



NUCLEO DI VALUTAZIONE DI ATENEIO

RELAZIONE ANNUALE
del
NUCLEO DI VALUTAZIONE



ANNO 2005

Indice

1. Premessa	pag. 3
2. La valutazione ed il ruolo del Nucleo nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	pag. 4
3. La didattica	
3.1 - Quadro dell'offerta formativa	pag. 10
3.2 - L'attrattiva esercitata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche sulla popolazione studentesca italiana e straniera	pag. 15
3.3 - Monitoraggio del primo anno di corso di laurea triennale	pag. 18
3.4 - L'organizzazione didattica: personale docente e ricorso all'istituto del docente a contratto	pag. 21
3.5 - Rapporto studenti/docenti	pag. 22
3.6 - Il sistema di valutazione del corso di laurea	pag. 23
3.7 - Analisi dei risultati della valutazione della didattica nell'anno accademico 2004/2005	pag. 28
3.8 - Esame degli aspetti critici emersi dai risultati del questionario	pag. 33
3.9 - Diffusione dei risultati	pag. 36
4. La ricerca	
4.1 - Premessa	pag. 39
4.2 - Attività extra-didattica: conferenze tenute da docenti ed esperti di settore	pag. 41
4.3 - La biblioteca	pag. 44
5. I servizi per gli studenti	
5.1 - Premessa	pag. 45
5.2 - Gli stage	pag. 45
5.3 - Il servizio "Case dello Studente" e mensa	pag. 50

5.4 - Personal computer portatile pag. 51

6. La gestione amministrativa: gli aspetti economico-patrimoniali

6.1 - Considerazioni generali pag. 53

6.2 - La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'anno
accademico 2004/2005 pag. 54

6.3 - L'autofinanziamento pag. 56

6.4 - L'analisi di bilancio pag. 58

1. Premessa

La presente relazione è stata redatta dal Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra - e descrive i risultati e gli obiettivi conseguiti dall'Ateneo nel corso del suo primo anno accademico.

Il Nucleo di Valutazione è stato costituito il 2 febbraio 2006 ed è così composto:

- Prof. Luigi Puddu, Ordinario di Ragioneria Pubblica presso la facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Torino - dipartimento di economia aziendale -, con funzioni di Presidente;
- Dott. Enrico Sorano, ricercatore presso la facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Torino - dipartimento di economia aziendale;
- Dott. Angelo Siddi, dirigente MIUR;
- Prof. Marco Riva, docente di Tecnologie Alimentari presso l'Università di Milano;
- Prof. Piercarlo Grimaldi, docente di Antropologia culturale presso l'Università del Piemonte orientale.

Con la redazione della sua prima relazione annuale, il Nucleo di Valutazione ha scelto di articolare la descrizione delle proprie iniziative di valutazione seguendo uno schema di aggregazione che preveda quattro principali aree di riferimento: la didattica, la ricerca, i servizi per gli studenti ed i servizi amministrativi.

Il Nucleo ha svolto il proprio lavoro con la consapevolezza che le rilevazioni operate ai fini di questa prima relazione annuale costituiscono la base sulla quale verrà impostato il lavoro negli anni futuri, quando saranno disponibili dati e valori di raffronto e paragone, che consentiranno una più efficace misurazione dei *trend* di miglioramento o peggioramento delle aree prese in considerazione.

Ad inizio di 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 ed 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.

Nel contempo, il Nucleo di Valutazione auspica che l'Ateneo renda quanto prima disponibili *on line* sul sito web - www.unisg.it - dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche le proprie relazioni, affinché queste siano consultabili da parte di coloro i quali entreranno, a vario titolo, a contatto con l'Università.

2. La valutazione ed il ruolo del Nucleo nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, redigendo la sua prima relazione annuale, si propone di fare il punto sul primo anno di attività dell'Ateneo, con particolare riferimento all'attività didattica, alle strutture, ai servizi amministrativi e di supporto ed agli aspetti economico finanziari.

Il Nucleo ha ritenuto essenziale, in apertura di relazione, sintetizzare brevemente i momenti salienti che hanno portato all'istituzione della neonata Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, illustrando, nel contempo, le ragioni assolutamente innovative, originali ed ambiziose che hanno portato all'ideazione ed alla nascita di questo progetto, che, al momento, non conosce eguali in Italia.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, non statale, legalmente riconosciuta, è stata istituita con DM 15 aprile 2005, n. 106 - sulla base di quanto previsto dalla programmazione triennale del sistema universitario per il triennio 2004-2006 (v. D.M. n. 262 del 5 agosto 2004) - con l'autorizzazione al rilascio di titoli di studio aventi valore legale a decorrere dall'anno accademico 2004/2005.

L'Università degli Studi Scienze Gastronomiche, primo ateneo al mondo interamente dedicato alla cultura del cibo, ha attivato i propri corsi il 4 ottobre 2004 con l'immatricolazione di 73 studenti, di cui 46 italiani e 27 stranieri, impegnati a frequentare il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche; gli insegnamenti di questo Corso di Laurea sono di estrazione umanistica e scientifica e caratterizzano nel loro insieme una cultura alimentare completa.

Promossa dall'associazione internazionale Slow Food, con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna, quest'Università, dedicata alla diffusione della cultura enogastronomia, ha saputo conquistare la fiducia, il consenso e l'entusiasmo di numerose società private ed enti pubblici che, riconoscendo l'unicità del progetto e credendo in esso, hanno fornito il loro sostegno all'iniziativa, diventando "soci benemeriti".

L'Università, con attività didattica bilingue (italiano e inglese), si propone di dare dignità accademica alla gastronomia in quanto scienza complessa e interdisciplinare attraverso lo studio di una nuova cultura dell'alimentazione.

L'obiettivo è quello di creare una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità: l'Università licenzierà futuri 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 di enti turistici.

La peculiarità dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è il fitto programma di stage nazionali ed internazionali organizzati nell'intero triennio.

Gli stage sono viaggi didattici in cui gli studenti entrano in diretto contatto con quanto studiato in aula attraverso visite a consorzi, enti, aziende, artigiani; da un lato, gli stage tematici mirano alla conoscenza di un determinato prodotto, del relativo processo produttivo e dei sistemi di distribuzione e di consumo; dall'altro, gli stage 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.

Il 15 aprile 2005 vengono approvati, con decreto ministeriale, lo Statuto ed il Regolamento Didattico dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; con l'approvazione dello Statuto, si è avviata l'importante fase di costituzione degli organi di governo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, primi tra tutti il Comitato Tecnico-Organizzativo, in luogo del Consiglio di Amministrazione, ed il Comitato Ordinatore, facente le veci del Senato Accademico e del Consiglio di Facoltà.

