



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



UNISG.IT

POLITICHE PER

LA QUALITÀ DELL'ATENEO

2 0 1 9 - 2 0 2 3



**POLITICHE PER
LA QUALITÀ DELL'ATENEIO**
2 0 1 9 - 2 0 2 3



INDICE

6	Premessa
10	Formazione
	Miglioramento della qualità della formazione
	Consolidamento del profilo internazionale
14	Ricerca
	Accrescimento dell'impatto sui sistemi alimentari
	Rafforzamento del profilo internazionale
	Consolidamento del supporto alla ricerca di qualità
18	Terza Missione
20	Promozione dell'innovazione <i>green</i>
21	Condivisione delle conoscenze

PROGETTO GRAFICO: THE NEW GASTRONOME, UNISG



Copertina: @Aarón Gómez Figueroa · pagina precedente @andretomatatis



P

PREMESSA

 @pantoufia

Pollenzo ha l'ambizione di essere un centro di eccellenza internazionale per lo studio, la ricerca e l'innovazione nell'ambito delle Scienze Gastronomiche, viste soprattutto nella prospettiva delle relazioni tra cibo, ecologia e sostenibilità. In tale contesto, la qualità è intesa quale grado con cui l'Ateneo realizza gli obiettivi formativi, scientifici e di terza missione coerentemente con le linee di indirizzo identificate nei documenti di Programmazione dell'Ateneo.

Tali obiettivi sono perseguiti preparando gli studenti a una cittadinanza attiva e al loro futuro ruolo nella società, accompagnando il loro percorso culturale in armonia con le loro motivazioni, aspettative e prospettive personali, creando una vasta base di conoscenze avanzate nel campo delle Scienze Gastronomiche, partecipando e stimolando la ricerca e l'innovazione nella società. Il presente documento affianca il Piano Strategico 2019-2023, richiamandone le strategie generali. Le politiche per la qualità, ovvero l'insieme degli orientamenti e degli indirizzi espressi dall'Ateneo per la realizzazione della propria visione, sono declinate nei loro tre ambiti: la Formazione, la Ricerca e la Terza Missione.

L'Ateneo realizza le proprie politiche per la qualità tenendo conto dei seguenti valori fondanti:

- la diffusione della cultura della qualità presso tutti gli attori dell'Ateneo attraverso azioni di sensibilizzazione e di crescente coinvolgimento nel processo di autovalutazione e revisione periodica e attraverso l'incentivazione delle buone pratiche;
- l'imprescindibile interdisciplinarietà dell'approccio nel campo della formazione e della ricerca;
- l'orizzonte internazionale di tutte le attività proprie dei tre ambiti di missione dell'Ateneo;
- la relazione tra conoscenza teorica e conoscenza esperienziale;
- il costante legame tra ricerca e formazione;
- il riconoscimento del merito e la creazione di pari opportunità per studenti, docenti e personale.

PREMESSA

L'Ateneo adotta un sistema di qualità della Formazione, della Ricerca e della Terza Missione affinché i processi delineati rispettino i principi, la politica e gli obiettivi che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si impegna a perseguire e diffondere a tutti i soggetti interessati. A tal fine:

- individua compiti e responsabilità e cura la diffusione delle informazioni presso tutti gli attori coinvolti;
- identifica gli obiettivi strategici e le azioni necessarie per raggiungerli sulla base dell'analisi del contesto;
- definisce processi e procedure adeguati per il perseguimento delle proprie politiche della qualità;
- predispone la raccolta di dati, indicatori e altre fonti informative per il monitoraggio;
- effettua una revisione periodica degli obiettivi e delle azioni sulla base dei risultati del monitoraggio;
- considera l'autovalutazione e la trasparenza come elementi essenziali di tutte le attività.

Attraverso il sistema di assicurazione della qualità, l'Ateneo garantisce agli interlocutori, interni ed esterni, che gli obiettivi per la Formazione, per la Ricerca e per la Terza Missione siano correttamente perseguiti e ne rende loro conto; può inoltre intervenire efficacemente per apportare i correttivi necessari al fine di realizzare il miglioramento continuo della qualità. Sono soggetti interessati e coinvolti nella realizzazione delle politiche per la qualità:

· gli studenti ed i loro prossimi (famiglie);

· la comunità scientifica;

· il sistema sociale e produttivo;

· la comunità locale;

· le istituzioni;

· eventuali altri portatori di interesse.



F

FORMAZIONE

 @marcellomarengo

In coerenza con la propria missione nell'ambito della formazione, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche considera prioritarie le politiche della qualità che tengono conto delle esigenze emergenti del settore agro-alimentare, nazionale ed internazionale, e delle istituzioni della *governance* del cibo. In tal senso, l'Università rafforza i corsi di studio esistenti e promuove la creazione di nuovi percorsi educativi con l'obiettivo di consolidarsi quale punto di riferimento dell'alta formazione nel campo delle Scienze Gastronomiche.

L'Università si propone di fornire ad ogni studente una formazione specifica, sartoriale, adeguata alle sue sensibilità e ai suoi desideri culturali e professionali, stimolandone l'autonomia e la responsabilità. Essa favorisce percorsi tali che gli studenti possano conseguire la laurea nei tempi stabiliti e giungere a possedere le conoscenze e le competenze utili all'inserimento nel mondo del lavoro.

