutazione si diffonda il più rapidamente possibile, attraverso l'analisi dei risultati ottenuti e delle modalità attraverso cui tali risultati sono ottenuti, nonché di azioni utili a migliorare gli uni e le altre.

Da ultimo, si segnala un compito che il Nucleo di Valutazione svolge con particolare impegno, a seguito delle richieste provenienti dal Ministero, che assegna a questo organo il ruolo di garante della presenza nell'Università dei requisiti per l'istituzione e l'attivazione dei Corsi di Laurea. Se si considera che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è un Ateneo di recente istituzione, si comprende quanta parte abbia il Nucleo di Valutazione nel monitorare costantemente che si presti particolare attenzione al raggiungimento dei requisiti necessari relativi alla docenza di ruolo e alle strutture messe a disposizione dell'attività didattica, considerata la stretta relazione intercorrente tra i risultati del processo di valutazione e la distribuzione delle risorse pubbliche destinate alle Università non statali.

Per quanto riguarda il personale docente, il Nucleo di Valutazione richiama l'attenzione degli

organi di governo dell'Ateneo sulla docenza necessaria richiesta dalle disposizioni ministeriali, per la quale gli organi di governo si sono impegnati in un piano quinquennale di raggiungimento del numero minimo di docenti richiesto per ogni Corso di Studio attivato.

Per quanto attiene alle strutture, il Nucleo fa presente di avere redatto, anche per quest'anno accademico, la Relazione tecnica, con la quale ha espresso la propria valutazione sulla quantità e qualità delle strutture messe a disposizione dei Corsi di Studi; si tratta di un giudizio di coerenza sulla disponibilità delle strutture con il numero di insegnamenti attivati e con il numero di iscritti a tempo pieno, affinché a ciascuno di questi sia garantita la completa fruibilità dei servizi.

4. La didattica

4.1. – Quadro dell’offerta formativa

L’anno accademico 2010/2011 è coinciso con il sesto anno di attività dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Per l’attività di valutazione del Nucleo, disporre dei dati relativi alla rilevazione dell’opinione degli studenti frequentanti costituisce un elemento particolarmente positivo, in quanto partendo dall’osservazione dei risultati ottenuti nei primi sei anni di attività, confrontandoli con i dati relativi al settimo anno, oggetto della attuale rilevazione, è possibile fare un primo bilancio sull’apprezzamento manifestato dagli studenti sulla tipologia degli insegnamenti loro proposti e sulla qualità della didattica da loro percepita.

Passando ora ad analizzare nel dettaglio l’offerta formativa che l’Ateneo propone ai propri studenti, si deve partire dal presupposto che, ad oggi, l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si compone di un’unica facoltà, la Facoltà di Scienze Gastronomiche, all’interno della quale è attivato il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e il Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche si inserisce all’interno della “Classe L-26 – Scienze e tecnologie alimentari”; pur restando fedele al denominatore comune che, a livello nazionale, deve accomunare i Corsi di Studio appartenenti alla classe L-26, l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, approfittando dell’autonomia didattica riconosciuta a ciascun Ateneo, ha fissato per il proprio piano di studi un percorso didattico ben caratterizzato e diversificato, che consente allo studente di iscriversi a un corso universitario con contenuti formativi peculiari nuovi, che lo differenziano rispetto a quanto offerto da altre Università.

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche si propone di preparare laureati con buone conoscenze scientifiche, integrate con insegnamenti strettamente umanistici. Gli studenti che conseguono la laurea in Scienze Gastronomiche acquisiscono la capacità di operare nella promozione e valorizzazione gastronomica dei cibi e della bevande e nell’informazione alimentare, nonché in settori della produzione, trasformazione e distribuzione in ambito europeo ed extra-europeo.

Nel corso del triennio di studi, lo studente riceve una formazione di base in campo biologico, chimico, informatico e statistico, acquisendo, nel contempo, gli strumenti per accedere alla comprensione delle scienze e delle culture dell’alimentazione. A caratterizzare il Corso di Studi sono le conoscenze nei settori della produzione animale e vegetale, delle tecnologie alimentari, dell’economia e della gestione, della storia e dell’antropologia, della comunicazione e del marketing, nonché in quelli relativi alle tecniche culinarie e della ristorazione. Obiettivo specifico della laurea è fornire al futuro

operatore nel campo delle scienze gastronomiche, metodologie e informazioni in tutti gli ambiti disciplinari che riguardano gli alimenti, con particolare riferimento alle relazioni tra le valenze storico-culturali del cibo e i suoi caratteri merceologici.

Gli studenti acquisiscono una conoscenza diretta dei processi produttivi e delle tecniche di utilizzazione e valorizzazione degli alimenti, grazie a periodici viaggi didattici, seminari e conferenze e sono, sin dal primo anno, messi a confronto con realtà sociali e produttive europee ed extra-europee, particolarmente idonee a sviluppare una comprensione articolata non solo del singolo territorio e dei suoi operatori, sotto l'aspetto sociale, storico e antropologico, ma anche della geografia gastronomica.

L'esperienza acquisita a contatto con le realtà produttive (coltivazione, vigne, allevamenti, nonché industrie e botteghe artigiane), grazie allo svolgimento dei viaggi didattici – strumenti didattici innovativi, intesi come approfondimento pratico sul territorio degli argomenti oggetto di studio teorico in aula – e all'esercizio delle facoltà sensoriali, finalizzate a una valutazione oggettiva e soggettiva delle bevande e dei cibi, completano l'iter formativo degli studenti dell'Ateneo. In modo particolare, si vuole sottolineare che scopo di tale complesso iter formativo è fornire al laureato i principali strumenti per operare nell'ambito della qualità degli alimenti e della valorizzazione delle produzioni agro-alimentari, con speciale attenzione alla loro eccellenza e al loro valore gastronomico.

Il Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico ha lo scopo di formare tecnici di elevata preparazione scientifica e professionale, qualificati per svolgere e gestire attività connesse con la valorizzazione dei prodotti del settore eno-gastronomico e più in generale delle produzioni alimentari di alta qualità.

L'ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale, per l'anno accademico 2010/2011 ha previsto, per gli studenti iscritti al secondo anno, un periodo di studio presso l'University of New Hampshire (Durham, NH, Stati Uniti). Il biennio comprende inoltre un tirocinio formativo in un'azienda, ente o istituzione italiana o internazionale con funzioni specifiche (gestione, marketing, giornalismo multimediale, editoria enogastronomica, distribuzione e logistica, turismo enogastronomico).

L'Università del New Hampshire (UNH), diventata nel 2008 il primo partner dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche per quanto riguarda i programmi di studio all'estero, è un'università pubblica statunitense fondata a Durham nel 1866. L'Ateneo, il più grande dello Stato del New Hampshire e fiore all'occhiello dell'istruzione universitaria di quell'area, conta circa 15.000 studenti ed è impegnato in vari progetti regionali e statali che coinvolgono attivamente le comunità locali della regione. Nel 2008 l'Università del New Hampshire ha avviato una specializzazione in Eco-gastronomia, che si concentra, da un lato sugli aspetti gastronomici, di conoscenza e apprezzamento del cibo, dall'altro su tutte le questioni ambientali, economiche, politiche ed etiche. Il programma coinvolge diversi dipartimenti, tra cui UNH's College of Life Sciences and Agriculture, la Whittemore School of

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Business and Economics e l'University Office of Sustainability e intende promuovere non solo l'agricoltura, il cibo e la nutrizione sostenibili, ma anche scambi universitari e accademici internazionali tra studenti. All'interno del programma gli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche prendono parte ai corsi come Advertising as Social Communications, Science of Food and Eating, Ecotourism: Managing for the Environment, Field Study in Ecogastronomy e parallelamente hanno l'opportunità di scoprire le tradizioni, gli stili di vita e i prodotti della regione del New England. Allo stesso modo gli studenti UNH si trasferiscono nel campus di Pollenzo per studiare Storia della Cucina, Storia dell'alimentazione, Diritto dell'alimentazione, Estetica, Processi di Tecnologie Alimentari, oltre a un breve corso di Lingua Italiana. Partecipano inoltre a degustazioni guidate e visite didattiche non solo nel territorio piemontese, ma anche in altre regioni italiane.

Al fine di fornire un quadro quanto più esaustivo possibile degli insegnamenti oggetto di studio da parte degli studenti iscritti all'Ateneo, il Nucleo ritiene opportuno riassumere in questa sede le materie costituenti il Manifesto degli studi per gli studenti iscritti, nell'anno accademico 2010/2011, ai tre anni del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e al biennio Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico.

Tabella 1 – Manifesto degli studi – A.A. 2010/2011

Anno di corso	Insegnamento	Modulo	Settore	CFU	Tipo attività
I anno	Biologia	Biologia vegetale	BIO/03	5	Attività formativa di base
		Biologia animale	BIO/05	5	Attività formativa di base
	Informatica e statistica	Fondamenti di economia	ING-INF/05	3	Attività formativa di base
		Informatica	ING-INF/05	3	Attività formativa di base
		Statistica	SECS-S/01	5	Attività formativa di base
	Scienze molecolari		CHIM/06	9	Attività formativa di base
Fisiologia umana e basi molecolari del gusto	Fisiologia umana Basi molecolari del gusto	BIO/09 BIO/09	2 2	Attività caratterizzante	
Microbiologia degli alimenti		MED/42	5	Attività caratterizzante	

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	Storia dell'alimentazione Storia dell'agricoltura	M-STO/01 M-STO/04	4 4	Attività affini e integrative Attività affini e integrative
	Abilità informatiche		ING-INF/05	3	Altre Attività formative
	Lingua italiana per stranieri		L-FIL-LET/12	5	Altre Attività formative
	Lingua inglese		L-LIN/12	5	Altre Attività formative
	Laboratorio di gastronomia – I anno			4	Altre Attività formative
II anno	Produzioni agroalimentari	Produzioni vegetali	AGR/02	5	Attività caratterizzante e
		Produzioni animali	VET/04	5	Attività caratterizzante e
	Viticultura e enologia	Viticultura	AGR/03	5	Attività caratterizzante e
		Enologia	AGR/03	5	Attività caratterizzante e
	Analisi sensoriale		AGR/15	5	Attività caratterizzante e
	Tecnologie alimentari	Istituzioni di tecnologie alimentari	AGR/15	4	Attività caratterizzante e
		Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15	4	Attività caratterizzante e
	Storia della cucina e del vino	Storia del vino	M-STO/01	4	Attività affini e integrative
Storia della cucina e della gastronomia		M-STO/04	4	Attività affini e integrative	
	Laboratorio di gastronomia – II anno			4	Altre Attività formative
III anno	Economia e diritto agroalimentare	Economia dell'azienda agroalimentare	AGR/01	5	Attività caratterizzante e
		Marketing dei prodotti alimentari di qualità	AGR/01	5	Attività caratterizzante e
		Diritto alimentare	IUS/14	3	Attività caratterizzante e

Sistemi e tecnologie di ristorazione		AGR/15	4	Attività caratterizzante
Geografia e turismo		M-GGR/01	5	Attività affini e integrative
Sociologia dell'ambiente e del territorio		SPS/10	5	Attività affini e integrative
Nutrizione e dietetica		BIO/09	6	Attività caratterizzante
Antropologia culturale		M-DEA/01	5	Attività affini e integrative
Filosofia e semiotica dell'alimentazione	Estetica e filosofia del gusto Semiotica della percezione e dell'alimentazione	M-FIL/04	5	Attività affini e integrative
		M-FIL/05	5	Attività affini e integrative
Laboratorio di gastronomia – III anno			4	Altre Attività formative
Elaborato finale	Elaborato finale		5	Altre Attività formative

Per il Corso di Laurea Magistrale, nell'a.a. 2010/2011, si è voluto dare, inoltre, agli studenti la possibilità di scegliere corsi a libera scelta per un ammontare massimo di 16 CFU, incentrati sui temi di:

- Comunicazione e valorizzazione della gastronomia
- Diritto e politica alimentare
-

assicurando gli insegnamenti di base per 72 CFU.

Tabella 2 – Manifesto degli studi – A.A. 2009/2010 – Corso di Laurea Magistrale

Insegnamento	Modulo	Settore	CFU	Tipo attività
Economia e diritto	Comunicazione internazionale e gestione delle imprese agroalimentari	SECS-P/08	4	Attività caratterizzante
	Diritto ambientale e alimentare europeo	IUS/14	4	Attività caratterizzante
	Estimo sociale	AGR/01	4	Attività caratterizzante
Etica, sociologia e tradizione	Antropologia e memoria	M-DEA/01	4	Attività affini e integrative
	Etica ed estetica del cibo	M-FIL/04	4	Attività affini e integrative
	Sociologia del turismo enogastronomico	SPS/07	6	Attività affini e integrative
Management e comunicazione	Management della gastronomia	SECS-P/07	4	Attività caratterizzante

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

	Linguaggi multimediali	L-ART/06	4	Attività caratterizzante
Scienze e tecnologie alimentari	Sistemi di qualità nella filiera alimentare	AGR/15	4	Attività affini e integrative
	Logistica della distribuzione e packaging	AGR/15	4	Attività affini e integrative
	Nutrizione e dietetica	BIO/09	4	Attività affini e integrative
Cultura gastronomica	Lingua e cultura gastronomica anglofona	L-LIN/12	4	Attività caratterizzante
	Lingua e cultura gastronomica francofona	L-LIN/04	4	Attività caratterizzante
Storia delle culture alimentari		M-STO/01	5	Attività caratterizzante
Geografia	Geografia delle risorse agroalimentari	M-GGR/01	4	Attività caratterizzante
	Geografia della produzione sostenibile	M-GGR/02	4	Attività caratterizzante
Storia del territorio e dei prodotti tipici	Inventario dei prodotti tipici	M-STO/04	3	Attività caratterizzante
	Origine e tradizione	M-STO/01	2	Attività caratterizzante

Diritto e politica alimentare

Organizzazioni internazionali		IUS/14	4	Attività caratterizzante
Etica dell'alimentazione		AGR/01	4	Attività affini e integrative
Regolamentazione delle filiere produttive tipiche			4	
Laboratorio di tecnica legislativa			4	

Comunicazione e valorizzazione della gastronomia

Laboratorio di comunicazione scritta e verbale			4	
Laboratorio di tecnologie per la comunicazione multimediale		M-FIL/04	4	Attività caratterizzante
Ecologia della comunicazione		SPS/07	4	Attività affini e integrative
Laboratorio di casi di comunicazione istituzionale			4	

4.2 – L’andamento delle iscrizioni ai Corsi di Studio attivati dall’Ateneo

Il Nucleo di Valutazione ha ritenuto opportuno, approfittando della disponibilità dei dati relativi ai precedenti anni accademici, nell’intento di procedere alla rilevazione dei dati non limitandosi a fotografare lo *status quo* di un dato a un certo momento, ma offrendo l’andamento nel corso del tempo del dato stesso, confrontare i dati relativi agli studenti immatricolati o iscritti al I anno ai Corsi di Studio attivati dall’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nei sette anni di attività accademica; in tal modo sarà possibile individuare la tendenza instauratasi sino ad ora relativamente al numero degli studenti iscritti annualmente all’Ateneo.

Nella tabella che segue sono riassunti i valori relativi agli studenti immatricolati e iscritti al I anno del Corso di Laurea presso l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nei sette anni accademici di attività dell’Ateneo, gli studenti che hanno abbandonato gli studi e, per differenza, gli studenti “frequentanti”.

Tabella 3 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi nei primi sei anni di attività dell’Ateneo – Corso di Laurea

	Studenti iscritti al I anno di corso	Studenti che hanno abbandonato gli studi			Studenti frequentanti
		a 1 anno dall’iscrizione	a 2 anni dall’iscrizione	Totale	
2004/2005	73	ND	ND	-13	60
2005/2006	66	-5	-	-5	61
2006/2007	63	-4	-2	-6	57
2007/2008	58	-1	-7	-8	50
2008/2009	68	-3	-	-3	65
2009/2010	74	-6	-	-6	68
2010/2011	75	-2	-1	-3	72

Dall’analisi dei dati si rileva che la raccolta delle iscrizioni dopo un’apparente flessione nei primi cinque anni di attività, ampiamente compensata dalla parallela riduzione del numero di studenti rinunciatari. La migliorata capacità dell’Ateneo di comunicare i contenuti della propria offerta formativa e i profili professionali che intende formare hanno consentito di attrarre studenti effettivamente motivati, determinando comunque un incremento delle iscrizioni e dei frequentanti, evidente negli ultimi due anni accademici.

Nei grafici che seguono sono raffigurati i dati riportati nelle precedenti tabelle; dalla loro lettura si desume agevolmente l’andamento dei valori nell’arco dei sei anni sotto esame.

Grafico 1 – Andamento delle immatricolazioni/iscrizioni nei sette anni di attività accademica – Corso di Laurea

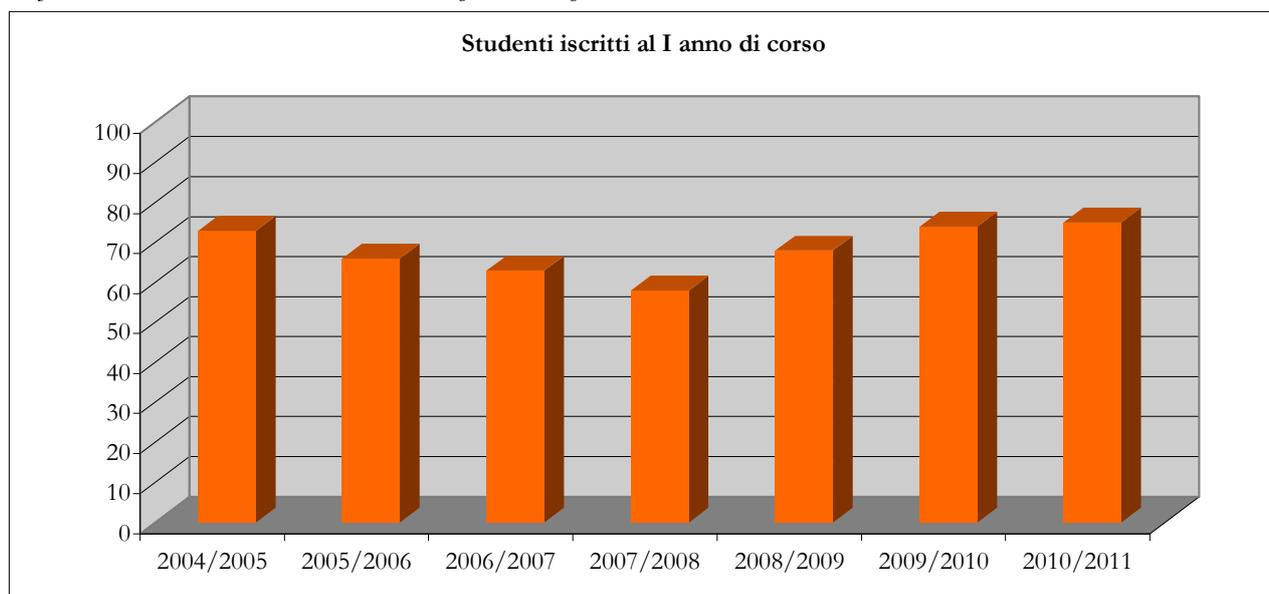


Grafico 2 – Studenti che hanno abbandonato gli studi nei sette anni di attività accademica – Corso di Laurea

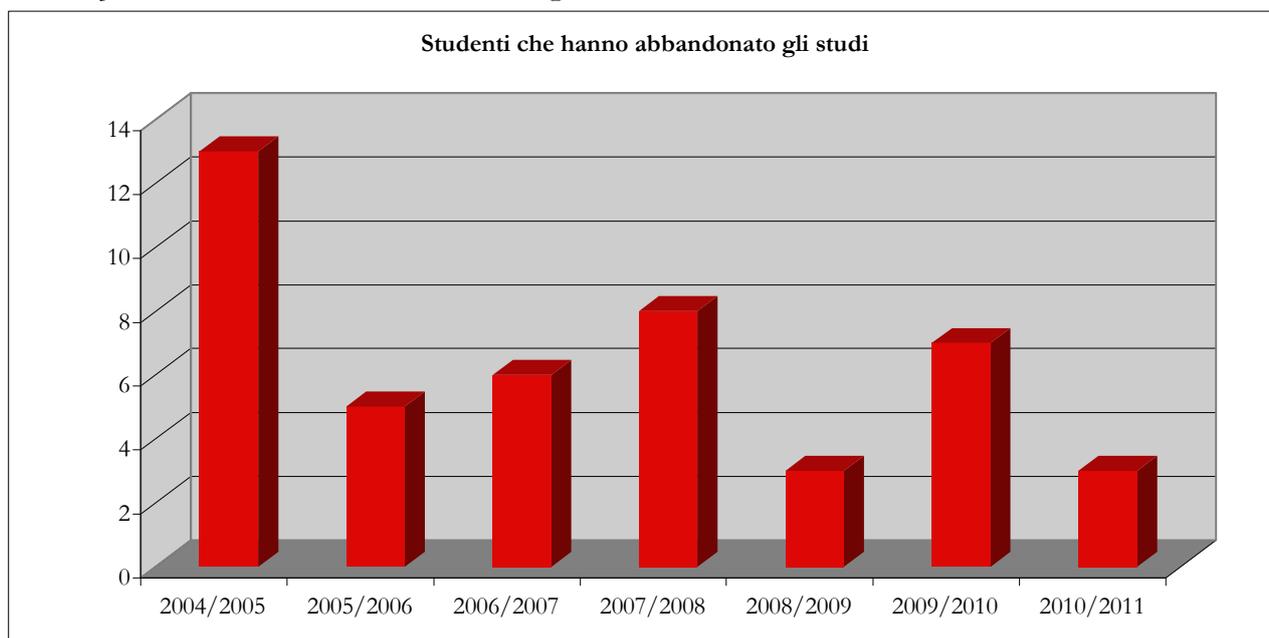
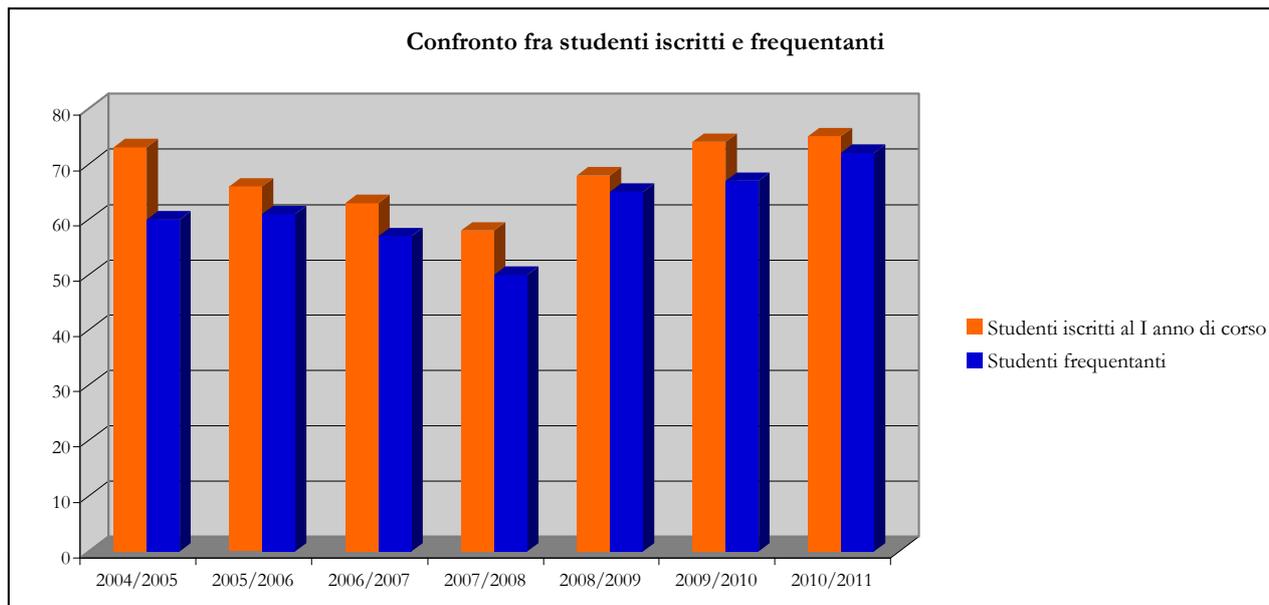


Grafico 3 – Studenti immatricolati/iscritti e frequentanti nei sette anni accademici – Corso di Laurea



Per il corso di Laurea Magistrale, il numero di iscritti è evidenziato dalla tabella che segue.

Tabella 4 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi – Corso di Laurea Magistrale

	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica/Magistrale	Studenti che hanno abbandonato gli studi	Studenti frequentanti
2007/2008	20	0	20
2008/2009	20	-1	19
2009/2010	17	-	17
2010/2011	16	-1	15
Totale	73	-2	71

Nella tabella che segue è riassunta la situazione complessiva degli iscritti ai due Corsi di Studio attivati dall'Ateneo.

Tabella 5 – Studenti iscritti e abbandoni degli studi – Dato complessivo Corso di Laurea e Magistrale

	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica/Magistrale	Studenti che hanno abbandonato gli studi	Studenti frequentanti
2004/2005	73	0	-13	60
2005/2006	66	0	-5	61
2006/2007	63	0	-6	57
2007/2008	58	20	-8	70
2008/2009	68	20	-4	84
2009/2010	74	17	-6	85
2010/2011	75	16	-4	87
Totale	477	73	-46	504

I dati sopra esposti si discostano nettamente da quanto rilevato dall'ISTAT nel lavoro di ricerca "Università e lavoro: orientarsi con la statistica" (Edizione 2009 - <http://www.istat.it/lavoro/unilav/>), dove la percentuale media di abbandoni delle matricole universitarie rilevata è pari al 17,6%. Il dato indubbiamente positivo registrato a questo proposito dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche fa pensare che gli studenti immatricolati dal secondo anno di attività accademica dell'Ateneo siano più motivati e consapevoli dei contenuti didattici del Corso di Laurea e, pertanto, meno esposti a ripensamenti.

Il Nucleo non può che prendere atto del risultato raggiunto, sottolineando l'importanza di una comunicazione particolarmente curata, in grado di focalizzare l'attenzione e l'interesse degli studenti sui contenuti didattici e sulle modalità con le quali gli stessi vengono impartiti. D'altro canto, si precisa che proprio la corretta comunicazione rivolta agli studenti è considerato requisito di trasparenza, indicato tra quelli necessari per l'attivazione annuale dell'offerta formativa degli Atenei dal DM 31 ottobre 2007, n. 544.

4.3 – L'attrattiva esercitata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla popolazione studentesca italiana e straniera

Uno degli elementi caratterizzanti l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nell'ambito del panorama accademico italiano è l'impronta internazionale che l'ente promotore ha inteso imprimere all'Ateneo sin dalla sua istituzione. L'intenzione di fare di questo Ateneo un punto di riferimento internazionale per lo studio e la diffusione della cultura gastronomica impone al Nucleo di Valutazione di monitorare attentamente la capacità degli organi accademici di tenere fede all'impegno, verificando nel corso del tempo l'andamento delle iscrizioni di studenti stranieri, europei ed extra-europei.

A questo proposito, nella tabella che segue sono riportati gli studenti stranieri iscritti al I anno del Corso di Laurea nei sette anni accademici di attività, suddivisi per nazionalità.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Tabella 6 – Nazionalità studenti stranieri iscritti al I anno del Corso di Laurea

	Matricole straniere 2004/2005	Matricole straniere 2005/2006	Matricole straniere 2006/2007	Matricole straniere 2007/2008	Matricole straniere 2008/2009	Matricole straniere 2009/2010	Matricole straniere 2010/2011	Totale
Argentina	0	0	0	1	0	0	0	1
Australia	0	0	1	1	1	0	1	4
Austria	2	0	3	0	0	2	0	7
Brasile	0	0	0	0	1	1	0	2
Bulgaria	0	0	0	0	0	1	0	1
Canada	0	1	0	2	0	1	0	4
Cina	0	0	0	1	0	0	0	1
Colombia	0	0	0	0	0	0	2	2
Costarica	1	0	0	0	0	0	0	1
Cuba	0	0	0	0	0	1	0	1
Ecuador	0	0	0	1	0	0	1	2
Francia	0	1	0	1	0	0	1	3
Gabon	0	0	0	0	0	1	0	1
Germania	2	7	4	4	5	3	5	30
Ghana	0	0	0	0	0	0	1	1
Giappone	4	0	1	0	0	0	1	6
Gran Bretagna	1	1	0	2	1	0	1	6
Grecia	0	1	0	0	0	0	0	1
India	0	0	0	0	1	0	0	1
Irlanda	0	0	0	0	0	0	1	1
Israele	0	0	0	0	1	1	1	3
Kenya	0	2	2	2	1	1	1	9
Lettonia	0	0	0	0	0	1	0	1
Marocco	0	0	0	1	0	0	0	1
Messico	1	0	0	0	1	2	1	5
Norvegia	0	0	0	0	0	0	1	1
Paesi Bassi	0	1	0	1	1	0	0	3
Palestina	1	0	0	0	0	0	0	1
Romania	0	0	0	0	0	0	1	1
Russia	0	0	0	0	0	1	0	1
San Marino	0	0	1	0	0	0	0	1
Senegal	0	0	0	1	0	0	0	1
Spagna	0	0	1	0	0	1	1	3
Svezia	1	0	0	0	0	0	1	2
Svizzera	3	1	5	0	2	1	5	17
Trinidad e Tobago	0	0	1	0	0	0	0	1
Turchia	1	1	1	0	0	1	1	5
Ucraina	1	0	0	0	0	0	0	1
Ungheria	1	0	0	0	0	0	0	1
Uruguay	0	0	0	0	0	0	1	1
USA	5	4	2	1	3	1	0	16
Venezuela	0	0	0	0	0	0	2	2
TOTALE	24	20	22	19	18	20	30	153

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

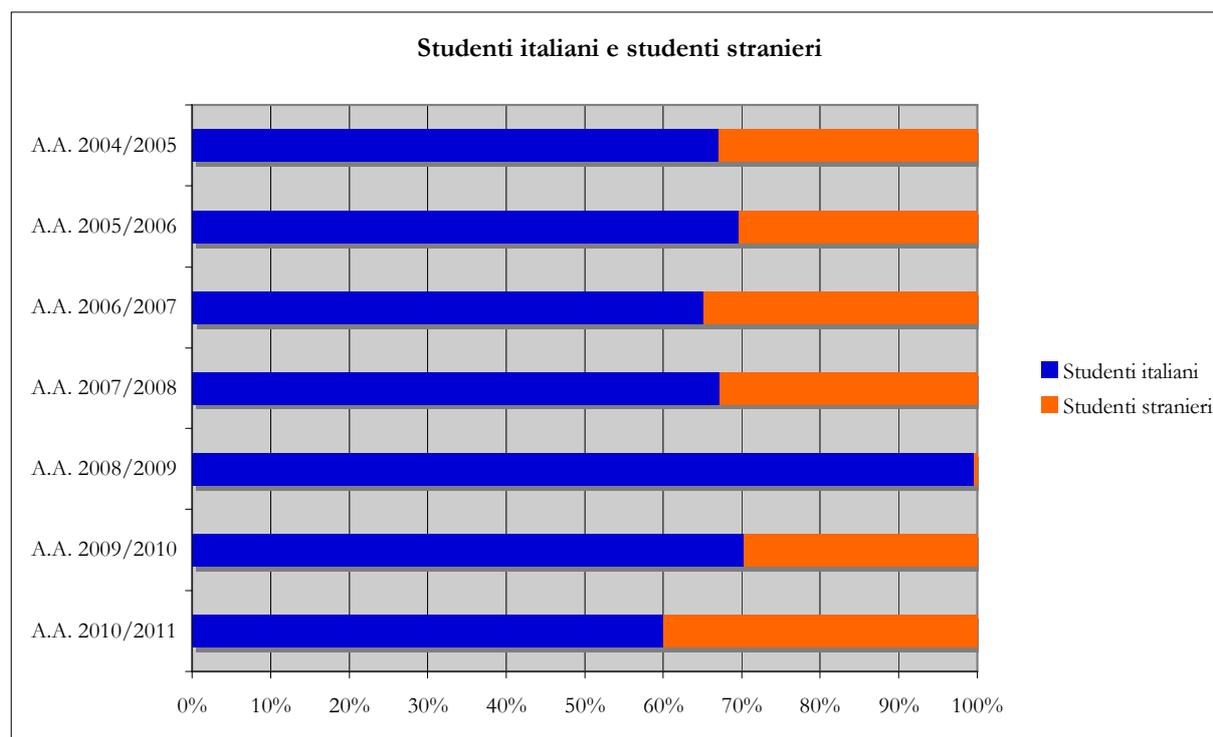
I valori sopra esposti, rapportati al numero di studenti iscritti in ciascuno degli anni accademici in esame, rilevano, per i primi sei anni, una presenza percentuale di studenti stranieri iscritti assestata intorno al 30%; nell'anno accademico 2010/2011, si registra un notevole incremento del numero di studenti iscritti stranieri rispetto ai precedenti anni.

Tabella 7 – Raffronto presenza studenti italiani e stranieri (Valori assoluti e %)

	Studenti italiani	Studenti stranieri	Totali
2004/2005	49	24	73
	67,12%	32,88%	100,00%
2005/2006	46	20	66
	69,70%	30,30%	100,00%
2006/2007	41	22	63
	65,08%	34,92%	100,00%
2007/2008	39	19	58
	67,24%	32,76%	100,00%
2008/2009	50	18	68
	73,53%	26,47%	100,00%
2009/2010	53	21	74
	71,62%	28,37%	100,00%
2010/2011	45	30	75
	60%	40%	100%

Di seguito, la raffigurazione grafica dei dati di cui sopra.

Grafico 4 – Andamento delle iscrizioni al I anno di corso degli studenti italiani e stranieri – Corso di Laurea



Per completare il quadro relativo alla provenienza degli studenti, il Nucleo, riprendendo la metodologia seguita nella redazione delle precedenti Relazioni annuali, ha ritenuto opportuno procedere all'individuazione della regione di provenienza degli studenti italiani.

Prendendo in esame le regioni di provenienza di ogni studente immatricolatosi nell'anno accademico 2010/2011, e confrontandolo con lo stesso dato relativo alle matricole dei precedenti anni accademici, si conferma la prevalenza di studenti provenienti da Lombardia e Piemonte.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Tabella 8 – Regione di provenienza matricole italiane – Corso di Laurea

	Matricole 2004/2005	Matricole 2005/2006	Matricole 2006/2007	Matricole 2007/2008	Matricole 2008/2009	Matricole 2009/2010	Matricole 2010/2011	Totale
Abruzzo	0	1	2	0	1	0	0	4
Basilicata	0	0	1	0	0	0	0	1
Calabria	0	1	1	0	0	0	0	2
Campania	0	1	1	1	0	2	2	7
Emilia Romagna	4	3	1	4	0	4	2	18
Lazio	5	2	1	3	3	2	4	20
Liguria	2	1	1	4	3	3	1	15
Lombardia	11	9	14	13	15	11	6	79
Marche	1	1	0	0	0	0	0	2
Molise	0	1	0	0	1	0	0	2
Piemonte	19	14	12	12	17	20	19	113
Puglia	0	1	3	0	1	4	1	10
Sardegna	0	1	0	0	1	1	1	4
Sicilia	0	5	1	0	3	1	4	14
Toscana	1	2	2	1	1	2	1	10
Trentino	1	1	0	0	1	1	2	6
Umbria	0	1	0	1	0	0	1	3
Valle d'Aosta	0	0	0	0	1	0	0	1
Veneto	5	1	1	0	2	2	1	12
TOTALE	49	46	41	39	50	53	45	323

Prendendo ora in esame i dati relativi al Corso di Laurea Specialistica/Magistrale, si rileva che dei 20 studenti iscritti nell'anno accademico 2007/2008, 19 sono di nazionalità italiana e uno di nazionalità svizzera, dei 20 studenti iscritti nell'anno accademico 2008/2009, 18 sono di nazionalità italiana, uno di nazionalità olandese e uno francese, dei 17 iscritti nell'anno accademico 2009/2010, 15 sono italiani, uno di nazionalità americana e uno di nazionalità svizzera, mentre i 16 studenti iscritti nell'anno accademico 2010/2011, sono tutti di nazionalità italiana.

Nel prospetto che segue, gli studenti italiani del Corso di Laurea Specialistica/Magistrale sono suddivisi in base alla regione di provenienza.

Tabella 9 – Regione di provenienza studenti italiani – Corso di Laurea Magistrale

	Studenti iscritti al Corso di Laurea Specialistica 2007/2008	Studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale 2008/2009	Studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale 2009/2010	Studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale 2010/2011	Totale
Abruzzo	0	0	1	0	1
Calabria	0	0	0	1	1
Campania	0	0	1	0	1
Emilia Romagna	1	2	0	1	4
Lazio	2	0	0	3	5
Liguria	1	0	2	2	5
Lombardia	6	7	3	4	20
Molise	0	1	0	0	1
Piemonte	6	6	5	1	18
Puglia	0	0	1	2	3
Sicilia	0	1	0	1	2
Toscana	1	1	1	1	4
Trentino	1	0	0	0	1
Veneto	1	0	1	0	2
TOTALE	19	18	15	16	68

Un altro elemento utile per monitorare la capacità dell'Ateneo di attrarre studenti è rappresentato dagli Atenei di provenienza degli studenti iscritti al Corso di Laurea Specialistica/Magistrale. Il prospetto che segue evidenzia gli studenti iscritti al I anno di corso, distinguendoli per Ateneo di provenienza.

Tabella 10 – Ateneo di provenienza degli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale

Ateneo di provenienza	Iscritti 2007/2008	%	Iscritti 2008/2009	%	Iscritti 2009/2010	%	Iscritti 2010/2011	%
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	18	90%	18	90%	16	94,12%	8	50%
Altri Atenei	2*	10%	2**	10%	1***	5,88%	8****	50%
Totale	20	100%	20	100%	17	100%	16	100%

* di cui, 1 Università degli Studi di Torino, 1 Università degli Studi di Parma

** di cui, 1 Università degli Studi di Pavia, 1 Università degli Studi di Perugia

*** di cui, 1 Università degli Studi di Torino

**** di cui 1 Università degli Studi di Bologna, 1 Università degli Studi di Catania, 1 Università degli Studi di Milano, 2 Università degli Studi di Siena, 1 Università degli Studi di Torino, 1 Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria, 1 Università degli Studi Roma Tre.

4.4 – Profilo degli studenti immatricolati e iscritti ai Corsi di Studio

Al fine di tratteggiare il profilo degli studenti iscritti all’Ateneo, si prenderanno ora in analisi alcune variabili, mettendo a confronto i dati raccolti nell’anno accademico 2010/2011 con i valori registrati in passato.

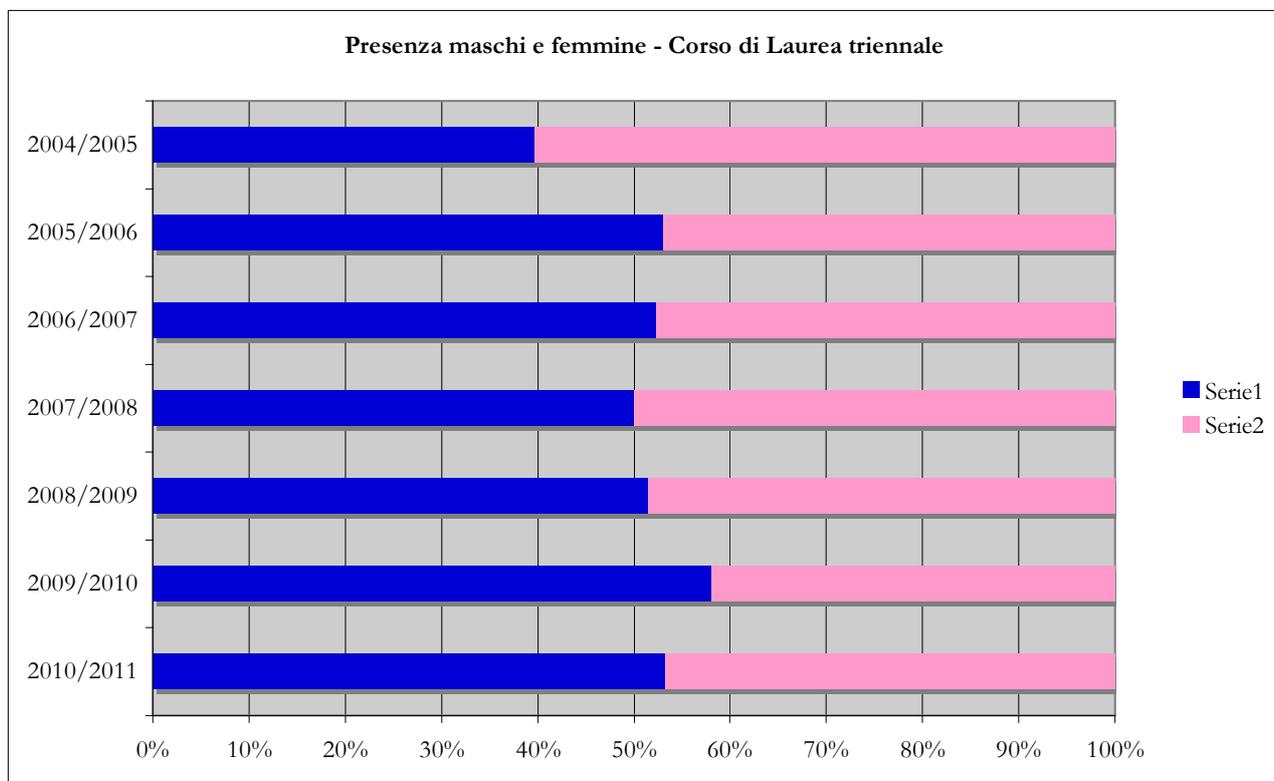
Il primo dato preso in esame consiste nella distinzione tra studenti maschi e studenti femmine iscritti all’Ateneo nei primi sette anni di attività accademica.

Nella tabella e nel grafico successivi sono evidenziati i dati relativi alla presenza maschile e femminile nel Corso di Laurea.

Tabella 11 – Maschi e femmine iscritti al Corso di Laurea

	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
Maschi	29	35	33	29	35	42	35
Femmine	44	31	30	29	33	31	40
Totale	73	66	63	58	68	73	75

Grafico 5 – Andamento iscrizione maschi e femmine al Corso di Laurea



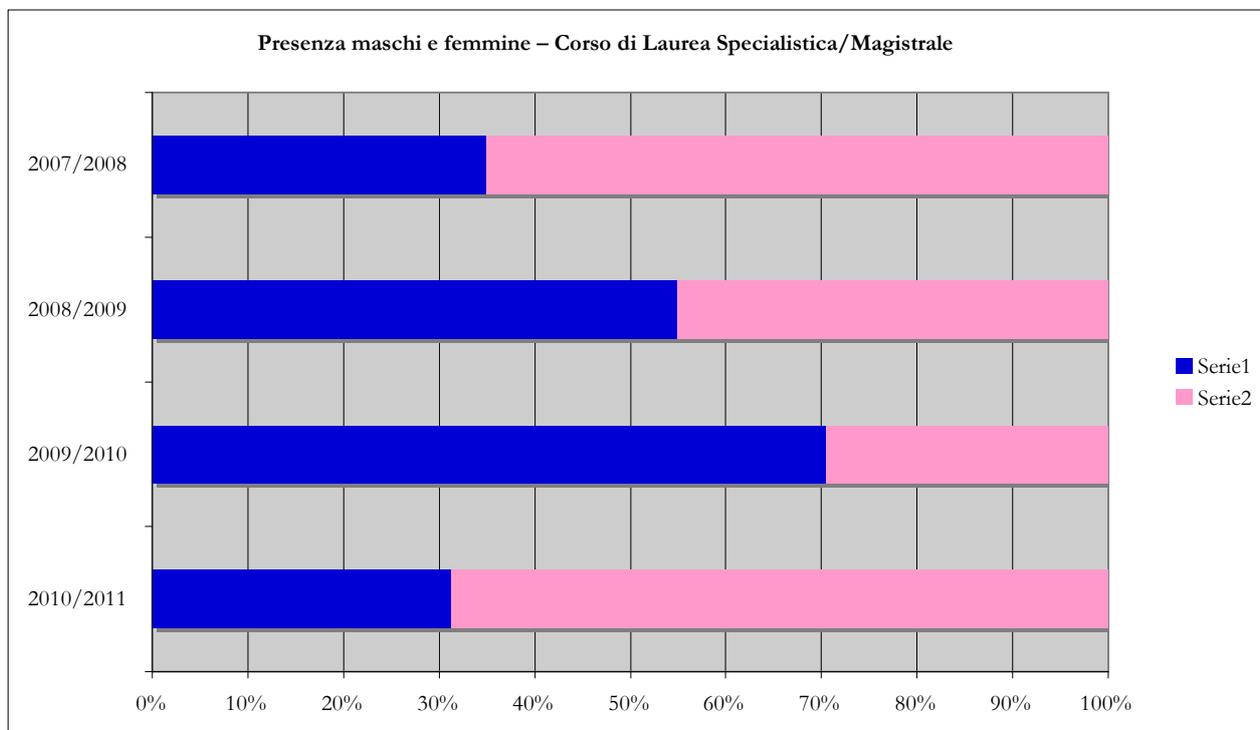
Dalla lettura dei dati di cui sopra si rileva che le iscrizioni nel primo anno di attività accademica hanno fatto registrare una prevalenza di femmine rispetto ai maschi, mentre nei successivi anni accademici le iscrizioni sono andate verso un sostanziale equilibrio tra presenza maschile e presenza femminile.

Infine, prendendo in considerazione il Corso di Laurea Specialistica/Magistrale, si registra una inversione di tendenza rispetto al precedente anno con prevalenza della presenza femminile nell'a.a. 2010/2011, come evidenziato nella tabella che segue:

Tabella 12 – Maschi e femmine iscritti al Corso di Laurea Magistrale

	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
Maschi	7	9	12	5
Femmine	13	11	5	11
TOTALE	20	20	17	16

Grafico 6 – Andamento iscrizione maschi e femmine al Corso di Laurea Magistrale



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Con riferimento al titolo studio conseguito dagli studenti, rispetto all'elaborazione dei dati operata in occasione della redazione delle precedenti relazioni annuali, il Nucleo ha inserito, accanto ai titoli rilasciati dagli istituti scolastici italiani, la voce relativa agli istituti superiori esteri, nella quale sono stati raccolti i titoli di studio conseguiti dagli studenti provenienti da una scuola secondaria superiore straniera.