A seguito dell'attività proponente e deliberante di questi due organi, sono stati costituiti anche gli organi di controllo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; in particolare interessa, in questa sede, rilevare la costituzione del Nucleo di Valutazione di Ateneo, avvenuta in occasione della seduta del Comitato Tecnico-Organizzativo in data 2 febbraio 2006. In conformità a quanto previsto dallo Statuto, il Comitato Tecnico-Organizzativo ha provveduto alla nomina dei cinque membri del Nucleo di Valutazione, due dei quali sono docenti indicati dal Comitato Ordinatore nella riunione del 21 dicembre 2005, mentre i restanti tre componenti sono studiosi ed esperti nel campo della valutazione, secondo quanto previsto dalla legge n. 370 del 1999.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha formalmente provveduto a comunicare ai docenti ed esperti di cui sopra la loro nomina a componenti del Nucleo di Valutazione di Ateneo, con lettera raccomandata del 15 febbraio 2006, alla quale è seguita la convocazione della prima riunione del Nucleo di Valutazione, in data 11 aprile 2006, presso la sede di Pollenzo dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

L'insediamento del Nucleo di Valutazione ha rappresentato l'occasione per ribadire l'importanza che quest'organo di valutazione interna della gestione amministrativa, delle attività didattiche e di ricerca, degli interventi di sostegno al diritto allo studio ha per l'attività dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, intesa nel suo significato più ampio. Accettando l'incarico, i membri del Nucleo fanno propri i principi ispiratori e le linee guida che hanno portato al concepimento

di questo progetto del tutto nuovo nel panorama universitario italiano. La peculiarità e la novità proprie dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche fanno sì che i valutatori abbiano piena coscienza della sfida che gli si prospetta d'innanzi, dovendosi impegnare in una realtà poliedrica e del tutto nuova. 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.

Il neo-costituito Nucleo di Valutazione ha piena coscienza del fatto che l'attività di valutazione che si accinge a svolgere sarà adeguatamente apprezzata da parte di tutte le componenti dell'Ateneo e potrà dare i suoi frutti soltanto quando si sarà diffusa nella complessa organizzazione universitaria la cultura della valutazione. Il Nucleo ha ben chiaro che il compito di educare alla valutazione il corpo docente, gli studenti e tutti i componenti della struttura tecnico-organizzativa dell'Ateneo è tutt'altro che secondario all'impegno di procedere alla valutazione stessa, soprattutto in considerazione del fatto che, nel caso dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ci si accosta ad una realtà nuova e, quindi, estranea a concetti quali la valutazione e la misurazione, attraverso la quale l'attività di valutazione necessariamente deve passare.

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 di continuo 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.

D'altro canto, il Nucleo di Valutazione è consapevole dei rischi e dei limiti della valutazione in un ambiente complesso e ricco di sfaccettature quale è l'Università. A differenza di altre organizzazioni le Università non perseguono fini facilmente misurabili; si tratta di realtà che erogano didattica e ricerca, prodotti per i quali la misurazione presenta oggettive difficoltà, in quanto la loro natura ed essenza possono essere indicate in modo unicamente metaforico. 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.

In occasione dell'avvio della sua attività, il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si è proposto di utilizzare i dati raccolti con le indagini sugli utenti non come strumenti per stilare graduatorie di merito né, tanto meno, per applicare logiche premio/punizione, ma come mezzo per avviare tra i docenti analisi, riflessioni, considerazioni critiche per intraprendere azioni volte a migliorare la qualità delle attività didattiche e di ricerca. Per la didattica, in particolar modo, 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 agli studenti, strumento ormai consolidato nel panorama delle 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 sono bisognosi di interventi.

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, per la quale ancora non si è completato il primo ciclo di laurea triennale, il Nucleo di Valutazione ha ritenuto opportuno 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 quelli per i quali vengono rilevati margini di miglioramento. La breve esperienza didattica vissuta sino ad oggi da questo Ateneo suggerisce al Nucleo di Valutazione di prendere in considerazione la più vasta gamma possibile 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.

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.

Con la redazione delle relazioni annuali dei futuri anni accademici, è intenzione primaria del Nucleo di Valutazione, grazie all'acquisizione di una accresciuta esperienza in materia di valutazione, affinare progressivamente gli strumenti della rilevazione e le connesse procedure di somministrazione dei questionari ed ampliare i campi di indagine. 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 ed impraticabile qualunque tentativo di miglioramento del servizio prestato. Il Nucleo di Valutazione pone in atto questo coinvolgimento delle parti con la consapevolezza che questo rappresenta il primo passo per diffondere nell'Ateneo la cultura della valutazione.

All'inizio della propria attività, 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 ed un miglioramento efficace e condiviso del sistema. Il Nucleo, già a decorrere dal suo primo anno di attività, intende 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. Quest'organo di controllo interno si caratterizza, di fatto, per un ruolo di supporto collaborativo e di ausiliarità nei confronti di tutte le strutture dell'ente, con riguardo alle competenze ad esse spettanti.

Ci si rende conto che la strada da percorrere non è affatto breve; la meta 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.

Da ultimo, si intende segnalare un compito che il Nucleo di Valutazione svolge con particolare impegno, a seguito delle richieste provenienti dal Ministero, che assegna a quest'organo il ruolo di garante della presenza nell'Università dei requisiti tecnici e finanziari per l'istituzione e l'attivazione dei corsi di laurea, nonché per una serie di altre iniziative finanziabili nell'ambito della programmazione del sistema universitario. Se si considera che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche non ha ancora visto concludersi il primo triennio del proprio corso di laurea, si comprende quanta parte abbia il Nucleo di Valutazione nel monitorare costantemente che l'Ateneo presti particolare attenzione al raggiungimento dei requisiti minimi relativi alla docenza ed 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 minima necessaria, fissata in 9 unità, che dovrà essere presente nei ruoli dell'Università alla fine della fase di avvio dell'istituzione, condizione, peraltro, indispensabile per ottenere il riconoscimento del corso di Laurea Magistrale.

Per quanto attiene le strutture, il Nucleo fa presente di avere redatto la Relazione tecnica, con la quale ha espresso la propria valutazione sulla quantità e qualità delle strutture messe a disposizione del corso 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.

Nell'adempimento delle proprie funzioni, il Nucleo di Valutazione ha profuso le sue energie nella continua sollecitazione di tutte le componenti della realtà universitaria ad un costante ricerca della qualità in ogni loro attività, con la certezza che il guidare al raggiungimento di un alto livello qualitativo è il modo migliore per essere fedeli al principio ispiratore che, sin dalla nascita dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ne vuole fare un polo universitario di eccellenza, pur senza mai perdere di vista la funzione di organo "terzo" che il Nucleo di Valutazione necessariamente deve tenere presente nella sua opera di controllo e monitoraggio.

3. La didattica

3.1 - Quadro dell'offerta formativa

L'anno accademico 2004/2005 rappresenta il primo anno di attività per l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e vede avviarsi il primo anno del corso di laurea in Scienze Gastronomiche. La conclusione del primo anno di corso costituisce una tappa importante, in quanto consente di fare un primo bilancio sull'apprezzamento dimostrato dagli studenti sulla tipologia degli insegnamenti loro erogati e sulla qualità della didattica da loro percepita. Occorre premettere che si tratta di un bilancio provvisorio, nel quale è insito un vizio di incompletezza, determinato dal fatto che l'analisi non può che prendere in considerazione un solo anno di corso; solo nel momento in cui il primo triennio di studi vedrà il suo compimento, l'attività di valutazione potrà trarne un consuntivo completo, in grado di abbracciare l'intero percorso dei tre anni di corso.

In questa sede non ci si può e non ci si vuole esimere, tuttavia, dal rilevare l'eccezionale impegno profuso dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nel raccogliere le immatricolazioni dei primi studenti, nel predisporre il manifesto degli studi e nell'approntare l'organizzazione della complessa macchina universitaria, affinché ci si potesse presentare puntuali all'apertura dell'anno accademico, il 4 ottobre 2004.

Si vuole, a questo punto, analizzare nel dettaglio l'offerta didattica che l'Ateneo propone ai propri studenti.