L'Università tiene conto delle necessità di una popolazione studentesca internazionale e diversificata; essa promuove l'accesso e il diritto allo studio anche per le fasce più deboli della popolazione, garantendo condizioni adeguate e supporto per il completamento degli studi, valorizzando percorsi di eccellenza. Le politiche di indirizzo che sostengono i corsi di studio erogati dall'Ateneo mirano a migliorare costantemente la qualità della formazione, attraverso tre aspetti principali: la peculiarità interdisciplinare, quella internazionale e quella esperienziale. In tal senso, l'Università attua costantemente una puntuale revisione dei percorsi didattici, finalizzata al pieno raggiungimento di un alto livello di qualità e di efficacia dell'offerta didattica erogata. Viene posta particolare cura nell'allocazione e nell'utilizzo delle risorse disponibili, tenendo conto della complessiva sostenibilità, ambientale e sociale, delle scelte fatte.

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELLA FORMAZIONE

Politiche di Ateneo:

- *potenziamento della pianta organica dei docenti;*
 - *rafforzamento del legame tra ricerca e formazione in tutti i Corsi di Studio;*
 - *implementazione di nuove strategie di insegnamento e apprendimento, consolidando modalità di apprendimento di conoscenze e competenze fortemente sperimentali;*
 - *potenziamento dell'offerta formativa, irrobustendone la corrispondenza rispetto ai bisogni del mercato del lavoro e della società civile;*
 - *organizzazione di iniziative formative annuali rivolte ai docenti;*
 - *arricchimento degli spazi e delle infrastrutture dedicati alla formazione.*
-

CONSOLIDAMENTO DEL PROFILO INTERNAZIONALE

Politiche di Ateneo:

- *rafforzamento dell'internazionalità studentesca;*
 - *consolidamento dell'inclusione di studenti non abbienti provenienti da paesi stranieri;*
 - *intensificazione degli scambi internazionali di studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo;*
 - *incremento della didattica in lingua inglese;*
 - *ampliamento della pianta organica con nuovi professori con profilo accademico internazionale;*
 - *implementazione della partecipazione di alumni internazionali ad attività didattiche.*
-



R

RICERCA

L'Università sviluppa la ricerca come studio delle gastronomie del mondo, promuovendo la sostenibilità ambientale e sociale, l'economia circolare dei sistemi alimentari e offrendo un concreto contributo alla realizzazione delle sovranità alimentari. In tal senso, fonda la sua politica di qualità sulla promozione della ricerca che valorizza le diversità alimentari e sui principi della sostenibilità e dell'economia circolare nei diversi ambiti del *foodscape*. In questa direzione, l'Ateneo sostiene i ricercatori nell'esplorazione di nuove frontiere del dibattito scientifico internazionale relativo al cibo.

Tra i suoi obiettivi, l'Università intende accrescere la sua capacità di attrazione di ricercatori e docenti di profilo internazionale e rafforzare i partenariati internazionali.

ACCRESCIMENTO DELL'IMPATTO SUI SISTEMI ALIMENTARI

Politiche di Ateneo:

- *rafforzamento delle collaborazioni di ricerca sui temi della sostenibilità alimentare e dell'economia circolare;*
 - *istituzione di seminari interdisciplinari permanenti, uno per ogni area di ricerca (Ambiente, Percezione e Qualità, Mobilità), aperti al contributo di stakeholder.*
-

RAFFORZAMENTO DEL PROFILO INTERNAZIONALE

Politiche di Ateneo:

- *consolidamento del profilo internazionale del personale di ricerca e di supporto alla ricerca;*
 - *coinvolgimento dei visiting professor internazionali in progetti di ricerca.*
-

CONSOLIDAMENTO DEL SUPPORTO ALLA RICERCA DI QUALITÀ

Politiche di Ateneo:

- *incentivazione economica delle proposte progettuali e dei prodotti di ricerca, in particolare per quelli di rilevanza internazionale;*
 - *sostegno allo sviluppo di partenariati internazionali;*
 - *potenziamento degli spazi e delle attrezzature di ricerca;*
 - *potenziamento dello staff di ricerca e di supporto alla ricerca.*
-



T

TERZA MISSIONE

@Marcello Marengo

Nell'ambito della Terza Missione, l'Università promuove la condivisione delle conoscenze sulle diversità delle tradizioni gastronomiche a livello locale e globale e realizza il trasferimento della conoscenza nell'ambito della riconversione sostenibile dei sistemi alimentari. Inoltre, condivide le conoscenze scientifiche con le comunità locali e con la società civile. Sono fondamentali il dialogo e la proattiva collaborazione con il mondo delle imprese, nell'ottica dello sviluppo *green* e di piattaforme educative inclusive.

PROMOZIONE DELL'INNOVAZIONE GREEN

Politiche di Ateneo:

- *trasferimento di conoscenze verso le imprese ed il territorio sul tema della sostenibilità del cibo;*
 - *attivazione di un Laboratorio di Sostenibilità con annessi spin-off e start-up;*
 - *potenziamento delle sinergie con i Partner strategici nazionali ed internazionali.*
-

CONDIVISIONE DELLE CONOSCENZE

Politiche di Ateneo:

- potenziamento dei percorsi brevi di formazione dedicati ad imprese, istituzioni e terzo settore;
 - consolidamento delle Summer School internazionali;
 - sviluppo di percorsi di aggiornamento rivolti agli alumni;
 - rafforzamento della formazione rivolta a gruppi marginalizzati;
 - organizzazione di conferenze e seminari aperti al pubblico.
-



@shotrgt



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

unisg.it



 [@unisg_official](https://www.instagram.com/unisg_official)