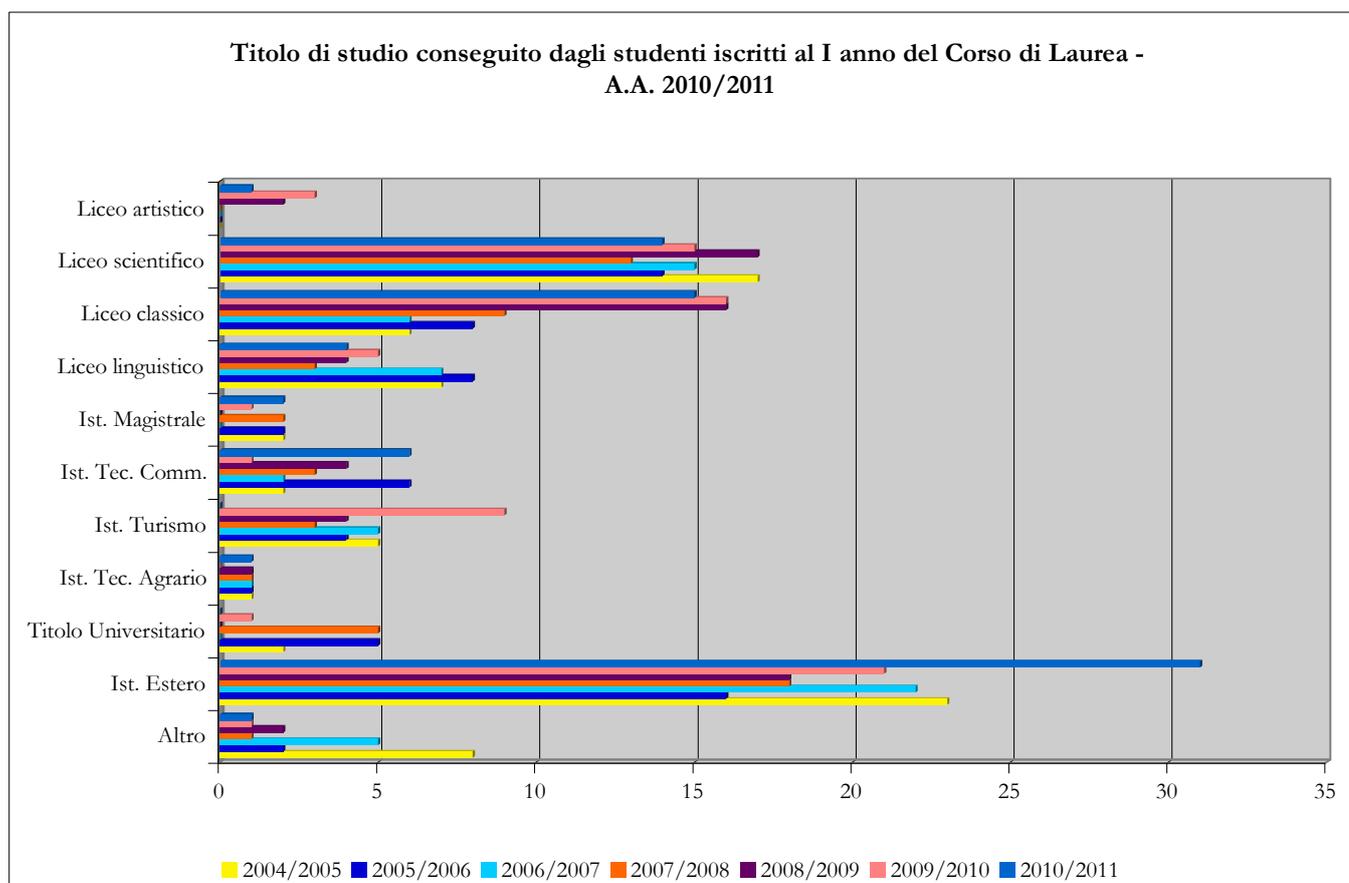
La tabella e il grafico che seguono riassumono le scuole di provenienza degli studenti iscritti all'Ateneo; rispetto a quanto rilevato nei precedenti anni accademici, anche per l'anno accademico 2010/2011, in questa sede sotto esame, si nota una consistente presenza di liceali e una discreta presenza di studenti provenienti dagli istituti tecnici alberghieri e per il turismo.

Conoscere la scuola o l'istituto di provenienza degli studenti è particolarmente significativo soprattutto per l'attività di comunicazione all'esterno dell'offerta formativa attivata annualmente dall'Ateneo; infatti, la conoscenza del bacino di provenienza delle matricole consente di programmare nel modo più idoneo e mirato possibile l'attività di informazione e orientamento dei maturandi, futuri candidati all'iscrizione all'Università.

Tabella 13 – Titolo di studio conseguito dagli studenti iscritti e immatricolati al I anno del Corso di Laurea

Titolo di studio	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
Altro	8	2	5	1	2	1	1
Ist. Estero	23	16	22	18	18	21	31
Titolo Universitario	2	5	0	5	0	1	0
Ist. Tec. Agrario	1	1	1	1	1	0	1
Ist. Turismo	5	4	5	3	4	9	0
Ist. Tec. Comm./Industr.	2	6	2	3	4	1	6
Ist. Magistrale	2	2	0	2	0	1	2
Liceo linguistico	7	8	7	3	4	5	4
Liceo classico	6	8	6	9	16	16	15
Liceo scientifico	17	14	15	13	17	15	14
Liceo artistico	0	0	0	0	2	3	1
Totale	73	66	63	58	68	73	75

Grafico 7 – Titolo di studio conseguito dagli studenti iscritti e immatricolati al I anno del Corso di Laurea

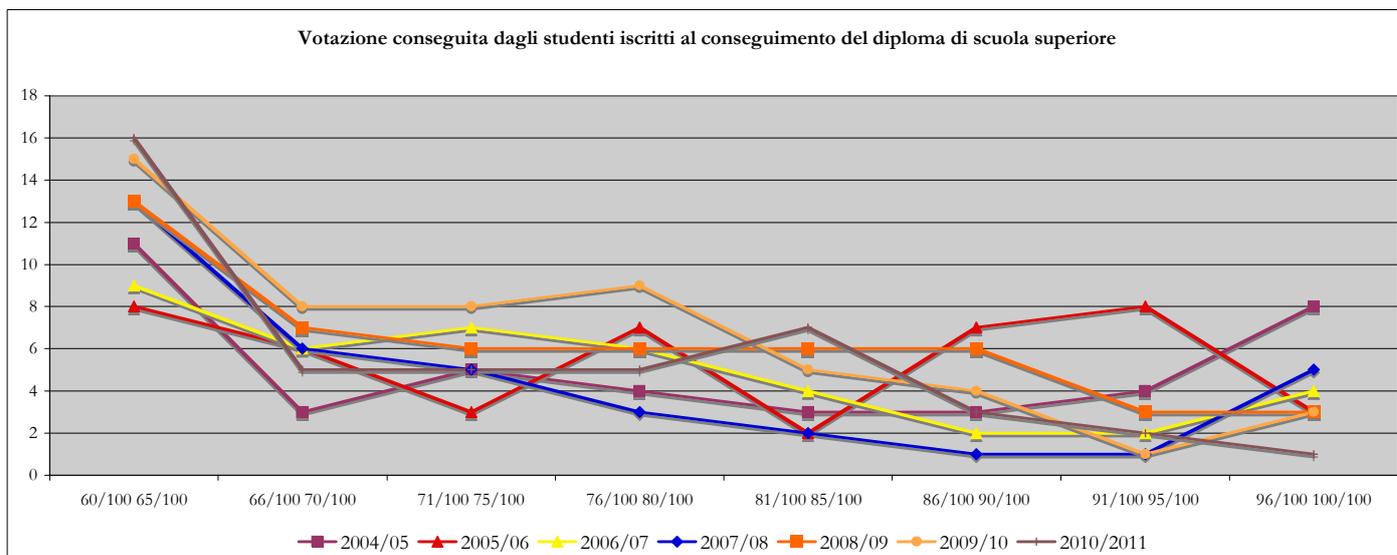


Associato al titolo di studio conseguito, il Nucleo di Valutazione ha elaborato il dato inerente la votazione ottenuta dagli studenti a seguito del superamento dell'esame di Stato conclusivo dei corsi di istruzione secondaria di II grado. Per la raffigurazione dei dati forniti dalla segreteria studenti, il Nucleo ha raggruppato le varie votazioni in bande di oscillazione, all'interno delle quali sono stati collocati gli studenti, in ragione del voto conseguito. Si precisa che il dato si riferisce agli studenti diplomati presso istituti secondari superiori italiani.

Tabella 14 – Votazione conseguita dalle matricole diplomate in Italia

	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/2011
36/60 – 60/60	0	0	0	0	0	0	1
60/100 65/100	11	8	9	13	13	15	14
66/100 70/100	3	6	6	6	7	8	6
71/100 75/100	5	3	7	5	6	8	6
76/100 80/100	4	7	6	3	6	9	5
81/100 85/100	3	2	4	2	6	5	7
86/100 90/100	3	7	2	1	6	4	3
91/100 95/100	4	8	2	1	3	1	2
96/100 100/100	8	3	4	5	3	3	1

Grafico 8 – Votazione ottenuta dagli studenti iscritti, al superamento dell'esame di Stato (confronto tra anni accademici, per studenti diplomati in Italia)



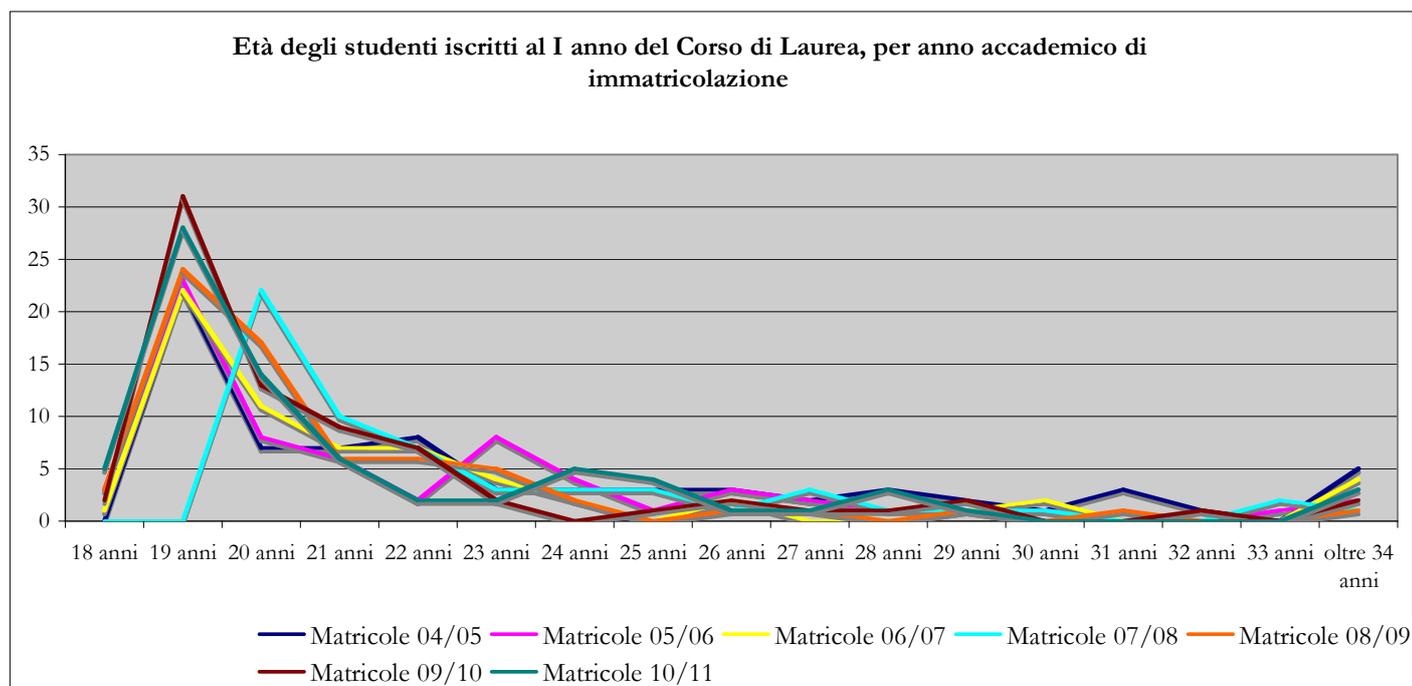
Nella tabella e nel grafico che seguono è rilevata l'età degli studenti al momento dell'immatricolazione presso l'Ateneo, mettendo a confronto i sette anni accademici di attività dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Dalla lettura del grafico si ravvisa un andamento piuttosto costante per quanto riguarda l'età alla quale gli studenti si iscrivono all'Ateneo. Il Nucleo rileva una delle peculiarità di quest'Università, vale a dire la capacità di attrarre anche studenti oltre l'età propria dei neodiplomati, che solitamente fanno il loro ingresso nel mondo accademico; vista la presenza considerevole di studenti oltre i 23 anni di età, sembra consolidarsi la tendenza che vede accostarsi all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche studenti spinti da forte motivazione e ponderazione della scelta.

Analogamente a quanto già considerato, anche questo dato riveste una certa importanza ai fini della definizione di una politica di comunicazione mirata a incrementare nella popolazione studentesca la conoscenza dell'Ateneo e ad accrescere l'attrattiva dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche verso chi è alla ricerca di un percorso di studi innovativo e originale.

Tabella 15 – Età delle matricole al momento dell'immatricolazione (confronto tra anni accademici)

ETÀ	Matricole 04/05	Matricole 05/06	Matricole 06/07	Matricole 07/08	Matricole 08/09	Matricole 09/10	Matricole 10/11
18 anni	0	3	1	0	3	2	5
19 anni	22	23	22	0	24	31	28
20 anni	7	8	11	22	17	13	14
21 anni	7	6	7	10	6	9	6
22 anni	8	2	7	7	6	7	2
23 anni	3	8	4	3	5	2	2
24 anni	3	4	2	3	2	0	5
25 anni	3	1	0	3	0	1	4
26 anni	3	3	2	1	1	2	1
27 anni	2	2	0	3	1	1	1
28 anni	3	1	0	1	0	1	3
29 anni	2	1	1	1	1	2	1
30 anni	1	1	2	1	0	0	0
31 anni	3	0	0	0	1	0	0
32 anni	1	0	0	0	0	1	0
33 anni	0	1	0	2	0	0	0
oltre 34 anni	5	2	4	1	1	1	3
TOTALE	73	66	63	58	68	73	75

Grafico 9 – Età delle matricole al momento dell'immatricolazione (confronto tra anni accademici)

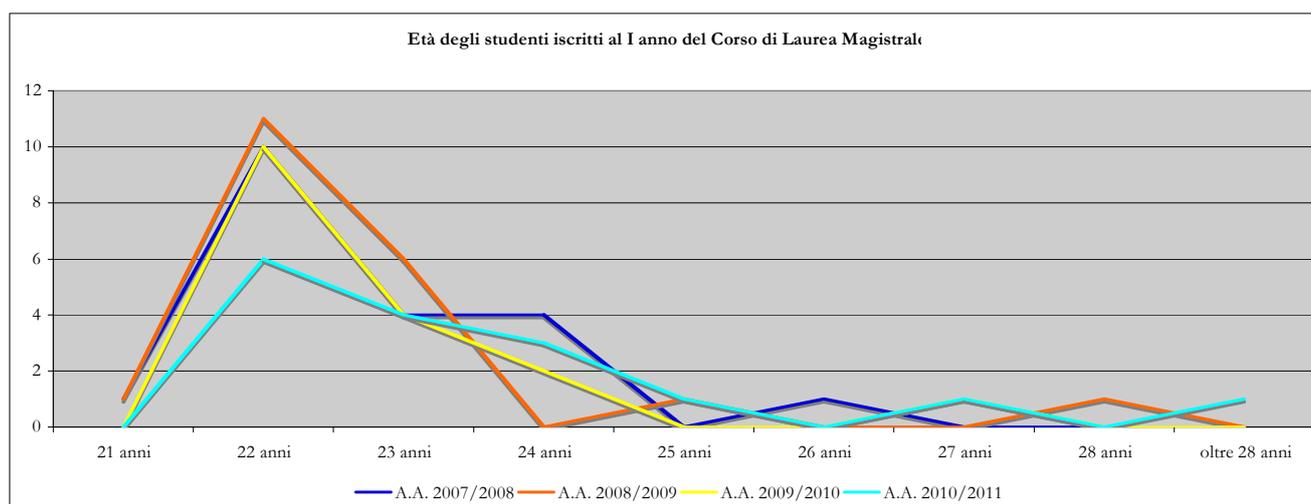


Per completare il profilo degli studenti iscritti all'Ateneo, nella tabella e nel grafico che seguono è evidenziata l'età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica/Magistrale.

Tabella 16 – Età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale

ETÀ	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Specialistica A.A. 2007/2008	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale A.A. 2008/2009	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale A.A. 2009/2010	Studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale A.A. 2010/2011
21 anni	1	1	0	0
22 anni	10	11	10	6
23 anni	4	6	4	4
24 anni	4	0	2	3
25 anni	0	1	0	1
26 anni	1	0	0	0
27 anni	0	0	1	1
28 anni	0	1	0	0
Oltre 28 anni	0	0	0	1
TOTALE	20	20	17	16

Grafico 10 – Età degli studenti iscritti al I anno del Corso di Laurea Magistrale



4.5 – Andamento della carriera accademica degli studenti iscritti all’Ateneo

Dopo aver tracciato la fotografia degli studenti frequentanti l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, possiamo procedere alla rilevazione delle loro *performance* in termini di risultati conseguiti nel corso del loro percorso formativo; l’obiettivo è quello di verificare se e in quale misura gli studenti riescono a seguire gli insegnamenti e a sostenere i relativi esami, mantenendo il passo con il piano di studi fissato dagli organi accademici. Si ritiene, infatti, che l’analisi del profitto con il quale gli studenti seguono l’attività didattica costituisca un utile elemento di valutazione dell’impostazione generale data dagli organi accademici all’organizzazione dell’attività didattica. Il dato ottenuto dall’indagine andrà, poi, a integrare quanto rilevato in sede di elaborazione delle risposte ai questionari distribuiti agli studenti per sondare la loro opinione sulla qualità della didattica loro impartita, sui quali si tratterà più diffusamente in seguito.

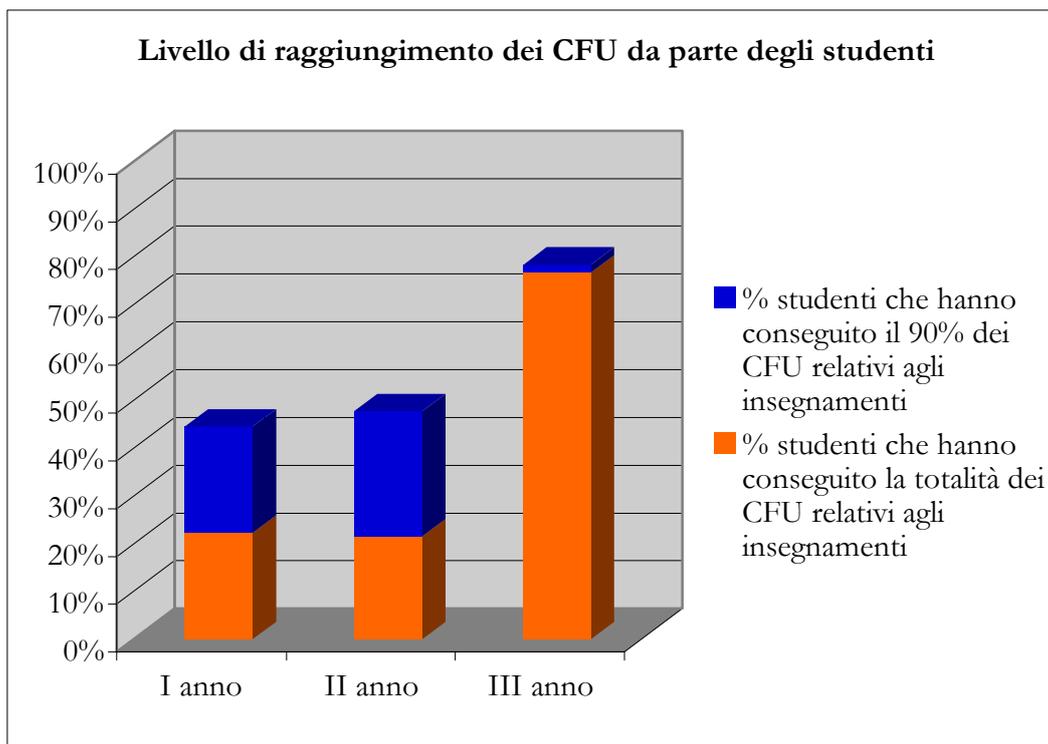
Per fornire un quadro maggiormente analitico, l’indagine è stata svolta distinguendo i risultati conseguiti, nell’anno accademico 2010/2011, dagli studenti frequentanti rispettivamente il I, il II e il III anno del Corso di Laurea. La tabella e il grafico successivi evidenziano che, nel corso dell’anno accademico 2010/2011, quasi la metà degli studenti frequentanti il I anno di corso ha conseguito la totalità o la quasi totalità (90%) dei crediti formativi relativi agli insegnamenti attivati; la percentuale si incrementa se si prende in esame la performance degli studenti frequentanti il II anno di corso, per superare il 78% degli studenti frequentanti il III anno di corso. I dati rilevati testimoniano un buon grado di efficienza del processo di istruzione accademica, in grado di consentire agli studenti di conseguire il titolo nella durata legale del Corso di Studi.

Si precisa che il conteggio dei CFU conseguiti è stato effettuato considerando la sessione straordinaria di esami dell’anno accademico 2010/2011, tenutasi nei primi mesi del 2012.

Tabella 17 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea – A.A. 2010/2011

Corso di Laurea	% studenti che hanno conseguito la totalità dei CFU relativi agli insegnamenti	% studenti che hanno conseguito il 90% dei CFU relativi agli insegnamenti	Totale
I anno	22,22%	22,22%	44,44%
II anno	21,53%	26,15%	47,68%
III anno	76,66%	1,66%	78,32%

Grafico 11 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea – A.A. 2010/2011

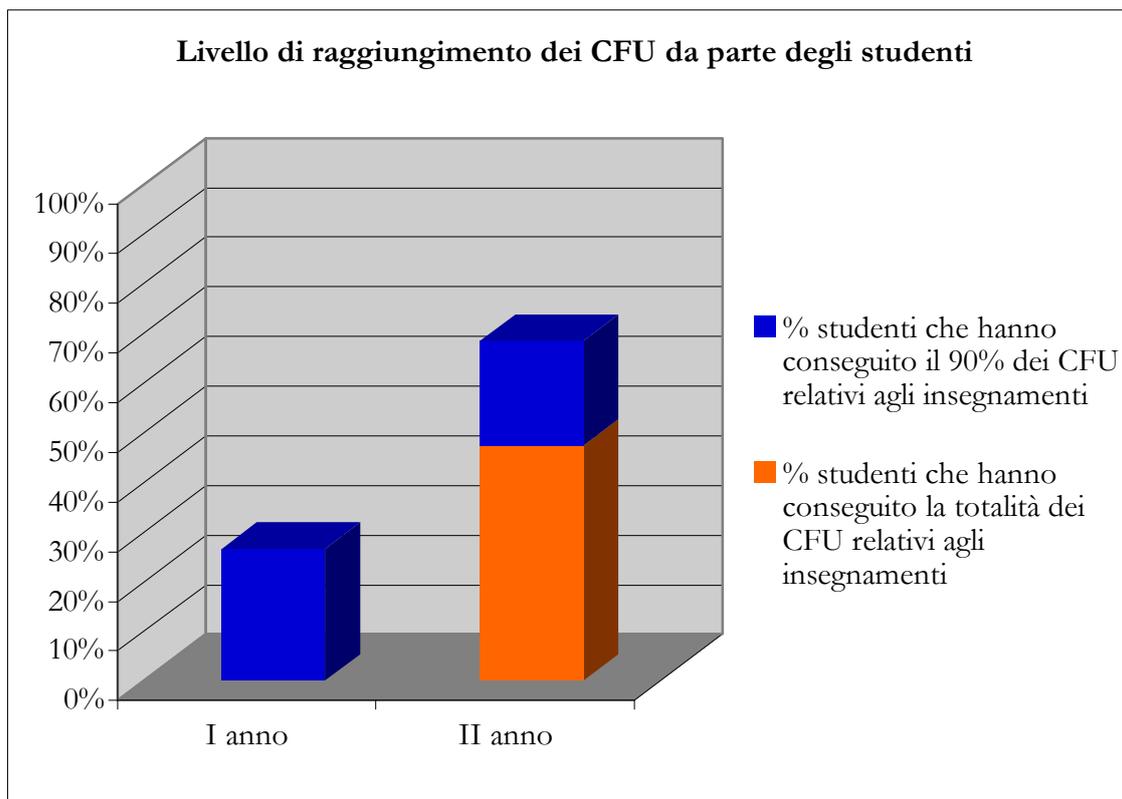


Per quanto riguarda il Corso di Laurea Magistrale, il livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti è evidenziato nel prospetto che segue.

Tabella 18 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea Magistrale – A.A. 2010/2011

Corso di Laurea Specialistica/Magistrale	% studenti che hanno conseguito la totalità dei CFU relativi agli insegnamenti	% studenti che hanno conseguito il 90% dei CFU relativi agli insegnamenti	Totale
I anno	0,00%	26,66%	26,66%
II anno	47,36%	21,05%	68,41%

Grafico 12 – Livello di raggiungimento dei CFU da parte degli studenti del Corso di Laurea Magistrale – A.A. 2010/2011



4.6 - Laureati del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale condizione occupazionale

Gli studenti laureati del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale, al 29/11/2011, sono evidenziati nella tabella che segue:

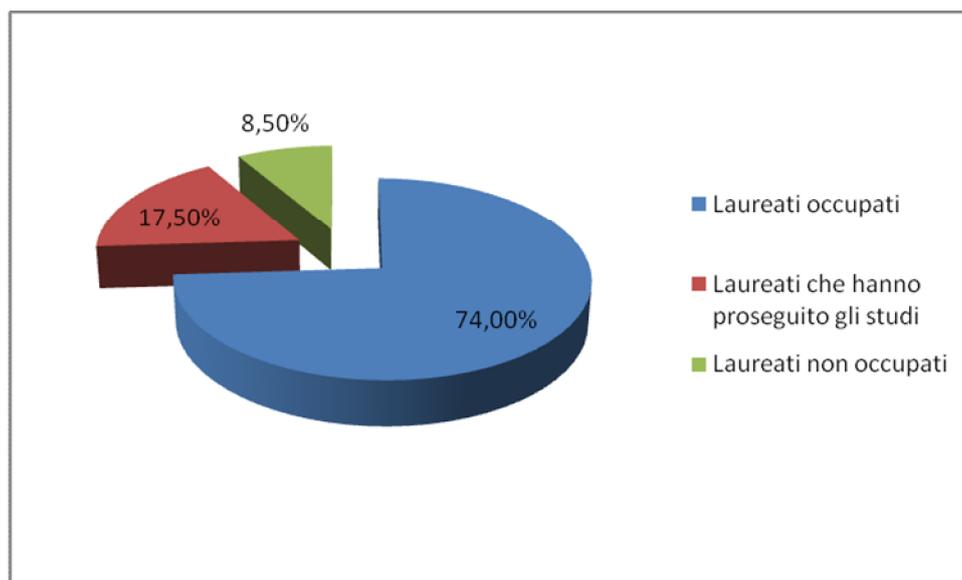
Laureati presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	N.
Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche	226
Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico	34
Totale laureati	260

Il gastronomo, terminato il suo iter formativo, sarà preparato per affiancare chi coltiva, cucina, distribuisce, vende, promuove, per coordinare la sua attività, senza sostituirsi a esso, per fare meglio, con maggior profitto, e insieme.

Il laureato conosce il processo produttivo degli alimenti dalle sue origini, con particolare attenzione alle sue implicazioni ambientali e alla sua sostenibilità, alle trasformazioni industriali; ha elaborato competenze nell'ambito dell'esercizio di una professione legata alla conoscenza del turismo enogastronomico, del marketing dei prodotti di qualità e della promozione e tutela dei beni alimentari

legati al territorio. Di seguito si riporta la rappresentazione grafica della condizione occupazionale dei laureati del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale dell'Ateneo.

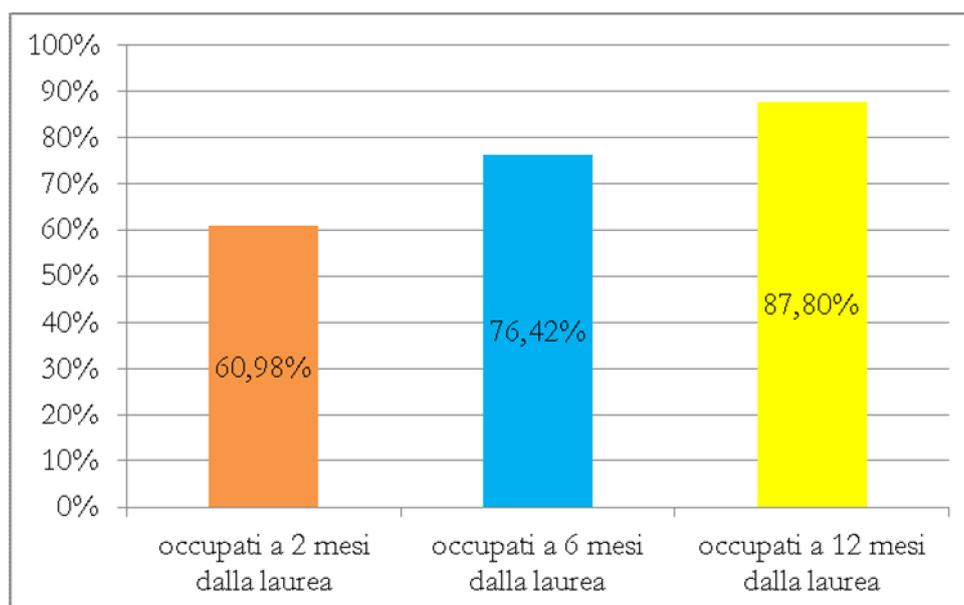
- Condizione occupazionale¹:
 - il 74,00% dei laureati ha trovato collocazione nel mondo del lavoro;
 - il 17,50% dei laureati ha proseguito gli studi presso un altro Ateneo.
 - l'8,50% dei laureati non ha trovato occupazione.



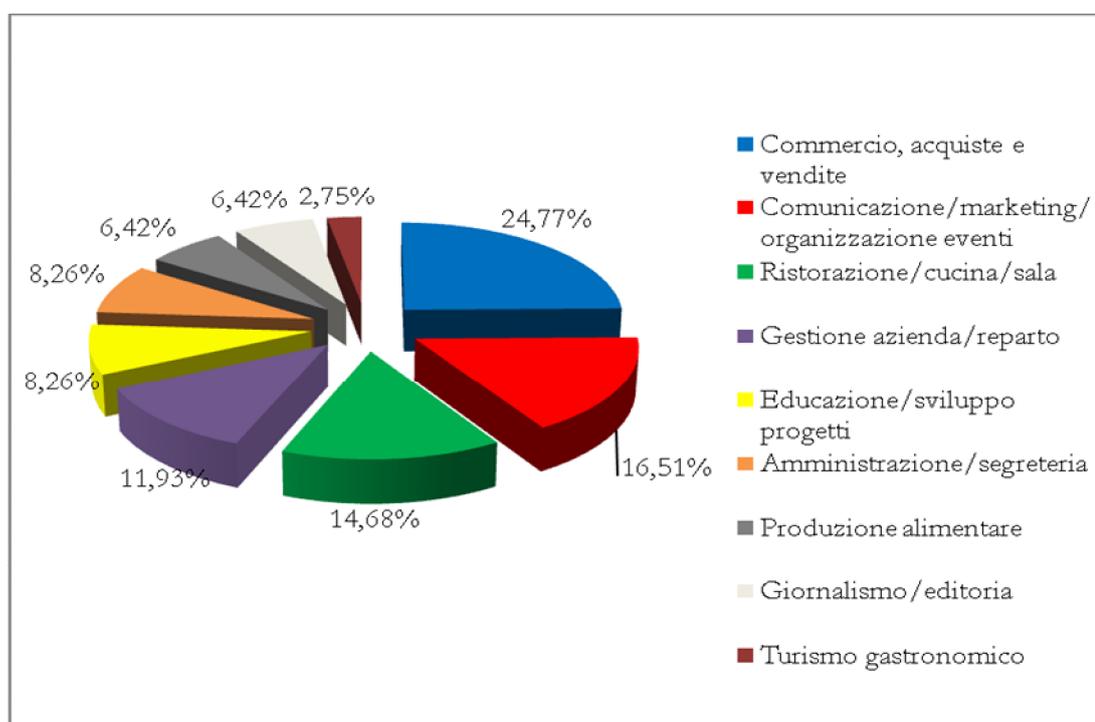
- Tempo entro cui i laureati dell'Ateneo, avendo deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, hanno trovato un'occupazione²:
 - il 60,98% dei laureati che ha deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, non iscrivendosi ad alcun Corso di Studio, ha trovato lavoro a 2 mesi dal conseguimento della laurea;
 - il 76,42% dei laureati che ha deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, non iscrivendosi ad alcun Corso di Studio, ha trovato lavoro a 6 mesi dal conseguimento della laurea;
 - l'87,80% dei laureati che ha deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, non iscrivendosi ad alcun Corso di Studio, ha trovato lavoro a 12 mesi dal conseguimento della laurea.

¹ I dati statistici rilevati si basano sui 148 laureati – di cui l'Ateneo dispone delle informazioni relative alla condizione di lavoro o di studio successiva al conseguimento del titolo di laurea – corrispondenti a 120 laureati triennali e a 28 laureati magistrali, che hanno deciso di inserirsi nel mondo del lavoro o hanno proseguito gli studi presso un Ateneo diverso da Unisg.

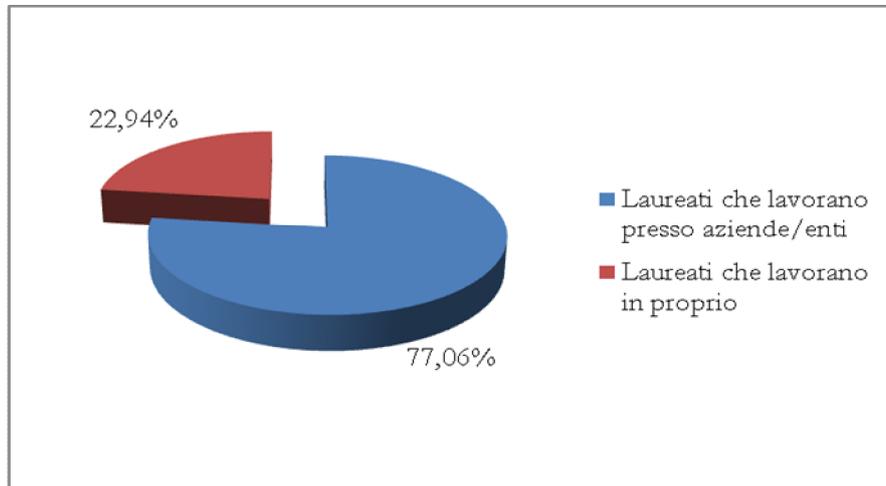
² Il **dato progressivo** esposto è rilevato sui 123 laureati – di cui l'Ateneo dispone delle informazioni relative alla condizione di lavoro o di studio successiva al conseguimento del titolo di laurea – corrispondenti a 96 laureati triennali e 27 laureati magistrali, che, non iscrivendosi ad altro corso di studi, hanno deciso di inserirsi nel mondo del lavoro.



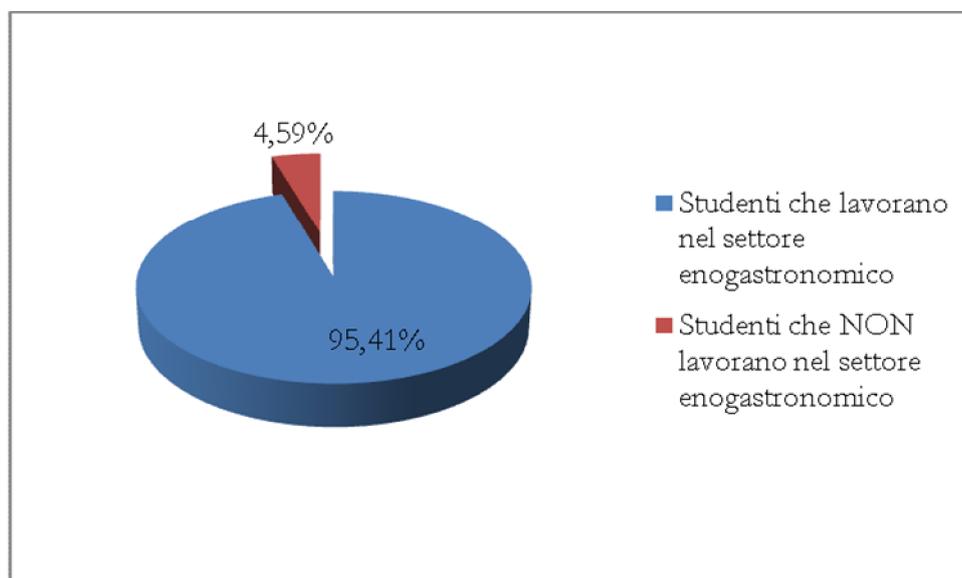
- Attività in cui i laureati dell'Ateneo sono occupati:
 - Commercio, acquisto, vendite: 24,77%
 - Comunicazione, marketing, organizzazione di eventi: 16,51%
 - Ristorazione, cucina, sala: 14,68%
 - Gestione aziendale: 11,93%
 - Educazione, sviluppo progetti: 8,26%
 - Amministrazione, segreteria: 8,26%
 - Produzione alimentare: 6,42%
 - Giornalismo, editoria: 6,42%
 - Turismo gastronomico: 2,75%



- Tasso di imprenditorialità dei nostri laureati occupati:
 - il 22,94% dei laureati ha avviato un'attività imprenditoriale;
 - il 77,06% dei laureati ha trovato occupazione presso aziende ed enti.



- Laureati occupati nel settore enogastronomico:
 - laureati occupati nel settore dell'enogastronomia: 95,41%
 - laureati non occupati nel settore dell'enogastronomia: 4,59%



4.7 – Composizione del corpo docente: docenti di ruolo e docenti a contratto

Nel settimo anno accademico di attività, il numero dei docenti di ruolo dell'Università, ad inizio anno accademico era pari a nove, incrementandosi poi nel corso dell'anno di un'ulteriore ricercatore, suddivisi secondo quanto specificato nella tabella che segue:

Tabella 19 – Composizione organico docenti di ruolo

Docenti di ruolo	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
I fascia	0	0	2	2	2	2	2
II fascia	1	1	0	1	2	2	3
Ricercatori	0	0	3	4	5	5	5
Totali	1	1	5	7	9	9	10

Oltre ai docenti di ruolo, si segnala la presenza all'interno del corpo docente di tre ricercatori a tempo determinato, selezionati a seguito di espletamento di procedure di valutazione comparativa, secondo quanto stabilito da apposito regolamento adottato dall'Ateneo.

Analogamente a quanto già rilevato in sede di elaborazione delle precedenti Relazioni annuali, anche nella presente Relazione il Nucleo constata che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha provveduto alla copertura dei 21 insegnamenti dei tre anni di corso, assegnando i 33 moduli di cui si compongono gli insegnamenti, ricorrendo alla docenza a contratto.

Com'è noto, l'articolo 25 del DPR 11 luglio 1980, n. 382, ripreso dall'art. 1 del Decreto del MIUR 21 maggio 1998, n. 242, prevede che le Università, per sopperire a particolari e motivate esigenze didattiche, possano stipulare, con studiosi ed esperti di comprovata qualificazione professionale e scientifica non dipendenti da università italiane, contratti di diritto privato per l'insegnamento nei corsi di diploma universitario, di laurea e di specializzazione ovvero per lo svolgimento di attività didattiche integrative. Va aggiunto che, per le Università non statali, l'art. 29 del DPR 382/1980 prevede che queste ultime possano avvalersi di professori a contratto oltre i limiti fissati per le Università statali, conferendo l'incarico di insegnamento anche a professori provenienti da Università statali.

Nella tabella che segue è riportato il numero di docenti, di ruolo e a contratto, chiamati a coprire i moduli di insegnamento di cui sopra.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Tabella 20 – Personale docente A.A. 2010/2011 – I, II e III anno del Corso di Laurea

N.	Insegnamenti CdL	Moduli	N. docenti
1	Abilità informatiche	1	1
2	Alimentazione e nutrizione umana	1	1
3	Analisi sensoriale	1	1
4	Antropologia culturale	1	1
5	Biologia	2	2
6	Economia e diritto agroalimentare	3	3
7	Filosofia e semiotica dell'alimentazione	2	2
8	Fisiologia umana e basi molecolari del gusto	2	2
9	Geografia e turismo	1	1
10	Informatica e statistica	2	2
11	Lingua inglese	2	2
12	Lingua italiana per stranieri	2	2
13	Microbiologia degli alimenti	1	1
14	Produzioni agroalimentari	2	2
15	Scienze molecolari	1	1
16	Sistemi e tecnologie di ristorazione	1	1
17	Sociologia dell'ambiente e del territorio	1	1
18	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	2	4
19	Storia della cucina e del vino	2	2
20	Tecnologie alimentari	2	1
21	Viticultura e enologia	2	3
	Totale	34	36

Dei 33 docenti a cui sono affidati gli insegnamenti del Corso di Laurea, 21 sono appartenenti ai ruoli accademici, mentre i restanti 12 sono studiosi, esperti o ricercatori presso centri di ricerca, non appartenenti ai ruoli accademici, come evidenziato nella tabella che segue.

Tabella 21 – Docenti accademici e esterni ai ruoli accademici – Corso di Laurea

Docenti accademici	21
Docenti non accademici	12
Totale docenti	33

Prendendo ora in esame il Corso di Laurea Magistrale, si rileva che i 16 insegnamenti sono composti da 26 moduli, assegnati ai docenti secondo la ripartizione illustrata nella tabella che segue.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Tabella 22 – Personale docente A.A. 2010/2011 – Corso di Laurea Magistrale

N.	Insegnamenti LM	Moduli	N. docenti
1	Cultura gastronomica	2	2
2	Ecologia della comunicazione	1	1
3	Economia e diritto	3	4
4	Etica dell'alimentazione	1	1
5	Etica, sociologia e tradizione	3	3
6	Geografia	2	1
7	Laboratorio di casi di comunicazione istituzionale	1	2
8	Laboratorio di comunicazione scritta e verbale	1	2
9	Laboratorio di tecnica legislativa	1	1
10	Laboratorio di tecnologie per la comunicazione multimediale	1	2
11	Management e comunicazione	2	3
12	Organizzazioni internazionali	1	1
13	Regolamentazione delle filiere produttive tipiche	1	1
14	Scienze e tecnologie alimentari	3	4
15	Storia dei prodotti tipici	2	2
16	Storia delle culture alimentari	1	1
	Totale	26	31

Occorre precisare che quattro dei moduli attivati nel Corso di Laurea Magistrale sono seguiti dagli studenti iscritti al secondo anno presso l'Università statunitense del New Hampshire, con la quale l'Ateneo ha stipulato una convenzione.

Dei 20 docenti a cui sono affidati i moduli attivati in Ateneo, 4 sono docenti esterni ai ruoli accademici, come evidenziato dalla tabella che segue.

Tabella 23 – Docenti accademici e esterni ai ruoli accademici – Corso di Laurea Magistrale

Docenti accademici	16
Docenti non accademici	4
Totale docenti	20

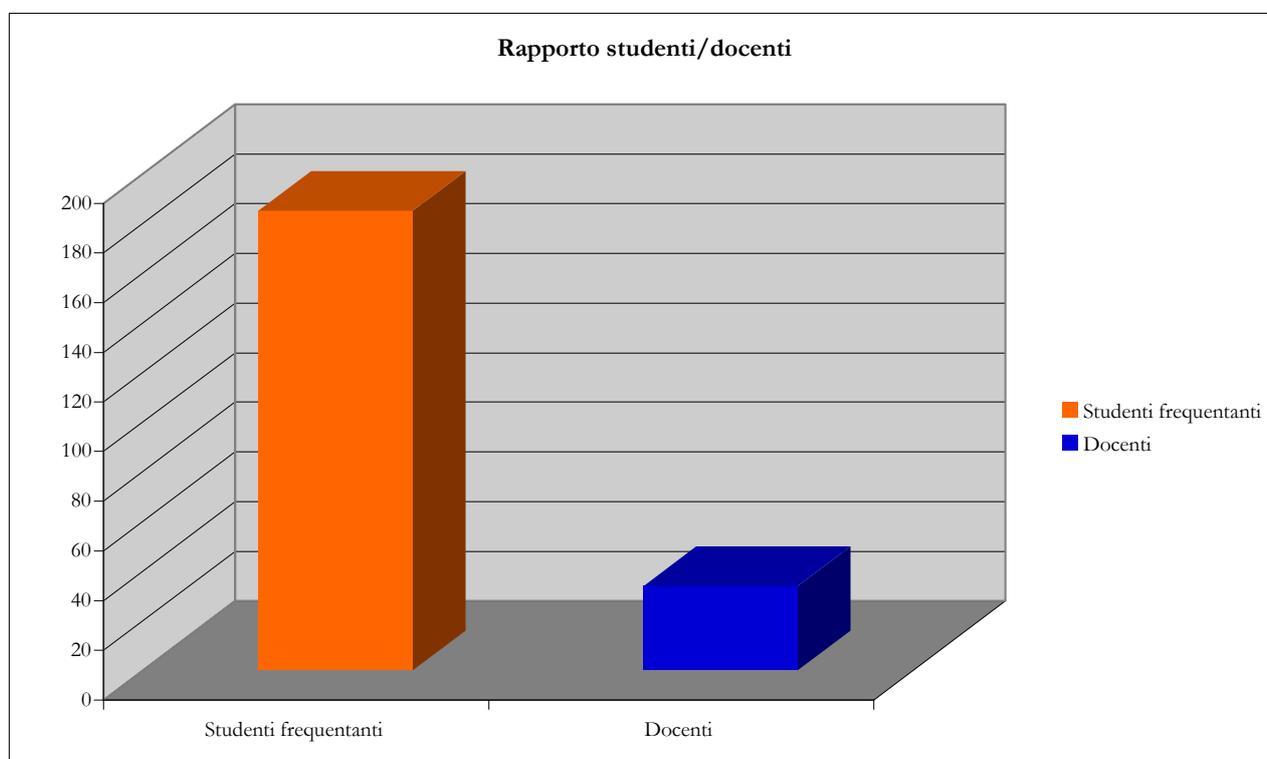
4.8 – Rapporto tra numero di docenti e numero di studenti

Analizzando il rapporto esistente tra gli studenti frequentanti i tre anni del Corso di Laurea e il corpo docente, si rileva la presenza di un docente quasi ogni cinque studenti.

Il valore rilevato trova giustificazione nell'organizzazione stessa dell'Ateneo; il numero programmato di studenti, fissato per il Corso di Laurea a 75 unità, costituisce un elemento a favore di un rapporto particolarmente positivo tra numero di studenti e numero di docenti.