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche si inserisce all'interno della "classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali"; pur restando fedele al denominatore comune che, a livello nazionale, deve accomunare i corsi di studio appartenenti alla classe 20, 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 consenta allo studente di iscriversi ad un corso universitario con contenuti formativi e specializzanti del tutto nuovi e diversi rispetto a quanto offerto da altre Università, appartenenti alla medesima "classe 20".

Il corso di laurea in Scienze Gastronomiche si propone di preparare laureati con buone conoscenze scientifiche, ma non solo; la peculiarità che maggiormente caratterizza questo nuovo corso di studi è l'introduzione nel piano di studi di insegnamenti strettamente umanistici, capaci di qualificare in modo assolutamente originale la preparazione degli studenti di questo Ateneo. Gli studenti che per primi conseguiranno la laurea in Scienze Gastronomiche saranno capaci 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 suo 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 ed 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 stage, seminari e conferenze e sono, sin dal primo anno, messi a confronto con realtà europee ed extra-europee, particolarmente idonee a sviluppare una comprensione articolata non solo del singolo territorio e dei suoi operatori, ma anche della geografia gastronomica.

L'esperienza acquisita a contatto con le realtà produttive (coltivazione, vigne, allevamenti, nonché industrie e botteghe artigiane) e l'esercizio delle facoltà sensoriali, finalizzate ad una valutazione oggettiva e soggettiva delle bevande e dei cibi, completano l'iter formativo degli studenti della facoltà di Scienze Gastronomiche. In modo particolare, si vuole qui sottolineare che scopo di tale complesso iter formativo è di fornire al laureato i principali strumenti per operare nell'ambito della qualità degli alimenti e della valorizzazione della produzioni agro-alimentari, con speciale attenzione alla loro eccellenza e al loro valore gastronomico.

A seguito di questa presentazione di carattere generale, con la quale si è voluto mettere in risalto il contenuto e la tipicità propria di questo corso di studio, il Nucleo di Valutazione ritiene opportuno riassumere ora gli insegnamenti costituenti il Manifesto degli studi per l'anno accademico 2004/2005, che ha interessato le prime matricole dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Dalla lettura della tabella che segue, si individuano gli insegnamenti che assicurano agli studenti una formazione scientifica di base, associati ad insegnamenti di impostazione umanistica, in grado di assicurare agli studenti un approccio critico al poliedrico universo della gastronomia e degli alimenti.

Tab. 1 - Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 1° anno di corso

Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 1° anno di corso		
Disciplina	Settore scientifico disciplinare	Tipo di attività
Botanica	BIO/02 - Botanica sistematica	Formativa di base
Economia e statistica	SECS-S/01 - Statistica	Formativa di base
Scienze molecolari di base	CHIM/06 - Chimica organica	Formativa di base
Viticoltura	AGR/03 - Arboricoltura gen. e coltivazioni arboree	Caratterizzante
Analisi sensoriale I	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante
Microbiologia e igiene	AGR/16 - Microbiologia agraria	Caratterizzante
Storia dell'alimentazione I	M-STO/01 - Storia medievale	Ambito di sede
Storia della cucina e della gastronomia I	M-STO/04 - Storia contemporanea	Ambito di sede
Biologia animale e zoologia	BIO/05 - Zoologia	Formativa di base
Lingua italiana per stranieri	L-FIL-LET/12 - Linguistica italiana	Altre attività formative
Lingua inglese	L-LIN/12 - Lingua e traduzione - Lingua inglese	Altre attività formative
Stage del 1° anno		Altre attività formative
Elaborati stage del 1° anno		Altre attività formative

Tab. 2 - Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 2° anno di corso

Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 2° anno di corso		
Disciplina	Settore scientifico disciplinare	Tipo di attività
Informatica	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni	Formativa di base
Analisi sensoriale II	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	Formativa di base
Storia dell'alimentazione II	M-STO/01 - Storia medievale	Ambito di sede
Produzioni animali	AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico	Caratterizzante
Produzioni vegetali	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	Caratterizzante
Enologia	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante
Istituzioni di tecnologie alimentari	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	Caratterizzante
Elementi di fisiologia, nutrizione, dietetica	BIO/09 - Fisiologia	Affini integrative
Storia dell'agricoltura	M-STO/04 - Storia contemporanea	Ambito di sede
Antropologia	M-DEA/01 - Discipline demoeoantropologiche	Ambito di sede
Stage del 2° anno		Altre attività formative
Elaborati stage del 2° anno		Altre attività formative

Tab. 3 - Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 3° anno di corso

Manifesto degli studi - a.a. 2004/2005 - 3° anno di corso		
Disciplina	Settore scientifico disciplinare	Tipo di attività
Storia della cucina e della gastronomia II	M-STO/04 - Storia contemporanea	Ambito di sede
Diritto alimentare	IUS/14 - Diritto dell'Unione Europea	Caratterizzante
Processi delle tecnologie alimentari	M-STO/01 - Storia medievale	Caratterizzante
Turismo enogastronomico	SECS-P/07 - Economia aziendale	Affini integrative
Economia dell'azienda agroalimentare	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	Caratterizzante
Sociologia dell'ambiente e del territorio	SPS/10 - Sociologia dell'ambiente e del territorio	Affini integrative
Marketing dei prodotti alimentari di qualità	SECS-P/07 - Economia aziendale	Affini integrative
Sistemi di ristorazione	ING-IND/35 - Ingegneria economico-gestionale	Affini integrative
Comunicazione alimentare	L-FIL-LET/10 - Letteratura italiana	Ambito di sede
Estetica	M-FIL/04 - Estetica	Ambito di sede
Stage del 3° anno		Altre attività formative
Elaborati stage del 3° anno		Altre attività formative

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

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si è presentata all'interno del panorama universitario italiano con l'ambizione di attrarre studenti provenienti non solo dall'Italia, ma da tutto il mondo; l'internazionalità del corpo docente e degli studenti iscritti costituiscono uno dei fondamentali principi ispiratori dell'Ateneo.

Le premesse di assoluta novità e originalità del corso di laurea prospettato alle future matricole ha evidentemente saputo conquistare l'interesse di un numero consistente di studenti, se si pensa che più di 100 studenti hanno presentato la domanda di prescrizione. Diventa, a questo punto, interessante analizzare la provenienza dei 73 studenti arrivati all'immatricolazione, per verificare la capacità dell'Ateneo di tener fede all'intento dei promotori di farne un polo universitario internazionale.

I dati raccolti nella tabelle che seguono, nelle quali si sono voluti suddividere gli studenti a seconda della loro provenienza, evidenziano che su un totale di 73 studenti immatricolati nell'anno accademico 2004/2005, 46 sono gli italiani e 27 gli stranieri; si sottolinea in particolare la provenienza extra-europea di ben 16 studenti. Appare chiaro che il carattere internazionale dell'Ateneo poggia sicuramente su solide basi; il Nucleo di Valutazione auspica che gli organi di governo dell'Università sappiano approfittare di questa eccellente fase di avvio, mettendo in atto le pratiche necessarie a rendere l'Ateneo ancora più conosciuto all'estero e l'offerta didattica della facoltà di Scienze Gastronomiche ancora più appetibile verso chi è alla ricerca di un percorso di studi incentrato sulla cultura della gastronomia, che faccia dell'unicità il suo maggiore punto di forza e di differenziazione.

La tabella n. 4 è relativa agli studenti italiani e li raggruppa per regione di provenienza; appare evidente che le regioni maggiormente rappresentate sono Piemonte, Lombardia, Veneto, Lazio, seguite da Emilia Romagna, Liguria, Toscana, Trentino Alto Adige e Marche. Il Nucleo di Valutazione desidera attirare l'attenzione degli organi di governo dell'Università sull'opportunità, per i prossimi anni accademici, di porre in atto azioni volte ad incrementare la conoscenza dell'Ateneo da parte della popolazione studentesca delle regioni del sud Italia.

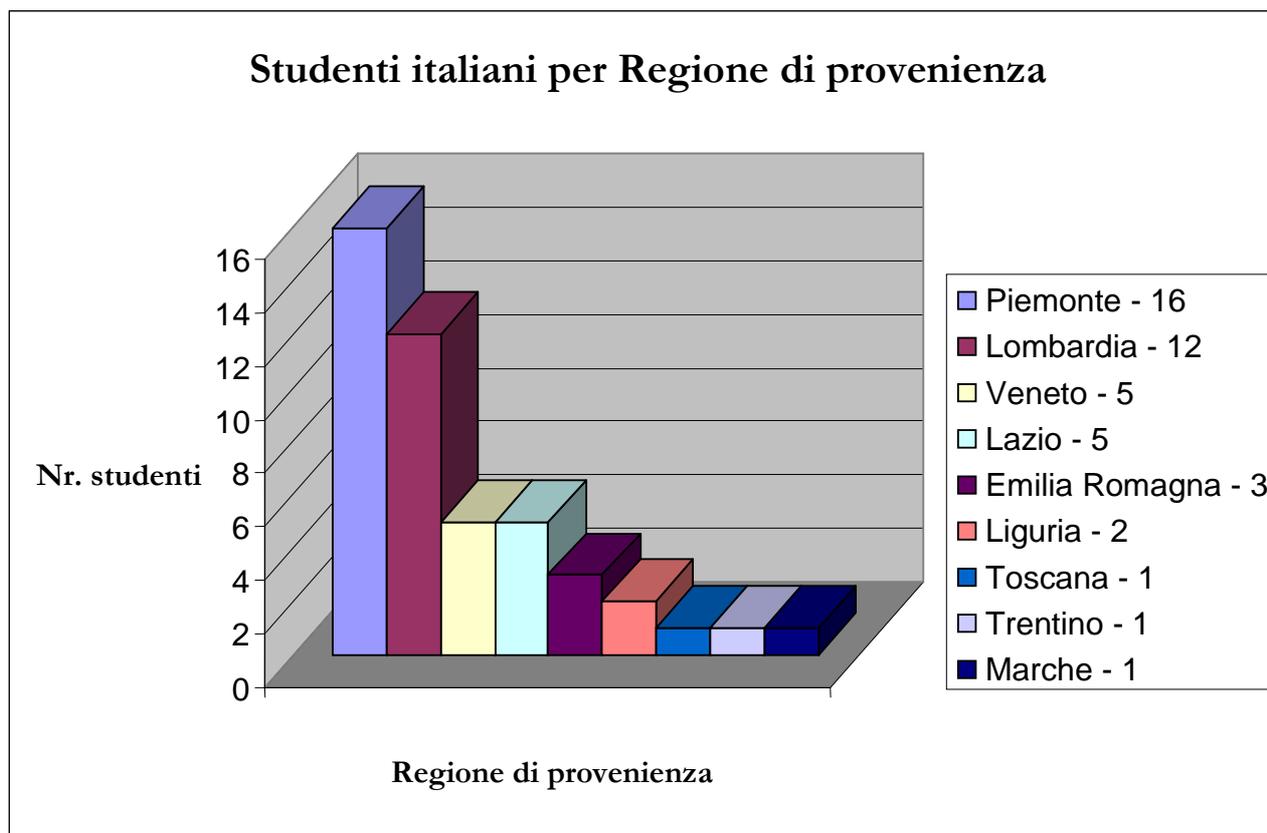
Nel grafico di cui alla tabella n. 5 è stata riassunta la popolazione studentesca straniera all'avvio del primo anno accademico. Gli studenti stranieri immatricolati nell'anno accademico 2004/2005 erano 27, pari al 38% del totale, un risultato sicuramente incoraggiante per un'Università a dichiarata vocazione internazionale, considerato che, in questa sede, si sta valutando il primo anno di attività. Sulla base della presenza di studenti stranieri appena rilevata, si ritiene di poter considerare come certamente alla portata il raggiungimento di una percentuale di studenti stranieri pari al 50% del totale, traguardo al quale gli organi di governo dell'Università non hanno mai fatto mistero di mirare.

Si noti, in particolare, che i Paesi maggiormente rappresentati sono Stati Uniti d'America e Giappone; si tratta di due Nazioni extra-europee, dalle quali, in futuro, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche attingerà una parte considerevole dei propri studenti.

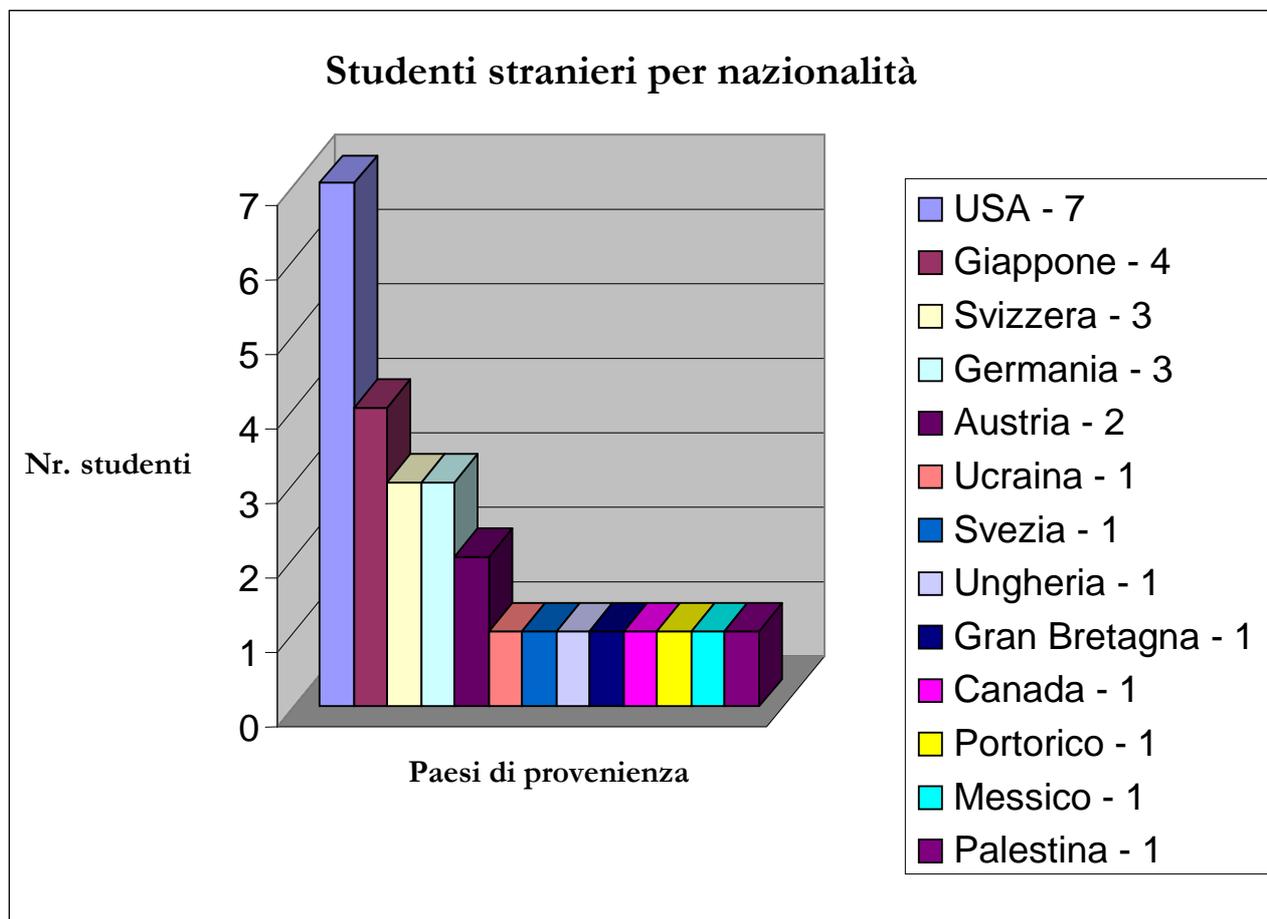
Ciò non toglie, tuttavia, che molte risorse debbano essere ancora investite sul fronte della comunicazione per consentire a questo nuovo Ateneo di conquistare la visibilità necessaria per rientrare a pieno diritto tra le opzioni valutate da parte degli studenti, non solo italiani, ma soprattutto europei ed extra-europei, in procinto di iniziare gli studi universitari.