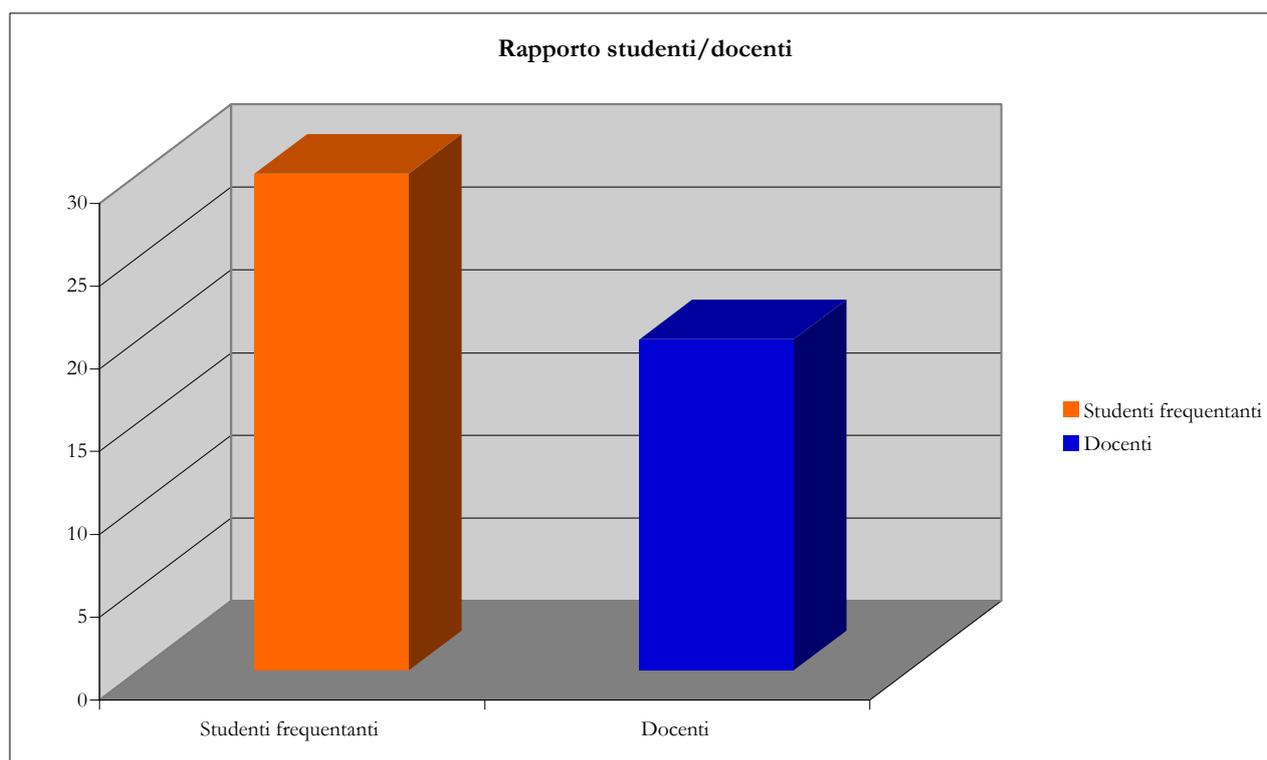
Il grafico che segue evidenzia il dato appena rilevato, considerando la totalità dei 185 studenti frequentanti nell'anno accademico 2010/2011 il Corso di Laurea e i 33 docenti, di ruolo e a contratto, chiamati a coprire i vari moduli relativi agli insegnamenti attivati.

Grafico 13 – Rapporto studenti/docenti – Corso di Laurea



Per quanto concerne il Corso di Laurea Magistrale, il grafico che segue raffigura il dato relativo al rapporto tra i 30 studenti frequentanti i due anni del Corso di Laurea Magistrale e i 20 docenti a cui sono affidati i moduli degli insegnamenti attivati.

Grafico 14 – Rapporto studenti/docenti – Corso di Laurea Magistrale



4.9 – Il personale tecnico-amministrativo

Il dato del personale tecnico-amministrativo impegnato in Ateneo, aggiornato al 31 dicembre 2010, è riportato nella tabella che segue.

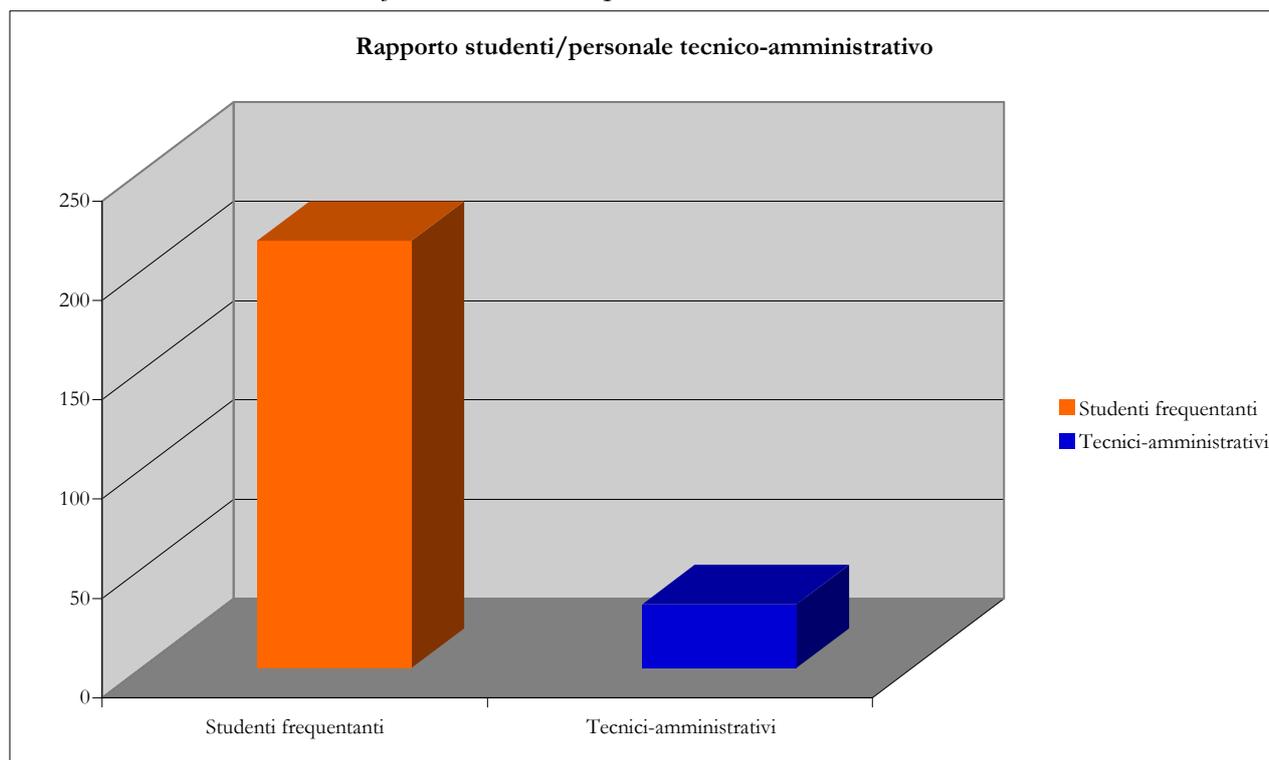
Tabella 24 – Personale tecnico-amministrativo (31/12/2011)

	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Totale
Personale tecnico-amministrativo	23	9	32

Dal prospetto si individua che, considerando i 215 studenti frequentanti i due Corsi di Studio, il rapporto tra studenti e personale tecnico-amministrativo è di un tecnico-amministrativo ogni 7 studenti circa.

Il dato, sicuramente in grado di dimostrare l'incidenza del costo del personale sul complesso delle voci di bilancio, rispecchia l'organizzazione dell'attività didattica dell'Ateneo, nell'ambito della quale rivestono importanza i viaggi didattici, di cui si dirà diffusamente più avanti. In questo contesto, interessa rilevare che la complessa attività di organizzazione e gestione di questi viaggi, ai quali prendono parte tutti gli studenti del Corso di Laurea, impegna uno staff composto da ben otto persone.

Grafico 15 – Studenti e personale tecnico-amministrativo



4.10 – Le strutture per lo svolgimento dell’attività didattica

Per completare il quadro inerente l’attività didattica dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, il Nucleo ritiene opportuno dedicare un capitolo della presente Relazione annuale alle strutture messe a disposizione degli studenti dall’Ateneo per lo svolgimento dell’attività didattica.

Nel corso del primo anno accademico, il fabbisogno di aule destinate alla didattica era soddisfatto dai locali disponibili presso la sede dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Si tratta, in particolare, di un’ala del complesso immobiliare denominato “Agenzia di Pollenzo”, costituita da una superficie, all’epoca, di circa 2.100 mq., per gran parte destinata alle esigenze della didattica. All’interno di questa struttura erano state messe a disposizione degli studenti cinque aule, quattro delle quali aventi una capienza di 20 posti ciascuna e una capace di ospitare 75 studenti; pur trattandosi di una sistemazione transitoria, all’apertura del primo anno accademico, l’Università era in grado di assicurare ai propri studenti un numero di aule e di posti sufficienti al regolare svolgimento delle lezioni previste dal calendario didattico, unitamente a una biblioteca.

Il complesso immobiliare “Agenzia di Pollenzo” è di proprietà dell’Agenzia di Pollenzo Spa, società a capitale misto pubblico e privato, con la quale l’Università ha stipulato un contratto di locazione. Tra gli enti pubblici, sono soci dell’Agenzia di Pollenzo il Ministero delle Politiche Agricole,

Alimentari e Forestali, la Provincia di Cuneo, alcuni Comuni del territorio; si cita, inoltre, il socio Finpiemonte Partecipazioni Spa, società mista, a prevalente capitale della Regione Piemonte, con la missione di sostenere lo sviluppo economico del territorio, agendo come finanziaria di investimento.

Tuttavia, era evidente che gli spazi riservati alla didattica non sarebbero stati sufficienti, con l'attivazione del II e successivamente del III anno di corso e il conseguente arrivo di un maggior numero di studenti, ad accogliere le attività didattiche e di ricerca.

Sin dal primo anno accademico di attività, pertanto, l'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, ente promotore dell'Università, si era attivata per reperire una struttura nella quale ospitare aule, laboratori e uffici riservati al corpo docente. L'Associazione aveva, quindi, provveduto all'individuazione e alla conseguente acquisizione di una porzione, pari a mq. 1.400, del complesso immobiliare noto come "Cascina Albertina", i cui lavori di ristrutturazione sono terminati alla fine dell'estate del 2005, in tempo per l'apertura del secondo anno accademico. A decorrere dall'anno accademico 2005/2006, la maggior parte dell'attività didattica dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è ospitata presso le aule della cosiddetta "Cascina Albertina", mentre presso i locali dell'"Agenzia di Pollenzo" sono stati ubicati gli uffici amministrativi dell'Università. L'Università ha occupato i locali della "Cascina Albertina", di proprietà dell'Associazione, a titolo di comodato fino a novembre 2008, quando, a seguito del perfezionamento della donazione modale da parte dell'Associazione, l'Ateneo ne ha acquisito la proprietà.

L'operazione di donazione modale è stata realizzata in quanto nel corso del 2007 l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata formalmente inserita tra gli Atenei piemontesi, beneficiari della Legge Regionale 18 novembre 1999, n. 29 "Interventi per l'Università ed il Diritto allo studio universitario". In base a questa legge l'Ateneo ha beneficiato dello stanziamento da parte della Regione Piemonte, per il biennio 2007-2008, di un finanziamento pari alla somma di 1,5 milioni di euro, condizionato all'acquisizione della proprietà degli spazi dedicati alla didattica.

Al fine di consentire all'Università di beneficiare dell'erogazione da parte della Regione Piemonte del finanziamento di cui alla L.R. 29/1999, gli organi di governo dell'Ateneo hanno deliberato l'accettazione della donazione modale, da parte dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche a favore dell'Università, degli spazi presenti nella porzione della Cascina Albertina in cui viene svolta l'attività didattica, dei relativi arredi, impianti, attrezzature e infrastrutture, anch'essi tutti strumentali all'attività didattica, e l'accollo, sempre da parte dell'Università, del relativo mutuo bancario e di altri debiti finanziari, per l'importo complessivo di 4.010.000 euro, di cui 2.937.609 euro quale mutuo ipotecario sull'immobile stipulato con la banca Intesa San Paolo e 1.072.391, quale finanziamento concesso dall'Agenzia di Pollenzo Spa. In tal modo, l'Ateneo ha conseguito l'obiettivo di disporre della proprietà della propria sede didattica.

Dall'a.a. 2009/2010, presso la "Cascina Albertina", oltre a due aule da 70 posti ciascuna e

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

all'Aula Magna da 148 posti, a un'aula da 35 posti, si trovano il laboratorio di analisi sensoriale da 25 postazioni, il laboratorio di comunicazione da 22 postazioni, la Segreteria Studenti, la Segreteria Didattica e uffici e sale riservate a docenti e ricercatori.

Nella tabella che segue, sono elencate le aule nelle quali, nell'anno accademico 2010/2011, è ospitata l'attività didattica dell'Ateneo.

Tabella 25 – Le aule dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

N. aula	N. posti	Unità immobiliare
1	25	Agenzia di Pollenzo
2	30	Agenzia di Pollenzo
3	30	Agenzia di Pollenzo
4	35	Cascina Albertina
Aula 'Miroglio'	70	Cascina Albertina
6	70	Cascina Albertina
Aula magna	148	Cascina Albertina
Laboratorio di analisi sensoriale	25	Cascina Albertina
Laboratorio di comunicazione	22	Cascina Albertina
Totale posti	455	

Il Nucleo di Valutazione ha rilevato che, ai fini della didattica frontale impartita agli studenti e che qui interessa in modo particolare per la determinazione della fruibilità di *posti aula* per studente, in realtà, le aule effettivamente e abitualmente destinate ad accogliere le lezioni tenute dai docenti titolari dei corsi sono l'aula 'Miroglio' e l'aula numero 6, di 70 posti ciascuna e perfettamente in grado di ospitare gli studenti di ciascuno di due dei tre anni di corso, e l'aula magna, ampiamente sufficiente ad accogliere gli studenti dell'anno di corso non ospitato in una delle aule precedenti. Le restanti aule di minore capienza sono, invece, utilizzate per ospitare il Corso di Laurea Magistrale, i seminari, le conferenze e i corsi di Lingua inglese o Lingua italiana per stranieri, previsti dal piano di studi.

Dall'esame dei valori sopra esposti, si rileva che, considerando il totale dei 455 posti a sedere disponibile nell'insieme delle aule messe a disposizione degli studenti e il numero di circa 215 studenti frequentanti i due Corsi di Studio attivati, la fruibilità di posti aula per studente è nettamente superiore alle 25 ore settimanali indicate come obiettivo dal documento 19/05 del CNVSU. La ragione di un rapporto così alto è da ricercare nel numero non elevato di studenti iscritti presso l'Ateneo; si ricorda, al riguardo, che l'utenza sostenibile è stata fissata a 75 studenti per il Corso di Laurea e a 40 studenti per il Corso di Laurea Magistrale e le strutture messe a disposizione dall'Università sono state appositamente concepite per garantire agli studenti una partecipazione all'attività didattica di elevato livello qualitativo;

si ricorda, inoltre, che agli studenti dell'Ateneo è richiesta la frequenza obbligatoria alle lezioni.

A conclusione di questa parte dedicata alle strutture dell'Università, meritano un cenno ulteriore il laboratorio di analisi sensoriale e il laboratorio di comunicazione, di cui si è detto qui sopra.

Il laboratorio di analisi sensoriale è composto da 25 postazioni informatiche, nel quale gli studenti, servendosi di un software dedicato, sono in grado di valutare gli attributi sensoriali degli alimenti, ricorrendo a parametri sensoriali e a strumenti statistici; si tratta di un approccio scientifico ai prodotti alimentari nuovo e originale, grazie al quale gli studenti si accostano alle principali tipologie alimentari ed enologiche attraverso lezioni-laboratorio tenute da docenti specializzati in analisi sensoriale. La valutazione sensoriale rientra nel piano di studi, in quanto disciplina scientifica utilizzata per misurare, analizzare e interpretare le risposte ai prodotti percepibili per il tramite dei cinque sensi.

Il laboratorio di comunicazione, di recente realizzazione e rivolto principalmente agli studenti del Corso di Laurea Magistrale, fornisce agli studenti gli strumenti per sperimentare tecniche di confezionamento e divulgazione dell'informazione. L'attività di studio e ricerca svolta all'interno del laboratorio di comunicazione si concentra tanto sull'elaborazione e sullo studio di oggetti e mezzi di comunicazione, quanto sulla ricezione dei fruitori o l'agire degli utenti di un servizio, tenendo conto che oggi è sempre più chiaro che alle strategie di produzione di comunicazione corrispondono delle tattiche di consumo (non a caso si parla di *consumo produttivo*). Gli obiettivi che l'Università si è posta con la realizzazione di un laboratorio di comunicazione sono avere uno spazio dove poter studiare come si comunica, con quali strategie, con quale strumentazione tecnica e con quali processi di “confezione” dell'informazione, avere accesso a strumentazione audiovisiva per attività di documentazione e realizzazione di filmati, training di utilizzo di programmi di trattamento intelligente di dati, fruizione critica di prodotti multimediali risalendo alla elaborazione e organizzazione dei contenuti, produzione di progetti di comunicazione interna all'Università, costituzione di una propria banca dati tematica in grado di assurgere a *pannello mobile* delle attività stratificate nel tempo, dove ogni cassetto di ricerche pregresse rimane aperto per articolarsi con le iniziative di altri studenti e docenti.

5. Il sistema di valutazione della didattica del Corso di Laurea

5.1 – Premessa

Ai fini dell'adempimento dei compiti propri, per il Nucleo di Valutazione è essenziale conoscere le opinioni degli studenti frequentanti sulla docenza, sull'organizzazione e sulle strutture messe a loro disposizione dall'Università, al fine di individuare i fattori che facilitano od ostacolano l'apprendimento da parte degli studenti stessi, sia in termini di svolgimento dell'attività didattica sia con riguardo alle condizioni logistiche in cui la stessa si svolge.

L'indagine sulla soddisfazione degli studenti si è svolta mediante la distribuzione dei questionari. Il confronto che deriva dall'adozione di questionari comparabili fa emergere punti di forza e di debolezza.

Come già si è avuto modo di considerare in occasione della stesura di precedenti relazioni, anche in questa sede si vuole riaffermare il principio che l'indagine sulla soddisfazione degli studenti ha una connotazione e una finalità *microsystemica*, nel senso che agli studenti vengono richiesti giudizi su corsi specifici per fornire elementi utili principalmente al docente nella messa a punto della propria prestazione didattica.

Il passaggio, utilizzando gli stessi dati, a un'analisi *macrosistemica* sulla qualità complessiva dell'offerta formativa è, quindi, un'aggregazione piuttosto forzata di elementi fortemente specifici a cui si attribuisce una valenza che esula dall'effettivo oggetto su cui lo studente viene interrogato. Almeno in termini esplorativi, risulta quindi opportuno verificare quale coerenza tali indicazioni presentano con quelle ricavabili da un'indagine in cui lo studente è chiamato direttamente ed esplicitamente a valutare il percorso formativo complessivo propostogli. In altre parole, se il giudizio formulato dagli studenti sulla qualità della didattica di un particolare insegnamento è fortemente critico, il dato, se “spalmato” a livello di facoltà, rischia di perdere consistenza; ecco, pertanto, la necessità di mantenere un'analisi delle valutazioni raccolte quanto più possibile legata ai singoli insegnamenti, dalle quali sono scaturite. Solo evitando di perdere di vista il particolare sarà possibile mettere in atto le misure necessarie a intervenire sugli aspetti critici, avendo quale fine costante il miglioramento delle *performance*.

5.2 – Metodologia e strumento della rilevazione

Di fronte al problema di come procedere alla misurazione, si è scelto di concentrare l'attenzione sulla “soddisfazione” dei vari portatori di interessi all'interno dell'Ateneo, in particolar modo gli studenti, avendo sempre presente che le misure sono la premessa necessaria per avviare consapevoli processi di miglioramento continuo e per verificare il rispetto degli obiettivi che un'organizzazione si è data.

Analogamente a quanto verificatosi nel precedente anno accademico, la rilevazione effettuata

nel corso dell'anno accademico 2010/2011 sulle opinioni degli studenti frequentanti in merito alle attività didattiche istituzionali, vale a dire sul Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e sul Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico, si è fondata essenzialmente su un questionario somministrato in versione cartacea.

Per l'anno accademico 2010/2011 l'ufficio di supporto del Nucleo ha proceduto alla distribuzione dei questionari in periodi diversi, coincidenti con la periodica fine di gruppi di corsi.

Sulla base di quanto appena detto, ne risulta che anche quest'anno il Nucleo ha scelto di sondare l'opinione degli studenti sulla qualità della didattica per la totalità degli insegnamenti di ciascun anno di corso, senza ricorrere a campionature. Con questo, si vuole fornire agli organi di governo dell'Ateneo una fotografia quanto più possibile dettagliata della percezione che gli studenti hanno della qualità della didattica loro impartita.

Successivamente all'elaborazione delle risposte ai questionari, viene 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.

L'obiettivo che il Nucleo di Valutazione si pone è far sì che gli strumenti di rilevazione siano sempre più adatti a rilevare i vari aspetti dei fenomeni indagati, prestando la massima attenzione alle metodologie seguite per la raccolta dei giudizi degli studenti, per stimolare il loro interesse a rispondere e per agevolare i relativi adempimenti operativi.

Appare evidente che, per espletare le proprie funzioni, il Nucleo di Valutazione deve necessariamente coinvolgere tutte le componenti costituenti la realtà dell'Università, senza il cui essenziale contributo sarebbe vana ogni indagine e impraticabile qualunque tentativo di miglioramento del servizio prestato.

Sulla base dell'esperienza acquisita sino ad oggi, il Nucleo di Valutazione ha sperimentato quanto sia determinante la collaborazione di tutte le unità coinvolte nel processo di valutazione, coinvolgendo le stesse unità sia preventivamente che sui risultati scaturiti dalle indagini. In un sistema complesso quale quello universitario, queste azioni di coinvolgimento costituiscono la base imprescindibile per un monitoraggio e un miglioramento efficace e condiviso del sistema.

L'obiettivo che si intende perseguire è che tutti all'interno dell'Ateneo vedano nella valutazione una risorsa utilizzata non tanto per sanzionare quanto per sostenere l'azione responsabile nei processi di autonomia, per fornire supporto adeguato alla *governance* dell'Università, per progettare interventi correttivi e migliorativi, in definitiva per soddisfare gli obiettivi della collettività e degli studenti nel miglior modo possibile e con i minori costi. Com'è noto, ogni valutazione è efficace nella misura in cui è condivisa. Di qui la speciale attenzione posta dal Nucleo di Valutazione alle modalità di comunicazione dei risultati del lavoro e al coinvolgimento degli organi di governo.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Anche per la rilevazione dell'anno accademico 2010/2011 il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha adottato, per il proprio questionario, l'insieme minimo di 15 domande per la valutazione della didattica da parte degli studenti frequentanti, suggerito dal Comitato Nazionale per la Valutazione del Sistema Universitario nel Documento 09/2002, che tiene conto di aspetti quali la congruità dei programmi con il materiale didattico, il carico di studio, l'efficacia della didattica, l'adeguatezza delle strutture e l'organizzazione nel suo complesso. Inoltre, è stata mantenuta la scala di risposta a quattro modalità, suggerite nello stesso documento.

Come già verificatosi nel corso del precedente anno accademico, è stato predisposto un questionario cartaceo per ogni singolo insegnamento, riprodotto qui di seguito.

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile? 2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?				
ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro? 4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati? 5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?				
ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?				

<p>7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?</p> <p>8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?</p> <p>9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?</p> <p>10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?</p> <p>11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?</p>	
---	--

INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
<p>12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)</p> <p>13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?</p>				

INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive	
	Decisamente NO	Più NO che sì	Più SI che no	Decisamente SI
<p>14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)</p> <p>15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?</p>				

5.3 – Il grado di copertura dell'indagine

L'anno accademico 2010/2011 ha visto realizzarsi la rilevazione dell'opinione sulla didattica da parte degli studenti frequentanti il Corso di Laurea e il Corso di Laurea Magistrale.

Servendosi dei dati raccolti in occasione delle precedenti rilevazioni, è possibile individuare il *trend* che i vari aspetti della didattica oggetto di indagine hanno assunto nel corso degli anni.

Per quanto riguarda la rilevazione riguardante i due Corsi di Studio attivati presso l'Ateneo, a seguito della compilazione da parte degli studenti, i questionari raccolti ed elaborati per l'anno accademico 2010/2011 ammontano a 1783, distribuiti tra i vari insegnamenti dei tre anni del Corso di Laurea e dei due anni del Corso di Laurea Magistrale.

Per quanto riguarda il Corso di Laurea i questionari raccolti ed elaborati per gli studenti del primo anno di corso sono stati 754; quelli raccolti ed elaborati per il secondo anno di corso 389; quelli raccolti ed elaborati per il terzo anno di corso 393.

Per quanto riguarda la distribuzione dei questionari agli studenti frequentanti il Corso di Laurea Magistrale, il totale dei questionari raccolti ed elaborati per il primo e secondo anno di corso sono stati 247.

5.4 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine

Terminata la fase di distribuzione dei questionari agli studenti, segue il conteggio delle risposte date dagli studenti rispondenti ai quindici quesiti di cui si compone ogni questionario.

I dati rilevati attraverso l'indagine condotta tramite i questionari sono sottoposti a elaborazioni statistiche e i relativi risultati sono riassunti in schede. Secondo la medesima procedura adottata nel corso delle precedenti rilevazioni, il Nucleo di Valutazione provvede a fornire copia delle suddette schede al Rettore, al quale vengono fornite informazioni dettagliate sulle risposte ai questionari, sia aggregate a livello di Facoltà sia dettagliate a livello di singolo insegnamento.

Nel contempo, ai docenti titolari di ciascun insegnamento viene consegnata la scheda statistica relativa al proprio insegnamento, unitamente alla scheda contenente i dati aggregati a livello di Facoltà, per dare loro modo di confrontare il livello delle *performance* personali rispetto al livello rilevato dalla Facoltà nel suo complesso; tutto questo nella convinzione che la finalità primaria dell'indagine sia quella di fornire un servizio e al tempo stesso uno stimolo ai singoli docenti per il riesame critico e consapevole della propria attività didattica.

Gli studenti sono portati a conoscenza degli esiti della rilevazione attraverso la pubblicazione sul sito dell'Università della presente relazione, contenente i *report* di sintesi dei risultati aggregati per Facoltà, relativi all'intero anno accademico.

Di fondamentale importanza è la comunicazione e la trasparenza con la quale gli studenti sono

portati a conoscenza delle iniziative conseguenti agli esiti delle risposte ai questionari, in ragione del fatto che gli studenti sono i destinatari dei provvedimenti presi per migliorare la qualità della didattica e sono i primi in grado di rilevarne gli effetti, senza dimenticare che il loro coinvolgimento è essenziale per mantenere vivo l'interesse nei confronti dello strumento di valutazione.

In tema di *follow up* delle rilevazioni e di utilizzo dei relativi risultati, si ricorda che il Rettore, coadiuvato dal Direttore Amministrativo, è chiamato a sollecitare e assumere interventi diretti per tutte le iniziative relative a singoli docenti o insegnamenti, così come per gli interventi di carattere più generale, destinati a investire il processo organizzativo e le modalità di gestione del sistema didattico nel suo complesso.

Sulla base dell'esperienza acquisita sino a oggi, il Nucleo di Valutazione constata che gli esiti della propria attività di valutazione sulla qualità della didattica sono tenuti in debita considerazione nel momento in cui gli organi di Ateneo sono chiamati a individuare i docenti con i quali coprire i diversi insegnamenti attivati nell'anno accademico.

Infine, un'ultima considerazione sulle schede statistiche predisposte dall'Ufficio di supporto al Nucleo di Valutazione. Si tratta di schede relative a ciascun insegnamento, nelle quali sono riassunti i risultati delle risposte date dagli studenti. È uno strumento, quest'ultimo, di facile lettura e di immediata interpretazione, facilmente consultabile da ogni docente interessato. Il Nucleo di Valutazione sottolinea che la valenza di questo supporto statistico è riconosciuta e innegabile solo fino a quando ci si sofferma sul singolo insegnamento oggetto di valutazione; nel momento in cui si tentano di aggregare le risposte date dagli studenti a livello di facoltà e ci si allontana dal singolo insegnamento, la lettura del dato aggregato sembra perdere di incisività e affidabilità; in altre parole, vengono meno quei caratteri di immediatezza e facilità di lettura sperimentati quando ci si concentra sul particolare.

5.5 – Gli esiti della rilevazione

Secondo quanto indicato dal CNVSU, il Nucleo ha realizzato un'analisi dei risultati delle rilevazioni operate nell'anno accademico 2010/2011 per gli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea e nel Corso di Laurea Magistrale, procedendo a quella aggregazione dei dati scaturiti dal giudizio dato dagli studenti sui singoli insegnamenti, aggregazione della quale si è diffusamente parlato nel paragrafo precedente.

E' stata elaborata una scheda, nella quale sono state riassunte le risposte date dagli studenti alle domande del questionario e aggregate a livello di Facoltà.

Si è considerato particolarmente interessante procedere a un raffronto dei risultati raccolti nei negli anni accademici precedenti per verificare l'andamento del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti nel corso del tempo e le *performance* dei vari parametri sui quali si è concentrata l'attività di monitoraggio.

5.5.1 – Corso di Laurea

Iniziando l'analisi dall'elaborazione delle risposte al questionario fornite dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2010/2011 il I anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, è stata prodotta la scheda che segue, nella quale sono state raccolte le risposte delle matricole; seguendo la medesima procedura messa in atto nel corso dei precedenti anni accademici, le risposte degli studenti sono state raggruppate in “risposte positive” e “risposte negative”, indicando per ciascuno dei quindici quesiti sia il valore assoluto sia il peso percentuale sul totale delle risposte.

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2010/2011 - I ANNO
N. dei questionari elaborati:	754

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	150	19,89%	595	78,91%	9	1,19%	754	100,00%
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	187	24,80%	559	74,14%	8	1,06%	754	100,00%
ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	139	18,44%	605	80,24%	10	1,33%	754	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	74	9,81%	666	88,33%	14	1,86%	754	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	80	10,61%	659	87,40%	15	1,99%	754	100,00%
ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	243	32,23%	501	66,45%	10	1,33%	754	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	223	29,58%	519	68,83%	12	1,59%	754	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	216	28,65%	524	69,50%	14	1,86%	754	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	162	21,49%	575	76,26%	17	2,25%	754	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	220	29,18%	516	68,44%	18	2,39%	754	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	248	32,89%	466	61,80%	40	5,31%	754	100,00%

INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	151	20,03%	585	77,59%	18	2,39%	754	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	157	20,82%	556	73,74%	41	5,44%	754	100,00%

INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	137	18,17%	600	79,58%	17	2,25%	754	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	226	29,97%	505	66,98%	23	3,05%	754	100,00%

I valori riportati nella scheda sono stati visualizzati nei grafici sottostanti, nei quali sono stati riportati rispettivamente i giudizi negativi e i giudizi positivi espressi dagli studenti, senza visualizzare le mancate risposte, di entità trascurabile ai fini della valutazione complessiva; dalla lettura del grafico, per alcune delle aree sottoposte al giudizio degli studenti, analogamente a quanto riscontrato nel precedente anno accademico, si continua a rilevare una leggera inversione di tendenza rispetto a quanto osservato in occasione delle precedenti rilevazioni, dove, per i primi anni di attività accademica, si era rilevato un costante progressivo decremento del numero di risposte negative date dagli studenti iscritti al I anno di corso, a cui si accompagnava parallelamente un incremento dei giudizi positivi. Consapevoli

dell'importanza che da parte delle matricole vi sia un'elevata percezione della qualità della didattica, presupposto essenziale per lo svolgimento di un proficuo percorso accademico, il Nucleo invita gli organi di governo dell'Ateneo a una riflessione in merito alle ragioni alla base di questo mutamento della percezione della qualità della didattica impartita, che, seppure di modesta entità, non va trascurato.

Grafico 20 – Confronto risposte negative matricole A.A. 04/05 – 05/06 – 06/07 – 07/08 – 08/09 – 09/10 – 10/11

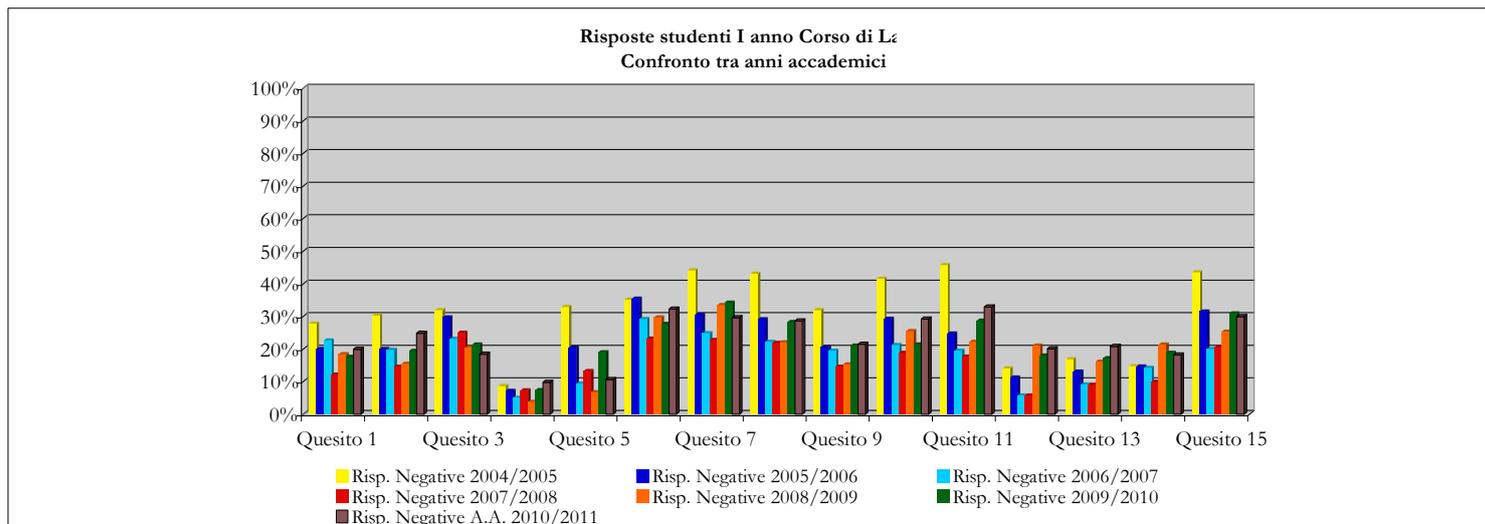
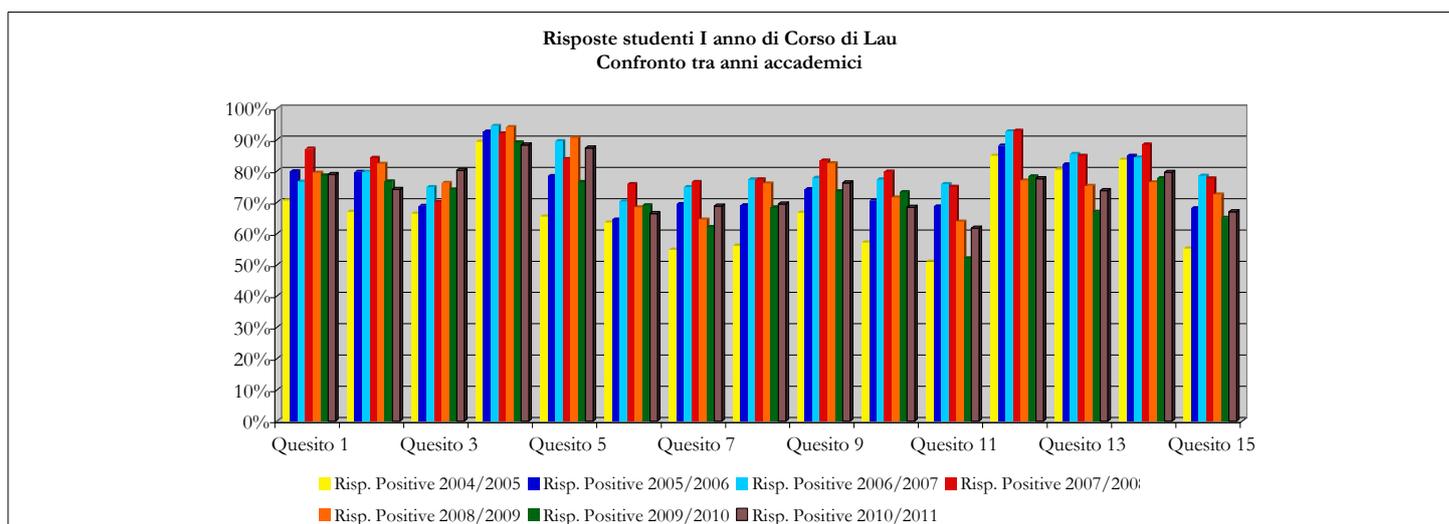


Grafico 21 - Confronto risposte positive matricole A.A. 04/05 – 05/06 – 06/07 – 07/08 – 08/09 – 09/10 – 10/11



Analogamente a quanto fatto per il I anno di corso, si procede ora con il II e il III anno di corso, prima di passare al raggruppamento dei dati a livello di Facoltà.

In particolare, nella scheda che segue, sono raccolte le risposte date dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2010/2011 il II anno del Corso di Laurea.

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2010/2011 - II ANNO
N. dei questionari elaborati:	389

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	79	20,31%	305	78,41%	5	1,29%	389	100,00%
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	79	20,31%	307	78,92%	3	0,77%	389	100,00%

ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	40	10,28%	348	89,46%	1	0,26%	389	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	31	7,97%	356	91,52%	2	0,51%	389	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	27	6,94%	356	91,52%	6	1,54%	389	100,00%

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	118	30,33%	271	69,67%	0	0,00%	389	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	76	19,54%	313	80,46%	0	0,00%	389	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	66	16,97%	318	81,75%	5	1,29%	389	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	103	26,48%	279	71,72%	7	1,80%	389	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	78	20,05%	308	79,18%	3	0,77%	389	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	59	15,17%	305	78,41%	25	6,43%	389	100,00%
INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	39	10,03%	349	89,72%	1	0,26%	389	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	38	9,77%	327	84,06%	24	6,17%	389	100,00%
INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	33	8,48%	356	91,52%	0	0,00%	389	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	63	16,20%	324	83,29%	2	0,51%	389	100,00%

Seguendo la stessa procedura adottata per il I anno di corso, anche per le risposte al questionario fornite dagli studenti iscritti al II anno di corso si procede a un raffronto grafico dei valori ottenuti dalla rilevazione operata nell'anno accademico 2005/2006, primo anno nel quel è stato attivato il II anno di corso, con quelli ricavati dalla rilevazione dei successivi anni accademici.

Dalla lettura dei due grafici che seguono si rileva una percezione della qualità della didattica da parte degli studenti frequentanti il II anno di corso migliore rispetto a quanto registrato il precedente anno accademico.

Grafico 22 - Confronto risposte negative – studenti II anno – A.A. 05/06 – 06/07 – 07/08 – 08/09 – 09/10 – 10/11

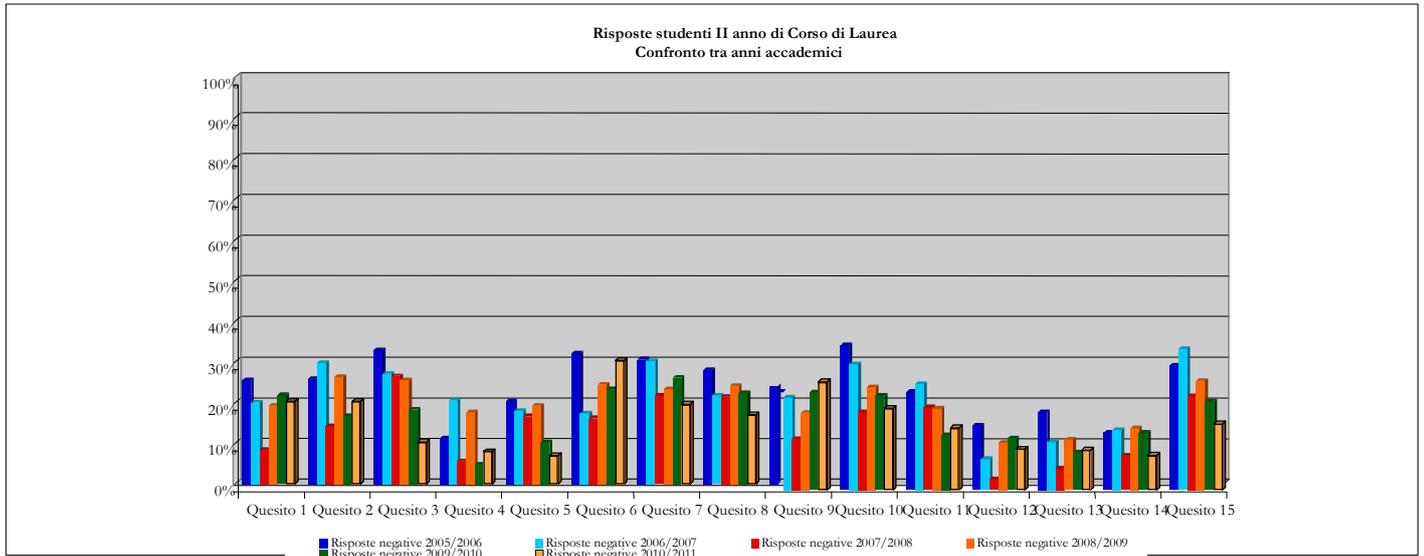
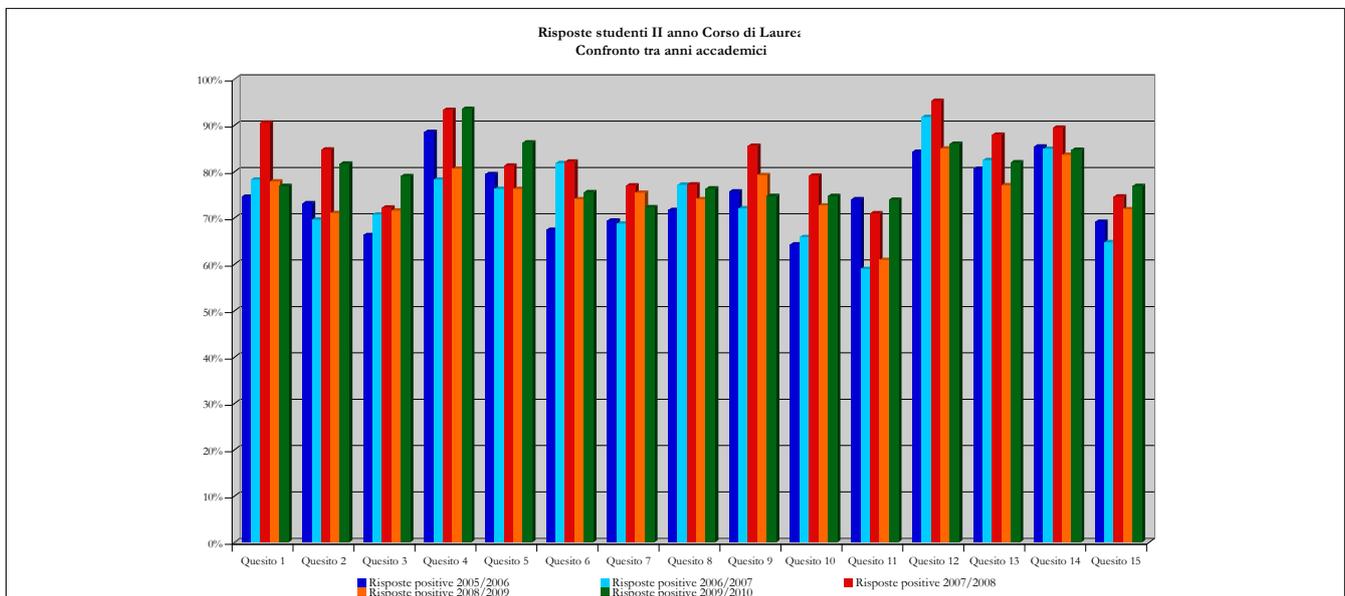


Grafico 23 - Confronto risposte positive – studenti II anno – A.A. 05/06 – 06/07 – 07/08 – 08/09 – 09/10 – 10/11



Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Dopo aver elaborato le risposte ai questionari formulate dagli studenti del I e del II anno di corso, si procede ora all'analisi delle risposte date dagli studenti del III anno di corso, confrontando i dati relativi all'anno accademico 2006/2007, anno di prima attivazione della terza annualità, con quelli degli anni accademici successivi.

Nella scheda che segue, similmente a quanto fatto sino ad ora, sono state raccolte le risposte al questionario degli studenti del III anno, raggruppandole in “risposte positive” e “risposte negative”.

Nome del Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2010/2011 - III ANNO
N. dei questionari elaborati:	393

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	74	18,83%	317	80,66%	2	0,51%	393	100,00%
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	57	14,50%	334	84,99%	2	0,51%	393	100,00%
ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	31	7,89%	359	91,35%	3	0,76%	393	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	33	8,40%	357	90,84%	3	0,76%	393	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	19	4,83%	365	92,88%	9	2,29%	393	100,00%
ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	96	24,43%	294	74,81%	3	0,76%	393	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	108	27,48%	283	72,01%	2	0,51%	393	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	55	13,99%	333	84,73%	5	1,27%	393	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	80	20,36%	310	78,88%	3	0,76%	393	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	67	17,05%	317	80,66%	9	2,29%	393	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	60	15,27%	285	72,52%	48	12,21%	393	100,00%

INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	47	11,96%	344	87,53%	2	0,51%	393	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	30	7,63%	330	83,97%	33	8,40%	393	100,00%

INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	44	11,20%	343	87,28%	6	1,53%	393	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	81	20,61%	307	78,12%	5	1,27%	393	100,00%

I dati di cui alla scheda sopra riportata sono visualizzati nei grafici che seguono, nei quali sono messe a confronto le risposte al questionario espresse dagli studenti frequentanti nell'anno accademico 2009/2010 il III anno del Corso di Laurea, con le risposte date dagli studenti frequentanti negli anni accademici successivi il III anno di corso. Come già riscontrato per il II anno di corso, anche per la III annualità si riscontra un generale miglioramento delle *performance* registrate nel precedente anno accademico.

Grafico 24 – Confronto risposte negative – studenti III anno – 06/07 – 07/08 – 08/09 - 09/10 – 10/11

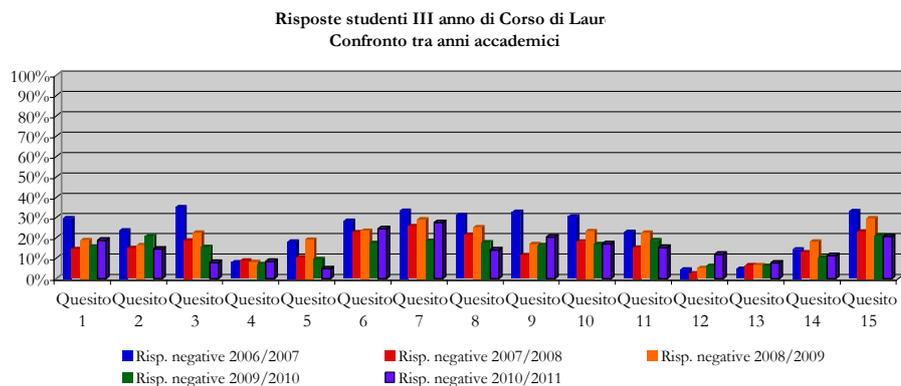
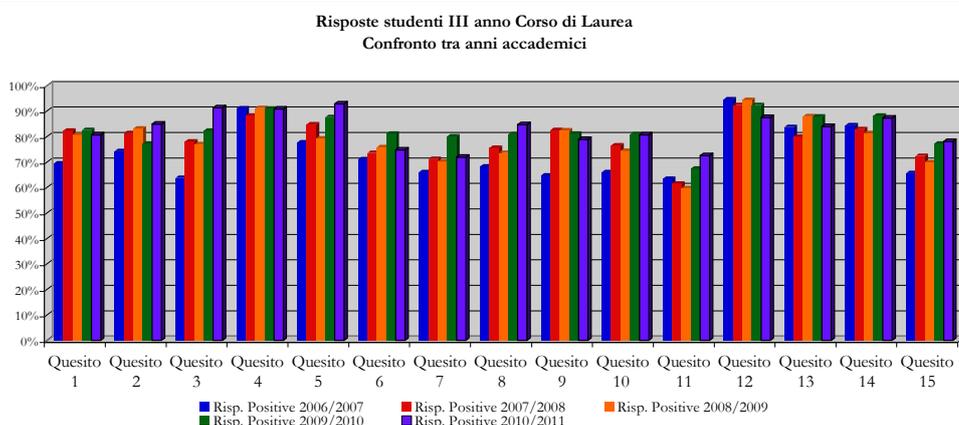


Grafico 25 – Confronto risposte positive – studenti III anno – 06/07 – 07/08 – 08/09 – 09/10 – 10/11



Disponendo ora dei dati inerenti le risposte ai questionari formulate dagli studenti dei tre anni di corso, si è voluto raffigurarli graficamente nei grafici seguenti, nei quali sono state affiancate le risposte ai quindici quesiti date dagli studenti, frequentanti nell'anno accademico 2010/2011, rispettivamente il I, il II e il III anno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. Per agevolarne la lettura, analogamente a quanto fatto in precedenza, nel primo grafico sono messe a confronto le risposte negative e nel secondo quelle positive.