Sebbene l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche non abbia, al momento, ancora preso in considerazione l'eventualità di aderire a programmi di mobilità internazionale, in ragione della sua recentissima istituzione, si vuole qui far notare come l'Ateneo abbia al proprio interno un'intensa e cospicua circolazione di studenti provenienti dall'estero, che lo caratterizzano come polo universitario e culturale internazionale, sin dal suo primo anno di attività.

Tab. 4 - Grafico studenti italiani suddivisi per Regione di provenienza



Tab. 5 - Grafico studenti stranieri suddivisi per nazionalità

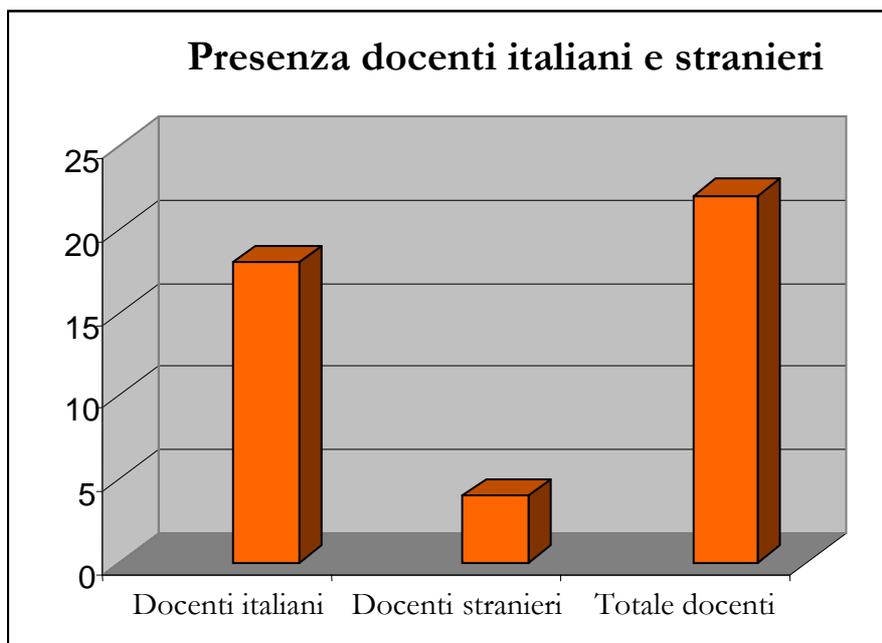


A ulteriore conferma del carattere internazionale di questo corso di laurea, si vuole qui rilevare la presenza, all'interno del corpo docente, di una quota di docenti stranieri. In dettaglio, su di un totale di 22 docenti, impegnati nei vari moduli dai quali sono composti i vari insegnamenti, 4 sono professori od esperti provenienti dall'estero. Gli insegnamenti per i quali hanno impartito le loro lezioni sono Biologia animale e zoologia, Lingua inglese, e Storia dell'Alimentazione.

Pur consapevole che il dato di cui sopra è relativo al primo anno nel quale l'Ateneo si è impegnato nell'organizzazione didattica del proprio corso di laurea, il Nucleo di Valutazione ritiene di suggerire agli organi di governo dell'Università di incrementare, nei prossimi anni accademici, il numero di docenti o esperti di riconosciuta fama provenienti dall'estero, consci che più consistente sarà la loro presenza e maggiore sarà l'interesse degli studenti stranieri nei confronti dell'Ateneo. Va considerato,

inoltre, che il ricorso alla docenza straniera risulta particolarmente agevole per un'Università non statale, alla quale è riconosciuta, almeno nella fase di istituzione, la possibilità di ricorrere in ampia misura alla docenza a contratto.

Tab. 6 - Docenti italiani e stranieri



3.3 - Monitoraggio del primo anno di corso di laurea triennale

L'anno accademico 2004/2005 ha visto l'avviarsi del primo triennio del corso di laurea in Scienze Gastronomiche. Al Nucleo, è quindi apparso particolarmente utile dare un quadro della "dinamica" di questo primo anno di attività, ovvero del modo di procedere degli studenti che, in quest'anno accademico, hanno iniziato la loro carriera universitaria.

Ovviamente, un lavoro di questo genere acquisirà maggiore significatività in occasione delle relazioni annuali dei prossimi anni, con le quali il Nucleo di Valutazione avrà la possibilità di monitorare l'andamento della carriera universitaria degli studenti, prendendo in considerazione un arco di tempo più lungo, all'interno del quale si potranno confrontare diversi anni accademici.

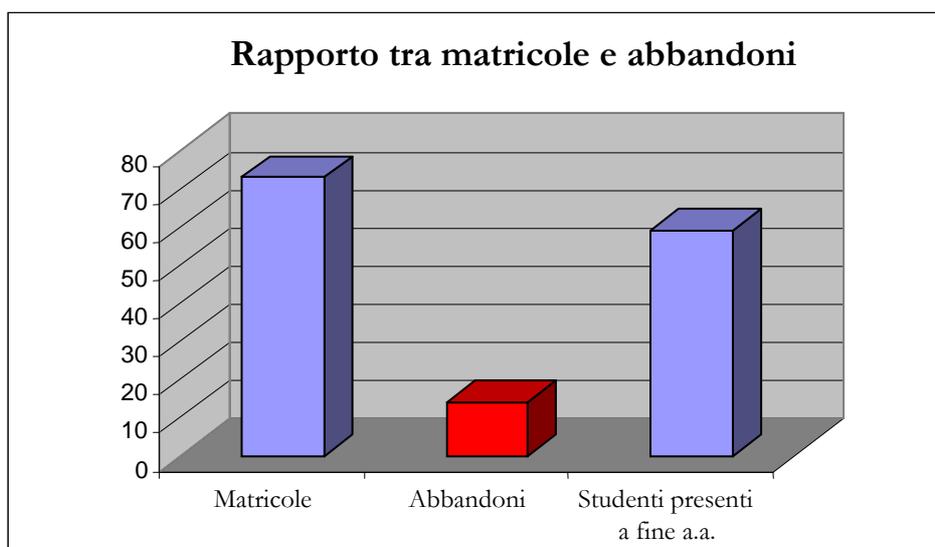
In questa sede ci si deve necessariamente accontentare di fare il punto sul numero di crediti formativi acquisiti dagli studenti alla fine del loro primo anno di corso; il Nucleo considera, infatti, il superamento dei vari esami da parte degli studenti e, quindi, il relativo conseguimento dei crediti, un importante indicatore dell'efficacia complessiva della modalità con la quale vengono impartiti gli

insegnamenti. I risultati con i quali gli studenti procedono nella loro carriera universitaria ed il rapporto tra la loro numerosità ed il numero di docenti titolari degli insegnamenti o impegnati nelle attività didattiche integrative e di supporto costituiscono senza dubbio l'elemento per la valutazione dell'organizzazione del corso di studio di più facile ed immediata lettura.

Prima di procedere alla rilevazione dell'andamento delle carriere degli studenti, si ritiene opportuno conteggiare il numero di studenti che hanno abbandonato gli studi di questo corso di laurea, prima della conclusione dell'anno accademico che si sta esaminando. Dai registri in possesso della Segreteria studenti, si rileva che dalle 73 matricole iniziali, in 59 studenti erano ancora presenti alla conclusione dell'anno accademico 2004/2005; se ne desume, pertanto, che gli abbandoni hanno interessato 14 studenti, pari al 19.17% del totale, un dato in linea con quanto rilevato dall'ISTAT nel lavoro di ricerca "Università e lavoro: statistiche per orientarsi".

Si ritiene, tuttavia, che una percentuale di abbandoni prossima al 20% sia piuttosto alta, soprattutto per una facoltà a numero chiuso e limitato di studenti; è doveroso, d'altro canto, puntualizzare che, dalle informazioni raccolte, è stato rilevato che la maggior parte di questi abbandoni è avvenuta nel corso del secondo semestre, particolare che suggerirebbe l'avvenuta presa di coscienza da parte degli studenti interessati di aver scelto un indirizzo di studi non consono alle proprie personali inclinazioni e capacità. In ogni caso, quando saranno disponibili i dati relativi all'intero triennio del percorso di studi e si conoscerà il numero di studenti arrivati al conseguimento della laurea, il Nucleo sarà in grado di confrontare i dati e di esprimere un giudizio adeguato sul tasso di abbandono da parte degli studenti, raffrontandolo con la media nazionale.

Tab. 7 - Matricole e abbandoni alla fine dell'a.a. 2004/2005

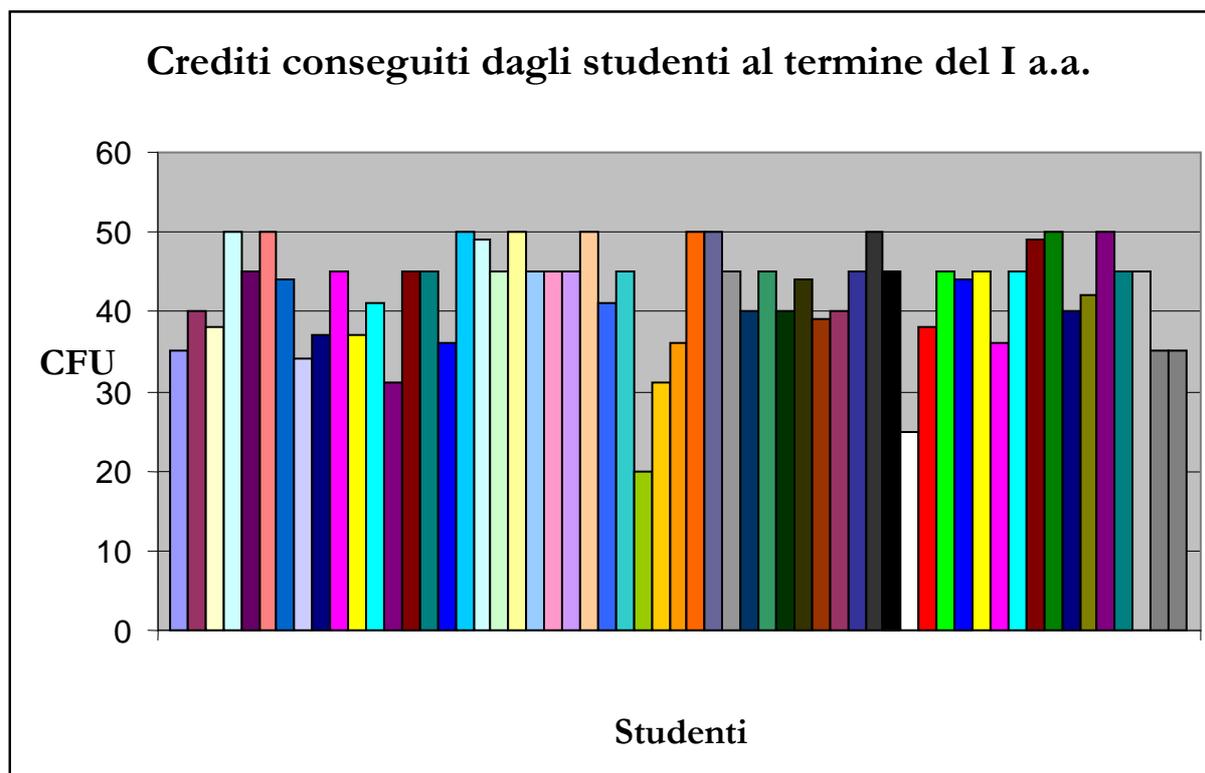


Per quanto concerne, invece, il numero di crediti conseguiti, a fine anno accademico, da parte degli studenti, si rileva che, su un obiettivo per ciascuno studente in regola con gli esami pari a 50 crediti formativi (valore al netto dei crediti conseguibili con la partecipazione agli stage e con la redazione dei relativi elaborati), il 69,5% ha raggiunto e superato i 40 CFU, mentre quasi il 17% ha centrato in pieno il risultato dei 50 CFU.

Si tratta di due valori di indubbio interesse, che testimoniano il notevole grado di efficienza del processo di istruzione universitaria raggiunto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; ad avvalorare ulteriormente quanto affermato in questa sede, si sottolinea ancora, che, salvo casi sporadici, la quasi totalità degli studenti ha sostenuto e superato gli esami relativi agli insegnamenti del primo anno di corso, in modo da conseguire più dei 2/3 dei 50 CFU complessivi.

Si allega il seguente grafico, nel quale si sono volute rappresentare le performance delle carriere universitarie degli studenti iscritti al primo anno di corso di laurea triennale.

Tab. 8 - CFU - Carriere dei singoli studenti



3.4 - L'organizzazione didattica: personale docente e ricorso all'istituto del docente a contratto

All'avvio del suo primo anno accademico, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha provveduto alla copertura degli insegnamenti del primo anno di corso, assegnando a 22 docenti i 25 moduli, con i quali si componevano gli 11 corsi.

La tabella riportata qui di seguito fotografa la presenza del personale docente della facoltà di Scienze Gastronomiche, insegnamento per insegnamento.

Tab. 8 - Personale docente a.a. 2004/2005 - I anno di corso

INSEGNAMENTI	MODULI	NR. DOCENTI
Analisi sensoriale I	2	2
Biologia animale e zoologia	2	2
Botanica	2	2
Economia e statistica	2	1
Lingua inglese	3	3
Lingua italiana per stranieri	3	2
Microbiologia e igiene	2	2
Scienze molecolari di base	2	2
Storia dell'alimentazione I	2	2
St. della cucina e della gastr.	2	1
Viticoltura	3	3
Totale	25	22

Nell'ottobre 2004, gli organi di governo dell'Università non avevano avuto materialmente la possibilità di bandire le valutazioni comparative per la nomina dei docenti e dei ricercatori di ruolo, per cui tutti i professori impegnati nella didattica erano stati reclutati mediante la stipulazione di contratti di diritto privato.