Il dato ha una sua rilevanza, in quanto consente di individuare la diversa percezione della qualità della didattica da parte degli studenti del Corso di Laurea, in funzione dell'anno di corso frequentato.

Tabella 32 – Risposte positive date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di Corso di Laurea

	Risposte positive		
	I anno	II anno	III anno
Quesito 1	78,91%	78,41%	80,66%
Quesito 2	74,14%	78,92%	84,99%
Quesito 3	80,24%	89,46%	91,35%
Quesito 4	88,33%	91,52%	90,84%
Quesito 5	87,40%	91,52%	92,88%
Quesito 6	66,45%	69,67%	74,81%
Quesito 7	68,83%	80,46%	72,01%
Quesito 8	69,50%	81,75%	84,73%
Quesito 9	76,26%	71,72%	78,88%
Quesito 10	68,44%	79,18%	80,66%
Quesito 11	61,80%	78,41%	72,52%
Quesito 12	77,59%	89,72%	87,53%
Quesito 13	73,74%	84,06%	83,97%
Quesito 14	79,58%	91,52%	87,28%
Quesito 15	66,98%	83,29%	78,12%

Grafico 26 – Risposte positive date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso

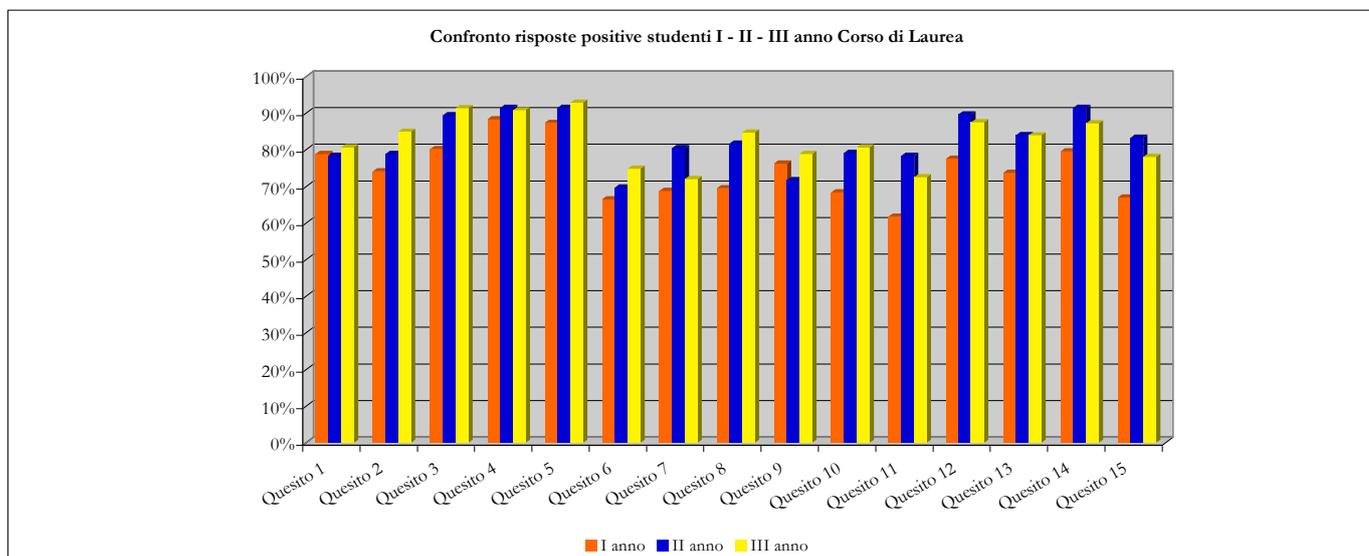
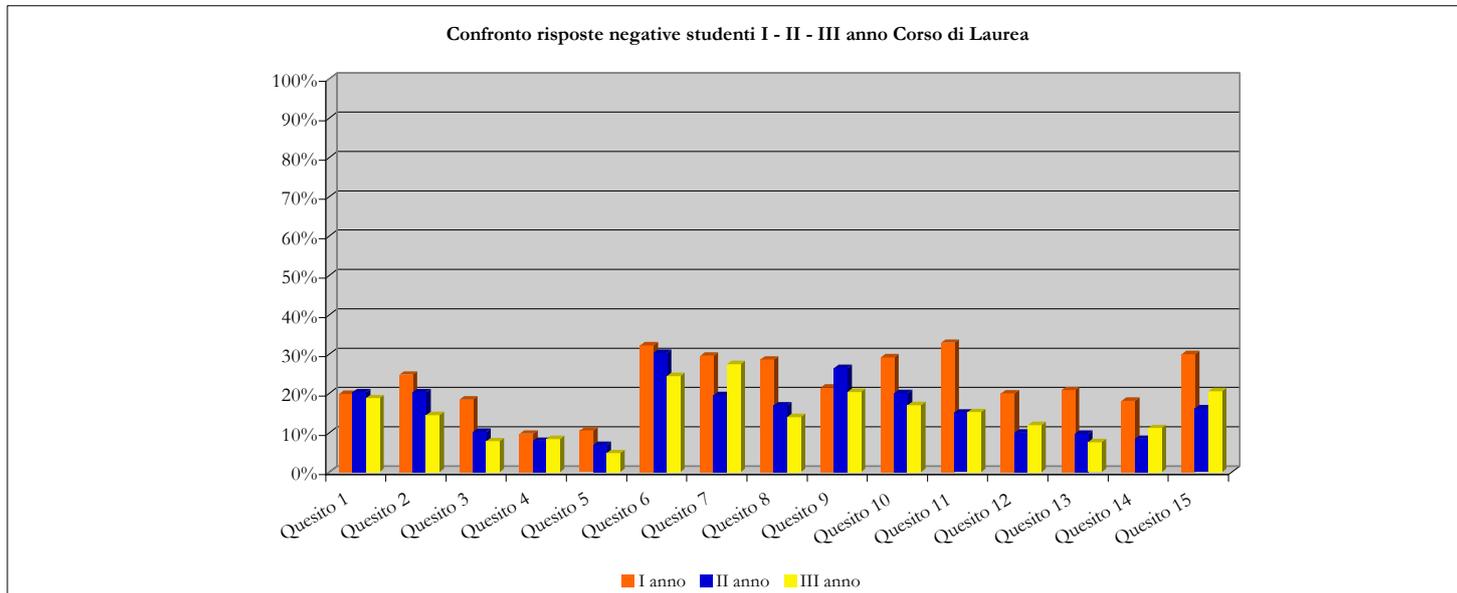


Tabella 33 – Risposte negative date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso di Laurea

	Risposte negative		
	I anno	II anno	III anno
Quesito 1	19,89%	20,31%	18,83%
Quesito 2	24,80%	20,31%	14,50%
Quesito 3	18,44%	10,28%	7,89%
Quesito 4	9,81%	7,97%	8,40%
Quesito 5	10,61%	6,94%	4,83%
Quesito 6	32,23%	30,33%	24,43%
Quesito 7	29,58%	19,54%	27,48%
Quesito 8	28,65%	16,97%	13,99%
Quesito 9	21,49%	26,48%	20,36%
Quesito 10	29,18%	20,05%	17,05%
Quesito 11	32,23%	15,17%	15,27%
Quesito 12	29,18%	10,03%	11,96%
Quesito 13	20,82%	9,77%	7,63%
Quesito 14	18,17%	8,48%	11,20%
Quesito 15	29,97%	16,20%	20,61%

Grafico 27 – Risposte negative date dagli studenti – Confronto I – II – III anno di corso



Dopo aver analizzato i risultati della rilevazione concentrando l'attenzione sull'esame del particolare, vale a dire elaborando le risposte avendo come riferimento ciascuno dei tre anni del Corso di Laurea, è opportuno avere ora una visione d'insieme, considerando nel suo complesso la rilevazione dell'opinione degli studenti sulla didattica. Nella scheda che segue sono riassunte a livello dell'intero Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche le risposte date dagli studenti al questionario distribuito.

Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Anno Accademico	2010/2011 - Totale Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
N. dei questionari elaborati:	1536

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	303	19,73%	1210	78,78%	23	1,50%	1536	100,00%
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	323	21,03%	1200	78,13%	13	0,85%	1536	100,00%

ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	210	13,67%	1312	85,42%	14	0,91%	1536	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	138	8,98%	1379	89,78%	19	1,24%	1536	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	126	8,20%	1380	89,84%	30	1,95%	1536	100,00%

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	457	29,75%	1066	69,40%	13	0,85%	1536	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	407	26,50%	1115	72,59%	14	0,91%	1536	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	337	21,94%	1175	76,50%	24	1,56%	1536	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	345	22,46%	1164	75,78%	27	1,76%	1536	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	365	23,76%	1140	74,22%	31	2,02%	1536	100,00%

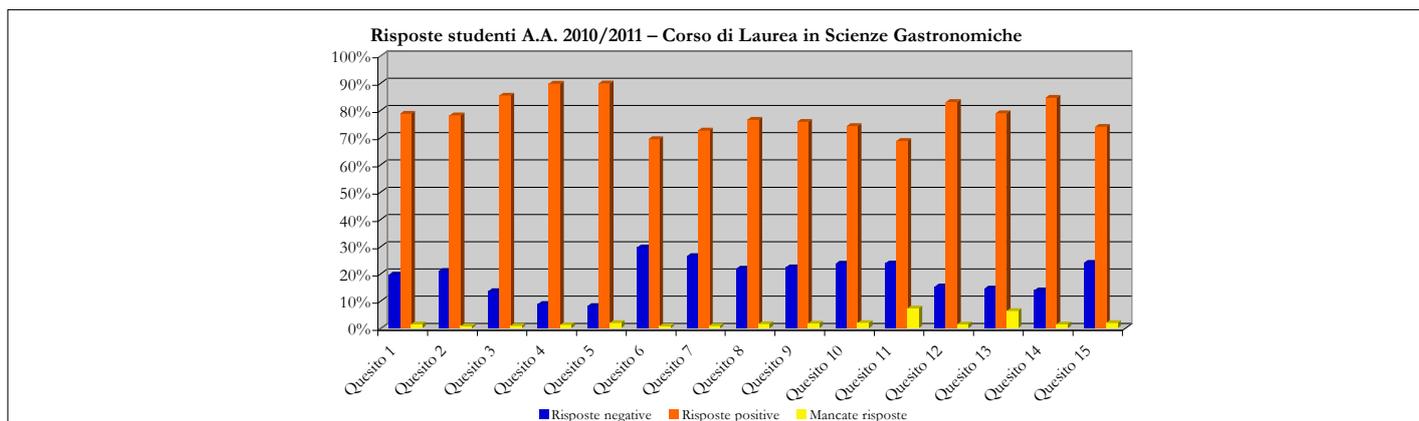
Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	367	23,89%	1056	68,75%	113	7,36%	1536	100,00%
INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	237	15,43%	1276	83,07%	23	1,50%	1536	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	225	14,65%	1213	78,97%	98	6,38%	1536	100,00%
INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	214	13,93%	1299	84,57%	23	1,50%	1536	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	370	24,09%	1136	73,96%	30	1,95%	1536	100,00%

Tabella 34 – A.A. 2010/2011 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

A.A. 2009/2010	Risposte negative	Risposte positive	Mancate risposte
Quesito 1	19,73%	78,78%	1,50%
Quesito 2	21,03%	78,13%	0,85%
Quesito 3	13,67%	85,42%	0,91%
Quesito 4	8,98%	89,78%	1,24%
Quesito 5	8,20%	89,84%	1,95%
Quesito 6	29,75%	69,40%	0,85%
Quesito 7	26,50%	72,59%	0,91%
Quesito 8	21,94%	76,50%	1,56%
Quesito 9	22,46%	75,78%	1,76%
Quesito 10	23,76%	74,22%	2,02%
Quesito 11	23,89%	68,75%	7,36%
Quesito 12	15,43%	83,07%	1,50%
Quesito 13	14,65%	78,97%	6,38%
Quesito 14	13,93%	84,57%	1,50%
Quesito 15	24,09%	73,96%	1,95%

Grafico 28 – A.A. 2010/2011 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche



Nelle tabelle e nei grafici successivi è rappresentato, a livello di Corso di Laurea, l'andamento del giudizio espresso dagli studenti frequentanti sulla qualità della didattica nell'arco dei sette anni accademici di attività dell'Ateneo.

Tabella 35 – Risposte negative raccolte a livello di Corso di Laurea nei sei anni di attività accademica

Risposte negative							
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009	A.A. 2009/2010	A.A. 2010/2011
Quesito 1	27,80%	22,22%	23,45%	11,61%	18,71%	18,18%	19,73%
Quesito 2	30,30%	22,34%	24,56%	14,57%	18,50%	19,06%	21,03%
Quesito 3	31,90%	30,99%	27,77%	23,45%	22,32%	19,32%	13,67%
Quesito 4	8,60%	8,77%	11,69%	7,17%	8,55%	6,71%	8,98%
Quesito 5	32,90%	20,35%	14,99%	13,46%	13,49%	14,82%	8,20%
Quesito 6	35,10%	34,04%	24,39%	20,64%	26,48%	24,32%	29,75%
Quesito 7	44,10%	30,53%	29,13%	23,37%	29,52%	28,75%	26,50%
Quesito 8	43,10%	28,65%	24,39%	21,52%	23,45%	24,51%	21,94%
Quesito 9	31,90%	21,99%	24,22%	12,87%	16,67%	20,65%	22,46%
Quesito 10	41,50%	31,81%	27,35%	18,71%	24,72%	20,77%	23,76%
Quesito 11	45,70%	24,44%	22,86%	17,75%	21,68%	22,86%	23,89%
Quesito 12	14,10%	13,10%	6,10%	3,62%	13,98%	14,06%	15,43%
Quesito 13	16,90%	15,56%	8,98%	6,88%	12,36%	12,79%	14,65%
Quesito 14	14,70%	14,39%	14,39%	10,36%	18,79%	15,77%	13,93%
Quesito 15	43,50%	31,11%	29,04%	22,19%	26,91%	26,54%	24,09%

Grafico 29 – Andamento delle risposte negative al questionario per Corso di Laurea nei sette anni di attività accademica

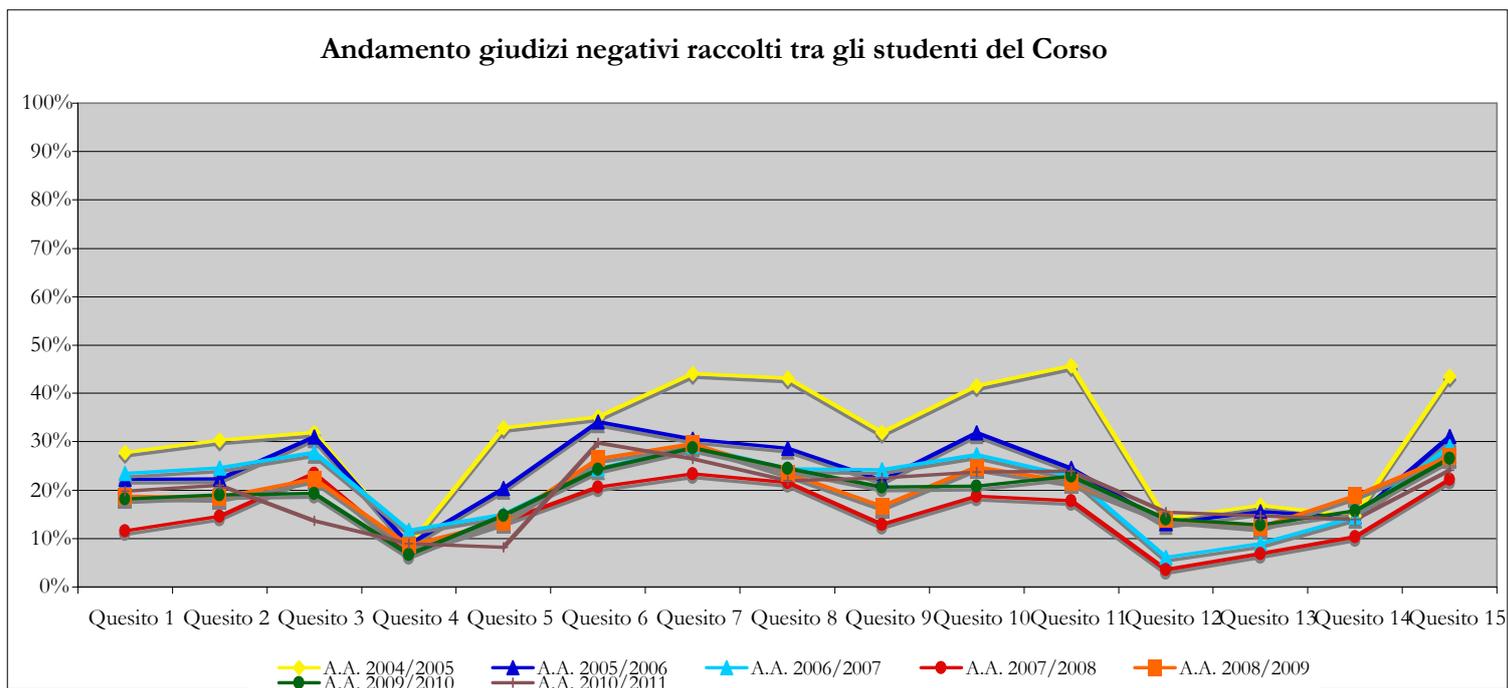
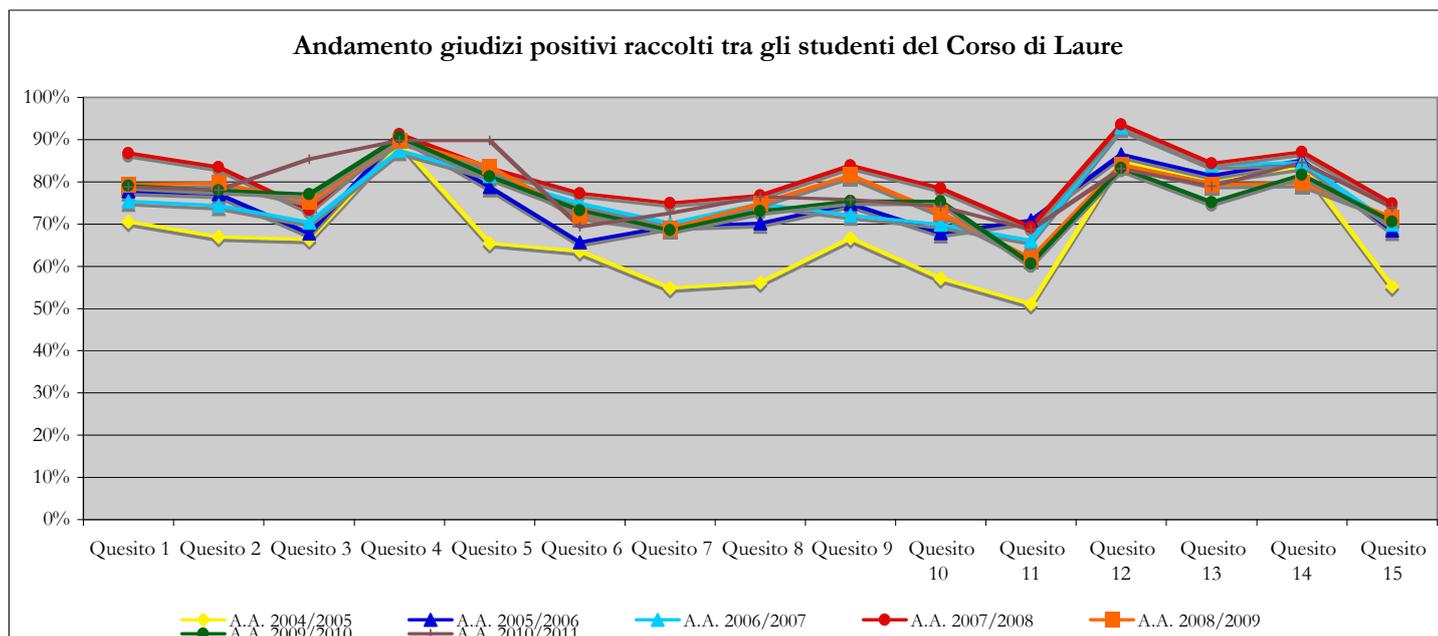


Tabella 36 – Risposte positive raccolte a livello di Corso di Laurea nei sette anni di attività accademica

	Risposte positive						
	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
Quesito 1	70,60%	77,78%	75,36%	86,76%	79,45%	79,10%	78,78%
Quesito 2	67,00%	77,08%	74,43%	83,51%	79,66%	78,02%	78,13%
Quesito 3	66,40%	67,84%	70,36%	73,45%	75,28%	77,14%	85,42%
Quesito 4	89,40%	90,99%	87,38%	91,27%	89,76%	90,63%	89,78%
Quesito 5	65,50%	78,83%	81,37%	83,28%	83,62%	81,32%	89,84%
Quesito 6	63,60%	65,73%	74,94%	77,29%	72,03%	73,34%	69,40%
Quesito 7	54,90%	69,47%	70,19%	75,00%	69,00%	68,59%	72,59%
Quesito 8	56,20%	70,18%	74,85%	76,78%	74,86%	73,08%	76,50%
Quesito 9	66,70%	74,85%	72,14%	83,88%	81,64%	75,55%	75,78%
Quesito 10	57,20%	67,95%	69,94%	78,55%	72,67%	75,36%	74,22%
Quesito 11	51,10%	70,88%	66,13%	69,30%	61,94%	60,73%	68,75%
Quesito 12	84,90%	86,55%	92,89%	93,57%	84,11%	83,34%	83,07%
Quesito 13	80,50%	81,52%	83,91%	84,39%	79,45%	75,24%	78,97%
Quesito 14	83,70%	85,15%	84,59%	87,06%	79,73%	81,73%	84,57%
Quesito 15	55,30%	68,54%	69,86%	74,93%	71,61%	70,61%	73,96%

Grafico 30 – Andamento delle risposte positive al questionario per Corso di Laurea nei sette anni di attività accademica



I dati rilevati dimostrano un andamento del livello di soddisfazione sulla qualità della didattica da parte degli studenti frequentanti sostanzialmente in linea con quanto rilevato in occasione della precedente rilevazione.

5.5.2 – Corso di Laurea Magistrale

Dopo aver preso in esame il Corso di Laurea, si espongono i dati inerenti al Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico.

Prima di procedere all'analisi dei dati, si precisa che la didattica del Corso di Laurea Magistrale è organizzata in insegnamenti, alcuni dei quali suddivisi in moduli. Il Nucleo di Valutazione, nella fase di predisposizione dei questionari, ha scelto di distribuire agli studenti un questionario per ogni modulo nel quale è organizzata la didattica; si è ritenuto, infatti, che l'attività di valutazione sul livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla qualità della didattica fosse maggiormente accurata e attendibile prendendo in esame i singoli moduli e i docenti titolari degli stessi, anziché l'insegnamento nel suo complesso. Conseguentemente, l'esposizione dei dati che seguirà rispecchia il lavoro di distribuzione dei questionari e ha come riferimento i singoli moduli di cui gli insegnamenti si compongono.

Nella scheda che segue sono state raccolte le risposte al questionario date dagli studenti del Corso di Laurea Magistrale, raggruppandole in risposte positive e risposte negative. Il Nucleo, considerato il numero esiguo di questionari elaborati, ha ritenuto opportuno procedere all'elaborazione congiunta dei dati relativi a entrambe le annualità di corso.

ORGANIZZAZIONE del corso di studio		Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
		n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Corso LM Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico									
Nome del Corso di Studio									
Anno Accademico									
A.A. 2010/2011 - I - II anno									
N. dei questionari elaborati:									
247									
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?									
		90	36,44%	156	63,16%	1	0,40%	247	100,00%
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?									
		31	12,55%	215	87,04%	1	0,40%	247	100,00%
ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento		Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
		n.	%	n.	%	n.	%	n.	%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	66	26,72%	180	72,87%	1	0,40%	247	100,00%
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	13	5,26%	232	93,93%	2	0,81%	247	100,00%
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	11	4,45%	233	94,33%	3	1,21%	247	100,00%

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%

6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	66	26,72%	179	72,47%	2	0,81%	247	100,00%
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	57	23,08%	188	76,11%	2	0,81%	247	100,00%
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	24	9,72%	221	89,47%	2	0,81%	247	100,00%
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	72	29,15%	172	69,64%	3	1,21%	247	100,00%
10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	74	29,96%	171	69,23%	2	0,81%	247	100,00%
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	48	19,43%	134	54,25%	65	26,32%	247	100,00%

INFRASTRUTTURE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%

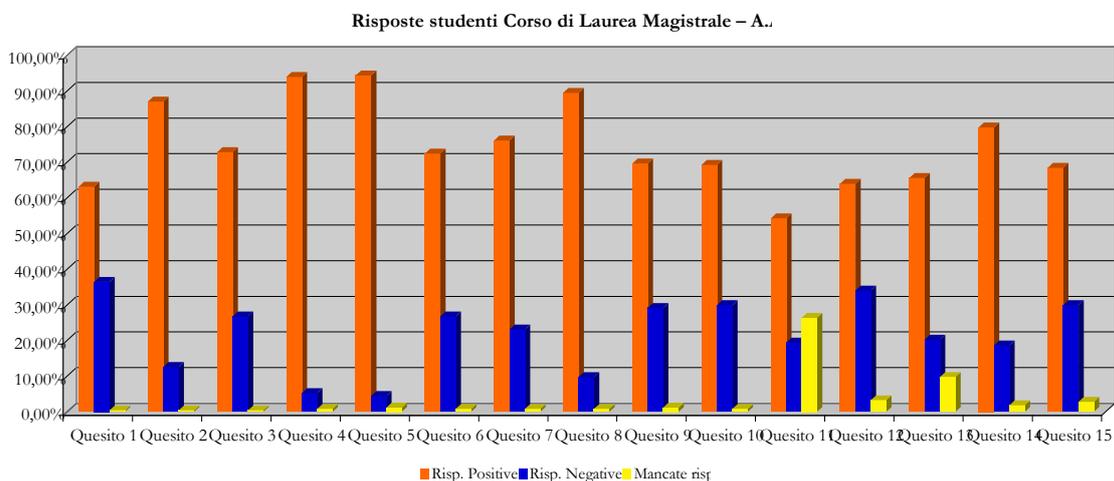
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	84	34,01%	158	63,97%	5	2,02%	247	100,00%
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	50	20,24%	162	65,59%	35	14,17%	247	100,00%

INTERESSE E SODDISFAZIONE	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%

14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	46	18,62%	197	79,76%	4	1,62%	247	100,00%
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	74	29,96%	169	68,42%	4	1,62%	247	100,00%

Nel grafico che segue sono rappresentati i valori relativi alla scheda di cui sopra, raffrontando le risposte positive con le risposte negative date ai 15 quesiti dagli studenti del Corso di Laurea Magistrale.

Grafico 31 – A.A. 2010/2011 – Risposte al questionario a livello di Corso di Laurea Magistrale



Nelle tabelle e nei grafici successivi è rappresentato, a livello di Corso di Laurea Magistrale, l'andamento del giudizio espresso dagli studenti frequentanti sulla qualità della didattica nell'arco dei quattro anni accademici di attivazione del corso.

Tabella 37 – Risposte positive raccolte a livello di Corso di Laurea Magistrale nei quattro anni di attivazione del corso

	Risposte positive			
	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
Quesito 1	83,50%	87,07%	76,28%	63,16%
Quesito 2	87,88%	81,37%	74,88%	87,04%
Quesito 3	80,81%	78,71%	79,07%	72,87%
Quesito 4	95,96%	94,30%	89,77%	93,93%
Quesito 5	92,93%	90,11%	84,65%	94,33%
Quesito 6	79,46%	91,25%	86,05%	72,47%
Quesito 7	83,50%	75,29%	71,16%	76,11%
Quesito 8	84,51%	86,31%	81,86%	89,47%
Quesito 9	74,75%	77,19%	76,74%	69,64%
Quesito 10	84,85%	79,47%	77,21%	69,23%
Quesito 11	66,33%	57,41%	67,44%	54,25%
Quesito 12	85,52%	88,21%	91,16%	63,97%
Quesito 13	82,15%	84,03%	84,65%	65,59%
Quesito 14	81,14%	83,27%	78,14%	79,76%
Quesito 15	75,76%	73,00%	69,30%	68,42%

Grafico 32 – Andamento delle risposte positive al questionario per il Corso di Laurea Magistrale nei quattro anni di attivazione del corso

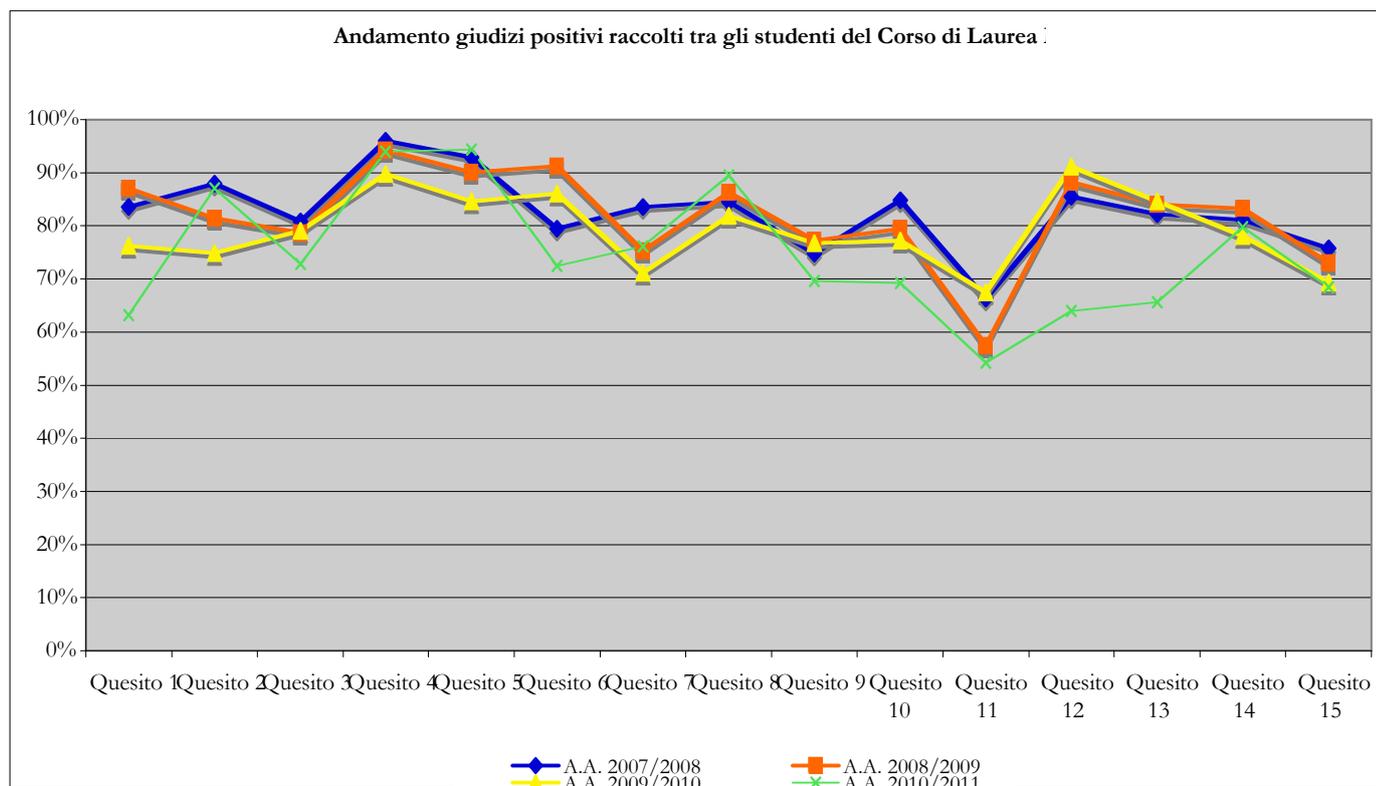
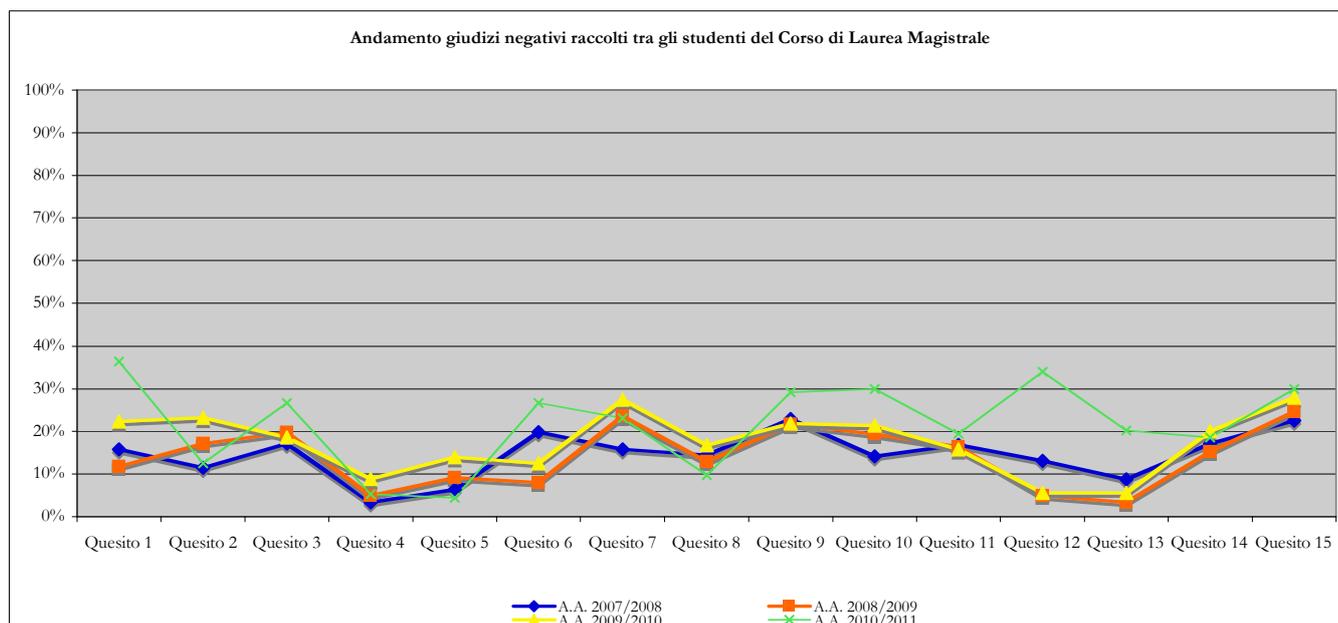


Tabella 38 – Risposte negative raccolte a livello di Corso di Laurea Magistrale nei quattro anni di attivazione del corso

	Risposte negative			
	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
Quesito 1	15,82%	11,79%	22,33%	36,44%
Quesito 2	11,45%	17,11%	23,26%	12,55%
Quesito 3	17,17%	19,77%	18,60%	26,72%
Quesito 4	3,37%	4,94%	8,84%	5,26%
Quesito 5	6,40%	9,13%	13,95%	4,45%
Quesito 6	19,87%	7,98%	12,56%	26,72%
Quesito 7	15,82%	23,57%	27,44%	23,08%
Quesito 8	14,48%	12,93%	16,74%	9,72%
Quesito 9	22,90%	21,67%	21,86%	29,15%
Quesito 10	14,14%	19,39%	21,40%	29,96%
Quesito 11	16,84%	16,35%	15,81%	19,43%
Quesito 12	13,13%	4,94%	5,58%	34,01%
Quesito 13	8,75%	3,42%	5,58%	20,24%
Quesito 14	17,17%	15,21%	20,00%	18,62%
Quesito 15	22,56%	24,71%	27,91%	29,96%

Grafico 33 – Andamento delle risposte negative al questionario per il Corso di Laurea Magistrale nei quattro anni di attivazione del corso



5.6 – Anni accademici 2004/2005 – 2005/2006 – 2006/2007 – 2007/2008 – 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011: criticità a confronto (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche)

Proseguendo nel lavoro avviato sin dalla redazione della prima relazione sulla qualità della didattica e per dare maggior concretezza al lavoro svolto di elaborazione dei dati scaturiti dalle risposte al questionario fornite dagli studenti frequentanti, si procederà ora a verificare l'andamento, nel corso dei sette anni accademici sin qui esaminati, degli aspetti critici emersi in occasione dell'elaborazione dei questionari raccolti nei primi sette anni di attività.

E' stata dedicata particolare attenzione a quegli aspetti per i quali gli studenti del Corso di Laurea si erano espressi criticamente sin dalle prime rilevazioni, al fine di verificare il loro andamento nel corso degli anni. In dettaglio, nella presente sezione della relazione sono messe a confronto le risposte al questionario vertenti sui temi sotto elencati:

- Chiarezza nella definizione delle modalità d'esame
- Capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti
- Chiarezza espositiva del docente
- Carico di studio complessivo proporzionato con i CFU assegnati
- Adeguatezza del materiale didattico fornito agli studenti
- Utilità delle attività didattiche integrative.

Elaborando le risposte facenti capo ai punti appena elencati e riordinandole suddividendo le

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

risposte positive da quelle negative, se ne ricavano le tabelle e i grafici che seguono, dai quali si rileva un andamento del livello di soddisfazione da parte degli studenti sugli aspetti presi in esame sostanzialmente in linea con quanto rilevato nel precedente anno accademico.

Tabella 39 – Andamento aspetti critici nel corso degli anni accademici (Risposte negative)

	Risposte negative						
	04/05	05/06	06/07	07/08	08/09	09/10	10/11
Modalità d'esame chiare	31,90%	30,99%	27,77%	23,45%	22,32%	19,32%	26,72%
Capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti	44,10%	30,50%	29,13%	23,37%	29,52%	28,75%	23,08%
Chiarezza espositiva del docente	43,10%	29,11%	24,39%	21,52%	23,45%	24,51%	9,72%
Carico di studi in proporzione ai CFU assegnati	27,80%	20,00%	24,22%	12,87%	16,67%	20,65%	29,15%
Adeguatezza materiale didattico	41,50%	29,31%	27,35%	18,71%	24,72%	20,77%	29,96%
Utilità delle attività didattiche integrative	45,70%	24,75%	22,86%	17,75%	21,68%	22,86%	19,43%
Soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento	43,50%	31,49%	29,04%	22,19%	26,91%	26,54%	18,62%

Grafico 34 – Andamento aspetti critici nel corso degli anni accademici (Risposte negative)

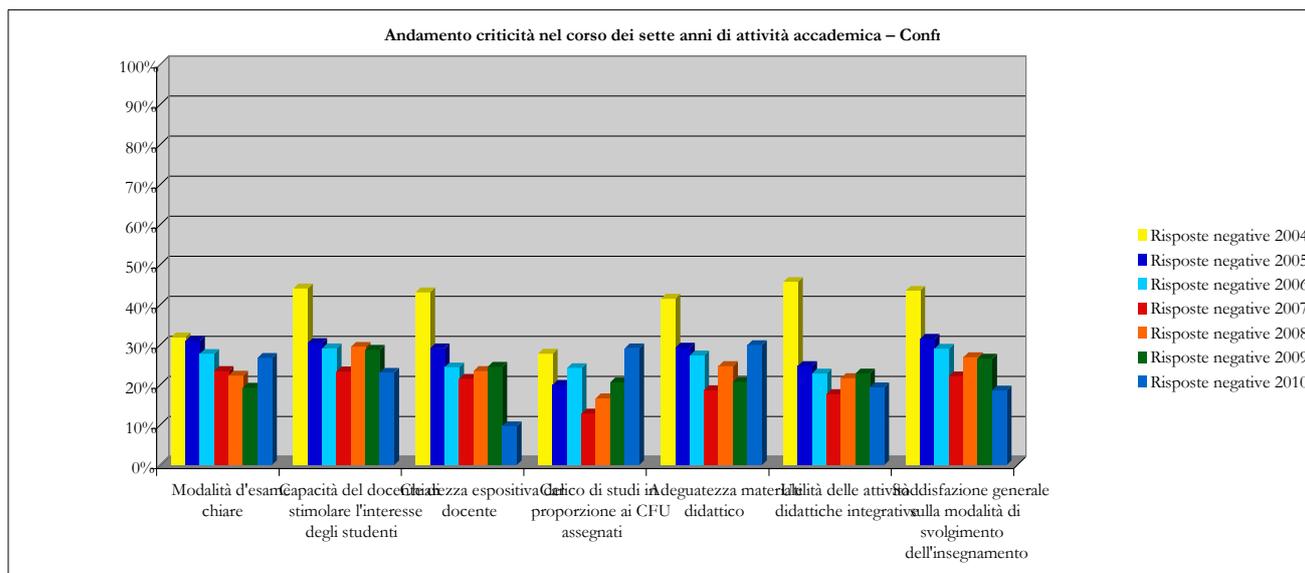
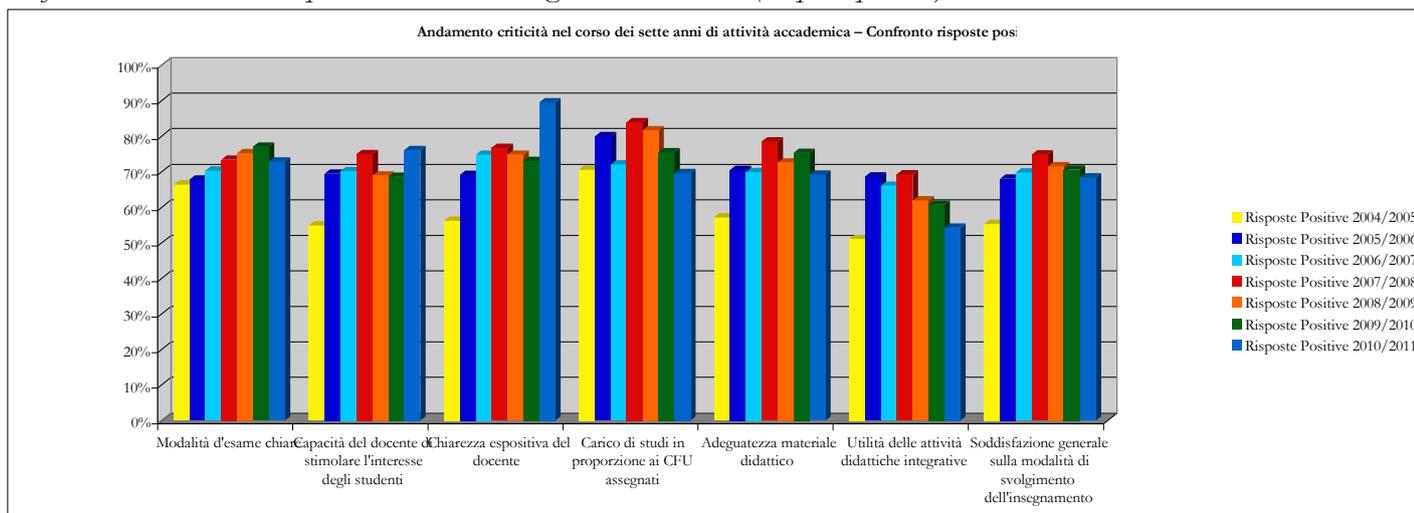


Tabella 40 – Andamento aspetti critici nel corso degli anni accademici (Risposte positive)

	Risposte Positive						
	04/05	05/06	06/07	07/08	08/09	09/10	10/11
Modalità d'esame chiare	66,40%	67,84%	70,36%	73,45%	75,28%	77,14%	72,87%
Capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti	54,90%	69,50%	70,19%	75,00%	69,00%	68,59%	76,11%
Chiarezza espositiva del docente	56,20%	69,11%	74,85%	76,78%	74,86%	73,08%	89,47%
Carico di studi in proporzione ai CFU assegnati	70,60%	80,00%	72,14%	83,88%	81,64%	75,55%	69,64%
Adeguatezza materiale didattico	57,20%	70,50%	69,94%	78,55%	72,67%	75,36%	69,23%
Utilità delle attività didattiche integrative	51,10%	68,71%	66,13%	69,30%	61,94%	60,73%	54,25%
Soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento	55,30%	68,12%	69,86%	74,93%	71,61%	70,61%	68,42%

Grafico 35 – Andamento aspetti critici nel corso degli anni accademici (Risposte positive)

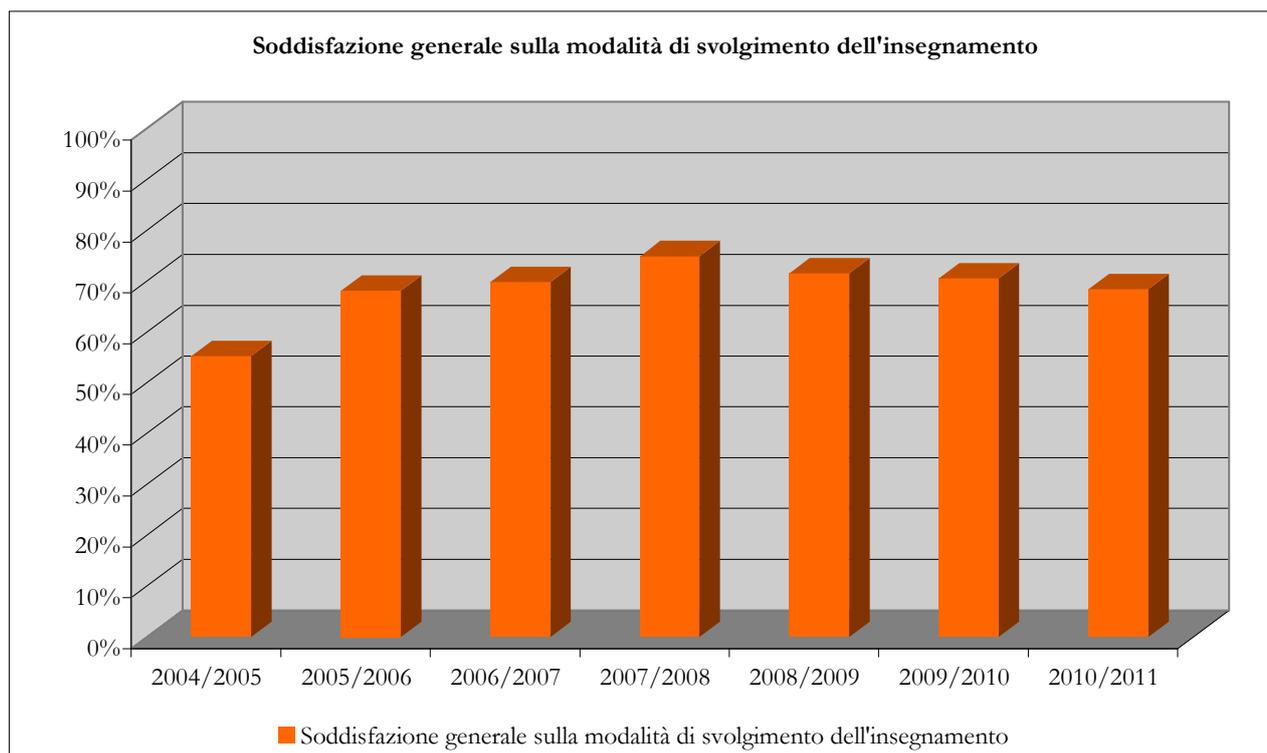


Prima di chiudere l'analisi relativa alle cosiddette criticità, si vuole ora prestare attenzione al parametro relativo al quesito numero 15, che chiama gli studenti a esprimersi circa il proprio livello complessivo di soddisfazione su come viene svolto ciascun insegnamento.