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. È andato così affermandosi l'istituto del professore a contratto, frequentemente ed in molte sedi richiamato come "strumento" particolarmente utile per

arricchire l'offerta formativa degli Atenei. Va aggiunto che, a vantaggio delle 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.

Nel proseguimento della propria attività, il Nucleo di Valutazione si propone di studiare l'evoluzione della futura copertura degli insegnamenti, al fine di individuare la tendenza e la politica seguita dagli organi di Ateneo per la nomina dei propri docenti. Sarà interessante monitorare in che misura si continuerà a ricorrere ai docenti a contratto e per quali insegnamenti verranno bandite le valutazioni comparative per la nomina di docenti e ricercatori di ruolo.

Mancando, al momento, elementi di confronto, il Nucleo si astiene dall'esprimere un giudizio sul ricorso più o meno frequente all'istituto del docente a contratto; tuttavia, si vuole, in questa sede, esprimere la necessità che questa figura vada inserita in un'attività di pianificazione all'interno della facoltà, che consenta di coglierne i risultati nella misura più elevata e coerente con la sua potenzialità.

Il Nucleo, dunque, oltre che segnalare all'Ateneo il problema, si riserva di riprenderlo nel corso della propria attività ordinaria per gli ulteriori approfondimenti.

Ai fini della massima trasparenza, nella presente Relazione, si vuole ricordare, che nella riunione del 5 maggio 2005, il Comitato Tecnico-Organizzativo, secondo quanto previsto dallo Statuto, ha provveduto a bandire le procedure di valutazione comparativa per un posto da docente ordinario, nel settore scientifico-disciplinare AGR/15 (Tecnologie alimentari), e per tre posti da ricercatore, rispettivamente nei settori scientifici-disciplinari CHIM/06 (Chimica organica), M-FIL/04 (Estetica) e M-STO/01 (Storia medievale). Si tratta di bandi per i quali la conclusione della procedura comparativa non sarà ultimata prima dell'autunno 2006, in tempo, comunque, per l'inizio dell'anno accademico 2006/2007. Se ne renderà, pertanto, conto con la stesura delle Relazioni annuali relative ai prossimi anni accademici.

3.5 - Rapporto studenti/docenti

Si forniscono ora alcuni dati che consentono di posizionare l'Ateneo di Pollenzo nel sistema universitario italiano.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche presenta un rapporto tra studenti iscritti e "staff docente" di gran lunga più basso rispetto alla media nazionale, attualmente attestata su di un valore approssimativamente pari a 30 studenti per docente.

Il dato non deve sorprendere, in quanto va considerata l'organizzazione stessa dell'Ateneo; il numero chiuso e, nel nostro caso, certamente non elevato di studenti rappresenta senza dubbio un

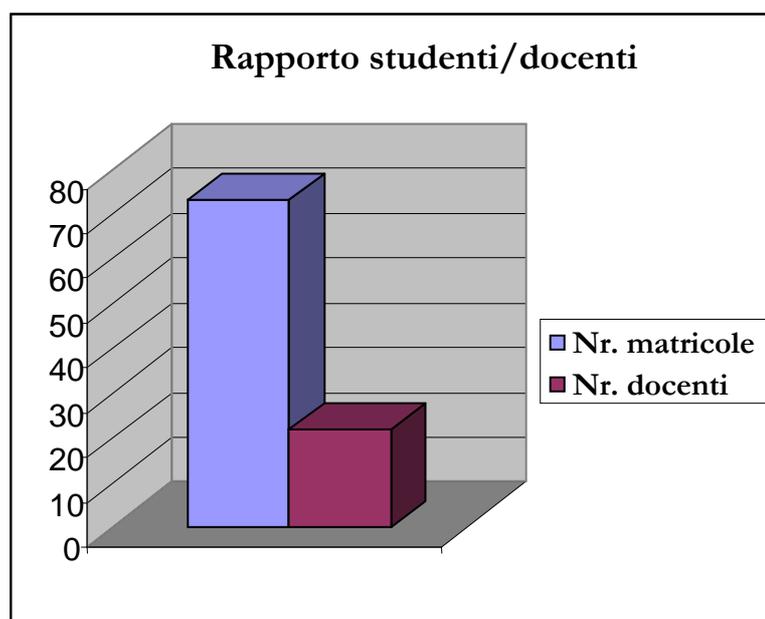
elemento a favore di un rapporto particolarmente positivo tra numero di studenti e numero di docenti. Con l'apertura dei prossimi anni accademici, ci si aspetta che il rapporto si incrementi sensibilmente, pur restando, per ovvie ragioni, sempre piuttosto basso.

Al di là di ogni considerazione, il Nucleo deve riconoscere che in quest'Ateneo di recente istituzione è stata sin da subito data la massima rilevanza all'adeguatezza, in termini quantitativi, del corpo docente rispetto alla numerosità degli studenti ed all'offerta formativa.

Sarà interessante seguire l'andamento di questo rapporto nell'arco dell'intero triennio del corso di studi, al fine di verificare che l'Università resti fedele nel tempo all'impegno di garantire un livello formativo all'insegna dell'eccellenza, che le consenta di continuare ad emergere e differenziarsi rispetto alle altre Università italiane, statali e non statali.

Il grafico che segue consente di mettere in evidenza quanto si qui rilevato.

Tab. 9 - Rapporto studenti/docenti



3.6 - Il sistema di valutazione del corso di laurea

Come già puntualizzato in altra sede, il Nucleo di Valutazione, nella fase immediatamente successiva alla sua istituzione, per rispettare gli adempimenti previsti dal CNVSU per la rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti sulla didattica loro impartita, ha necessariamente dovuto concentrare i propri sforzi sulle modalità con le quali sondare il parere degli studenti sulla qualità della

didattica. Nel primo anno di attività il Nucleo ha adottato il questionario composto da un minimo di 15 domande suggerito dal CNVSU con il Documento 09/2002.

Attraverso l'implementazione dell'indagine periodica condotta presso gli studenti frequentanti, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche persegue la finalità di conoscere il loro livello di soddisfazione sulla didattica impartita, sia in termini di modalità di svolgimento e di contenuto degli insegnamenti impartiti sia in termini di struttura e di organizzazione dei corsi e delle altre attività formative. Le opinioni e i suggerimenti provenienti dagli studenti sono utilizzati come spunto per individuare i fattori che possono ostacolare o, di converso, favorire il processo di apprendimento e per generare cambiamenti positivi nelle strutture, nei metodi e nei comportamenti di tutti gli attori coinvolti nel processo formativo, in un'ottica di continuo miglioramento della qualità della didattica.

E' opportuno rilevare che il Nucleo di Valutazione e, con esso, l'Ateneo, pur attribuendo un'importanza fondamentale al processo di raccolta ed analisi delle valutazioni espresse dagli studenti, non lo reputa l'unico elemento in grado di assicurare un'accurata verifica della qualità dei processi formativi. Esso, piuttosto, rappresenta il punto di partenza delle analisi, un momento cruciale di ascolto delle istanze dei principali e più diretti destinatari dell'offerta didattica dell'Ateneo, sulla base delle cui risultanze attivare una serie di processi di riscontro interni, utilizzando altre essenziali informazioni che possano dar prova delle effettive *performance* dei docenti, così come delle condizioni logistiche in cui esse si realizzano. Sarebbe, infatti, un errore fatale affidarsi ai soli giudizi di apprezzamento degli studenti che, com'è noto, possono essere influenzati da una serie di fattori contingenti e/o irrazionali e attivare automatici meccanismi sanzionatori senza aver appurato, preventivamente, la veridicità e la consistenza delle valutazioni da questi ultimi attribuite.