Il dato è particolarmente significativo, in quanto lo studente è tenuto a dare la propria valutazione non su un singolo aspetto della didattica, ma sulla qualità della didattica nel suo complesso; l'insieme dei giudizi espressi su questo punto consente al Nucleo di Valutazione e agli organi di governo dell'Ateneo una lettura immediata della valutazione espressa dagli studenti, permettendo l'identificazione chiara e veloce di quale sia la percezione della qualità della didattica da parte degli studenti e, nel contempo, l'individuazione dell'andamento di quella *performance* più volte indicata quale elemento imprescindibile per ogni attività di valutazione.

Proprio in ragione della rilevanza dell'andamento del valore inerente le risposte date dagli studenti al quesito sulla soddisfazione generale relativa alla modalità di svolgimento di un insegnamento, il dato di cui al quesito 15, relativo ai sette anni accademici di attività dell'Ateneo, è stato rielaborato nel seguente grafico, in modo tale da evidenziarne l'andamento nel corso del tempo.

Grafico 36 – Andamento della soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento di ogni singolo insegnamento



Si vuole far rilevare in questa sede che il dato percentuale di giudizi positivi espressi in merito al livello di soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento degli insegnamenti del Corso di Laurea è passato dal 55,30% dell'anno accademico 2004/2005 al 74,93% dell'anno accademico 2007/2008, registrando, per i primi quattro anni, un incremento dei giudizi positivi di quasi il 20%; nel contempo, si evidenzia che gli anni accademici 2008/2009 e 2009/2010 hanno fatto registrare una leggera flessione del numero di risposte positive, dato confermato anche per l'anno accademico 2010/2011, come evidenziato dalla tabella che segue.

Tabella 41 – Risposte positive al quesito n. 15 – Soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento

	04/05	05/06	06/07	07/08	08/09	09/10	10/11
Soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento	55,30%	68,12%	69,86%	74,93%	71,61%	70,61%	68,42%

5.7 – Anno accademico 2010/2011: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea

A questo punto della relazione, dopo aver fornito un quadro sul livello di soddisfazione manifestato dagli studenti raggruppando le risposte ottenute per annualità di corso o per Facoltà, si ritiene opportuno sottoporre a valutazione i singoli insegnamenti attivati nell'anno accademico 2010/2011 per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche.

Per la presente analisi, il Nucleo ha scelto di mettere a confronto gli insegnamenti prendendo in esame le risposte date dagli studenti al quesito n. 15, relativo alla soddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento, ritenendo che il dato fotografasse adeguatamente l'opinione degli studenti in merito.

Per ragioni di riservatezza, nel testo della Relazione gli insegnamenti sono identificati con una numerazione anonima, mentre agli organi accademici sono state fornite le informazioni necessarie all'individuazione di ogni insegnamento e del relativo giudizio manifestato dagli studenti.

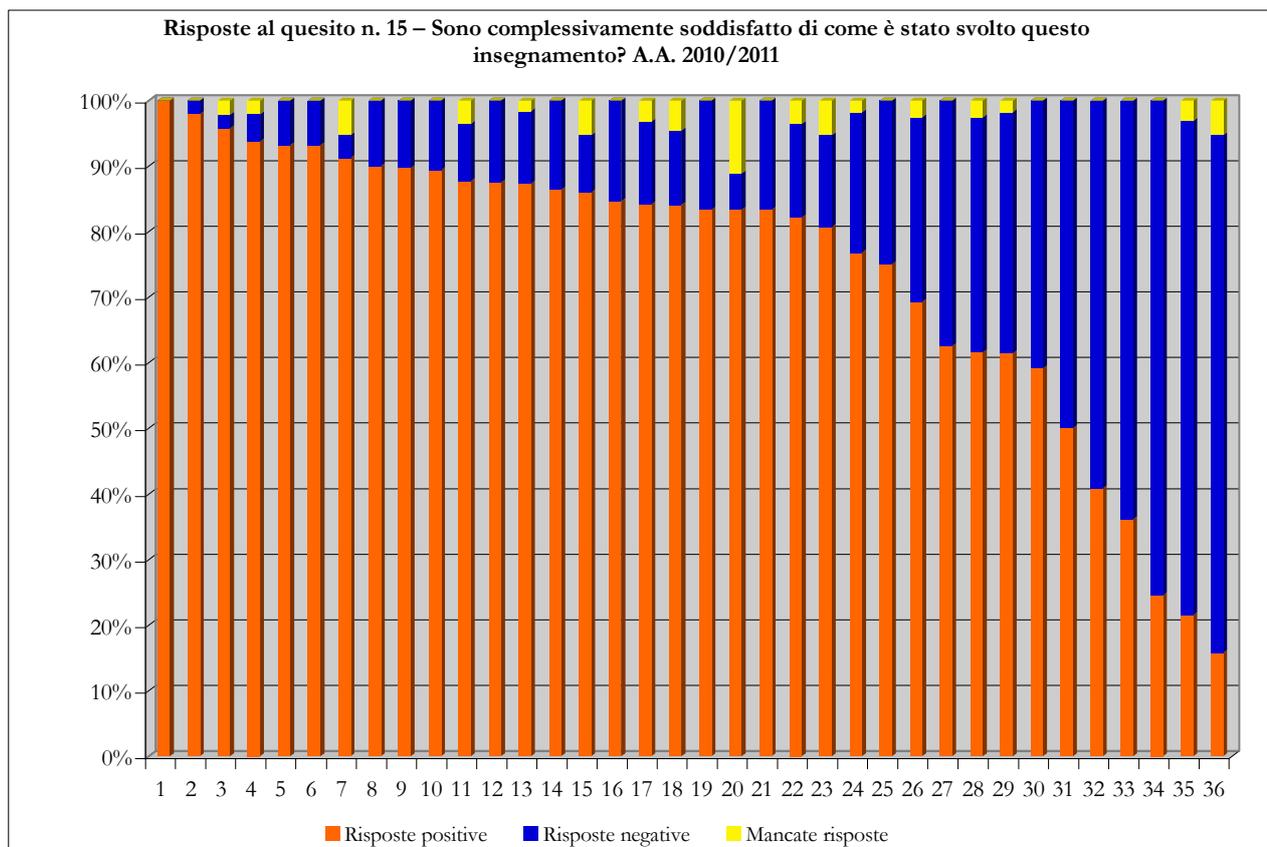
Nella tabella che segue è riportato l'elenco degli insegnamenti, individuati con un numero progressivo, con il risultato della rilevazione di cui si è detto sopra.

Tabella 42 – Soddisfazione rilevata per singolo insegnamento del Corso di Laurea

Soddisfazione complessiva sull'insegnamento (Quesito 15)			
Insegnamenti	Risposte positive	Risposte negative	Mancate risposte
1	100,00%	0,00%	0,00%
2	97,92%	2,08%	0,00%
3	95,74%	2,13%	2,13%
4	93,75%	4,17%	2,08%
5	93,19%	6,81%	0,00%
6	93,18%	6,82%	0,00%
7	91,89%	8,11%	0,00%
8	91,22%	3,51%	5,26%
9	89,66%	10,34%	0,00%
10	89,36%	10,64%	0,00%
11	87,72%	8,77%	3,51%
12	87,50%	12,50%	0,00%
13	87,30%	11,11%	1,59%
14	86,36%	13,64%	0,00%
15	85,97%	8,77%	5,26%
16	84,62%	15,38%	0,00%
17	84,13%	12,70%	3,17%
18	84,09%	11,36%	4,55%
19	83,33%	16,67%	0,00%
20	83,33%	16,67%	0,00%
21	83,33%	5,56%	11,11%
22	83,33%	16,67%	0,00%
23	82,15%	14,28%	3,57%
24	80,70%	14,03%	5,27%
25	76,78%	21,43%	1,79%
26	75,00%	25,00%	0,00%
27	69,23%	28,21%	2,56%
28	62,50%	37,50%	0,00%
29	61,54%	35,90%	2,56%
30	61,40%	36,85%	1,75%
31	59,09%	40,91%	0,00%
32	50,00%	50,00%	0,00%

I valori di cui alla tabella sono visualizzati dal grafico che segue, nel quale gli insegnamenti sono ordinati in scala, sulla base del numero di giudizi positivi e negativi espressi dagli studenti.

Grafico 37 – Soddisfazione generale manifestata per ogni singolo insegnamento del Corso di Laurea



5.8 – Anno accademico 2010/2011: livello di soddisfazione generale rilevato per ciascuno dei moduli attivati nel Corso di Laurea Magistrale

Analogamente a quanto fatto per il Corso di Laurea triennale, anche per il Corso di Laurea Magistrale il Nucleo ha proceduto ad analizzare le risposte date dagli studenti al quesito n. 15 del questionario, relativo al livello di soddisfazione complessiva registrato per ciascun insegnamento/modulo, elaborando una scheda all'interno della quale sono stati disposti i moduli interessati in ordine decrescente di gradimento manifestato dai rispondenti.

Come già esposto in precedenza, gli insegnamenti sono identificati con una numerazione anonima; chiaramente agli organi accademici sono state fornite le informazioni necessarie all'individuazione di ogni insegnamento e del relativo giudizio manifestato dagli studenti.

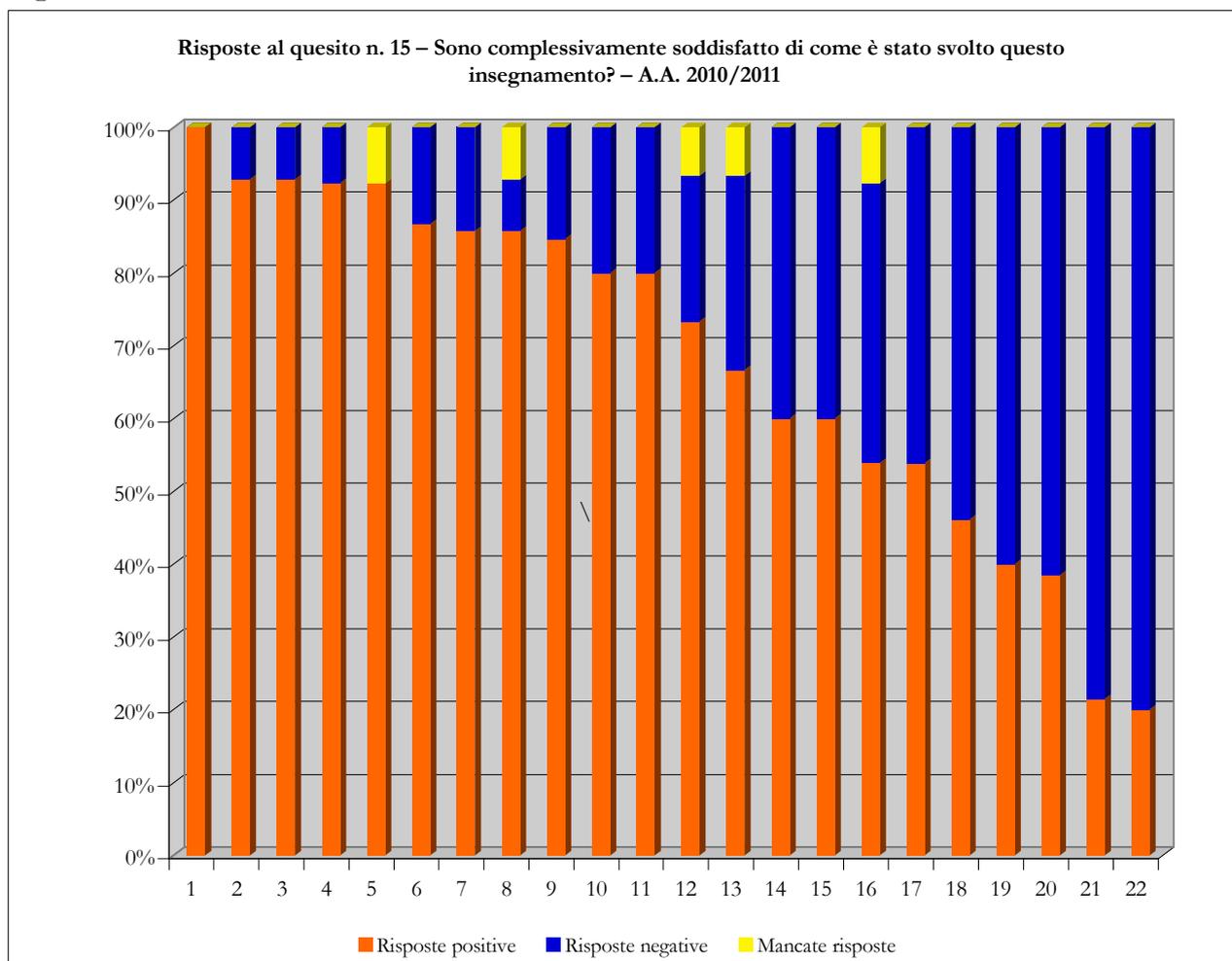
Nella tabella che segue è riportato l'elenco degli insegnamenti, individuati con un numero progressivo, con il risultato della rilevazione di cui si è detto sopra.

Tabella 43 – Soddisfazione rilevata per singolo modulo del Corso di Laurea Magistrale

Soddisfazione complessiva sull'insegnamento (Quesito 15)			
Graduatoria per risposte positive	Risposte positive	Risposte negative	Mancate risposte
1	100,00%	0,00%	0,00%
2	100,00%	0,00%	0,00%
3	92,86%	7,14%	0,00%
4	92,86%	7,14%	0,00%
5	92,31%	7,69%	0,00%
6	92,31%	0,00%	7,69%
7	86,67%	13,33%	0,00%
8	86,67%	13,33%	0,00%
9	86,67%	13,33%	0,00%
10	85,79%	14,29%	0,00%
11	85,72%	7,14%	7,14%
12	84,62%	15,38%	0,00%
13	80,00%	20,00%	0,00%
14	80,00%	20,00%	0,00%
15	73,33%	20,00%	6,67%
16	66,66%	26,67%	6,67%
17	60,00%	40,00%	0,00%

I valori di cui alla tabella sono visualizzati dal grafico che segue, nel quale gli insegnamenti sono ordinati in scala, sulla base del numero di giudizi positivi e negativi espressi dagli studenti.

Grafico 38 – Soddisfazione generale manifestata per ogni singolo modulo del Corso di Laurea Magistrale



5.9 – Considerazioni sul livello di soddisfazione degli studenti della Facoltà

Volendo tracciare un quadro conclusivo sul giudizio espresso dagli studenti sull’attività didattica, l’indagine svolta nell’anno accademico 2010/2011, tra gli studenti del Corso di Laurea e gli studenti del Corso di Laurea Magistrale, dimostra che la maggior parte degli studenti intervistati esprime un giudizio positivo sui diversi parametri oggetto di valutazione.

Si tratta, ovviamente, di tenere sotto controllo e monitorare annualmente l’andamento del livello di soddisfazione, al fine di individuare scostamenti in grado di segnalare il sopraggiungere di criticità sulle quali intervenire tempestivamente. A questo proposito, si invitano gli organi accademici a considerare la flessione registrata quest’anno da alcuni degli aspetti sottoposti alla valutazione degli studenti, indagandone le ragioni, al fine di predisporre le opportune azioni correttive.

A conclusione della presente sezione, il Nucleo intende evidenziare l’andamento dell’insieme dei

giudizi positivi manifestati dagli studenti intervistati.

Al fine di individuare l'andamento dei giudizi positivi espressi dagli studenti nell'arco dei sette anni accademici, nella seguente tabella sono state raccolte e confrontate tra loro unicamente le risposte positive date dagli studenti intervistati. I dati riportati si riferiscono ovviamente ai valori aggregati a livello di Facoltà.

Tabella 44 – Percentuali risposte positive raccolte nei sei anni accademici

	Risposte positive						
	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
Quesito 1	70,60%	77,78%	75,36%	86,17%	80,64%	78,76%	77,01%
Quesito 2	67,00%	77,08%	74,43%	84,29%	79,93%	77,65%	79,36%
Quesito 3	66,40%	67,84%	70,36%	74,77%	77,78%	77,37%	83,68%
Quesito 4	89,40%	90,99%	87,38%	92,12%	87,49%	90,52%	90,35%
Quesito 5	65,50%	78,83%	81,37%	85,02%	84,04%	81,72%	90,47%
Quesito 6	63,60%	65,73%	74,94%	77,68%	75,04%	74,86%	69,83%
Quesito 7	54,90%	69,47%	70,19%	76,53%	69,98%	68,90%	73,08%
Quesito 8	56,20%	70,18%	74,85%	78,17%	76,65%	74,14%	78,30%
Quesito 9	66,70%	74,85%	72,14%	82,23%	80,94%	75,70%	74,93%
Quesito 10	57,20%	67,95%	69,94%	79,68%	73,73%	75,59%	73,53%
Quesito 11	51,10%	70,88%	66,13%	68,77%	61,23%	61,54%	66,74%
Quesito 12	84,90%	86,55%	92,89%	92,12%	84,75%	84,28%	80,54%
Quesito 13	80,50%	81,52%	83,91%	83,99%	80,17%	76,37%	77,12%
Quesito 14	83,70%	85,15%	84,59%	85,99%	80,29%	81,33%	83,90%
Quesito 15	55,30%	68,54%	69,86%	75,08%	71,83%	70,46%	73,19%

I dati di cui sopra, raffigurati nei due grafici che seguono, evidenziano le *performance* registrate dai vari parametri oggetto di rilevazione e sui quali si è concentrata l'attività di valutazione del Nucleo.

In particolare, si noti che, in termini di incremento del numero di giudizi positivi formulati dagli studenti, il risultato migliore si è registrato nella rilevazione relativa all'anno accademico 2005/2006 rispetto a quella dell'anno accademico 2004/2005. Evidentemente, nel primo anno di attività accademica l'Ateneo ha dovuto, in un certo qual senso, “scontare” i limiti inerenti la fase di rodaggio della propria neo-costituita organizzazione e già nell'anno successivo ha saputo mettere in atto le azioni che hanno apportato un generale miglioramento alla qualità dell'attività didattica, come dimostrato dalle opinioni raccolte dagli studenti.

Il risultato rilevato nell'anno accademico 2006/2007, rispetto a quello dell'anno accademico precedente, rileva, invece, un andamento maggiormente omogeneo, registrando un incremento più modesto dei giudizi positivi, indice di un generale consolidamento dell'organizzazione generale.

La rilevazione condotta nell'anno accademico 2007/2008 ha evidenziato, per ognuno dei 15 quesiti, un ulteriore incremento, in taluni casi consistente, dei giudizi positivi espressi dagli studenti.

Per quanto riguarda, gli anni accademici 2008/2009 e 2009/2010, il Nucleo ha riscontrato una

inversione di tendenza, rilevando una generalizzata flessione dei giudizi positivi espressi dagli studenti; si tratta di una flessione di lieve entità e non tale da destare preoccupazione; tuttavia, nell'ottica di perseguire il costante miglioramento degli aspetti sottoposti a valutazione, si consiglia di non sottovalutare l'esito della rilevazione, monitorando attentamente la percezione degli studenti sulla qualità della didattica; tale attenzione ha portato ad un significativo incremento dei giudizi positivi nella rilevazione per l'anno accademico 2010/2011, paragonabile a quella ottenuta nella rilevazione dell'anno accademico 2005/2006.

Grafico 39 – Confronto delle risposte positive date dagli studenti

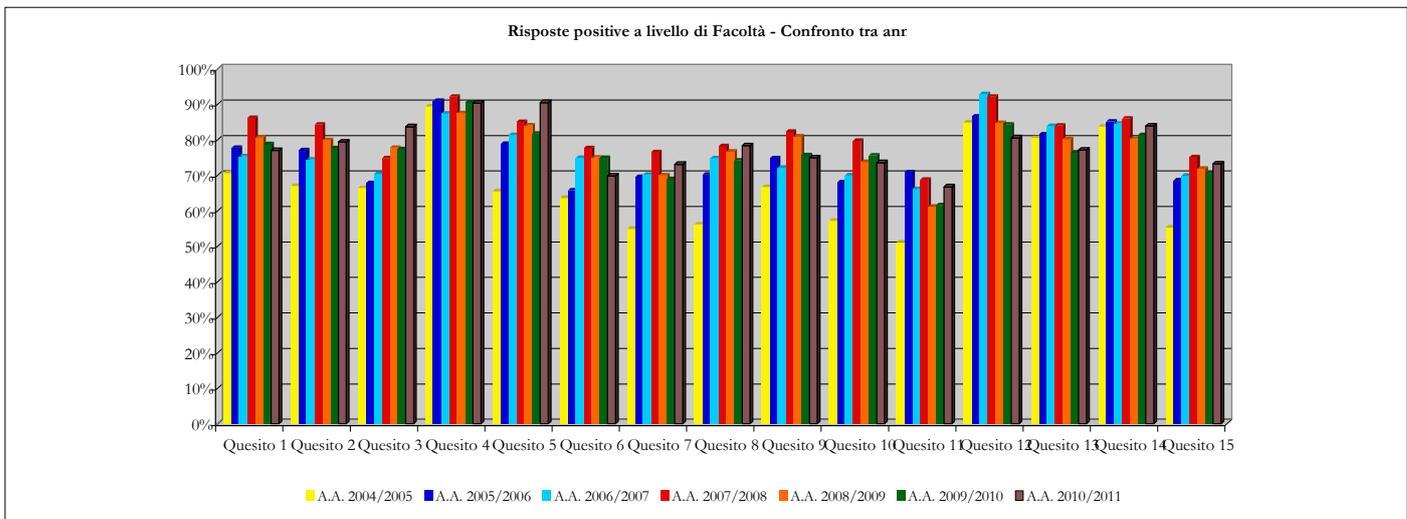
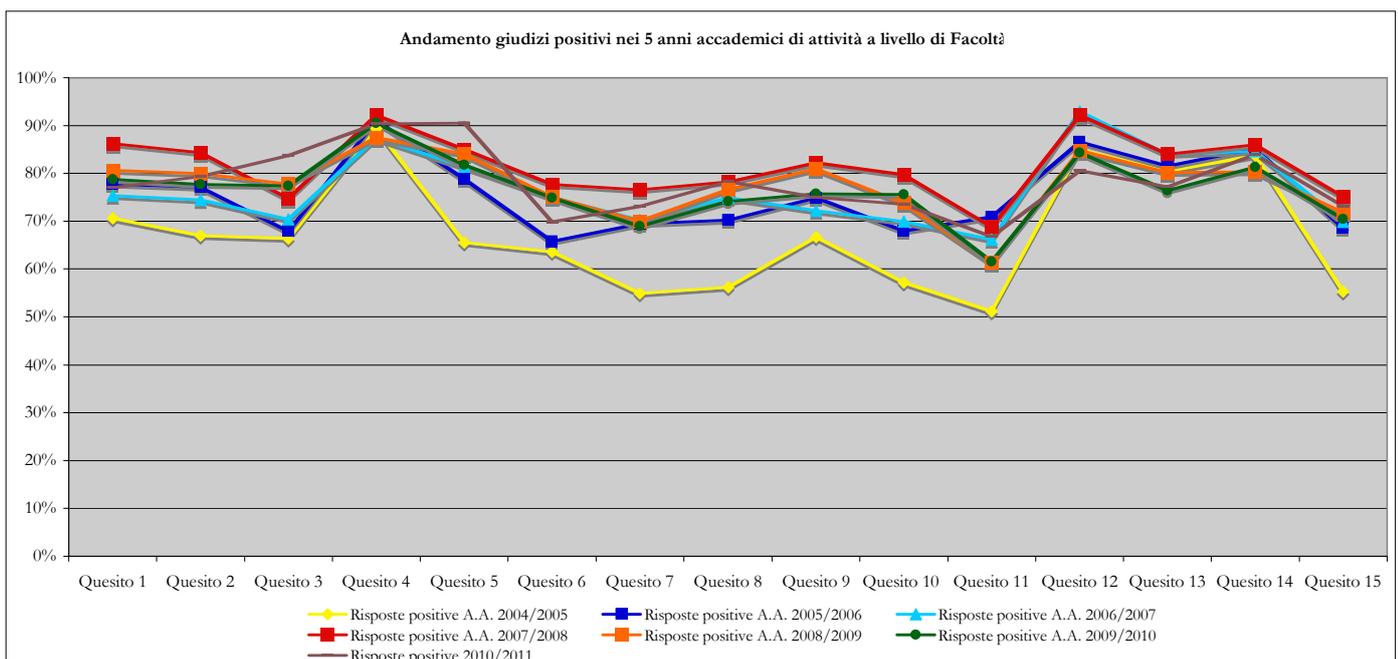


Grafico 40 – Andamento dei giudizi positivi dati dagli studenti

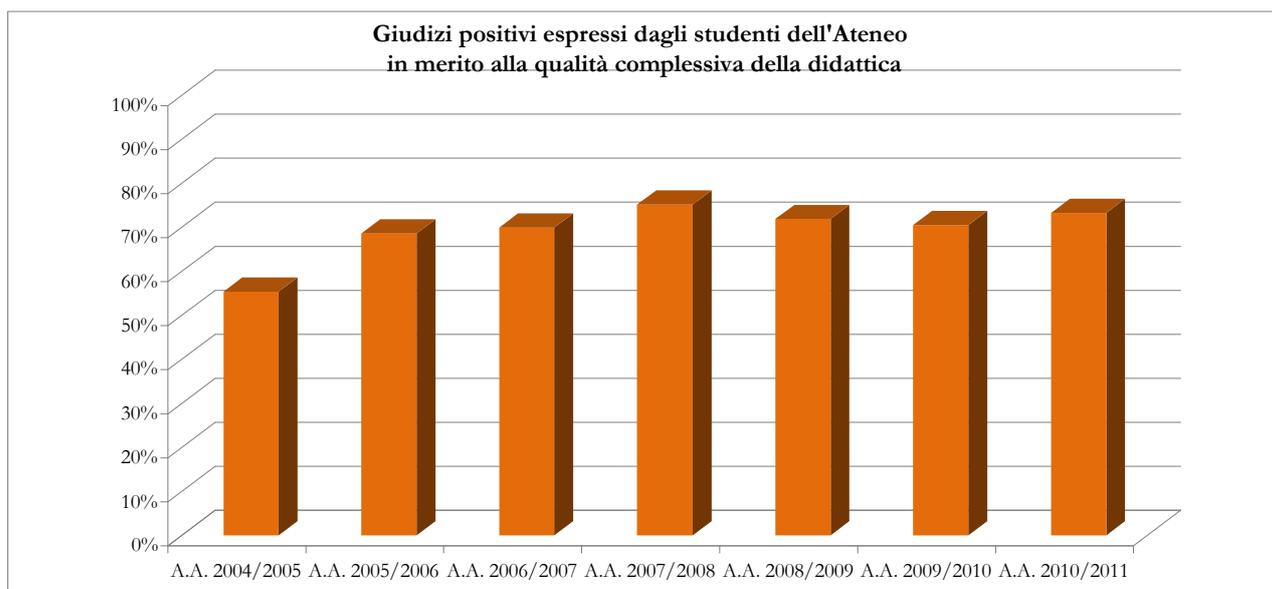


Al fine di individuare l'andamento dei giudizi positivi espressi, a livello di Facoltà dagli studenti nell'arco degli anni accademici, con specifico riferimento al quesito n. 15 del questionario, relativo al livello di soddisfazione complessiva registrato per ciascun insegnamento/modulo, nella tabella e grafico che seguono sono state raccolte e confrontate tra loro unicamente le risposte positive date dagli studenti intervistati.

Tabella 45 – Giudizi positivi espressi dagli studenti dell'Ateneo in merito alla qualità complessiva della didattica

	Risposte positive						
	A.A. 2004/2005	A.A. 2005/2006	A.A. 2006/2007	A.A. 2007/2008	A.A. 2008/2009	A.A. 2009/2010	A.A. 2010/2011
Quesito 15	55,30%	68,54%	69,86%	75,08%	71,83%	70,46%	73,19%

Grafico 41 – Andamento dei giudizi positivi dati dagli studenti



5.10 – Diffusione dei risultati

Nella convinzione che la finalità primaria dell'indagine sia quella di fornire un servizio e al tempo stesso uno stimolo ai singoli docenti per il riesame critico e consapevole della propria attività didattica, la rilevazione svolta dal Nucleo di Valutazione prevede la predisposizione di un rapporto statistico individuale per ciascun insegnamento valutato.

L'insieme dei rapporti è consegnato al Rettore e al Direttore Amministrativo, unitamente ai rapporti statistici generali a livello di Facoltà.

Chiaramente, la Facoltà ha piena autonomia sulle modalità di recepimento, esame e diffusione dei propri risultati, sebbene il Nucleo di Valutazione consigli come standard minimo l'esame congiunto da parte del Rettore e dei singoli docenti interessati.

Il Nucleo, sulla base dell'esperienza acquisita in questi anni di attività di valutazione, dichiara in genere un buon livello di interesse ai risultati dell'indagine da parte dei singoli docenti. La comprensione dei contenuti dei rapporti statistici risulta complessivamente buona e appare particolarmente apprezzata la pratica di confrontare i risultati omogenei di più anni accademici utilizzando i grafici di cui si è fatto uso nella presente relazione, in grado di sintetizzare i dati, in modo tale da richiedere meno tempo e concentrazione per coglierne i tratti essenziali.

Dal generale miglioramento registrato nella valutazione della didattica da parte degli studenti, si desume che si possa considerare, almeno in parte, raggiunto l'obiettivo che le indicazioni ricavate dall'indagine costituiscano la fonte di revisione dei programmi di lezione, dei materiali didattici, dell'organizzazione del corso e dei singoli insegnamenti. Inoltre, la rilevazione si dimostra un utile strumento di valutazione delle docenze a contratto, alle quali l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche fa ampio ricorso per la copertura degli insegnamenti attivati nel Corso di Laurea.

Per quanto concerne la diffusione dei risultati, si fa presente che nel sito dell'Ateneo è stata riservata una sezione alle attività del Nucleo, nella quale sono pubblicate le relazioni annuali; si tratta indubbiamente di uno strumento utilissimo e facilmente fruibile da parte degli studenti, che vengono così portati a conoscenza dei risultati della rilevazione alla quale sono chiamati a contribuire nel corso dell'anno accademico.

E' d'altronde indubbio che il coinvolgimento di tutte le componenti dell'Ateneo alla fase successiva all'elaborazione dei dati scaturiti dalla rilevazione costituisca elemento imprescindibile perché gli adempimenti connessi alla valutazione non siano percepiti come mero adempimento amministrativo, ma come opportunità e strumento indispensabile per ottenere un miglioramento significativo.

6. La valutazione dell'esperienza universitaria da parte dei laureandi

6.1 – Lo strumento della rilevazione

La versione del questionario distribuita ai laureandi si differenzia da quella predisposta dal CNVSU in quanto il Nucleo ha rilevato l'opportunità di apportarvi alcune modifiche utili ad adattarlo alle esigenze e alle peculiarità dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Le modifiche più rilevanti apportate dal Nucleo al questionario consistono nell'introduzione della sezione "Viaggi didattici", che è andata a sostituire la sezione "Attività di supporto"; la sostituzione si è resa necessaria in quanto i viaggi didattici costituiscono uno degli aspetti maggiormente innovativi del piano di studi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, per i quali è utile conoscere il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti in merito agli aspetti didattici e logistici.

Inoltre, è stato inserito un quesito sulle attività didattiche previste dal piano di studi a integrazione della formazione degli studenti, quali convegni, conferenze, degustazioni ed eventi vari, organizzate nel corso del triennio, sulle quali i laureandi sono stati interrogati in merito alla loro effettiva utilità ai fini della preparazione.

Infine, la sezione finale – "Servizi per il diritto allo studio" – è stata modificata, concentrando l'attenzione sulla qualità del servizio ristorante e del servizio alloggio offerti agli studenti che ne facciano richiesta, sul livello di soddisfazione nei confronti dei servizi informatici e sulla qualità del servizio offerto dalla biblioteca.

Si fa seguire la riproduzione del questionario distribuito ai laureandi.

ALCUNI RIFERIMENTI GENERALI

- Sessione di laurea:

marzo aprile giugno luglio settembre ottobre dicembre
anno: 2011

1) Si sta per laureare in:

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

- Anno di immatricolazione:

2005/2006 2006/2007 2007/2008 2008/2009

Corso di Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico

- Anno di iscrizione:

2007/2008 2008/2009

- **Sesso:** M F
- **Età al momento di conseguimento della laurea:**
 meno di 21 anni tra 27 e 29 anni
 tra 21 e 23 anni tra 30 e 32 anni
 tra 24 e 26 anni oltre 33 anni
- **Passaggio da un'altra università:** SI NO
- **Altro titolo di studio universitario:** SI NO
se sì quale?.....
- **Diploma scuola superiore**
 Liceo Classico Istituti tecnici Altri licei
 Liceo Scientifico Istituti professionali Altro

LE CONDIZIONI DI STUDIO E LAVORO

2) Durante il periodo di svolgimento delle lezioni, per quanto tempo ha alloggiato a MENO di un'ora di viaggio dalla sede del corso di studi?

- Oltre 75% della durata degli studi, o sempre
 Tra 50% e 75% della durata degli studi
 Tra 25% e 50% della durata degli studi
 Meno del 25% della durata degli studi, o mai

3) Durante il periodo delle lezioni ha svolto qualche attività lavorativa?

- SI, con continuità a tempo pieno
 SI, con continuità a tempo parziale
 SI, in modo occasionale, saltuario, stagionale
 NO, nessuna

C. INFRASTRUTTURE: AULE, LABORATORI, BIBLIOTECHE E SPAZI PER LO STUDIO

4) Qual è il suo giudizio sulle aule in cui si sono svolte le lezioni e le esercitazioni?

- Sempre o quasi sempre adeguate
 Spesso adeguate
 Raramente adeguate
 Mai adeguate
 Non ne ho utilizzate

5) Qual è il suo giudizio sulle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, esperienze pratiche, etc.)?

- Sempre o quasi sempre adeguati
 Spesso adeguati
 Raramente adeguati
 Mai adeguati
 Non ne ho utilizzate

6) Qual è il suo giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio (accesso al prestito e alla consultazione, orari di apertura, etc.)?

- Decisamente positivo
- Abbastanza positivo
- Abbastanza negativo
- Decisamente negativo
- Non ne ho utilizzati

7) Qual è la sua valutazione sugli spazi dedicati allo studio individuale (diversi dalle biblioteche)?

- Erano presenti e adeguati
- Erano presenti ma inadeguati
- Non erano presenti
- Non ne ho utilizzati

D. LO STUDIO E GLI ESAMI

8) Di norma, il materiale didattico (indicato o fornito) è risultato adeguato per la preparazione degli esami?

- Sempre o quasi sempre
- Per più della metà degli esami
- Per meno della metà degli esami
- Mai o quasi mai

9) Complessivamente, ritiene che l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...) sia stata soddisfacente?

- Sempre o quasi sempre
- Per più della metà degli esami
- Per meno della metà degli esami
- Mai o quasi mai

10) Il carico di studio degli insegnamenti è stato complessivamente sostenibile?

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

11) Ritiene che, nel complesso, i risultati degli esami abbiano rispecchiato la sua effettiva preparazione?

- Sempre o quasi sempre
- Per più della metà degli esami
- Per meno della metà degli esami
- Mai o quasi mai

12) Ritiene che il supporto ricevuto dal relatore dell'elaborato finale (tesi, oppure relazione sul tirocinio, elaborato di fine studi, o altro) sia stato adeguato?

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI

Decisamente NO

13) **Risponda SOLO SE ha effettuato un passaggio da un ordinamento ad un altro o da un corso di studi ad un altro:**

Valuta positivamente i criteri per il riconoscimento dei crediti nel passaggio dal corso precedente a quello attuale?

- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO

14) **Le attività complementari (conferenze, convegni, degustazioni, eventi vari, ecc.), organizzati nel corso del triennio di studi, ritiene siano stati utili ai fini della sua preparazione?**

- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO

E. I VIAGGI DIDATTICI

(per i laureandi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche)

15) **Il piano di studi del Corso di Laurea che lei ha frequentato prevede la partecipazione a viaggi didattici tematici e territoriali, in Italia e all'estero.**

- **A. Per quanto riguarda i viaggi tematici, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?**
- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO
- **B. Per quanto riguarda i viaggi territoriali, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?**
- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO
- **C. Per quanto riguarda i viaggi tematici, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?**
- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO
- **D. Per quanto riguarda i viaggi territoriali, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?**
- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI

Decisamente NO

F. IL PERIODO DI STUDIO PRESSO UN ATENEO STRANIERO
(per i laureandi del Corso di Laurea Magistrale)

16) Il piano di studi del Corso di Laurea Magistrale che lei ha frequentato prevede la frequenza di un periodo di studio presso un Ateneo straniero.

- **A. Si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici degli insegnamenti frequentati presso l'Ateneo straniero e delle conoscenze acquisite?**
- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO
- **B. Si ritiene soddisfatto dell'organizzazione generale del periodo di studio presso l'Ateneo straniero?**
- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO
- **C. Si ritiene soddisfatto degli aspetti logistici relativi alla sua permanenza presso l'Ateneo straniero?**
- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO

G. LA SODDISFAZIONE COMPLESSIVA E LE PROSPETTIVE IMMEDIATE

17) E' complessivamente soddisfatto/a del corso di studi?

- Decisamente SI
 Più SI che NO
 Più NO che SI
 Decisamente NO

18) Se potesse tornare indietro nel tempo, si iscriverebbe nuovamente all'università?

- SI, allo stesso corso di questo ateneo
 SI, allo stesso corso ma in un altro ateneo
 SI, ma ad un altro corso e in un altro ateneo
 NO, non mi iscriverei più all'università

19) Nel prossimo futuro intendo:

- continuare il lavoro che svolgevo anche prima di iscrivermi a questo corso di studi
 continuare a svolgere il lavoro che ho iniziato durante questo corso di studi
 accettare un'offerta di lavoro che mi è stata proposta
 mettermi alla ricerca di un'occasione di lavoro
 proseguire gli studi universitari (altra laurea, scuola di specializzazione, master, dottorato)

altro, precisare: _____

H. I SERVIZI PER IL DIRITTO ALLO STUDIO
--

20) Nel periodo nel quale lei ha frequentato l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ha usufruito del Servizio ristorante?

SI NO

➤ **A. Se sì, è soddisfatto/a della qualità dei pasti offerti dal servizio ristorante messo a disposizione dall'Università?**

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

➤ **B. Se sì, è complessivamente soddisfatto/a dell'organizzazione (sistema di prenotazione, pulizia, affollamento, distanza, etc.) del servizio ristorante?**

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

21) Nel periodo nel quale lei ha frequentato l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ha usufruito del Servizio Case dello studente?

SI NO

➤ **A. Se sì, è soddisfatto/a della qualità degli alloggi (pulizia, distanza, spazi disponibili, etc.)?**

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

22) È complessivamente soddisfatto del servizio relativo alla connessione WI FI alla rete Intenet?

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

23) È complessivamente soddisfatto del servizio offerto dalla biblioteca dell'Università (accesso al prestito e alla consultazione, orari di apertura, ecc.)?

- Decisamente SI
- Più SI che NO
- Più NO che SI
- Decisamente NO

24) Qualora lei sia stato assegnatario di diritto all'esonero, l'assegnazione dell'esonero dal pagamento della retta è stata determinante ai fini della sua iscrizione all'Università?

- Decisamente SI
- Più SI che NO

- Più NO che SI
- Decisamente NO

6.2 – La metodologia della rilevazione

Analogamente a quanto fatto nei tre anni precedenti, per la rilevazione di cui alla presente relazione il Nucleo si è affidato per la distribuzione dei questionari alla Segreteria studenti, incaricata di somministrarli ai laureandi congiuntamente alla documentazione necessaria per la presentazione della domanda di ammissione alla prova finale, con l'intento di raggiungere, in tal modo, tutti gli studenti intenzionati a laurearsi nelle sessioni di laurea in calendario.

L'indagine condotta dal Nucleo di Valutazione tra gli studenti laureandi presenta una differenza di fondo rispetto a quella messa in atto tra gli studenti frequentanti i Corsi di Studio attivati dall'Ateneo.

La seconda, in particolare, è una rilevazione operata sui singoli insegnamenti, dei quali sono sottoposti al giudizio degli studenti aspetti e parametri ben determinati. La prima, vale a dire la rilevazione condotta tra i laureandi, è, invece, un'indagine nella quale gli intervistati sono chiamati a esprimere le loro valutazioni sull'insieme dell'organizzazione didattica, nell'ambito della quale hanno vissuto l'intera esperienza universitaria. Si tratta, in altre parole, di un giudizio elaborato sulla base e alla luce dell'esperienza triennale acquisita nel corso del tempo, che si scosta nettamente dal tipo di giudizio formulato alla fine di ciascun semestre sugli insegnamenti attivati in quel breve intervallo di tempo.

Il Nucleo ha più volte ribadito il concetto secondo il quale l'indagine sulla soddisfazione degli studenti tende a focalizzare il giudizio sul particolare, nel senso che gli studenti sono chiamati, generalmente, a esprimere giudizi su insegnamenti specifici per fornire elementi utili al docente nella messa a punto della propria prestazione didattica.

Il passaggio, utilizzando gli stessi dati, ad un'analisi generale sulla qualità complessiva dell'offerta formativa rappresenta, quindi, un'aggregazione piuttosto forzata di elementi fortemente specifici a cui si attribuisce una valenza che esula dall'effettivo oggetto su cui lo studente viene interrogato. Risulta, di conseguenza, opportuno verificare quale coerenza tali indicazioni presentano con quelle ricavabili da un'indagine in cui lo studente è chiamato direttamente ed esplicitamente a valutare il percorso formativo complessivo propostogli. In altre parole, se il giudizio formulato dagli studenti sulla qualità della didattica di un particolare insegnamento è fortemente critico, il dato, se “spalmato” a livello di facoltà, rischia di perdere consistenza; ecco, pertanto, la necessità di mantenere un'analisi delle valutazioni raccolte quanto più possibile legata ai singoli insegnamenti, dai quali l'analisi stessa è scaturita. Solo evitando di perdere di vista il particolare sarà possibile mettere in atto le misure necessarie ad intervenire sugli aspetti critici, avendo quale fine costante il miglioramento delle *performance*.

Sulla base di questi presupposti, chiedere agli studenti di esprimersi sulla totalità della loro

esperienza universitaria, avendo come riferimento non l'insegnamento particolare, bensì il Corso di Laurea nel suo complesso, appare come il chiaro tentativo di raccogliere dati e informazioni con i quali passare senza forzature dall'analisi del particolare, propria della rilevazione realizzata tra gli studenti frequentanti, all'analisi generale sulla qualità complessiva della didattica e dei servizi proposti agli studenti. Al laureando, arrivato alla conclusione del proprio percorso di studi e ormai prossimo al conseguimento del titolo di laurea, si chiede una valutazione generale sulla sua esperienza universitaria complessiva, libera dai condizionamenti determinati dai giudizi particolari sui singoli insegnamenti.

E' evidente che l'insieme di queste rilevazioni ha come fine il raggiungimento di *performance* sempre superiori, nel rispetto delle linee guida della *governance* dell'Ateneo, obiettivo primario di ogni organo di valutazione.

Nonostante l'indagine svolta tra i laureandi non abbia ad oggetto il giudizio sui singoli insegnamenti, è, comunque, interesse dell'intero corpo docente, oltre che, ovviamente, degli organi accademici, conoscere i risultati di tale indagine, dalla quale si desume il giudizio generale degli studenti sull'Ateneo; proprio il corpo docente e gli organi accademici sono i destinatari naturali dei rapporti stilati sulla base dei dati scaturiti dal conteggio delle risposte al questionario.

6.3 – Il grado di copertura dell'indagine

L'analisi del conteggio dei questionari raccolti a seguito della loro distribuzione ai laureandi richiede una precisazione in merito agli studenti ai quali i questionari stessi sono stati distribuiti.

Infatti, mentre per la prima rilevazione, quella del 2007, la distribuzione dei questionari è avvenuta tra tutti gli studenti del III anno di corso presenti in aula in un dato giorno di lezione alla fine del II semestre, per le rilevazioni degli anni successivi la distribuzione ha interessato gli studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale. Appare subito evidente che il confronto della percentuale di rispondenti nei cinque anni nei quali è stata effettuata la rilevazione va fatto tenendo conto della diversa modalità con la quale i questionari sono stati raccolti. Infatti, per quanto riguarda il primo anno in cui si è svolta la rilevazione il questionario era stato distribuito ai 31 studenti presenti in aula nel giorno fissato per la distribuzione, sui 59 frequentanti il III anno di corso. Il tasso dei rispondenti, pari al 52,54%, era stato determinato non sul numero di laureandi che effettivamente avevano manifestato l'intenzione di laurearsi nel corso dell'anno 2007, bensì sul numero di studenti che, avendo completato il percorso triennale di studi, avrebbero potuto conseguire il titolo di studi, indipendentemente dall'effettivo completamento del percorso curricolare e dalla conseguente acquisizione dei crediti formativi

A decorrere dalla rilevazione del 2008 i questionari sono stati distribuiti unicamente agli studenti che hanno presentato domanda di iscrizione alla sessione di laurea, consentendo di determinare il grado di copertura dell'indagine avendo come riferimento unicamente i laureandi effettivamente intenzionati

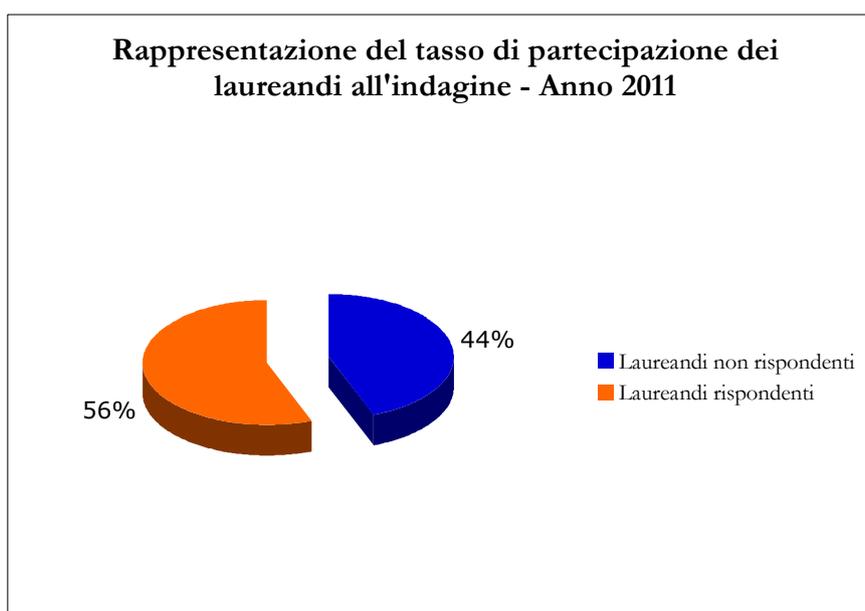
alla discussione del loro elaborato finale nel periodo oggetto di indagine.

Quindi:

- nel 2008, su 34 studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale per le sessioni di laurea di quell'anno, sono stati riconsegnati 18 questionari compilati, con un tasso di rispondenti pari al 53%,
- nel 2009, su 53 studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale per le sessioni di laurea di quell'anno, sono stati riconsegnati 35 questionari compilati, con un tasso di rispondenti pari al 66%,
- nel 2010, su 63 studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale per le sessioni di laurea di quell'anno, sono stati riconsegnati 35 questionari compilati, con un tasso di rispondenti pari al 56%.
- nel 2011, su 43 studenti che hanno presentato domanda di ammissione alla prova finale per le sessioni di laurea di quell'anno, sono stati riconsegnati 24 questionari compilati, con un tasso di rispondenti pari al 56%.

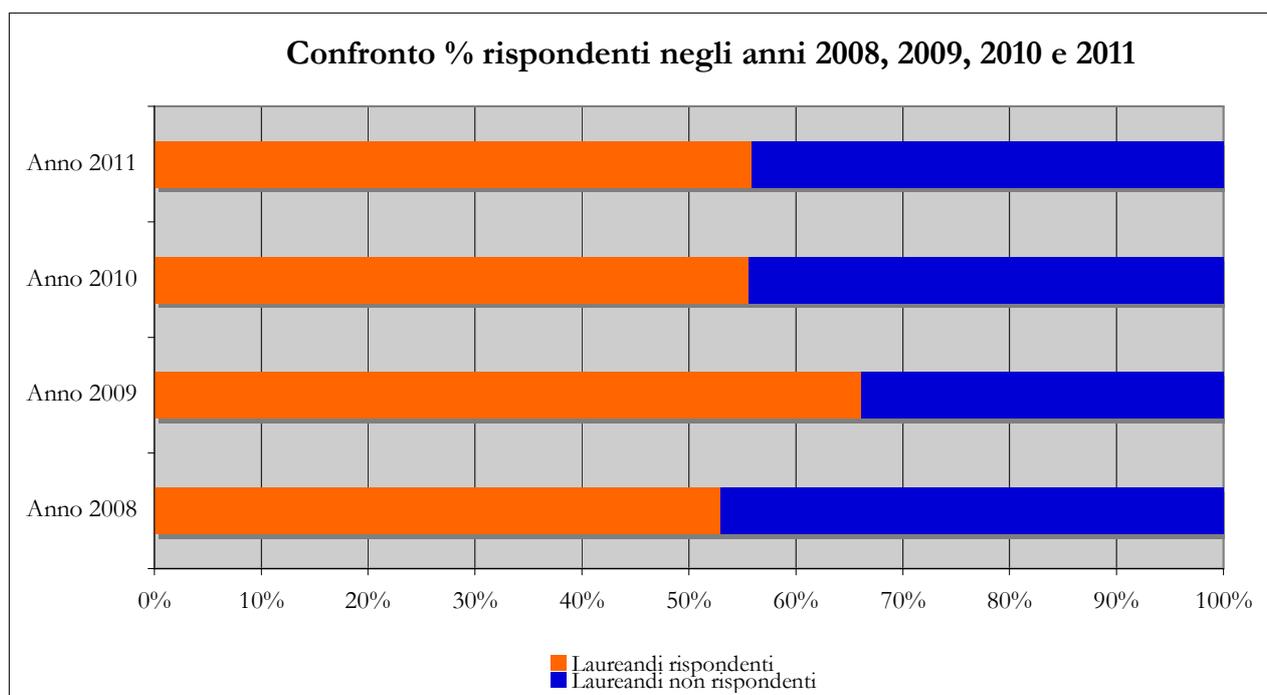
Nel grafico che segue, è visualizzato il grado di partecipazione dei laureandi alla rilevazione di cui alla presente relazione.

Grafico 42 – Grado di copertura dell'indagine tra i laureandi del 2011



Nel grafico che segue è raffigurato l'andamento della percentuale di studenti rispondenti al questionario registrato negli ultimi 4 anni.

Grafico 43 – Confronto % laureandi rispondenti al questionario

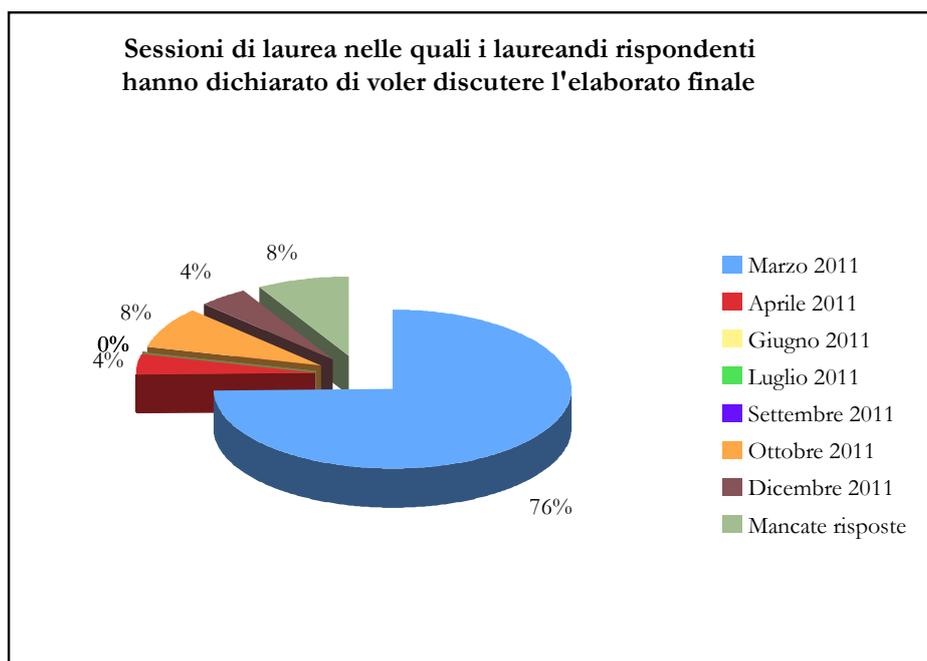


6.4 – Le caratteristiche dei laureandi rispondenti al questionario

Prima di passare all'analisi dei giudizi formulati dai laureandi attraverso le risposte al questionario sulla valutazione dell'esperienza universitaria complessiva, si traccia il profilo dei rispondenti, partendo dalle indicazioni da loro stessi fornite in apertura di ogni questionario.

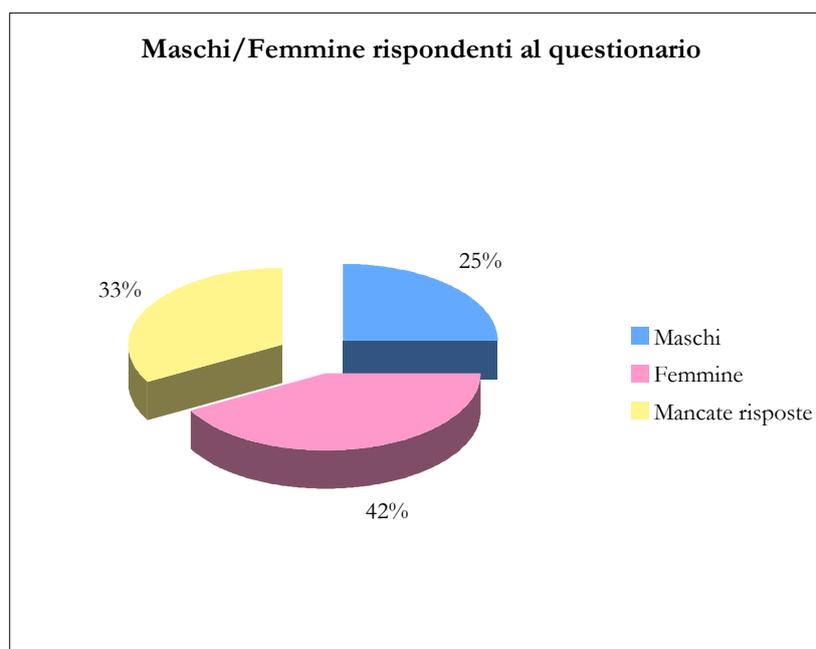
La prima indicazione richiesta dal questionario ai laureandi è quella relativa alla sessione di laurea nella quale intendono laurearsi. Nel questionario predisposto dal Nucleo di Valutazione erano proposte le sessioni di laurea di marzo, aprile, giugno, luglio, settembre, ottobre e dicembre 2011. I laureandi rispondenti si sono espressi secondo quanto indicato nel grafico elaborato qui di seguito.

Grafico 44 – Sessioni di laurea scelte dai laureandi per il conseguimento del titolo



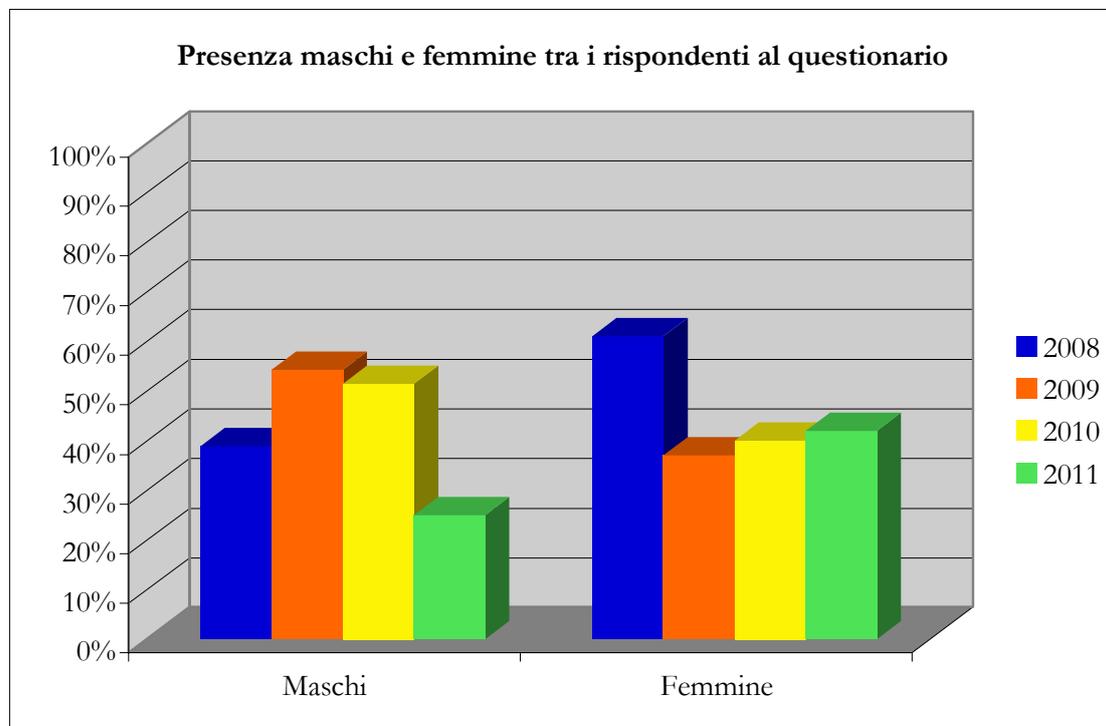
Il secondo elemento che concorre all'identificazione dei rispondenti al questionario è dato dal loro sesso. Dal conteggio delle risposte ottenute dagli studenti è stato prodotto il seguente grafico.

Grafico 45 – Laureandi rispondenti: Maschi/Femmine



Il grafico che segue mette a confronto la presenza di maschi e femmine tra i rispondenti al questionario nei quattro anni presi in esame.

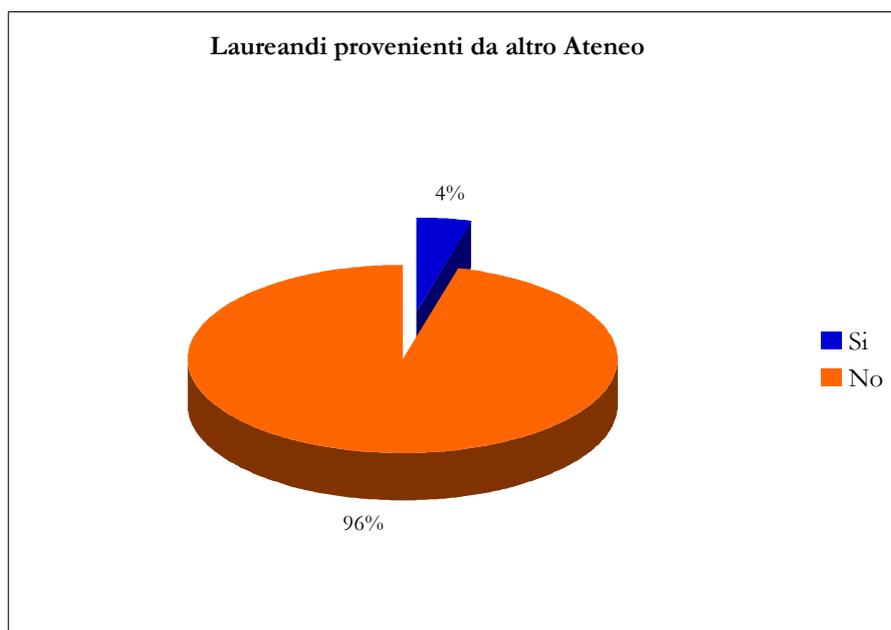
Grafico 46 – Presenza di maschi e femmine tra i rispondenti al questionario



Successivamente, agli studenti sono state chieste alcune informazioni inerenti il loro precedente percorso di studi.

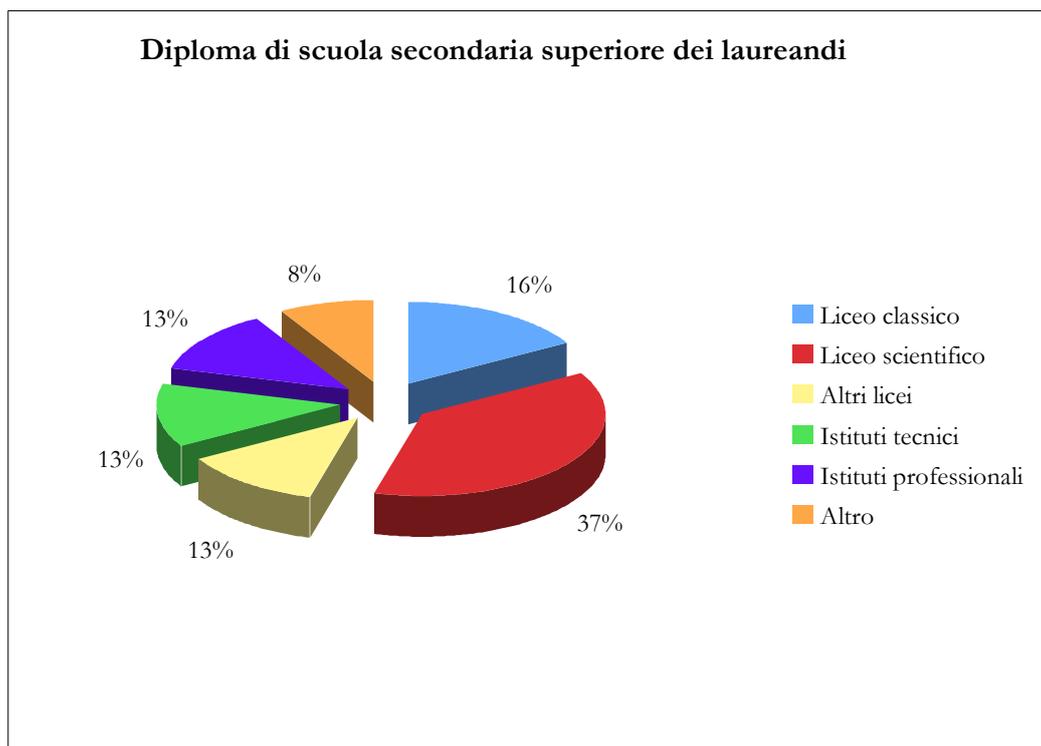
Come prima domanda, è stato chiesto se hanno fatto il loro ingresso all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in veste di matricole o a seguito di trasferimento da altro Ateneo; la seconda risposta è stata data da uno studente sul totale dei 24 rispondenti al questionario, valore inferiore a quello registrato nel 2010, quando i laureandi che avevano dichiarato di provenire da un altro Ateneo erano pari al 17,14% dei rispondenti.

Grafico 47 - Visualizzazione dei laureandi trasferitisi da altri Atenei



Inoltre, è stato richiesto ai laureandi destinatari del questionario il diploma di scuola secondaria superiore conseguito. Dalle risposte ottenute si riscontra la forte presenza di liceali, dato che conferma quanto già rilevato in sede di redazione di precedenti relazioni, nelle quali si delineava il profilo degli studenti iscritti all'Ateneo.

Grafico 48 – Diploma di scuola superiore conseguito dai laureandi



L'altro elemento, relativo alla precedente formazione, sul quale i laureandi sono stati intervistati riguarda l'eventuale precedente conseguimento di un titolo di laurea. Dalle risposte ottenute, si rileva che il 4,16% dei rispondenti è già in possesso di un titolo di laurea, come evidenziato dal seguente grafico.

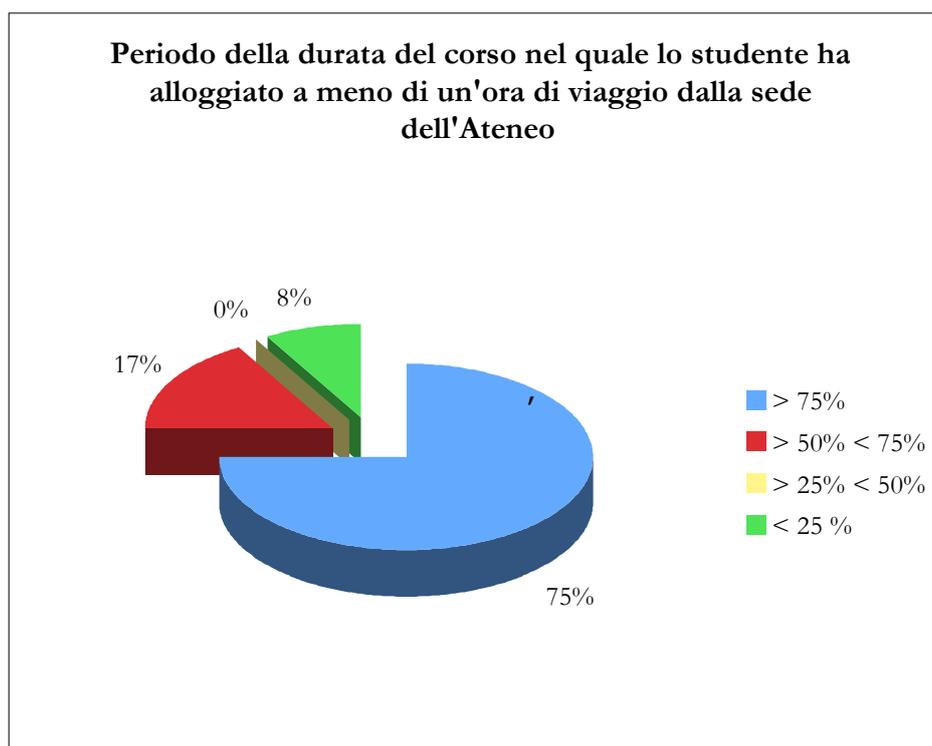
Grafico 49 - Laureandi già in possesso di titolo di studio universitario



Il questionario si chiude con due quesiti sulle condizioni di studio e di lavoro dei laureandi durante il periodo del Corso di Studio.

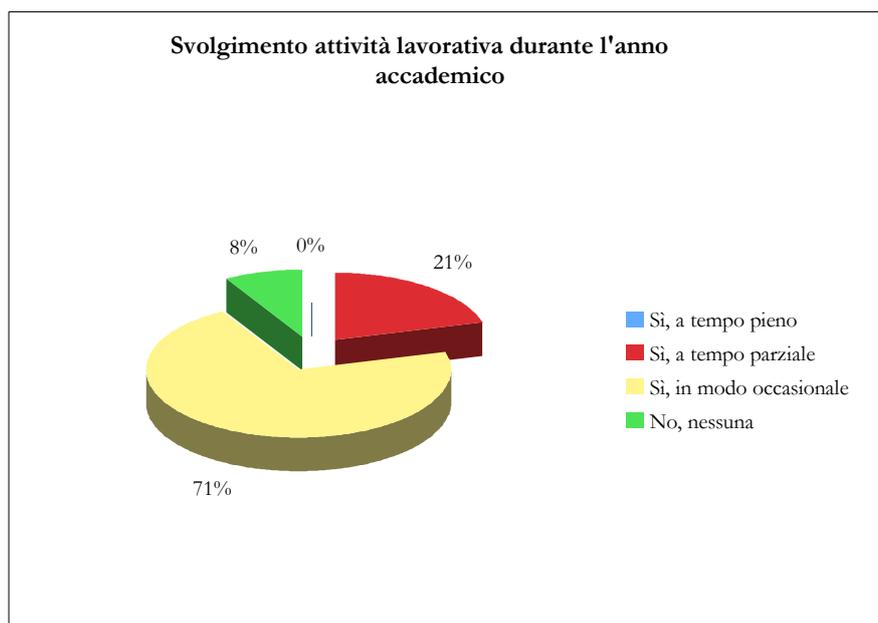
Il primo quesito si riferisce al tempo che gli studenti impiegano quotidianamente per raggiungere l'Università; in particolare, la domanda li intervista sulla lunghezza del periodo dell'anno accademico durante il quale hanno alloggiato a meno di un'ora di viaggio dalla sede del Corso di Studi. Dalle risposte formulate dagli studenti è stato elaborato il seguente grafico, dal quale si rileva che la maggioranza degli studenti è da classificarsi come "studenti in sede", in ragione del fatto che una parte consistente di essi alloggia nelle Case dello studente, messe a disposizione degli studenti dall'Ateneo, secondo la tipologia del campus diffuso.

Grafico 50 – Studenti in sede e studenti fuori sede



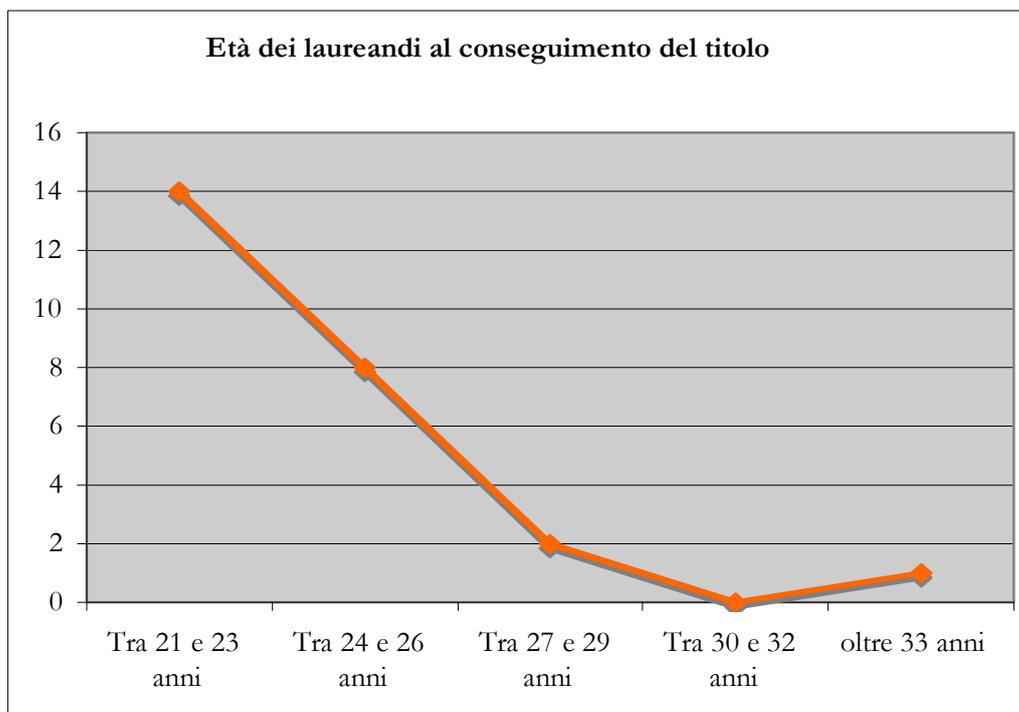
La sezione riservata a tracciare il profilo dei laureandi interpellati con il questionario si chiude con un quesito sull'eventuale attività lavorativa svolta durante il periodo di studi. Il fatto che parte degli studenti abbia affermato di avere svolto, più o meno saltuariamente, un'attività lavorativa è giustificato dal fatto che parecchi di loro sono stati coinvolti in attività comunque legate a vario titolo al percorso di studi e alle diverse tematiche affrontate.

Grafico 51 – Laureandi che hanno svolto attività lavorativa durante il periodo di studio



A completamento della fotografia che si vuole offrire dei laureandi dell'Ateneo, il Nucleo ha verificato l'età degli studenti prossimi al conseguimento del titolo di laurea; il dato è visualizzato nel grafico seguente.

Grafico 52 – L'età dei laureandi al conseguimento del titolo di laurea



6.5 – La configurazione della reportistica sui risultati dell'indagine

Terminata la fase di distribuzione dei questionari ai laureandi, si è proceduto al conteggio delle risposte fornite dagli studenti ai vari quesiti.

I dati rilevati sono stati sottoposti a elaborazione statistica e riassunti all'interno di una scheda, nella quale le risposte date dagli studenti sono state semplificate e ridotte a due tipologie di risposta e precisamente “giudizi positivi” e “giudizi negativi”; la scelta è stata dettata dall'intento di rendere la scheda di più immediata e facile lettura.

Seguendo la medesima procedura adottata per la rilevazione delle opinioni degli studenti frequentanti, la scheda statistica così ottenuta è consegnata al Rettore e al Direttore Amministrativo, affinché ne prendano visione e possano informarne il corpo docente e gli organi di governo dell'Università.

Inoltre, in ossequio al principio secondo il quale è opportuno che tutti gli attori dell'Ateneo vengano messi a conoscenza dei risultati dell'attività di valutazione, la presente relazione sarà pubblicata sul sito dell'Università, nella sezione riservata al Nucleo di Valutazione. Questo perché, come più volte ribadito, affinché si instauri in Ateneo la cultura della valutazione è essenziale che tutti coloro i quali operano nella realtà accademica siano fatti partecipi dei risultati delle rilevazioni e delle modalità con cui tali risultati sono ottenuti. La finalità è garantire una continua tensione innovativa tra i soggetti dell'Ateneo, ai quali si chiede un costante impegno a migliorare la qualità dei servizi erogati. Rendere disponibile a tutti l'esito della misurazione delle varie *performance* che i diversi aspetti soggetti a valutazione fanno registrare nel corso degli anni accademici è sicuramente il modo migliore per far sì che l'Ateneo si senta coinvolto dall'attività di valutazione e ciascun operatore al suo interno possa mettere in atto quella “auto-valutazione” alla base di ogni processo mirato al miglioramento delle proprie prestazioni.

6.6 – I risultati dell'indagine

Prima di procedere all'analisi delle risposte formulate dai laureandi, si precisa che, trattandosi della quinta rilevazione condotta tra i laureandi, il Nucleo ha potuto procedere al confronto dei dati rilevati con quelli degli anni precedenti. Pertanto, il Nucleo ha potuto individuare eventuali miglioramenti o peggioramenti delle *performance* che i vari parametri presi a riferimento hanno fatto registrare nel corso del tempo, verificando il livello della percezione della qualità generale della didattica da parte degli studenti.

Lo strumento di lavoro dal quale si parte per approfondire l'analisi sulle risposte date dai laureandi ai quesiti di cui si compone il questionario è la scheda statistica elaborata sulla base del conteggio delle risposte ai questionari.

Di seguito, si riproduce la scheda nella quale sono state riassunte le risposte fornite dai laureandi.

Nome e codice della Facoltà	Scienze Gastronomiche
Anno	Laureandi 2010
N. dei questionari elaborati:	24

INFRASTRUTTURE (Aule, laboratori, biblioteche, spazi per lo studio)	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Qual è il suo giudizio sulle aule in cui si sono svolte le lezioni e le esercitazioni?	0	0,00%	24	100,00%	0	0,00%	24	100,00%
Qual è il suo giudizio sulle attrezzature per le altre attività didattiche? (Laboratori, esperienze pratiche, ecc.)	1	4,17%	23	95,83%	0	0,00%	24	100,00%
Qual è il suo giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio?	3	12,50%	21	87,50%	0	0,00%	24	100,00%
Qual è il suo giudizio sugli spazi dedicati allo studio individuale?	14	58,33%	9	37,50%	1	4,17%	24	100,00%

LO STUDIO E GLI ESAMI	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Di norma, il materiale didattico (indicato o fornito) è risultato adeguato per la preparazione dell'esame?	0	0,00%	24	100,00%	0	0,00%	24	100,00%

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Complessivamente, ritiene che l'organizzazione degli esami sia stata soddisfacente?	0	0,00%	24	100,00%	0	0,00%	24	100,00%
Il carico di studio degli insegnamenti è stato complessivamente sostenibile?	0	0,00%	24	100,00%	0	0,00%	24	100,00%
Ritiene che, nel complesso, i risultati degli esami abbiano rispecchiato la sua effettiva preparazione?	1	4,17%	23	95,83%	0	0,00%	24	100,00%
Ritiene che il supporto ricevuto dal relatore dell'elaborato finale sia stata adeguato?	4	16,67%	16	66,67%	4	16,67%	24	100,00%
Le attività complementari organizzate nel corso del triennio di studi, ritiene siano state utili ai fini della sua preparazione?	2	8,33%	18	75,00%	4	16,67%	24	100,00%

I VIAGGI DIDATTICI (per studenti Corso di Laurea - 18 rispondenti)	Risposte negative		Risposte positive		Mancate risposte		TOTALE	
	n.	%	n.	%	n.	%	n.	%
Per quanto riguarda i viaggi tematici, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?	2	11,11%	16	88,89%	0	0,00%	18	100,00%
Per quanto riguarda i viaggi territoriali, si ritiene soddisfatto dei contenuti didattici e delle conoscenze acquisite?	2	11,11%	16	88,89%	0	0,00%	18	100,00%
Per quanto riguarda i viaggi tematici, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?	3	16,67%	14	77,78%	1	0,00%	18	94,44%
Per quanto riguarda i viaggi territoriali, si ritiene soddisfatto dell'organizzazione complessiva del viaggio?	1	5,56%	16	88,89%	1	5,56%	18	100,00%

A conclusione del lavoro di elaborazione dei dati scaturiti dal questionario distribuito ai laureandi, il Nucleo rileva un giudizio espresso dai rispondenti generalmente positivo per quanto riguarda le attività didattiche fornite dai docenti; in particolare, gli studenti, sulla base dell'esperienza complessiva vissuta presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche danno una buona

valutazione se chiamati a esprimersi sul materiale didattico indicato o fornito dai docenti. A questo proposito il Nucleo rileva l'andamento costante del numero di giudizi positivi formulati dai laureandi negli ultimi tre anni, rispetto a quanto rilevato nel 2008, a dimostrazione che sono state accolte le sollecitazioni a operare per il miglioramento di aspetti rilevanti per la qualità dell'attività didattica.

Analogamente, si registra l'andamento positivo del livello di soddisfazione manifestato dagli studenti per quanto concerne la sostenibilità del carico di studio degli insegnamenti e l'adeguatezza del risultato degli esami all'effettiva preparazione.

Infine, sempre per quanto riguarda la didattica, si segnala che una buona percentuale dei rispondenti si è espressa favorevolmente in merito alla qualità del supporto offerto dal relatore della prova finale.

Passando alle infrastrutture nelle quali si svolge l'attività didattica, l'Ateneo ottiene ottimi giudizi da parte dei laureandi, a riprova del fatto che i locali nei quali si svolgono lezioni, seminari ed esercitazioni sono ritenuti ampi e confortevoli per accogliere adeguatamente gli studenti. L'unico dato suscettibile di miglioramento è quello relativo alla domanda da parte degli studenti di maggiori spazi riservati allo studio individuale, oltre, ovviamente, alla biblioteca, che raccoglie giudizi più che lusinghieri da parte dei laureandi che hanno preso parte all'indagine.

Infine, i viaggi didattici raccolgono il giudizio positivo in merito alla loro valenza didattica, a dimostrazione che gli studenti ne hanno colto l'importanza nell'organizzazione generale del piano di studio, quali attività complementari di approfondimento e sperimentazione sul territorio di quanto appreso in aula.

Alla luce delle valutazioni espresse sui parametri appena indicati, il giudizio complessivo sull'esperienza universitaria dato dagli studenti è pienamente soddisfacente, con la totalità dei laureandi rispondenti che si dichiarano complessivamente soddisfatti del Corso di Studio seguito presso l'Ateneo di Pollenzo.

7. La ricerca

7.1 – Il contesto

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata istituita con lo scopo di operare nell'alta formazione e nella ricerca per la diffusione della cultura gastronomica, proponendosi di dare dignità accademica alla gastronomia in quanto scienza complessa e interdisciplinare. I percorsi formativi, i progetti di ricerca e le pubblicazioni sono finalizzati a tradurre l'elaborazione culturale in capacità operative qualificate e a diffondere una cultura gastronomica che sia un agente del cambiamento necessario per superare le criticità delle produzioni agro-alimentari; in tale contesto,

promuove e attiva forme di collaborazione sia di didattica che di ricerca, in collaborazione con altri Atenei, centri di ricerca, enti pubblici locali, nazionali e internazionali, istituzioni scientifiche, culturali ed economiche, pubbliche e private.

7.2 – Le linee di ricerca

Il Nucleo, raccogliendo le indicazioni fornite dagli organi accademici, rileva che l'Ateneo si pone come obiettivo la valorizzazione delle proprie basi di conoscenza, per creare competenze specifiche, al servizio di chi opera per un'agricoltura rinnovata, per il mantenimento della biodiversità, per un rapporto organico tra gastronomia e scienze agrarie.

L'approccio proposto è fortemente multidisciplinare e intende affrontare il tema della produzione e del consumo di cibo in tutte le sue principali componenti: storico-umanistiche, scientifico-tecnologiche, economico-gestionali e in quelle legate alla comunicazione alimentare.

In quest'ambito, le linee di ricerca individuate come prioritarie sono:

- etno-antropologia delle produzioni e dei territori;
- valorizzazione delle produzioni agro-alimentari locali, di piccola scala e di qualità;
- promozione del territorio e della sua cultura attraverso la comunicazione del valore delle tradizioni e delle produzioni locali;
- sicurezza alimentare;
- individuazione di modelli di distribuzione innovativi legati alle produzioni locali;
- modello di sviluppo per una nuova agricoltura al servizio della collettività e del territorio.

L'avvio di circoli virtuosi di sviluppo locale – che partono dalla produzione agricola rispettosa dell'ambiente e del territorio, attenta alla qualità e “naturalità” delle materie prime utilizzate e dei processi produttivi impiegati, passando per un'attività di trasformazione e distribuzione in grado di diventare uno degli elementi portanti dell'economia locale, per arrivare a formare consumatori consapevoli, educati alla scelta di prodotti espressione del territorio – costituisce l'oggetto dell'attività di studio e ricerca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

I temi principali di indagine e ricerca sono focalizzati sul patrimonio materiale e immateriale delle gastronomie del mondo, su forme e tradizioni legate al cibo dal punto di vista della valorizzazione delle tecniche di trasformazione delle materie prime in alimenti che rispettino i criteri di qualità organolettica (buono), di sostenibilità ambientale (pulito e biodiversità) e sociale (giusto).

La ricerca scientifica dell'Università si orienta verso l'innovazione e l'eccellenza e si propone di sviluppare un profondo rapporto con la realtà economica produttiva, attraverso lo studio di modelli di sviluppo sostenibile per le imprese della filiera agro-alimentare, l'analisi di modelli distributivi alternativi per salvaguardare la sostenibilità dei prezzi delle produzioni di piccola scala e più in generale di rispondere alle esigenze del settore.

7.3 – L'Area ricerca

Finalità

L'Area ricerca, istituita con l'avvio dell'anno accademico 2008/2009, supporta l'Ateneo nell'attuazione della politica di ricerca, fornisce supporto amministrativo e gestionale alle attività e promuove l'internazionalizzazione dell'Ateneo; stimola i rapporti con le imprese e il territorio, anche attraverso l'elaborazione di percorsi formativi congiunti; contribuisce allo sviluppo dei percorsi di alta formazione fornendo supporto tecnico-amministrativo.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche organizza le proprie attività sul modello di altri Atenei, nazionali e internazionali, operando una politica di partenariato con gli stakeholder del territorio e basando le attività di fundraising sul coinvolgimento sistematico degli operatori pubblici e privati che operano per l'individuazione di modelli di sviluppo sostenibile e per l'attuazione di una politica alimentare equa.

La ricerca dell'Ateneo consente di rafforzare il rapporto con il territorio e l'interazione con le imprese, esprimendo attenzione e sensibilità alle esigenze di cambiamento nel settore agro-alimentare. I modelli di sviluppo elaborati hanno un impatto immediato a livello locale e possono essere oggetto di analisi e confronto in contesti internazionale e settoriali.

Struttura

La struttura amministrativa di supporto alla ricerca è stata istituita per rispondere alle esigenze di ricerca individuate dall'Università.

Con l'obiettivo di ampliare e internazionalizzare maggiormente gli ambiti di ricerca e di aumentare le potenzialità progettuali dell'Ateneo, l'Università ha istituito la propria Area ricerca, strutturandola in tre settori di attività:

- a) sviluppo di attività di ricerca nell'ambito di programmi di finanziamento regionali, nazionali e comunitari;
- b) trasferimento di conoscenze (il KTO – Knowledge transfer office), che mirano a favorire e valorizzare il rapporto tra Università ed enti esterni ad essa, siano essi pubblici o privati;
- c) l'alta formazione alla ricerca.

L'Ateneo ha inserito nella struttura dell'Area ricerca assegnisti di ricerca e ricercatori provenienti da Atenei stranieri, al fine di integrare la ricerca individuale del corpo docente con la ricerca di Ateneo e di costituire un team di lavoro che possa contribuire allo sviluppo delle attività progettuali a fianco del personale incardinato.

In questa prima fase, l'inserimento di giovani ricercatori, italiani e stranieri, presso l'Università,

come elemento di crescita e valorizzazione dell'Ateneo, è stato reso possibile attraverso l'accordo con la Regione Piemonte e tutti gli Atenei piemontesi, finalizzato al potenziamento del sistema della ricerca e dell'alta formazione, con l'attribuzione di assegni di ricerca e l'inserimento di visiting professors.

I laboratori

I laboratori, efficaci strumenti di didattica, rappresentano elementi fondamentali al servizio della ricerca dell'Ateneo e degli operatori del territorio.

– Il laboratorio di analisi sensoriale

Il laboratorio di analisi sensoriale è la sede del corso e delle esercitazioni dedicate all'insegnamento omonimo.

Sotto la guida dei docenti, gli studenti, servendosi di un software dedicato, acquisiscono le competenze per valutare gli attributi sensoriali degli alimenti, al fine di compararne e valutarne la qualità, ricorrendo a parametri sensoriali e strumenti statistici.

Il laboratorio è a disposizione delle aziende interessate a svolgere analisi relative alle proprietà sensoriali dei prodotti. Offre un valido supporto alle aziende nella ricerca applicata mirata allo sviluppo di nuovi prodotti e alla valutazione del gradimento da parte dei consumatori.

Il laboratorio è un utile strumento nell'ambito del controllo della qualità e nell'ambito dello studio dell'influenza delle variabili produttive sulla qualità sensoriale del prodotto finito (ad esempio: parametri di processo, imballaggio e conservazione). Sono disponibili una cucina attrezzata per la preparazione e conservazione degli alimenti da testare e 25 cabine sensoriali, tutte fornite di computer per la raccolta informatizzata dei dati, e un software specifico per l'analisi dei dati.

– Il laboratorio multimediale e di comunicazione

Il laboratorio di comunicazione è uno spazio di sperimentazione e apprendimento di tecniche di confezionamento e divulgazione dell'informazione, dove studiare come si comunica, con quali strategie, con quali strumentazioni tecniche e con quali processi. L'attività di studio e ricerca svolta all'interno del laboratorio si concentra sia sull'elaborazione e sullo studio di forme e mezzi di comunicazione, sia sulla modalità di ricezione da parte dei destinatari dell'informazione, considerando che un'efficace comunicazione può fortemente incidere sulle abitudini di consumo, concorrendo all'educazione del consumatore.

Il laboratorio è composto da 12 postazioni dotate di computer interconnessi, una videocamera fissa, che consente le riprese delle interazioni, e una postazione direttiva. Si presenta come una vera e propria "palestra della comunicazione" dove gli studenti possono imparare le tecniche di

ripresa, montaggio e produzione e post produzione. L'attività del laboratorio è finalizzata alla realizzazione di strumenti di comunicazione legati alla gastronomia, al territorio e ai suoi prodotti, che consentono di realizzare una banca dati tematica dinamica, che rappresenta un patrimonio di conoscenza a disposizione degli operatori del territorio.

7.4 – L'attività

La collaborazione con il tavolo dei Partner strategici

Numerosi sono i progetti di ricerca che intendono valorizzare, promuovere e diversificare le produzioni agro-alimentari italiane, quali il recupero e la valorizzazione di produzioni tradizionali tipiche con particolare riferimento ad aree geografiche sensibili dal punto di vista socio-ambientale. In un'ottica di sviluppo sostenibile l'obiettivo della salvaguardia dell'ambiente, e quindi delle risorse non rinnovabili, è divenuto prioritario rispetto ad altri al fine di promuoverne lo sviluppo per il mantenimento e l'implementazione del sistema agro-alimentare italiano.

Considerando il territorio quale primario motore di sviluppo economico, sociale e culturale, l'Ateneo ha avviato un confronto con le imprese e le istituzioni locali per la definizione di scenari condivisi di sviluppo, attivando un tavolo di partner strategici, composto da importanti imprese, operanti nel settore agro-alimentare, nella distribuzione, nell'editoria e da alcune istituzioni locali. Il tavolo dei partner strategici ha carattere strutturato e intende favorire la sinergia tra il mondo accademico e quello imprenditoriale/istituzionale, con l'obiettivo di affrontare il cambiamento, attraverso l'elaborazione di nuovi modelli, in termini di formazione, ricerca e sviluppo. I progetti di ricerca dell'Ateneo sono quindi definiti insieme agli stakeholder sia a livello nazionale che locale in modo da individuare le esigenze del territorio di riferimento e le imprese presenti su quel territorio, pur mantenendo l'indipendenza e la libertà di sviluppo che necessariamente sono caratteristiche dell'attività di ricerca.

In sintesi, i progetti di ricerca in corso - portati avanti sia nell'ambito di progetti finanziati da enti pubblici e privati, sia dai docenti e dai ricercatori nell'ambito della loro carriera scientifica- sono relativi a:

- individuazione di sistemi di valutazione delle produzioni agro-alimentari in un'ottica di filiera integrata che comprenda tutto il processo di produzione, trasformazione e consumo di un prodotto e che, soprattutto, valorizzi gli aspetti di qualità organolettica, sostenibilità ambientale e qualità sociale di un prodotto e di tutto il ciclo produttivo;
- sviluppo di modelli di comunicazione per le piccole produzioni locali di qualità, sfruttando le opportunità fornite dalle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. I progetti svolti in quest'ambito mirano a sviluppare modelli e prototipi di applicazioni ICT per la valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico del territorio;

- valorizzazione dei saperi e delle tradizioni popolari legati alle pratiche agricole e ai correlati saperi a rischio di estinzione perché collegati tipicamente a una cultura di tipo orale. I progetti svolti in quest'ambito, utilizzando metodologie tipiche della cultura digitale moderna, mirano a raccogliere questi saperi, a interpretarli con un'ottica antropologica e sociologica e a renderli disponibili e fruibili per le generazioni future;
- analisi del processo di riforma in corso della Politica Agricola Comune e della riforma della Politica Comune della Pesca. Si stanno organizzando attività volte alla diffusione e al coinvolgimento degli stakeholder locali per la raccolta di contributi e di proposte da presentare alle competenti istanze locali e nazionali per la salvaguardia delle piccole produzioni di qualità e per la salvaguardia della piccola pesca costiera tradizionale.

I progetti di ricerca

In particolare, sulla base delle informazioni pervenute dall'Area Ricerca, si constata che uno dei principali progetti di ricerca è finalizzato alla creazione di un sistema di valutazione qualitativo denominato "Indice di Pollenzo", basato su indici multicriteriali che considerano aspetti di valutazione sensoriale, ricadute sociali, culturali ed etiche e parametri di sostenibilità ambientale legati alla fase di generazione delle materie prime. In quest'area, in particolare, è stato avviato, in partenariato con gli altri Atenei piemontesi – Università degli Studi di Torino, Politecnico di Torino – il progetto "POLIEDRO: Pollenzo Index environmental and economics design", finanziato dalla Regione Piemonte, nell'ambito del bando "Scienze umane". Allo stato attuale di avanzamento del progetto è stata realizzata una prima sperimentazione su alcune classi merceologiche di prodotti e i risultati sono stati analizzati anche attraverso la proficua collaborazione con la Camera di Commercio di Torino e il suo laboratorio chimico.

L'ambito di ricerca dell'Università si rivolge anche verso le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione – ICT. Ne è dimostrazione il progetto "P.I.E.M.O.N.T.E – People interaction with enhanced multimodal objects for a new territory experience", finanziato nell'ambito del bando Converging technologies della Regione Piemonte, a cui l'Università ha aderito in partenariato con l'Università di Torino e TLab. Il progetto ha come obiettivo di sviluppare e creare nuovi modelli di comunicazione per le piccole produzioni locali di qualità, sfruttando le opportunità fornite dalle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Il progetto, dopo circa un anno di lavoro, ha prodotto i risultati intermedi previsti: sono stati sviluppati modelli e prototipi di applicazioni ICT per la valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico di un territorio pilota. Il progetto, inoltre, ha avviato un processo di collaborazione più ampia tra gli attori del territorio, che ha coinvolto anche i due Poli di innovazione della Regione Piemonte (Polo ICT – Torino Wireless, Polo di Innovazione Agroalimentare – Tecnogrande). La collaborazione instaurata mira a sviluppare e creare nuovi modelli

nell'ambito del settore agro-alimentare, basati sulla qualità delle produzioni e sulla cultura del territorio, abilitati dalle nuove tecnologie di telecomunicazione e trattamento dell'informazione, e ad elaborare la grande mole di informazioni disponibili relative al settore, per renderle accessibili e fruibili.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche partecipa a Bandi europei, con particolare riferimento al VII Programma Quadro di Ricerca e sviluppo. In quest'ambito realizza progetti volti a promuovere la mobilità della ricerca e lo sviluppo della carriera dei ricercatori nell'Unione europea e a livello internazionale.

L'Università è, inoltre, partner, insieme agli altri Atenei piemontesi, del progetto (coordinato da Unioncamere Piemonte) “La notte del ricercatore”, volto a promuovere la ricerca scientifica e ad attirare l'attenzione dei cittadini e degli uomini politici sui problemi della scienza.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha in essere una convenzione con l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) per lo svolgimento dell'attività di ricerca relativa al progetto “Biodiversità e agro-alimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana - BIOVITA”, finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. In particolare, l'Università collabora con l'INRAN nella “Indagine economica dei punti forti e dei punti deboli dei prodotti tipici ad economia locale e territoriale al fine di individuare specifiche strategie di sviluppo”.

Il Consiglio di Amministrazione dell'Università ha rinnovato l'adesione dell'Ateneo all'Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea – APRE. Lo scopo dell'APRE è fornire supporto e assistenza in materia di partecipazione italiana ai programmi e alle iniziative di collaborazione a livello nazionale ed europeo nel campo della ricerca e sviluppo. APRE ha lo scopo di fornire ad enti pubblici, enti privati e persone fisiche, informazioni, supporto e assistenza sulle modalità di partecipazione ai programmi europei di ricerca e sviluppo tecnologico. Nello specifico APRE promuove e incentiva la ricerca italiana attraverso l'informazione alle aziende, alle Università e ai Centri di Ricerca, attraverso l'assistenza a chi intende presentare proposte di progetti di ricerca e iniziative di cooperazione internazionale e attraverso la formazione degli operatori in particolare sulle modalità di finanziamento del Programma Quadro di ricerca della Commissione Europea.

L'Università aderisce come partner ai progetti di ricerca presentati a “Ager - Agroalimentare e Ricerca”, progetto di collaborazione tra Fondazioni finalizzato allo sviluppo del settore agroalimentare, attraverso il sostegno ad attività di ricerca scientifica. In particolare, l'Università ha partecipato alle seguenti chiamate per idee:

- “La filiera del frumento duro”, con il progetto di ricerca dal titolo “Identificazione di parametri biochimici per la definizione di nuovi sistemi di selezione di frumento duro per l'agricoltura sostenibile”, con capofila l'Università degli Studi di Firenze;
- “Enologia”, con il progetto di ricerca dal titolo “Valorizzazione dei residui di vinificazione per la produzione di composti ad alto valore aggiunto”, con capofila l'Università Cattolica

del Sacro Cuore di Milano.

Nell'ottobre 2009, nell'ambito della convenzione stipulata tra la Regione Piemonte e gli Atenei piemontesi per l'utilizzo da parte della Regione delle competenze specialistiche degli Atenei stessi, la Regione Piemonte ha assegnato all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche l'incarico di effettuare delle ricerche storiche al fine di supportare e implementare l'istanza di registrazione DOP/IGP di alcuni prodotti tipici locali.

Nell'aprile 2010 l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha elaborato il progetto denominato 'Granai della memoria' al fine di raccogliere, conservare e proteggere la preziosa eredità immateriale dei saperi tradizionali al fine di costituire - attraverso l'utilizzo di tecnologie audiovisive - un archivio digitalizzato delle tradizioni, dei patrimoni materiali e immateriali, orali e gestuali dell'umanità.

Infine, considerando il territorio quale primario motore di sviluppo economico, sociale e culturale, l'Ateneo ha avviato un confronto con le imprese e le istituzioni locali per la definizione di scenari condivisi di sviluppo, attivando, a partire dal mese di giugno 2009, il 'Tavolo di partner strategici', composto da importanti imprese, operanti nel settore agro-alimentare, nella distribuzione, nell'editoria e da alcune istituzioni locali. Il tavolo dei partner strategici ha carattere strutturato e intende favorire la sinergia tra il mondo accademico e quello imprenditoriale/istituzionale, con l'obiettivo di affrontare il cambiamento, attraverso l'elaborazione di nuovi modelli, in termini di formazione, ricerca e sviluppo.

Collaborazioni internazionali di ricerca

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nel corso dei suoi primi anni di attività, ha intrecciato proficue relazioni internazionali con Atenei stranieri e con docenti provenienti da tutto il mondo. Grazie all'impegno del corpo docente e degli organi di governo, si assiste a un continuo e progressivo intensificarsi delle relazioni internazionali, finalizzate alla gestione delle attività didattiche e alla realizzazione dei progetti di ricerca, mettendo a frutto le sinergie e le peculiarità di ciascun soggetto.

A questo proposito, si ricorda la convenzione con l'Università statunitense del New Hampshire, con la quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche presenta affinità per le tematiche studiate, quali la sostenibilità ambientale, la promozione di una cultura dell'alimentazione attenta alla stagionalità dei prodotti e alla sostenibilità delle colture e lo studio di un turismo in grado di valorizzare i territori. A dimostrazione di un rapporto consolidato si cita il programma di scambio di studenti, grazie al quale gli studenti del Corso di Laurea Magistrale seguono presso l'Università del New Hampshire quattro insegnamenti del piano di studi e altrettanto fanno gli studenti americani presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Da tempo si sono intrecciati dei rapporti con l'Università californiana di Davis, presso la quale

un ricercatore a tempo determinato dell'Ateneo ha trascorso un periodo di studi e ricerche in materia di analisi sensoriale, con la quale sono in via di definizione accordi formali per la realizzazione di comuni progetti didattici e scientifici.

Alcune relazioni nascono poi a seguito dei contatti instaurati nella fase di organizzazione e gestione dei viaggi didattici; si cita, quindi, la convenzione con l'Università giapponese di Doshisha, presso la quale i nostri studenti impegnati nel viaggio didattico in Giappone ricevono lezioni sulla locale cultura gastronomica e alimentare.

L'Ateneo, inoltre, ha sottoscritto una convenzione con l'Università statunitense di Berkeley, destinata a favorire lo scambio di studenti e docenti tra i due Atenei. L'accordo è di indubbia rilevanza strategica, alla luce degli studi e delle ricerche dell'Università californiana sui temi dell'agroecologia.

Nel novembre 2008, l'Ateneo ha sottoscritto di un "Memorandum of understanding" tra le quattro Università del West Bengala (Calcutta University, Jadavpur University, Rabidha Barati University, University of Burdwan) e dodici Atenei italiani (IULM di Milano, Politecnico di Milano, Politecnico di Torino, Università Ca' Foscari di Venezia, Università degli Studi di Bologna, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", Università "La Sapienza" di Roma, Università Tor Vergata di Roma, Università degli Studi di Torino, LUISS "Guido Carli" di Roma e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), con il quale le Università firmatarie si impegnano a collaborare a comuni progetti didattici e di ricerca, realizzati in ciascuno dei Paesi degli Atenei coinvolti.

Nel corso del 2008-2009, l'Università si è inserita nel sistema di internazionalizzazione universitaria presentandosi ai tavoli dedicati all'internazionalizzazione del sistema e inserendo i propri dati nella banca dati CINECA, la cui piattaforma è diventata una vera e propria fonte di informazione in materia di accordi universitari.

L'Università ha inoltre ospitato due visite della delegazione dello staff diplomatico del Ministero Affari Esteri, presente a Torino per il corso di formazione presso lo Staff College. Le relazioni con il MAE e con l'UNICRI hanno consentito all'Università di richiedere la collaborazione sia per il percorso di Laurea Magistrale, sia per i Master, sia ancora nei corsi brevi. L'Università, inoltre, ha presentato domanda, in partenariato con altri Atenei, nell'ambito dei bandi di cooperazione tecnico scientifica del Ministero.

7.5 – Laboratori di cultura e formazione gastronomica

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è da sempre impegnata in un'intensa attività mirata ad accrescere le conoscenze e il bagaglio di esperienze dei propri studenti.

Nell'anno accademico 2010/2011, all'interno del piano di studi del Corso di laurea è stato attivato il laboratorio di cultura e formazione gastronomica, che esprime una delle caratteristiche più originali e innovative dell'Ateneo.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Non si tratta di lezioni frontali, ma di laboratori interattivi di cultura gastronomica nel senso più ampio. Essi possono comprendere conferenze, tavole rotonde, forum di discussione, incontri con produttori, cuochi, affinatori, distributori e operatori del settore enogastronomico, progetti di formazione culturale proposti anche dagli stessi studenti, degustazioni, concorsi, partecipazione a eventi culturali.

Di questa attività di ricerca, il Nucleo rende ora conto, presentando nella tabella che segue i diversi appuntamenti tenuti nel corso dell'anno accademico 2010/2011, riportandone il titolo, l'autore e l'eventuale università o ente di appartenenza, l'argomento oggetto di trattazione e la data nella quale si sono svolte.

Appare chiaro il carattere internazionale degli interventi con la presenza di studiosi provenienti da diversi Paesi: ricercatori, esperti e studiosi impegnati a svolgere la loro attività all'interno di prestigiosi istituti internazionali di ricerca. Gli argomenti oggetto delle varie conferenze dimostrano l'approccio nuovo con il quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche intende indirizzare la propria ricerca e formare i propri studenti, privilegiando una visione culturale ampia, che prenda in considerazione gli aspetti propri della gastronomia di ogni regione del mondo, per le quali è particolarmente urgente promuovere concetti quali tutela ambientale e agricoltura sostenibile, nell'interesse di coloro i quali coltivano la terra e di coloro i quali sono i destinatari dei prodotti agricoli e ciò al fine di assicurare prospettive nuove all'agricoltura sostenibile e ad una corretta politica alimentare.

Tabella 46 – Laboratori di cultura e formazione gastronomica A.A. 2009/2010

Conferenze, seminari, presentazioni – anno accademico 2009/2010			
Titolo/tema del laboratorio	Data	Relatore	Università/enti di appartenenza/Interventi
<i>Il boccone immaginario.</i> Il prof. Alberto Capatti, docente di Storia della cucina dell'Università di Scienze Gastronomiche, presenta il suo ultimo libro, edito da Slow Food Editore, dedicato ai rapporti tra cibo e linguaggio, immaginario individuale e collettivo.	6-10-2010	Alberto Capatti	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
<i>Cartizze e Venissa, territori e imprenditorialità a confronto.</i> Un incontro con Gianluca Bisol, presidente di una delle aziende di vino più famose d'Italia, famosa per il suo Prosecco, ma non solo: si parlerà di ospitalità, di recupero del territorio e di altri progetti in cui questa grande azienda è impegnata.	11-10-2010	Gianluca Bisol	Azienda Agricola Bisol
<i>Canté j'ew: la questua delle nova.</i>	13-10-	Carlin Petrini	Università degli Studi di

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

<p>Il rito ancestrale che celebra la fine dell'inverno, la fecondità e il senso della comunità nelle campagne delle Langhe raccontato da colui che ne ha riscoperto il valore trasformandolo in un grande evento popolare, al quale partecipano anche gli studenti di questa Università.</p>	2010		Scienze Gastronomiche
<p><i>Tutela e controlli nel settore vitivinicolo alla luce della nuova normativa OCM.</i> Il mondo del vino sta cambiando sotto molti punti di vista, anche quelli legislativi. In questo incontro se ne parlerà con il dott. Claudio Salaris, agronomo responsabile Piemonte ValoreItalia.</p>	18-10-2010	Claudio Salaris	Piemonte ValoreItalia
<p><i>Slow Money.</i> La filosofia slow investe un grande ambito di tematiche: l'economia e la finanza sono senz'altro aspetti cruciali nell'elaborazione di modelli alternativi di vita e di società. Woody Tasch, inventore del concetto di slow money, al quale ha dedicato anche un libro omonimo tradotto da Slow Food editore, illustrerà questa idea assai innovativa.</p>	27-10-2010	Woody Tasch	
<p><i>Economic and socio-political aspects of the modern agrobusiness.</i> Il cibo si lega indissolubilmente ad aspetti geopolitici e geoeconomici, come mostra con evidenza il sistema dell'agrobusiness. L'incontro con William Enghdal, giornalista freelance, ricercatore, e scrittore sarà l'occasione per discutere di questi temi cruciali, ma anche di manipolazione genetica e dello tsunami finanziario degli ultimi anni.</p>	29-10-2010	William Enghdal	
<p><i>Biodynamic Agriculture.</i> Che cos'è l'agricoltura biodinamica? Su quali principi si basa e quali pratiche mette in gioco? La illustrerà un vero e proprio esperto in materia, il prof. Stefano Pescarmona che, oltre a insegnare a Pollenzo, coordina anche l'orto didattico dell'Università.</p>	03-11-2010	Stefano Pescarmona	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
<p><i>Viaggio lungo la valle del Po/1.</i> Nel 1957, lo scrittore e giornalista Mario Soldati realizzò una memorabile serie in 6 puntate per far conoscere luoghi, saperi e mestieri della valle del Po attraverso la sua tradizione gastronomica. Carlo Petrini introdurrà l'opera e commenterà le prime due puntate della serie di Soldati del 1957.</p>	08-11-2010	Carlin Petrini	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
<p><i>Viaggio lungo la valle del Po/2.</i> In questo secondo incontro, il prof. Alberto Capatti illustrerà alcuni aspetti rilevanti della storia della cucina dell'area padana, commentando altre due puntate della serie di Soldati.</p>	10-11-2010	Alberto Capatti	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

<p><i>Viaggio lungo la valle del Po/3.</i> Anche da una prospettiva antropologica, il lavoro di Soldati presenta elementi di grande interesse e originalità. Il prof. Piercarlo Grimaldi, antropologo dell'Università, commenterà le ultime puntate del documentario da questo punto di vista.</p>	15-11-2010	Piercarlo Grimaldi	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
<p><i>Mangiare fiori.</i> Gli studenti avranno il piacere di conoscere la figura di Libereso Guglielmi, 86 anni, conosciuto soprattutto per la sua originale ricerca sui fiori edibili. Giardiniere di casa Calvino, Libereso, vero paladino della biodiversità, è stato anche responsabile del Giardino botanico Middleton House e del Giardino delle erbe dell'Università di Londra.</p>	17-11-2010	Libereso Guglielmi	
<p><i>Viaggio lungo la valle del Po/4.</i> Nel 2007, a 50 anni dall'opera di Soldati, l'Università di Scienze Gastronomiche ha realizzato un viaggio in bicicletta di tutti i suoi studenti e professori per ripercorrere questo itinerario, svolgendo lezioni conferenze eventi in luoghi storici e d'interesse culturale. In quest'incontro si proietteranno i documenti prodotti durante questo viaggio: interviste, filmati e testimonianze, commentandoli con gli autori e gli studenti.</p>	22-11-2010		
<p><i>Filming as memory.</i> Filmare non è solo inventare o creare nuovi mondi ma anche, e innanzitutto, registrare e documentare quello che (ancora) c'è: salvaguardare la memoria. Questo il tema attorno a cui ruoteranno le suggestioni di Thomas Struck, direttore della sezione "Cinema e cibo" del Festival del Cinema di Berlino e autore di originali documentari sul tema. Alla discussione si alterneranno proiezioni.</p>	24-11-2010	Thomas Struck	
<p><i>Albania's experience.</i> Il prof. Pieroni, docente di Botanica all'Università di Scienze Gastronomiche e Presidente della Società Internazionale di Etnobotanica, racconterà alcune esperienze legate alla sua ricerca sul campo in alcune comunità dell'Albania, soffermandosi anche sugli aspetti percettivi e politici della sua ricerca.</p>	29-11-2010	Andrea Pieroni	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Presidente della Società Internazionale di Etnobotanica
<p><i>Il territorialista.</i> Davide Palluda, cuoco e titolare dell'Enoteca di Canale, nel Roero, uno dei ristoranti da anni più noti e celebrati del Piemonte, si definisce un territorialista convinto ma non prigioniero della retorica della tradizione. A partire da questo tema, in questo incontro si affronterà l'annosa questione del rapporto tra tradizione e creatività in cucina.</p>	01-12-2010	Davide Palluda	"Enoteca di Canale"

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

<p><i>Pescatore e ristoratore.</i> In Alta Maremma, a Marina di Bibbona, in provincia di Livorno, si trova un ristorante che da alcuni anni è mèta di tutti gli appassionati gastronomi: <i>La Pineta</i> di Luciano Zazzeri. Il successo di Luciano si deve alla grande qualità della materia prima ittica, di cui egli stesso in gran parte si approvvigiona. Zazzeri è infatti nato come pescatore. In quest’incontro, oltre a raccontare la sua esperienza di ristoratore, Luciano Zazzeri ci parlerà delle problematiche della pesca in relazione alla sostenibilità e alla biodiversità.</p>	06-12-2010	Luciano Zazzeri	“La Pineta”
<p><i>Culture of Food in America/1.</i> Due incontri dedicati alla conoscenza delle nuove tendenze della cucina e della gastronomia in America: cucina creola, meticciano, le nuove cucine locali, ecc. A illustrare questo ricco e variegato tema sarà il prof. Fabio Parasecoli, docente alla New School di New York e ai corsi Master dell’Università di Scienze Gastronomiche.</p>	13-12-2010	Fabio Parasecoli	New School di New York
<p><i>Culture of Food in America/2.</i> Secondo incontro con il prof. Fabio Parasecoli.</p>	15-12-2010	Fabio Parasecoli	New School di New York
<p><i>La lunga storia della dietetica: cibo, identità, conoscenza.</i> In questa conferenza, Steven Shapin, uno dei più importanti sociologi e storici della scienza al mondo, professore ad Harvard affronterà il tema della dietetica sotto il profilo storico e culturale, da Galeno alla scienza della nutrizione, analizzando le ragioni del suo declino nella modernità.</p>	17-01-2011	Steven Shapin	Università di Harvard
<p><i>Il cambiamento del gusto dagli inizi della modernità a oggi.</i> In stretta connessione con la prima parte, in questa seconda conferenza ancora il prof. Shapin parlerà del problema filosofico del gusto, in relazione al problema della dietetica, evidenziando il rapporto tra suo declino e la nascita del connoisseur in epoca moderna.</p>	19-01-2011	Steven Shapin	Università di Harvard
<p><i>Contraddizioni e certezze nel mondo del vino.</i> Il mondo del vino sta attraversando profonde trasformazioni, sia dal lato della produzione che da quello del consumo. La crisi economica di questi anni ha contribuito a modificare stili e tendenze. Avremo l’opportunità di riflettere su questi cambiamenti insieme a uno dei più importanti produttori di vino italiano di altissima qualità nonché il più famoso ambasciatore di vino italiano nel mondo: Angelo Gaja.</p>	31-01-2011	Angelo Gaja	Produttore di vino.
<p><i>Fotografare il cibo (dal Gambero Nero a Saponi Reclusi).</i> Il rapporto tra cibo e immagine è molto antico ma oggi è sempre più centrale. L’incontro con Davide Dutto, fotografo professionista verterà sui suoi lavori attorno al cibo: dai progetti nelle carceri coi detenuti e i cuochi, ai reportage di viaggio in cui la fotografia immortala luoghi, persone e prodotti della terra.</p>	07-02-2011	Davide Dutto	Fotografo professionista

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

<p><i>L'informazione, la fiducia e i mercati.</i> L'attuale scenario economico internazionale ha imposto nuove riflessioni sui rapporti tra realtà materiale e virtualità. Franco Bacchis, docente di Economia ambientale alla Saint John International University e direttore scientifico della Fondazione per l'Ambiente, discuterà l'idea per cui anche l'economia e la finanza hanno a che fare più con beni immateriali che con il denaro.</p>	09-02-2011	Franco Bacchis	Saint John International University, direttore scientifico della Fondazione per l'Ambiente
<p><i>Elaborazione, percezione e intelligenza biologica.</i> In questo incontro, Luca Gargano, fondatore e presidente di TRIPLE A (Agricoltori Artigiani Artisti) ci introdurrà alla conoscenza del vino naturale attraverso riflessioni sulla fermentazione, esperimenti pratici e degustazioni di vini. Tutto ruoterà attorno a domande cruciali: esiste un gusto per il "naturale"? Possiamo percepire la qualità istintivamente?</p>	14-02-2011	Luca Gargano	TRIPLE A
<p><i>Progetto MIERI.</i> In questo incontro si presenterà un progetto, dedicato alla memoria del prof. Marco Riva - tecnologo alimentare dell'Università di Scienze Gastronomiche scomparso nel 2008 - dal titolo: Miniaturizzazione e semplificazione di linee di trasformazione per piccole produzioni agroalimentari e impiego di energie rinnovabili. Il progetto verrà illustrato dal suo coordinatore, prof. Maestrelli, del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura.</p>	16-02-2011	Prof. Maestrelli	Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura
<p><i>Semplicità Reale.</i> Niko Romito è uno dei giovani cuochi italiani più interessanti e dal talento riconosciuto: nel suo ristorante, il Reale a Rivisondoli (AQ), due stelle Michelin, propone una cucina d'avanguardia con solide radici territoriali. Niko Romito incontrerà gli studenti raccontando la sua esperienza e presentando nuovi progetti legati alla formazione.</p>	21-02-2011	Niko Romito	"Reale"
<p><i>L'uomo è ciò che mangia? La questione dell'identità tra natura e cultura.</i> La gastronomia è anche riflessione sull'identità, e l'identità è concetto complesso, che rimanda al rapporto tra natura e cultura. Questo affascinante tema verrà trattato insieme a Alfonso M. Iacono, professore ordinario di Storia della Filosofia all'Università di Pisa e preside della Facoltà di Lettere e Filosofia, specialista di questioni di epistemologia della complessità.</p>	23-02-2011	Alfonso M. Iacono	Università di Pisa
<p><i>Musica, cultura, tradizione.</i> Un interessantissimo incontro dove la musica intreccia tradizioni e identità culturali: sarà con noi Sergio Berardo, fondatore e leader dei Lou Dalfin, gruppo che rivisita la tradizione musicale occitana in chiave contemporanea, anche attraverso la salvaguardia di antichi strumenti come la ghironda.</p>	28-02-2011	Sergio Berardo	Lou Dalfin

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

<p><i>Esempi marketing territoriale: Bra.</i> In questo incontro, proposto e organizzato dagli studenti dell'Università, si presenteranno casi di promozione di prodotti locali braidesi: il pane, la salsiccia, i formaggi. Saranno presenti esponenti dell'Associazione Commercianti di Bra.</p>	02-03-2011	Associazione Commercianti di Bra.	
<p><i>D.o.c. e doc.</i> I nuovi media evidenziano con forza l'essenza documentale della realtà sociale: gli oggetti sociali devono essere scritti o registrati. Gli oggetti della gastronomia non fanno eccezione: ce ne parlerà Maurizio Ferraris, professore ordinario di Filosofia Teoretica all'Università di Torino, autore di oltre quaranta libri ed editorialista per le pagine culturali del quotidiano La Repubblica.</p>	07-03-2011	Maurizio Ferraris	Università di Torino
<p><i>Grande distribuzione e qualità.</i> Una testimonianza di grande interesse, quella proposta dal dott. Stefano Albertazzi, direttore generale di Finiper Spa, il colosso della grande distribuzione presieduto da Marco Brunelli, il fondatore di Esselunga e di molti altri marchi nel settore Super e Iper Mercati. Si discuterà della visione strategica di questo gruppo, e di come esso promuova e interpreti la qualità alimentare.</p>	09-03-2011	Stefano Albertazzi	Finiper Spa, Esselunga
<p><i>Energia e sostenibilità.</i> Riciclare "scarti" producendo risorse ed energie sostenibili per l'ambiente e per la società è una dei temi più importanti oggi in discussione nel mondo. L'ingegner Antonio Bertolotto, Amministratore Delegato di MARCOPOLO Engineering racconterà come è possibile vincere questa sfida</p>	14-03-2011	Antonio Bertolotto	MARCOPOLO Engineering
<p><i>Il caso Ferrero.</i> Il marchio Ferrero è senz'altro il simbolo dell'industria dolciaria italiana nel mondo. Un'azienda che rappresenta un caso paradigmatico di imprenditoria familiare italiana e di straordinarie capacità di visione strategica. L'incontro con il dott. Gino Lugli, Amministratore Delegato di Ferrero Italia, ci darà l'opportunità di conoscere meglio questa storia affascinante.</p>	16-03-2011	Gino Lugli	Ferrero Italia
<p><i>Introduzione alla conoscenza di marmellate e confetture.</i> Grazie alla collaborazione con Agrimontana, l'azienda che fa capo al Gruppo Illy produttrice di marmellate e confetture di alta qualità, un incontro per conoscere meglio l'universo delle conserve di frutta tenuto dal Dott. Oppici e da Chiara Bardini, Amministratore Delegato di Agrimontana. Incontro a numero chiuso fino a esaurimento posti (verrà inoltrata una specifica comunicazione).</p>	21-03-2011	Dott. Oppici, Chiara Bardini	Agrimontana

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

<p><i>Introduzione alla conoscenza del the.</i> Grazie alla collaborazione con Dammann Frères, azienda che fa capo al Gruppo Illy produttrice di una vasta gamma di miscele di the, saremo introdotti alla conoscenza di questo complesso e variegato mondo grazie alle competenze dei docenti dell'Università del Caffè di Trieste Fiorella Costanzo, Anna Maggia e Alessandra Zigliotto.</p>	23-03-2011	Fiorella Costanzo, Anna Maggia e Alessandra Zigliotto	Università del Caffè di Trieste
<p><i>Alla luce dell'ultimo rito.</i> Incontro sul lavoro fotografico di Nicolò Cecchella. Il lavoro di Cecchella mostra la pratica dell'uccisione del maiale nelle campagne emiliane.</p>	28-03-2011	Nicolò Cecchella	Fotografo
<p><i>Il nostro pane quotidiano: Eataly e il futuro dei supermercati.</i> In quest'incontro il dott. Tommaso Venturini, sociologo, coordinatore del progetto Médialab Sciences Po a Parigi, presenterà i risultati di una ricerca condotta con Slow Food sul caso Eataly.</p>	30-03-2011	Tommaso Venturini	Coordinatore del progetto Médialab Sciences Po
<p><i>Le terre del vulcano: alla scoperta dell'Etna.</i> In questi ultimi anni, la zona dell'Etna si è imposta anche all'attenzione di gastronomi e appassionati di vino grazie a un terroir unico. Ci accompagnerà alla scoperta delle sue particolarità la dott.ssa Chiara Vigo, semiologa catanese e giovane produttrice di vino etneo.</p>	04-04-2011	Chiara Vigo	Produttrice di vino
<p><i>Come coniugare il locale con il globale: importazione, esportazione e prodotti locali: Eataly NY.</i> Dino Borri, braidese ora trapiantato a New York, ci racconterà i retroscena del mercato globale del locale.</p>	06-04-2011	Dino Borri	Eataly
<p><i>Storia del Risotto.</i> Un incontro dedicato alla storia di uno dei più rappresentativi piatti italiani: il risotto. Ce ne parlerà il dott. Alberto Salarelli, ricercatore all'Università di Parma e autore di una monografia dedicata all'argomento.</p>	11-04-2011	Alberto Salarelli	Università di Parma
<p><i>Introduzione alla conoscenza del cacao e del cioccolato.</i> In collaborazione con Domori, azienda facente capo al Gruppo Illy e produttrice di cioccolato di qualità, un incontro per conoscere meglio questo intrigante prodotto. Sarà con noi Gianluca Franzoni, presidente di Domori.</p>	13-04-2011	Gianluca Franzoni	Domori
<p><i>Approfondimento alla conoscenza del caffè :Illy.</i></p>	18-04-2011		Illy
<p><i>La "precisa arte" della pasticceria: un incontro con Loretta Fanella.</i></p>	20-04-2011	Loretta Fanella	

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

<p><i>Il vino come branding territoriale.</i> Il vino di qualità come branding del territorio: ne parleremo con Miriam Masciarelli, la nuova generazione di una delle famiglie più importanti per la storia del vino abruzzese moderno, l'azienda Masciarelli.</p>	02-05-2011	Miriam Masciarelli	Azienda Masciarelli
<p><i>Sviluppo sostenibile e risorse naturali rinnovabili: il settore della pesca.</i> Sarà nostro ospite per parlare di una questione cruciale della sostenibilità ambientale e alimentare il prof. Lucio Laureti, docente di Economia Politica nelle niversità di Pescara, Bari Casamassima e Pomezia. In questo incontro si discuteranno i modelli economici che sono alla base della regolamentazione comunitaria sulle risorse ittiche.</p>	09-05-2011	Lucio Laureti	Università di Pescara, Bari Casamassima e Pomezia
<p><i>Systematic evaluation of pesticide risk indicators based on sustainability dimensions and agroecosystem properties.</i> La relazione sarà tenuta dal Dott. Cesare Pacini, dell'Università di Firenze.</p>	16-05-2011	Cesare Pacini	Università di Firenze
<p><i>La terra: fondamento per il cibo.</i> Sarà a Pollenzo <u>per l'intera giornata</u> il massimo esperto mondiale di biodinamica: di origine russa ma australiano d'adozione, Alex Podolinsky incontrerà gli studenti e spiegherà il significato delle pratiche biodinamiche per la fertilità della terra.</p>	20-05-2011	Alex Podolinsky	
<p><i>Scienza Sensoriali ed estetica del gusto: un dialogo possibile?</i> Un incontro tra scienza sensoriale ed estetica del gusto per un nuovo orizzonte della cultura alimentare, in cui saperi di differente metodologia possano dialogare in modo fecondo. con il prof. Erminio Monteleone dell'Università di Firenze, il prof. Nicola Perullo di UNISG e la dott.ssa Sara Spinelli.</p>	23-05-2011	Erminio Monteleone, Nicola Perullo, Sara Spinelli	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Università di Firenze
<p><i>Strategie agronomiche per la conservazione della fertilità.</i> Il Prof. Mazzoncini, agronomo dell'Università di Pisa, approfondirà questi temi.</p>	25-05-2011	Prof. Mazzoncini	
<p><i>Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.</i></p>	08-06-2011	Paolo Giudici	Università di Modena e Reggio

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

<p><i>'Eat Me Magazine'.</i> Filippo Yacob, editore di 'Eat Me Magazine' e designer grafico dedica il suo intervento all'industria alimentare e alle strategie di comunicazione multimediale rivolte ai consumatori. In particolare, anticiperà il futuro della comunicazione multimediale e dei sistemi finanziari digitali valutando l'impatto che essi avranno sul settore alimentare e della ristorazione. Condividerà la propria esperienza di giovane imprenditore presentando il suo progetto 'Eat Me Magazine', raccontando come e' iniziato e in che modo si sta evolvendo per promuovere lo sviluppo dei settori di interesse.</p>	15-06-2011	Filippo Yacob	'Eat Me Magazine'
<p><i>Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale.</i> Il Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il prof. Giuseppe Zeppa terranno una conferenza sul tema Aceto Balsamico Tradizionale.</p>	29-06-2011	Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Giuseppe Zeppa	

7.6 – La biblioteca

La biblioteca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nel corso dei sette anni accademici di attività dell'Ateneo, è andata progressivamente arricchendosi di volumi relativi al tema dell'enogastronomia e oggi rappresenta un punto di riferimento per chiunque intenda svolgere attività di studio e ricerca in materia di gastronomia e territorio.

La biblioteca aderisce al Sistema Bibliotecario Nazionale; i volumi sono catalogati secondo gli standard SBN, indicizzati per soggetto seguendo il “Soggettario di Firenze” e classificati secondo la “Classificazione Decimale Dewey”. Il catalogo dei volumi è consultabile attraverso “LibrinLinea”, *opac* collettivo della biblioteche SBN piemontesi, ovvero un catalogo elettronico dei libri e dei periodici consultabile in rete e inserito nel circuito degli OPAC universitari.

Alla data del 31 dicembre 2011, i libri disponibili in biblioteca erano 14.245 a cui vanno aggiunti 39 abbonamenti a periodici e cartacei, come evidenziato nelle due tabelle successive.

Tabella 47 – Volumi presenti nella biblioteca dell'Università alla fine di ciascuno dei sette anni di attività

	31-12-2005	31-12-2006	31-12-2007	31-12-2008	31-12-2009	31-12-2010	31-12-2011
Volumi presenti	3574	7190	9746	11632	13100	13917	14245

Grafico 53 – Volumi presenti nella biblioteca dell'Università alla fine di ciascuno dei sei anni di attività

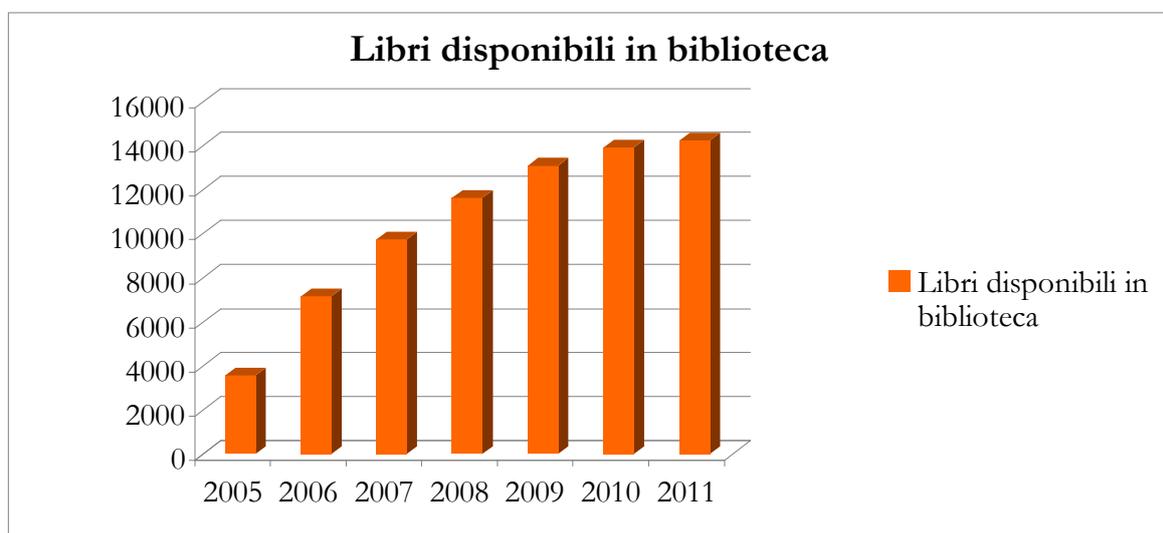


Tabella 48 – *Abbonamenti a periodici e cartacei al 31 dicembre 2011*

Abbonamenti al 31/12/2011
Apicius
Art Of Eating
Barolo&Co
Codice Enologico 2012
European Food & Feed Law Review Effl
Food & History
Food Ethics Magazine
Food Packages
Gastronomica
Industrie Alimentari
Ingredienti Alimentari
Internazionale
L'informatore Agrario 2012
Millevigne
Orion Magazine
Papilles
Resurgence Magazine
Ristorando
Ristorazione Collettiva
Saveurs
Sociologia Urbana & Rurale
Il Sole 24 Ore
Vita In Campagna 2012

8. I servizi per gli studenti

8.1 – Premessa

Il primo riferimento ai servizi agli studenti è rappresentato dalla partecipazione degli studenti ai viaggi didattici, tematici e territoriali, veri e propri viaggi formativi o attività stanziali, durante i quali viene offerta agli studenti la possibilità di approfondire e toccare con mano sul territorio o in azienda quanto appreso in aula.

Infine, a completare il quadro dell'insieme dei servizi offerti agli studenti, in questa sezione della Relazione annuale si prenderanno in considerazione i servizi di tipo più prettamente logistico messi a disposizione degli studenti, quali l'alloggio, il servizio ristorante e il materiale didattico loro fornito.

8.2 – I viaggi didattici

Uno degli elementi distintivi del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è il viaggio didattico, inteso come momento didattico di viaggio e di conoscenza diretta delle realtà produttive. Non si tratta di inserimenti lavorativi, bensì di veri viaggi formativi, grazie ai quali gli studenti hanno la possibilità di completare il percorso di insegnamenti teorici in aula con un'esperienza diretta di produzione, promozione e valorizzazione degli alimenti; il viaggio diventa, quindi, occasione di approfondimento e studio sul territorio di un processo produttivo o di trasformazione, attraverso la fusione di momenti didattici realizzati da docenti e tecnici esperti dei vari territori e delle diverse tipologie alimentari.

Appare immediatamente chiaro quanto una didattica impartita secondo questa modalità presenti un forte elemento di innovazione; integrare ciò che si apprende in aula con la conoscenza personale e diretta degli svariati processi produttivi, dell'ampio spettro delle materie prime e delle loro trasformazioni, nonché dei più diversi modi e stili di consumo, oltre a permettere agli studenti di arricchire il proprio bagaglio di conoscenze inerenti le scienze gastronomiche, consente ai singoli produttori visitati di essere conosciuti e apprezzati da coloro i quali, terminato il percorso di studi, saranno i futuri ambasciatori della cultura gastronomica a livello mondiale.

A tutto questo, si aggiunga che il viaggio didattico, oltre alla propria valenza didattica e strategica ai fini dell'organizzazione del piano di studi, diventa, nel medio periodo, uno strumento per agevolare e sostenere il futuro occupazionale degli studenti; infatti, grazie ai contatti presi durante questi viaggi formativi, gli studenti hanno la possibilità di farsi conoscere dalle aziende coinvolte nell'organizzazione e nella gestione del viaggio, ponendo le basi del proprio futuro occupazionale.

Ogni viaggio, prima di vedere realizzata la fase del vero e proprio viaggio, si compone di tre fasi fondamentali e particolarmente impegnative. La prima fase, quella della progettazione, consiste in un lavoro di individuazione, congiuntamente con il corpo docente, dei contenuti didattici di ogni viaggio formativo, con la ricerca in loco delle tematiche, delle realtà produttive, sociali, storiche e antropologiche oggetto di studio e approfondimento, di cui ogni territorio è espressione; la seconda fase, consistente nel viaggio vero e proprio, durante il quale gli studenti entrano in contatto diretto con territori, comunità, enti e aziende visitate; la terza fase, al rientro dal viaggio, che vede gli studenti impegnati nella documentazione dell'esperienza vissuta nel viaggio, attraverso la produzione di materiale multimediale.

L'incarico di gestire tutte le complesse fasi necessarie alla realizzazione di ogni viaggio è affidato all'Ufficio Tutor, costituito da uno staff, con un'ottima conoscenza delle lingue straniere; i tutor, oltre a tessere le fila di una complessa serie di rapporti sul territorio tra le varie realtà produttive dei più svariati settori merceologici, sia italiane che straniere, operano come interlocutori tra le funzioni della didattica e i referenti tecnici sul campo. Ovviamente, è previsto che per ogni viaggio vi sia un tutor

accompagnatore, con il compito di assistere gli studenti sia dal punto di vista organizzativo sia dal punto di vista didattico.

I viaggi si distinguono in tematici e territoriali.

I primi mirano alla conoscenza di un determinato prodotto, del relativo processo produttivo e dei sistemi di distribuzione e di consumo; i secondi mirano alla conoscenza di un territorio o di una regione, sotto l'aspetto dei sistemi agro-alimentari, dei prodotti, della storia e del patrimonio ambientale e artistico, con particolare attenzione agli aspetti sociali e antropologici.

Volendo ora dare un'idea della complessità dell'organizzazione dei vari viaggi e della varietà dei settori merceologici interessati e delle aree geografiche coinvolte, si riassumono nelle tabelle che seguono le mete dei diversi viaggi svolti nel corso dell'anno accademico 2010/2011 dagli studenti iscritti al Corso di Laurea.

Tabella 49 – Stage tematici Italia – I anno di corso – A.A. 2010/2011

STAGE TEMATICI - I ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011	
CAFFE' Data: 25-28/11/2010 Studenti: 73	Lavazza SpA (Torino)
PASTA Data: 04-07/04/2011 Studenti: 73	Barilla (Parma)
Produzioni Animali e Vegetali Data: 20-23/06/2011 Studenti: 73	Molise - Provvidenti Liguria - Lunigiana Lombardia - Franciacorta Lomardia - Nutrire Milano Piemonte – Valle Stura - Agnello sambucano Piemonte - Razza piemontese Liguria – Val di Magra Piemonte - Murazzano Piemonte - Gavi Valle d'Aosta - Alpeggio Piemonte - Alpeggio Valle Pesio Piemonte - Alpeggio - Valsesia Liguria - Val di Vara: la valle del biologico Piemonte - Peperone di Capriglio Piemonte - Gallina Bianca di Saluzzo Basilicata - Castelmezzano Toscana - Greve in Chianti

Tabella 49 – Stage territoriali Italia – I anno di corso – A.A. 2010/2011

STAGE TERRITORIALI CLASSICI ITALIA - I ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011	
PUGLIA Data: 14-20/03/2011 Studenti: 18	Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari: progetti I vitigni autoctoni e la DOC Castel del Monte Il patrimonio olivicolo regionale Presidio Slow Food: il Pane di Altamura Lavorazione casearia tipica: burrata e caciocavallo La cultura dei trulli di Alberobello Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari: progetti I vitigni autoctoni e la DOC Castel del Monte
CAMPANIA Data: 14-20/03/2011 Studenti: 19	Pastai gragnanesi Pomodoro San Marzano Mercato ittico di Pozzuoli Formaggi Vino e liquori

	Pasticceria tradizionale
TRENTINO Data: 14-20/03/2011 Studenti: 19	Produzioni tipiche Vini e vin santo Olio d'Oliva Formaggi Frutticoltura Lezioni di marketing Marketing del territorio e dei prodotti tipici
PIEMONTE Data: 17-24/04/2009 Studenti: 17	Lezioni Storia della cultura gastronomica Visita a cantine, lezioni su distillati Studio dei prodotti tipici Salumi Formaggi Ortofrutta Allevamenti caprini, bovini e avicoli
STAGE TERRITORIALI NUOVO METODO ITALIA - I ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011	
Territoriale Italia Data: 26/07/2011- 01/08/2011 Studenti: 73	Alto Adige Emilia Romagna - Faenza Emilia Romagna – Modena pianura Emilia Romagna – Modena appennino Lazio - Roma Lombardia – Valtellina e Valchiavenna Veneto - Feltre Piemonte - Vercelli Lombardia - Mantova Piemonte - Torino Piemonte - Val Maira Friuli Venezia Giulia Puglia - Salento Toscana -Siena Toscana – Greve in Chianti A Toscana – Greve in Chianti A Veneto - Treviso Veneto – Garda veronese, Soave e Valpolicella A Veneto – Garda veronese, Soave e Valpolicella B

Tabella 53 – Stage territoriali estero (Paesi extra-europei) II anno di corso – A.A. 2010/2011

STAGE TERRITORIALI EXTRA EUROPA II ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011	
KENYA Data: 06-16/02/2011 Studenti: 16	Scuola e cibo Caffè sostenibile Te Agricoltura sostenibile La pesca nel Lago Vittoria La viticoltura di Morendat
MESSICO A Data: 06-16/02/2011 Studenti: 16	La cultura gastronomica messicana Le Chinampas di Xochimilco Il Centro Mesoamericano per l'acqua e l'agricoltura Il mercato di Oaxaca La produzione del Mezcal
MESSICO B Data: 06-16/02/2011 Studenti: 18	La cultura gastronomica messicana Le Chinampas di Xochimilco Il Centro Mesoamericano per l'acqua e l'agricoltura La storia e la coltivazione dell'amaranto La produzione del Mezcal
SUDAFRICA Data: 06-16/02/2011 Studenti: 15	La pesca sostenibile La cultura malaysiana Produzione del biltong La cucina africana tradizionale La produzione vinicola

Tabella 54 – Stage tematici Italia – II anno di corso – A.A. 2010/2011

STAGE TEMATICI - II ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011	
<p>Produzioni Animali e Vegetali Data: 11-14/04/2011 Studenti: 65</p>	<p>Parmigiano Reggiano A Parmigiano Reggiano B Parmigiano Reggiano C Spigaroli Azienda Lago Scuro Grana Padano A Grana Padano B Vacca bianca modenese Cappone di Morozzo Beppino Occelli Ortolani Braidesi Robiola di Roccaverano Allevatori della Granda Valli Tortonesi - Timorasso Valli Tortonesi - Salami e Salumi Valli Tortonesi - Comunità Valle Unite Farro della Garfagnana</p>
<p>RISO Data: 03-06/05/2011 Studenti: 65</p>	<p>Tenuta Colombara, riso Acquerello</p>
<p>PESCA Data: 04-06/07/2011 Studenti: 65</p>	<p>Lezioni generali su specie ittiche, patrimoni della tradizione ittica, i mercati ittici, le aree marine protette, le tecniche di pesca. Visita presso Acquario di Genova, Area Marina Protetta di Berteggi e tonnarella di Punta Chiappa.</p>

Tabella 55 – Stage territoriali estero (Paesi europei) – II anno di corso – A.A. 2010/2011

STAGE TERRITORIALI EUROPA NUOVO METODO - II ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011	
<p>Europa Nuovo Metodo Data: 27/08/2011 – 04/09/2011 Studenti: 65</p>	<p>Spagna - Asturie Spagna - Catalunya Spagna – Gallecs e Barcellona UK - Londra UK - Scozia UK - Sommerset UK - Bristol Germania - Munster Germania - Fulda Germania - Berlino Francia – il Sud Francia - Chateauf du Pape Portogallo - Porto / Valle Douro A Portogallo - Porto / Valle Douro B Portogallo - Porto / Valle Douro C Portogallo - Porto / Valle Douro D</p>

Tabella 56 – Stage tematici Italia – III anno di corso – a.a. 2010/2011

STAGE TEMATICI - III ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011	
<p>OLIO Data: 02-05/11/2010 Studenti: 60</p>	<p>Lezioni generali su: materia prima, processo produttivo, commercializzazione</p> <p>Visita presso Olio Carli e altre piccole aziende liguri</p>
<p>BIRRA Data: 01-04/02/2011 Studenti: 60</p>	<p>Birra artigianale e industriale - Gli stili birrai nel mondo - Cucina con la birra</p> <p>Baladin, Burrificio Torino, Burrificio Beba, Birrificio Pinerolese</p> <p>Gruppo Carlsberg</p>

<p>PESCA Data: 27-30/05/2011 Studenti: 60</p>	<p>Lampedusa Chioggia Lavagna / Portofino Francavilla al Mare Chef Moreno Cedroni Tinca Gobba dorata di Poirino Mosciolo di Portonovo Torre Guaceto Comunità di pescatori di Messina Orbetello Salerno Chef Zazzeri - Orbetello-Follonica Pescatori del lago Trasimeno e del lago di Bolsena Lago di Garda</p>
--	---

Tabella 57 – Stage territoriali estero (Paesi europei) – III anno di corso – a.a. 2010/2011

<p>STAGE TERRITORIALI ESTERO (Paesi europei) III ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011</p>	
<p>CRETA Data: 25/03/2011-02/04/2011 Studenti: 15</p>	<p>Il sistema economico cretese L'olio Distillati Orto botanico e erbe spontanee I dolci tipici</p>
<p>GERMANIA Data: 25/03/2011-02/04/2011 Studenti: 16</p>	<p>Nuovi prodotti regionali Mercati biologici a Berlino Il bufalo di Brandeburgo Progetti di agricoltura urbana I macellai di Berlino I panettieri di Berlino</p>
<p>IRLANDA Data: 25/03/2011-02/04/2011 Studenti: 15</p>	<p>Le produzioni biologiche Birra e formaggi L'allevamento ittico L'allevamento ovino Gli ecovillage</p>
<p>ALBANIA Data: 25/03/2011-02/04/2011 Studenti: 14</p>	<p>Erbe aromatiche ed erbe spontanee in cucina La produzione delle nocciole Laboratorio sulla cucina tradizionale Visita alla riserva di trote Università di Scutari: progetti di recupero del territorio Oil mercato locale di Scutari</p>

Tabella 58 – Stage territoriali estero (Paesi extra-europei) – III anno di corso – a.a. 2010/2011

STAGE TERRITORIALI ESTERO (Paesi extra-europei) III ANNO DI CORSO - A.A. 2010/2011	
EXTRA EUROPA Nuovo Metodo Data: 30/05/2011- 09/06/2011 Studenti: 60	Brasile - San Paolo - La Gastromotiva
	Brasile - San Paolo - i Guarani
	Brasile – Mesa Tendencia
	Marocco - Errachidia
	USA - New York - Eataly
	New York - Ristorazione in USA
	USA - The Multiple Dimensions of Italian and Italian American Food
	USA - New York - Importazione vini
	USA - New York - SF USA
	USA - New York - Farmers Market
	Kenya - I Presidi
	Kenya - Gli orti
	Corea

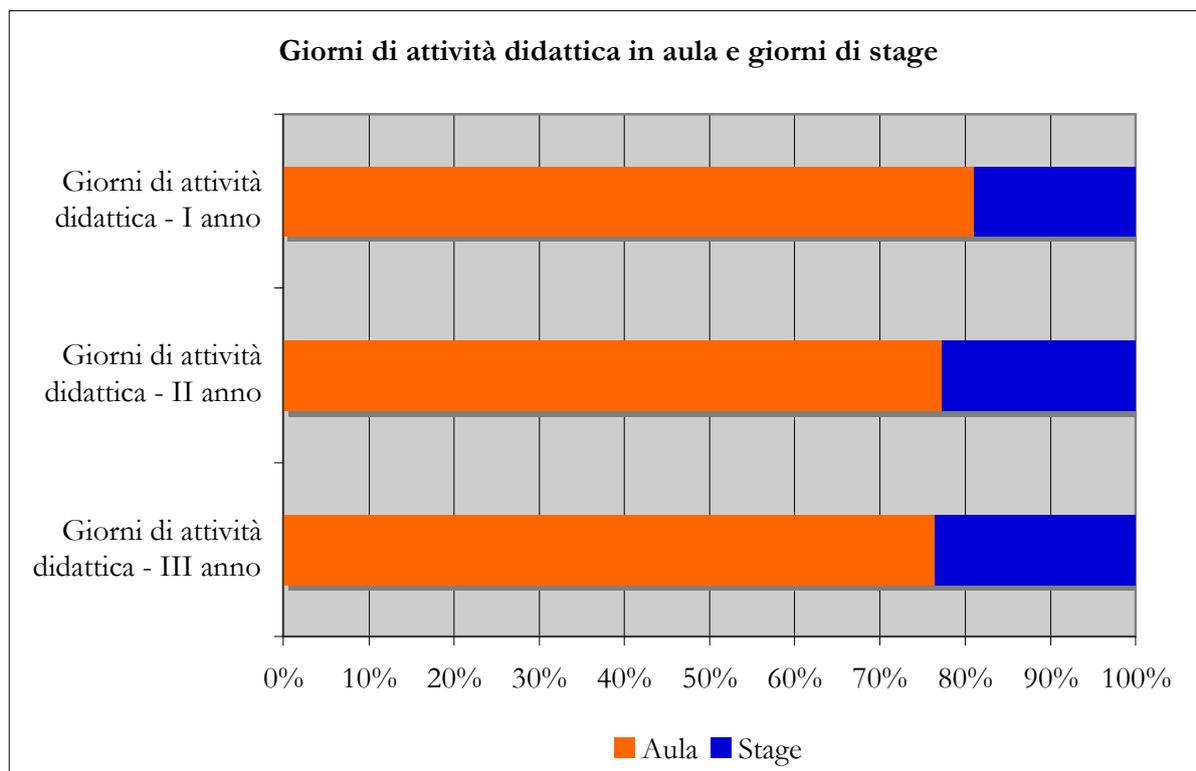
Infine, nella tabella successiva si fornisce il dato relativo alla ripartizione dell'attività didattica, distinguendo il numero di giorni trascorsi dagli studenti in aula e il numero di giorni trascorsi partecipando agli stage, durante l'anno accademico 2010/2011, oggetto della presente Relazione annuale.

Tabella 59 – Suddivisione giorni di attività in aula e giorni di stage, per anno di corso – A.A. 2009/2010

	Aula	Stage	Totale
Giorni di attività didattica - I anno	111	26	137
Giorni di attività didattica - II anno	109	32	141
Giorni di attività didattica - III anno	104	32	136

Dalla tabella si desume che, per tutti i tre anni di corso, circa il 30% del tempo dedicato alla didattica è trascorso in stage. I dati appena esposti sono raffigurati nel grafico seguente.

Grafico 59 – Incidenza dei giorni di stage rispetto all'attività didattica totale



8.3 – Il servizio Case dello studente

Nella precedente sezione dedicata agli studenti iscritti all'Ateneo, è emerso che la popolazione studentesca proviene non solo dalle più svariate regioni italiane, ma anche da Paesi europei ed extra-europei. L'Università ha dovuto, pertanto, porsi il problema di dove ospitare gli studenti e di quale formula adottare per allestire e gestire un campus universitario.

La scelta dell'Università è stata quella di adottare la soluzione del cosiddetto "Campus diffuso", che si differenzia dal tradizionale campus universitario per la caratteristica di non concentrare tutti gli studenti in un unico complesso, ma di suddividerli in diverse unità abitative dislocate sul territorio. Gli appartamenti di questo "Campus diffuso" sono stati selezionati nel vicino comune di Bra per una duplice ragione; la prima di carattere logistico, in quanto sarebbe stato difficile individuare nella località di Pollenzo, in cui ha sede l'Università, un numero sufficiente di alloggi, la seconda di carattere sociale, per consentire agli studenti interessati al servizio di abitare in una cittadina capace di offrire attività ricreative e iniziative culturali sicuramente maggiori rispetto a quanto disporrebbero in un piccolo centro, quale è Pollenzo.

Gli spostamenti, per gli studenti che non dispongono di mezzi propri, sono garantiti da un servizio pubblico di navette, per usufruire del quale gli studenti che alloggiano nelle Case dello studente ricevono, all'inizio dell'anno accademico, l'abbonamento annuale.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

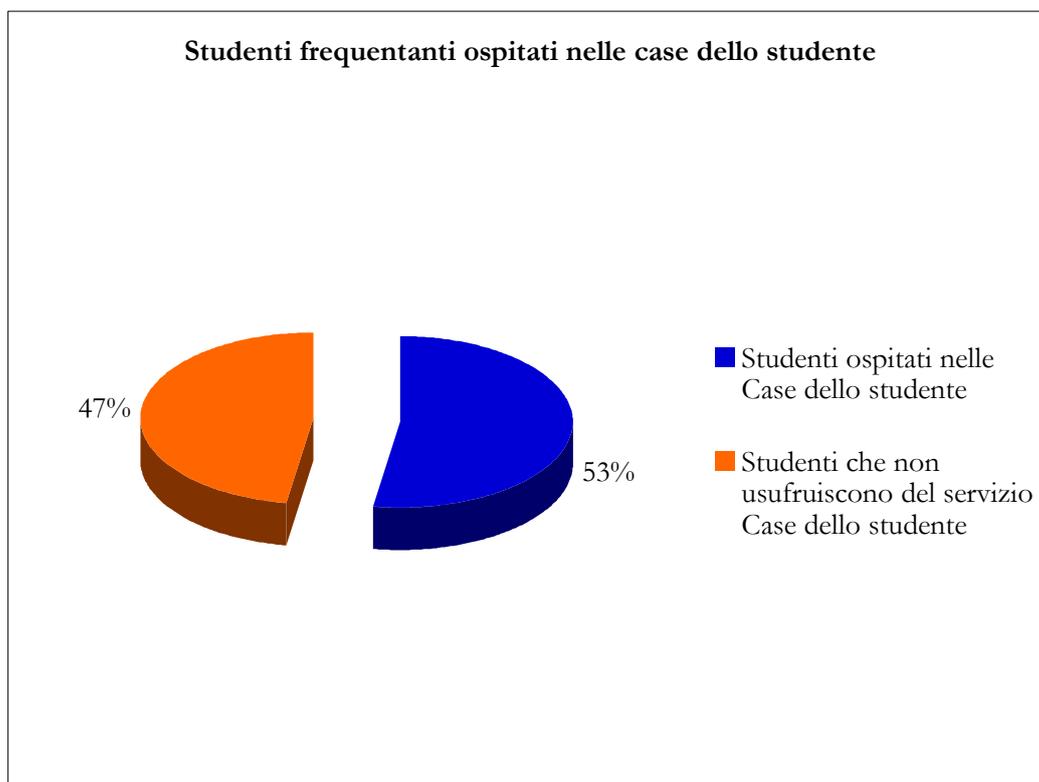
Nell'anno accademico 2010/2011, sono stati messi a disposizione degli studenti 39 appartamenti, in gran parte acquisiti con contratti di locazione, all'interno dei quali gli stessi sono ospitati in numero minimo di 3 e massimo di 5 per alloggio; ogni studente dispone di una camera singola. Ciascun appartamento è completamente arredato in modo tale da garantire uno spazio organizzato dove vivere e studiare.

Il servizio abitativo viene erogato, di norma, per undici mesi all'anno, con l'eccezione del mese di agosto. Le assegnazioni delle camere vengono stabilite annualmente.

Il posto alloggio viene assegnato a tutti gli studenti regolarmente iscritti all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche che ne facciano richiesta. La quota di 5.000 euro, aggiuntiva alla retta universitaria, pagata dagli studenti copre, oltre all'alloggio, le spese di riscaldamento, luce, acqua, collegamento a Internet.

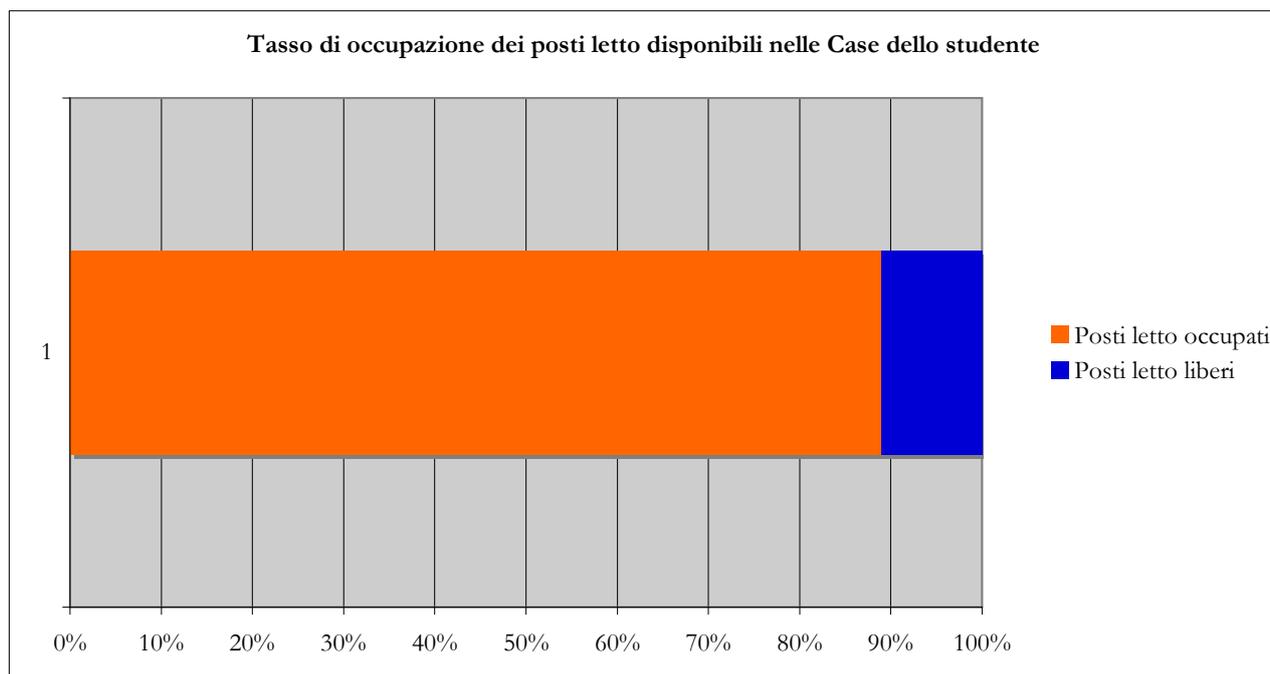
Nell'anno accademico 2010/2011, sul totale di 215 studenti frequentanti il Corso di Laurea e il Corso di Laurea Magistrale, in 113 hanno usufruito del servizio Case dello studente, pari al 53%, come raffigurato nel seguente grafico.

Grafico 55 – Studenti ospitati nelle Case dello studente



Inoltre, considerato che nei 39 appartamenti disponibili, per un totale di 127 posti letto, sono alloggiati 113 studenti, il tasso di occupazione delle Case dello studente nell'anno accademico 2010/2011 è pari al 89% circa.

Grafico 56 – Tasso di occupazione dei posti letto disponibili presso le Case dello Studente



Il Nucleo di Valutazione ha scelto di verificare l'opinione degli studenti sulla qualità del servizio Case dello studente, inserendo questo aspetto nel questionario distribuito ai laureandi, chiamati ad esprimersi sulla loro esperienza complessiva presso l'Ateneo. Dalla lettura dei questionari, il 70% circa dei laureandi interrogati, che abbia alloggiato nelle Case dello studente, si è espresso favorevolmente sulla qualità del servizio.

8.4 – Il servizio ristorante

Altro servizio assicurato agli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche che ne facciano richiesta è il servizio ristorante, garantito in tutte le giornate durante le quali si svolge l'attività didattica ordinaria. Il costo sostenuto dagli studenti per l'accesso al servizio è pari a 1.300 euro mensili.

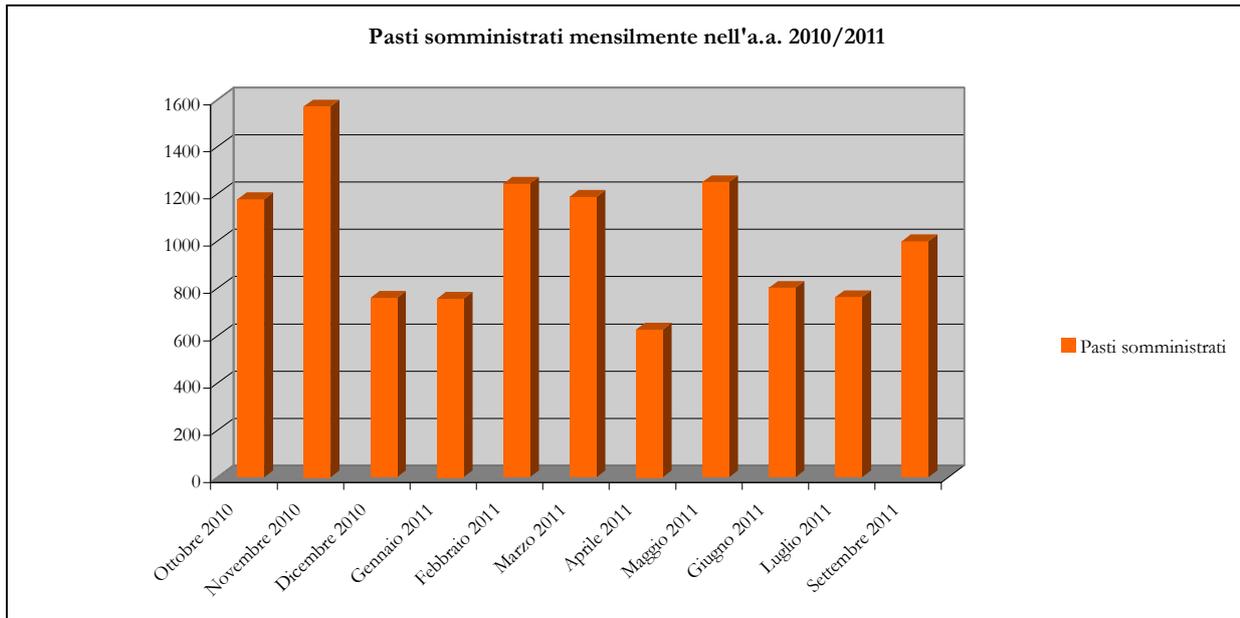
Nel corso dell'anno accademico 2010/2011 il servizio è gestito dal ristorante "La Corte Albertina", in un edificio adiacente alla sede didattica dell'Ateneo.

Perfettamente in sintonia con quanto appreso dagli studenti durante le lezioni e gli stage, i prodotti serviti sono selezionati sulla base di elevati standard di qualità, secondo la filosofia che ispira tutte le scelte dell'Ateneo, strettamente legato a Slow Food.

Il ristorante al quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha affidato la gestione del servizio ristorante per gli studenti, nell'anno accademico 2010/2011 ha erogato un totale di 11.133

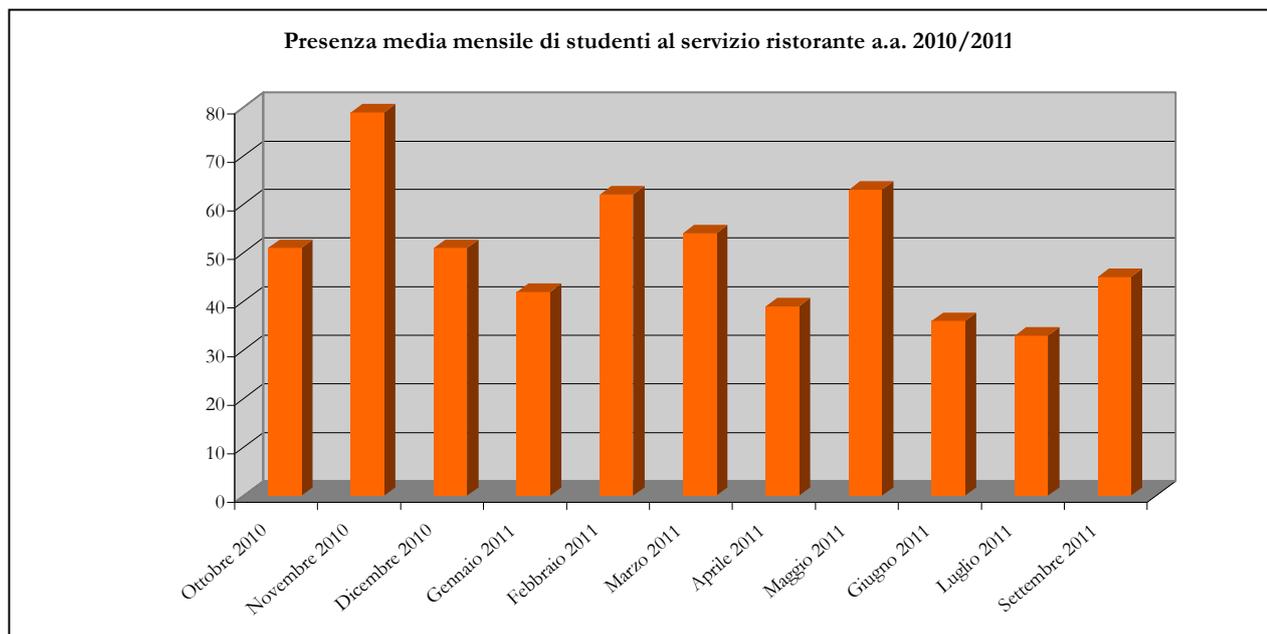
pasti, suddivisi in ciascun mese come evidenziato dal grafico che segue. Dalla lettura del grafico, si rileva un andamento piuttosto altalenante, dovuto, da un lato, ai periodi di più intensa attività didattica, dall'altro, a parte l'ovvia considerazione relativa alla pausa per festività natalizie o pasquali, ai periodi nei quali gli studenti non sono presenti in Ateneo in quanto impegnati negli stage.

Grafico 57 – Pasti somministrati mensilmente nell'anno accademico 2010/2011



Dall'esame dei valori forniti dall'Ufficio logistica, la media di presenze degli studenti usufruenti del servizio ristorante, in ciascun mese dell'anno accademico 2010/2011, è quella risultante dalla lettura del seguente grafico.

Grafico 58 – Presenza media mensile di studenti che accedono al servizio ristorante



I valori relativi al servizio ristorante, sulla base dei quali sono stati prodotti i precedenti grafici, sono raccolti nella seguente tabella.

Tabella 59 – Livello di utilizzo del servizio ristorante messo a disposizione degli studenti

A.A. 2010/2011	Pasti somministrati	Giorni di erogazione del servizio	Presenza media di studenti al servizio ristorante
Ottobre 2010	1177	23	51
Novembre 2010	1571	20	79
Dicembre 2010	760	15	51
Gennaio 2011	756	18	42
Febbraio 2011	1243	20	62
Marzo 2011	1187	22	54
Aprile 2011	626	16	39
Maggio 2011	1250	20	63
Giugno 2011	802	22	36
Luglio 2011	762	23	33
Settembre 2011	999	22	45
Totale	11133	221	50

Analogamente a quanto fatto per le Case dello studente, anche per il servizio ristorante il Nucleo di Valutazione ha interrogato gli studenti sulla qualità del servizio, in occasione della compilazione dei questionari distribuiti agli studenti che, in chiusura del loro percorso di studi

universitari, si apprestano a conseguire il titolo di laurea. Dall'analisi delle risposte fornite dai laureandi, l'87% circa dei rispondenti che ha dichiarato di usufruire del servizio ristorante si è espresso positivamente in merito alla qualità dei pasti somministrati.

8.5 - Connessione alla rete Internet

La scelta dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in materia di laboratorio informatico e' stata quella di dotare ogni studente della connessione alla rete Internet attraverso la tecnologia Wireless, estesa anche alle residenze degli studenti, che consente agli studenti stessi di ricevere via e-mail parte del materiale didattico preparato dai docenti, di comunicare via e-mail con l'Università e con gli altri studenti e di approfondire le conoscenze acquisite in aula attraverso ricerche effettuate sulla rete Internet. A partire dall'anno accademico 2007/2008, e' stato attivato un portale didattico on line, grazie al quale sono messi a disposizione degli studenti programmi didattici, informazioni, modulistica e disposizioni varie volte a regolare la vita universitaria degli studenti. Chiaramente, quando si rende necessario disporre di software e apparecchiature ad elevata tecnologia, l'Ateneo ricorre all'allestimento di laboratori dotati di installazioni fisse, fruibili per l'attività didattica e di ricerca. A questo proposito, si segnalano il laboratorio di analisi sensoriale, da 25 postazioni, e il laboratorio di comunicazione, composto da 22 postazioni.

9. La gestione amministrativa: gli aspetti economico-patrimoniali

9.1 –La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'esercizio 2010/2011

Nelle tabelle che seguono sono sintetizzati i dati di bilancio. I prospetti riepilogativi dei costi e dei ricavi sono stati elaborati dal bilancio dell'Università e dal bilancio dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche che, si ricorda, si accolla parte dei costi sostenuti dall'Ateneo.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Tabella 60 – Sintesi dati di bilancio – Ricavi gestionali

Prospetto dei ricavi gestionali euro/000																						
	Consuntivo 2004/2005			Consuntivo 2005/2006			Consuntivo 2006/2007			Consuntivo 2007/2008			Consuntivo 4	Consuntivo 2008/2009			Consuntivo 2009/2010			Consuntivo 2010/2011		
	Unisg	Ass. Amici	Totale		Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale									
Contributi studenti	###		###	###		###	###		###	###		###	1.230		3.560		3.981		3.981		4.317	4.317
Contributo per borse di studio	53		53	53		53	34		34	53		53	229		190		125		125		96	96
Contributi associativi	###		###	###		###	###		###	###		1.555	###		1.272		594		594		418	418
Totale	###	###	###	1.459	3.750	1.272	5.022	4.106	594	4.700	4.413	418	4.831									
Contributi a sostegno degli stage	22		22	64		64	263		263	73		73	203		74		62		62		20	20
Contributo Regione Piemonte			-			-	750		750	750		750										
Contributo Ass. Amici Università			-			-				215		215			1.042							
Altri contributi		6	6	55	48	103	103	9	112	1.157	6	###	380	1.596	17	1.613	2.593	17	2.616	2.081	7	2.088
Donazione modale			-			-				285		285										
Totale	22	6	28	###	48	###	###	9	###	###	6	###	583	2.712	17	2.729	2.661	17	2.678	2.101	7	2.108
TOTALE RICAVI	###	###	###	2.042	6.462	1.289	7.751	6.767	611	7.378	6.514	425	6.939									

Per l'anno accademico 2010/2011, gli organi di governo dell'Università hanno deliberato l'importo della retta pagata annualmente dagli studenti, pari a 13.500 euro; la retta pagata dagli studenti permette loro di partecipare all'attività didattica, sia quella frontale impartita in aula sia quella impartita con la frequenza ai viaggi tematici e territoriali, di ricevere i volumi di testo per le varie discipline oggetto del piano di studi e la connessione WI-FI alla rete Internet. Gli studenti inoltre hanno la possibilità di essere ospitati nelle Case dello studente con un rimborso annuo a loro carico di 5.000 euro e di accedere al ristorante con un rimborso annuo di 1.300 euro.

Tabella 61 – Sintesi dati di bilancio – Costi gestionali

Prospetto dei costi gestionali euro/000																						
	Consuntivo 2004/2005			Consuntivo 2005/2006			Consuntivo 2006/2007			Consuntivo 2007/2008			Consuntivo 4 mesi	Consuntivo 2008/2009			Consuntivo 2009/2010			Consuntivo 2010/2011		
	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale		Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale	Unisg	Ass. Amici	Totale
Costi per la didattica	(1.281)	(31)	(1.312)	###	(554)	###	###	(151)	###	###	(53)	###	(1.234)	(4.139)	(44)	(4.183)	(3.780)	(23)	(3.803)	(3.089)	(46)	(3.135)
Costi di ospitalità	(478)	(31)	(509)	(458)	###	###	(125)	###	###	(55)	###	###	(582)	(1.140)	(44)	(1.184)	(996)	(25)	(1.019)	(658)	(46)	(704)
Costi per stage	###		###	(659)	(94)	###	###	###	###	###	###	###	(155)	(927)		(927)	(929)		(929)	(756)		(756)
Costi per personale docente	###		###	(659)		###	###	###	###	###	###	###	(525)	(1.174)		(1.174)	(1.355)		(1.355)	(1.310)		(1.310)
Costi per gli studenti	(156)		(156)	(288)		###	###	(26)	###	###	###	###	(174)	(577)		(577)	(523)		(523)	(365)		(365)
Costi di ricerca													(717)	(521)		(521)	(203)		(203)	(266)		(266)
Totale	###	(31)	###	###	###	###	(151)	###	###	(53)	###	(1.234)	(4.139)	(44)	(4.183)	(3.780)	(23)	(3.803)	(3.089)	(46)	(3.135)	
Costi di struttura	(480)	(1.330)	(1.810)	(849)	###	###	(1.168)	(1.287)	###	(1.176)	(1.148)	###	(616)	(1.605)	(1.036)	(2.641)	(2.047)	(464)	(2.511)	(2.143)	(352)	(2.495)
Totale	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	(616)	(1.605)	(1.036)	(2.641)	(2.047)	(464)	(2.511)	(2.143)	(352)	(2.495)
Oneri finanziari		(51)	(51)	(4)	(160)	(164)	(20)	(194)	(214)	(36)	(254)	(290)	(40)	(150)	(63)	(213)	(86)	(10)	(96)	(83)	(6)	(89)
Imposte		(40)	(40)	(31)	(20)	(51)	(101)	(13)	(114)	(139)	(11)	(150)	(57)	(196)	(6)	(202)	(220)	(2)	(222)	(201)		(201)
Ammortamenti e accantonamenti	(20)	(1.116)	(1.136)	(44)	(204)	(248)	(53)	(276)	(329)	(87)	(225)	(312)	(131)	(388)	(28)	(416)	(574)	(43)	(623)	(453)	(32)	(485)
Contributo a Università di Scienze Gastronomiche																						
Oneri Straordinari																						
Totale	(20)	###	###	(73)	###	###	(174)	###	###	###	###	###	(228)	(734)	(203)	(943)	(880)	(431)	(1.371)	(737)	(40)	(777)
Totale costi	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	(2.078)	(6.478)	(1.289)	(7.767)	(6.707)	(978)	(7.685)	(5.969)	(438)	(6.407)

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Sul fronte del personale docente dell'Università, il numero dei docenti di ruolo, nel corso dell'anno accademico 2010/2011, è di 10 unità: due docenti di I fascia, tre docenti di II fascia e cinque ricercatori.

Al numero dei docenti di ruolo va sommato quello di 3 ricercatori a tempo determinato e il numero dei docenti a contratto, chiamati a coprire gli insegnamenti attivati nel Corso di Studi; si tratta di contratti di lavoro attivati per un limitato periodo di tempo, a partire dall'inizio del corso fino alla fine dell'anno accademico. Nell'arco dell'anno accademico 2010/2011 ne sono stati stipulati circa 40, sia con docenti titolari di corso sia con docenti ai quali sono stati affidati seminari e laboratori, appartenenti ai ruoli universitari e non, quali esperti e professionisti.

Uno degli elementi maggiormente caratterizzanti il piano di studi e l'impostazione dell'attività didattica del Corso di Laurea è costituito dal fitto programma di viaggi didattici; si tratta di veri e propri viaggi formativi, tenuti sia in Italia che all'estero, grazie ai quali agli studenti è offerto di sperimentare e approfondire sul territorio quanto appreso in aula. Per il Corso di Laurea vengono organizzati annualmente 38 stage tematici e 60 stage territoriali. Si tratta di numeri in grado di dare un'idea del notevole impegno richiesto in termini organizzativi tanto per la fase di progettazione degli stage quanto per la fase di realizzazione.

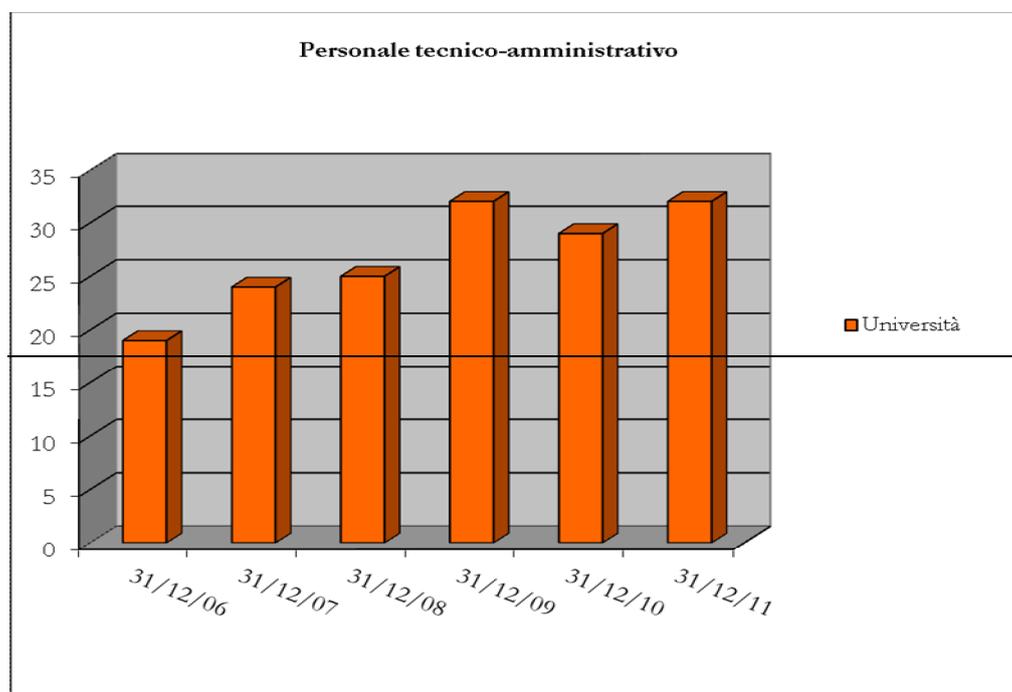
I costi per l'ospitalità e i costi di struttura gravanti sul bilancio dell'Università sono in linea con l'esercizio precedente.

Per quanto concerne il personale tecnico-amministrativo, impegnato a diretto supporto dell'attività didattica, per l'anno accademico 2010/2011 la riorganizzazione ha comportato rispetto all'anno precedente, un incremento del personale tecnico-amministrativo di tre unità, come evidenziato dalla tabella e dal grafico che seguono.

Tabella 62 – Personale tecnico-amministrativo al 31/12/2006, 31/12/2007, 31/12/2008, 31/12/2009, 31/12/2010 e 31/12/2011

	31-12-2006	31-12-2007	31-12-2008	31-12-2009	31-12-2010	31-12-2011
Personale tecnico - amministrativo	19	24	25	32	29	32

Grafico 59 – Personale tecnico-amministrativo



9.3 – I diritti all’esonero dal pagamento della retta universitaria

Annualmente, l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, al fine di garantire a tutti gli studenti il diritto allo studio, mette a disposizione delle matricole un certo numero di diritti all’esonero – totali e parziali – dal pagamento della retta universitaria; non trattandosi di vere e proprie erogazioni di somme di denaro non sono denominate “borse di studio”.

In bilancio, i diritti all’esonero dal pagamento della retta universitaria sono contabilizzati come minori entrate.

Nel prospetto che segue sono riassunti i diritti all’esonero, per i quali annualmente gli organi di governo dell’Ateneo emettono i relativi bandi di concorso.

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

Tabella 63 – Diritti all'esonero assegnati agli studenti del Corso di Laurea nell' A.A. 2009/2010

Corso di Laurea	Diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria		
	€ 13.500	€ 10.000	€ 5.000
Esoneri			
Diritti all'esonero per studenti EU	12	9	2
Diritti all'esonero per studenti extra-EU	10	6	2

Tabella 64 – Diritti all'esonero assegnati agli studenti del Corso di Laurea Magistrale nell' A.A. 2009/2010

Corso di Laurea Magistrale	Diritti all'esonero dal pagamento della retta universitaria	
	€ 9.000	€ 4.500
Diritti all'esonero per studenti EU ed extra EU	4	1

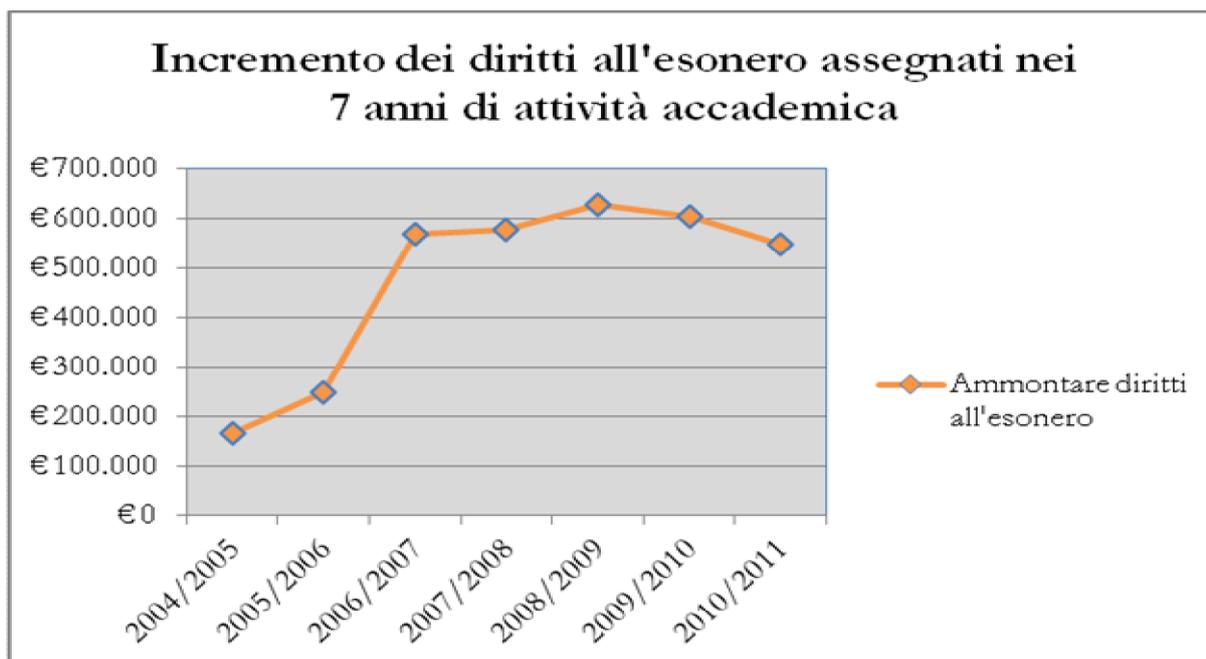
Nell'anno accademico 2010/2011, l'importo complessivo dei diritti all'esonero riconosciuto agli studenti dei tre anni del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e dei due anni del Corso di Laurea Magistrale ammonta a 507.500.000 euro. Nell'anno accademico 2010/2011, 45 studenti, pari al 21% circa degli studenti frequentanti, sono risultati assegnatari del diritto all'esonero dal pagamento della retta universitaria.

Nel prospetto e nel grafico che seguono sono indicati gli importi dei diritti all'esonero assegnati dall'Ateneo dall'istituzione.

Tabella 65 – Diritti all'esonero assegnati nei sei esercizi

	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011
Ammontare diritti all'esonero	€166.000	€248.000	€568.000	€576.000	€628.000	€604.000	€549.000

Grafico 60 – Incidenza diritti all'esonero in ciascuno dei sette anni accademici di attività



9.4 – Il bilancio

Nel corso dell'esercizio contabile 2010/2011, il piano dei conti utilizzato si ispira ai principi della contabilità analitica e generale. Le registrazioni generali avvengono su conti analitici, opportunamente differenziati per centri di costo appropriati; le registrazioni così effettuate vengono automaticamente convertite dal programma in base ai principi della contabilità generale, per dare origine al bilancio civilistico.

Ovviamente, si intende sottintesa la corrispondenza tra bilancio analitico e bilancio civilistico.

Passando alla struttura con la quale sono redatti "Stato Patrimoniale" e "Conto Economico", lo schema adottato prende spunto da quello previsto dal Codice Civile in materia di società commerciali, opportunamente adattato per alcune voci al carattere istituzionale dell'attività dell'Università.

Il bilancio è sottoposto alla verifica da parte del Collegio dei Revisori, così come previsto dall'art. 28.1 dello Statuto dell'Ateneo. Il Collegio non ha fatto rilievi né sui collegamenti tra la contabilità e il bilancio né sui processi organizzativi e gestionali.

Qui di seguito sono riportati lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico al 31 dicembre 2011, relativi al secondo esercizio coincidente con l'anno solare.

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE			
Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2011			
		31 dicembre 2011	31 dicembre 2010

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

		€	€
STATO PATRIMONIALE			
	ATTIVO		
B)	IMMOBILIZZAZIONI		
I.	IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
1)	costi di impianto ed ampliamento	-	
3)	diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	49.678	74.013
7)	altre	5.581	6.353
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	55.259	80.366
II.	IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1)	Terreni e fabbricati	3.366.968	3.479.194
2)	Impianti specifici	7.448	12.871
3)	macchine per ufficio elettroniche	25.331	22.755
4)	mobili e arredi	58.337	82.055
5)	Volumi per biblioteca	264.488	277.437
7)	Altri beni (attrezzature varie)	26.754	22.912
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	3.749.327	3.897.224
III.	IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	37.212	59.049
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	3.841.797	4.036.638
C)	ATTIVO CIRCOLANTE		
II.	CREDITI		
1)	verso studenti	988.899	1.097.799
4-bis)	Crediti tributari	15.753	28.748

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

5)	verso altri	777.874	1.076.012
	TOTALE CREDITI	1.782.526	2.202.559
IV.	DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1)	depositi bancari e postali	2.901.502	2.119.956
3)	danaro e valori in cassa	1.186	12.114
	TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	2.902.688	2.132.070
	TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	4.685.214	4.334.630
D)	RATEI E RISCONTI		
	ratei attivi	8.887	
	risconti attivi	364.577	428.730
	TOTALE RATEI E RISCONTI	373.464	428.730
	TOTALE ATTIVO	8.900.475	8.799.998
	PASSIVO		
A)	PATRIMONIO NETTO		
I.	Patrimonio libero		
	* risultato della gestione esercizio in corso	279.170	59.925
	* risultato della gestione esercizio precedente	(884.413)	(944.338)
II.	Fondo di dotazione		
	* fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	1.000.000
	TOTALE PATRIMONIO NETTO	394.756	115.586
B)	FONDI PER RISCHI ED ONERI	294.911	190.585
C)	TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO	271.120	251.314
D)	DEBITI		

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

2)	debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	2.556.789	2.658.593
	debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	101.804	105.552
	Totale debiti verso banche	2.658.593	2.764.145
3)	debiti verso altri finanziatori esigibili oltre 12 mesi	648.727	852.002
	debiti verso altri finanziatori esigibili entro 12 mesi	203.634	197.998
7)	debiti verso fornitori	517.538	564.677
12)	debiti tributari	92.923	126.122
13)	debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	89.479	104.522
14)	altri debiti	386.385	357.335
	TOTALE DEBITI	4.597.279	4.966.801
E)	RATEI E RISCOINTI		
	ratei passivi	63.872	57.986
	risconti passivi	3.278.537	3.217.726
	TOTALE RATEI E RISCOINTI	3.342.409	3.275.712
	TOTALE PASSIVO	8.900.475	8.799.998
	CONTI D'ORDINE		
	Beni in leasing	339.332	339.332
	Impegni per contratti di leasing	2.674	39.493
	Ipotecche iscritte	6.000.000	6.000.000
	TOTALE CONTI D'ORDINE	6.342.006	6.378.825
	CONTO ECONOMICO		
A)	VALORE DELLA PRODUZIONE		
1)	proventi da attività istituzionale	4.319.310	3.981.539
2)	ricavi delle vendite e prestazioni di servizi	151.882	249.052

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

5)	altri ricavi e proventi		
	ricavi e proventi diversi	44.930	7.047
	contributi e liberalità	1.995.563	2.525.147
	totale 5)	2.040.492	2.532.194
	TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	6.511.685	6.762.786
B)	COSTI DELLA PRODUZIONE		
6)	per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	251.197	207.436
7)	per servizi	2.368.475	2.583.409
8)	per godimento di beni di terzi	422.373	602.397
9)	per il personale:		
	salari e stipendi		
a)		1.784.301	1.758.571
b)	oneri sociali	490.718	499.772
c)	trattamento di fine rapporto	69.767	69.086
	totale 9)	2.344.786	2.327.429
10)	ammortamenti e svalutazioni:		
	ammortamento delle immobilizzazioni immateriali		
a)		25.107	119.052
b)	ammortamento delle immobilizzazioni materiali	178.878	194.789
c)	svalutazione delle immobilizzazioni immateriali	-	52.452
d)	svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità		
	liquide	74.345	57.022
	totale 10)	278.330	423.315
12)	accantonamenti per rischi	174.279	151.285
14)	oneri diversi di gestione	137.971	133.520
	TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	5.977.411	6.428.790
	DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	534.274	333.995

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

C)	PROVENTI E ONERI FINANZIARI		
16)	altri proventi finanziari:		
d)	proventi diversi dai precedenti:		
	interessi attivi su c/c bancari	23.390	569
	differenze attive su cambi	2.127	2.216
	totale 16)	25.517	2.785
17)	interessi ed altri oneri finanziari:		
	verso altri		
	interessi passivi bancari	103	2.679
	commissioni e spese bancarie	10.264	12.693
	interessi passivi su mutui	67.898	57.204
	interessi passivi su finanziamenti di terzi	29.290	13.512
	differenze passive su cambi	2.169	5.629
	totale 17)	109.725	91.717
	TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	84.208	88.932
E)	PROVENTI E ONERI STRAORDINARI		
20)	proventi:		
	sopravvenienze attive	1.545	2.146
	plusvalenza da donazione modale		
21)	oneri:		
	TOTALE PROVENTI E ONERI STRAORDINARI (20-21)	1.545	2.146
	Risultato prima delle imposte (A-B + C + D + E)	451.610	247.209
22)	imposte sul reddito dell'esercizio:		
	irap	154.542	171.532
	ires	17.898	15.753
	totale 22)	172.441	187.285

26)	UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	279.170	59.925
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE			
Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2010			
		31 dicembre 2010	31 dicembre 2009
		€	€
STATO PATRIMONIALE			
ATTIVO			
B) IMMOBILIZZAZIONI			
I. IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI			
1)	costi di impianto ed ampliamento		2.448
3)	diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	74.013	162.411
7)	altre	6.353	77.459
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	80.366	242.318
II. IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI			
1)	Terreni e fabbricati	3.479.194	3.586.435
2)	Impianti specifici	12.871	18.294
3)	macchine per ufficio elettroniche	22.755	29.329
4)	mobili e arredi	82.055	118.842
5)	Volumi per biblioteca	277.437	283.570
7)	Altri beni (attrezzature varie)	22.912	25.788
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	3.897.224	4.062.257
III. IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE			
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE	59.049	61.602
	TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	4.036.638	4.366.176
C) ATTIVO CIRCOLANTE			
II. CREDITI			
1)	verso studenti	1.097.799	1.332.050
5)	verso altri	1.104.760	1.608.168
	TOTALE CREDITI	2.202.559	2.940.218
IV. DISPONIBILITA' LIQUIDE			
1)	depositi bancari e postali	2.119.956	258.215
3)	danaro e valori in cassa	12.114	2.678
	TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	2.132.070	260.893

	TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	4.334.630	3.201.111
D)	RATEI E RISCONTI		
	ratei e risconti	428.730	538.461
	TOTALE RATEI E RISCONTI	428.730	538.461
	TOTALE ATTIVO	8.799.998	8.105.749
	PASSIVO		
A)	PATRIMONIO NETTO		
I.	Patrimonio libero		
	* risultato della gestione esercizio in corso	59.925	(16.062)
	* risultato della gestione esercizio precedente	(944.338)	(928.276)
II.	Fondo di dotazione		
	* fondo di dotazione patrimoniale iniziale	1.000.000	1.000.000
	TOTALE PATRIMONIO NETTO	115.586	55.662
B)	FONDI PER RISCHI ED ONERI	190.585	39.300
C)	TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO	251.314	198.388
D)	DEBITI		
2)	debiti verso banche esigibili oltre 12 mesi	2.658.593	2.764.145
	debiti verso banche esigibili entro 12 mesi	105.552	142.071
	Totale debiti verso banche	2.764.145	2.906.216
3)	debiti verso altri finanziatori esigibili oltre 12 mesi	852.002	1.072.391
	debiti verso altri finanziatori esigibili entro 12 mesi	197.998	
7)	debiti verso fornitori	564.677	451.328
12)	debiti tributari	126.122	130.819
13)	debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	104.522	112.587
14)	altri debiti	357.335	307.704
	TOTALE DEBITI	4.966.801	4.981.045
E)	RATEI E RISCONTI		
	ratei passivi	57.986	65.279
	risconti passivi	3.217.726	2.766.075
	TOTALE RATEI E RISCONTI	3.275.712	2.831.354
	TOTALE PASSIVO	8.799.998	8.105.749

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

	CONTI D'ORDINE		
	Beni in leasing	339.332	339.332
	Impegni per contratti di leasing	39.493	113.001
	Ipotecche iscritte	6.000.000	6.000.000
	TOTALE CONTI D'ORDINE	6.378.825	6.452.333
	CONTO ECONOMICO		
	A) VALORE DELLA PRODUZIONE		
1)	proventi da attività istituzionale	3.981.539	3.559.807
2)	ricavi delle vendite e prestazioni di servizi	249.052	175.230
5)	altri ricavi e proventi		
	ricavi e proventi diversi	7.047	53.189
	contributi e liberalità	2.525.147	2.640.920
	totale 5)	2.532.194	2.694.109
	TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	6.762.786	6.429.146
	B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
6)	per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	207.436	212.160
7)	per servizi	2.628.803	2.435.137
8)	per godimento di beni di terzi	602.397	674.533
9)	per il personale:		
a)	salari e stipendi	1.758.571	1.812.072
b)	oneri sociali	499.772	504.827
c)	trattamento di fine rapporto	69.086	64.233
	totale 9)	2.327.429	2.381.132
10)	ammortamenti e svalutazioni:		
a)	ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	119.052	157.702
b)	ammortamento delle immobilizzazioni materiali	194.789	214.146
c)	altre svalutazioni delle immobilizzazioni	52.452	
d)	svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità	57.022	7.500
	totale 10)	423.315	379.348
12)	accantonamenti per rischi	151.285	8.500
14)	oneri diversi di gestione	88.126	64.499
	TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	6.428.790	6.155.309
	DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	333.995	273.837
	C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI		
16)	altri proventi finanziari:		
d)	proventi diversi dai precedenti:		

Relazione annuale del Nucleo di Valutazione – Anno 2011

	interessi attivi su c/c bancari	569	1.233
	differenze attive su cambi	2.216	823
	totale 16)	2.785	2.056
17)	interessi ed altri oneri finanziari:		
	verso altri		
	interessi passivi bancari	(2.679)	(9.882)
	commissioni e spese bancarie	(12.693)	(12.957)
	interessi passivi su mutui	(57.204)	(94.395)
	interessi passivi su finanziamenti di terzi	(13.512)	(32.440)
	differenze passive su cambi	(5.629)	(2.392)
	totale 17)	(91.717)	(152.066)
	TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	(88.932)	(150.010)
E)	PROVENTI E ONERI STRAORDINARI		
20)	proventi:		
	sopravvenienze attive	2.146	30.905
	plusvalenza da donazione modale		
21)	oneri:		
	TOTALE PROVENTI E ONERI STRAORDINARI (20-21)	2.146	30.905
	Risultato prima delle imposte (A-B + C + D + E)	247.209	154.732
22)	imposte sul reddito dell'esercizio:		
	irap	171.532	166.148
	ires	15.753	4.646
	totale 22)	187.285	170.794
26)	UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	59.925	(16.062)