Nel corso del mese di aprile 2006, il neo-costituito Nucleo di Valutazione si è, pertanto, attivato per effettuare la sua prima rilevazione delle opinioni espresse dagli studenti frequentanti sulla qualità della didattica. Per recuperare il ritardo accumulato dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e per soddisfare le indicazioni del CNVSU, era indispensabile che l'avvio del progetto fosse immediato, con la rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti per gli insegnamenti tenuti nell'anno accademico 2004/2005, il primo anno di corso della Facoltà di Scienze Gastronomiche. Perché ciò accadesse era necessario che tutte le parti coinvolte garantissero la massima disponibilità e collaborazione.

Il Nucleo di Valutazione è consapevole che l'efficacia di questo strumento di sondaggio dell'opinione degli studenti sia in gran parte determinata dalla collocazione temporale nel corso dell'anno accademico del momento della rilevazione. È importante che, al momento della compilazione, lo studente abbia la possibilità di fornire risposte consapevoli; tale momento non può, quindi, essere collocato all'inizio del corso delle lezioni. Al tempo stesso, sarebbero da evitare eccessive

difficoltà legate alla memoria, inevitabili se le indicazioni vengono richieste a distanza di mesi dalla conclusione del corso; il momento più ragionevole sembra, quindi, cadere a circa 2/3 dello svolgimento di ogni corso, in un momento che consenta agli studenti di avere una percezione sufficientemente chiara del contenuto e delle modalità di svolgimento dei corsi e sia tale da non coincidere con un periodo a ridosso dello svolgimento di prove d'esame, siano esse parziali o finali.

Il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, in occasione della sua prima relazione, ha certo ben presente lo sforzo mnemonico richiesto agli studenti, che hanno dovuto esprimere il loro giudizio su corsi tenutisi nello scorso anno accademico. Si è presentata, pertanto, l'impellente necessità di sensibilizzare l'intera popolazione studentesca, informandola dell'esistenza dell'indagine, del carattere di assoluta novità che presenta per l'Ateneo e dell'importanza dei risultati che se ne trarranno in termini di trasparenza del processo di erogazione dell'offerta formativa. Concentrando le energie nell'intento di trasmettere in modo efficace agli studenti il concetto che le indicazioni da loro fornite avranno conseguenze concrete, tese al miglioramento della qualità della didattica, ci si augura di avere ottenuto da tutti loro un contributo attivo e consapevole.

Il Nucleo di Valutazione, dovendo sottoporre agli studenti i questionari relativi agli insegnamenti tenuti nello scorso anno accademico, ha deciso di adottare la metodologia della rilevazione diretta, mediante somministrazione di questionario cartaceo agli studenti frequentanti, al momento della distribuzione, il secondo anno di corso accademico. Si è valutato, infatti, che questa fosse la procedura che consentisse al Nucleo di Valutazione l'avvio più rapido della procedura di rilevazione; per i prossimi anni accademici, nella convinzione che il Nucleo di Valutazione disporrà di un lasso di tempo superiore per organizzare la procedura, si valuterà l'opportunità di adottare un sistema informatizzato di distribuzione, raccolta ed elaborazione dei questionari e delle risposte che da questi si ricaveranno.

Il questionario cartaceo, redatto sia in lingua italiana, sia in lingua inglese per agevolare gli studenti stranieri, è stato distribuito in aula, durante lo svolgimento delle lezioni, ad opera del personale dell'ufficio di supporto del Nucleo di Valutazione, coadiuvato dalla Segreteria didattica; la distribuzione, iniziata nel corso del mese di aprile, si è conclusa nel mese di maggio. Su indicazione del coordinatore didattico, la somministrazione è avvenuta a metà della lezione, per garantire la massima presenza degli studenti, previo preavviso al docente interessato qualche giorno prima della visita in aula.

Il personale dell'ufficio di supporto ha provveduto a ritirare il questionario subito dopo la sua compilazione, dando successivamente inizio alla fase di elaborazione.

Volendo, a questo punto, fare alcune considerazioni sull'organizzazione dell'attività di valutazione, è opportuno ricordare che, a differenza di altri Atenei, con un numero di studenti ben superiore a quello dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nel nostro caso la bassa

numerosità di studenti ed il fatto di trovarsi in presenza di una sola facoltà, hanno semplificato non poco il lavoro dell'Ufficio di supporto al Nucleo di Valutazione. Basti pensare che non è stato necessario demandare ad una società esterna l'elaborazione statistica delle risposte fornite dagli studenti e la predisposizione dei relativi "report", destinati alle diverse categorie di soggetti interessati, fattori che hanno contribuito a velocizzare non poco l'intero svolgersi della procedura ed hanno consentito al Nucleo di trarre le prime conclusioni dalle risposte al questionario, in tempo per la stesura della presente Relazione annuale.

A questo punto della sua Relazione, il Nucleo entra nel cuore delle proprie attribuzioni facendo alcune considerazioni sulla tipologia della rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti messa in atto, tentando un primo bilancio delle attività iniziali di quest'esperienza di valutazione.

Dal punto di vista della struttura e del contenuto del questionario sottoposto agli studenti, si sottolinea il rispetto del principio del più assoluto anonimato delle risposte fornite e la sua adesione ad un modello di base, mirante ad approfondire una serie di aspetti comuni a tutti gli insegnamenti, che riguardano:

- le *performance* dei docenti (chiarezza espositiva, puntualità e disponibilità a fornire spiegazioni, capacità di suscitare l'interesse e la partecipazione della classe, qualità della didattica in aula);
- le caratteristiche dell'insegnamento (obiettivi e modalità di svolgimento dei corsi, contenuto dei programmi di studio, interesse dei temi trattati, materiali didattici utilizzati, attrezzature e strumenti di supporto alla didattica);
- l'organizzazione dell'attività didattica nel suo complesso (carico di lavoro legato ai diversi insegnamenti, calendario delle lezioni, ecc.).

Alla luce di questa prima rilevazione, si è constatato che l'indagine sulla didattica ha, per sua natura esplicita, una connotazione e una finalità *microsistemica*: si interroga lo studente separatamente sul dettaglio specifico di ciascun insegnamento frequentato, per fornire all'erogatore di tale servizio – il docente titolare – elementi utili ad una valutazione oggettiva e cosciente della propria capacità di offrire un percorso di apprendimento utile.

Al rispondente è, quindi, richiesto un contributo estremamente mirato, appena alleggerito, nello schema del CNVSU, dalla presenza di due domande di natura più generale (precisamente, quelle finali sull'interesse e sulla soddisfazione complessiva degli argomenti trattati dall'insegnamento e sulle modalità di svolgimento generale delle lezioni). Si potrebbe arrivare così all'apparente contraddizione per cui uno studente, che valuta positivamente i singoli insegnamenti, ha una valutazione meno positiva del complesso dell'offerta formativa.

Il passaggio, utilizzando gli stessi dati, ad 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.

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, il Nucleo di Valutazione ha provveduto ad informare ciascun docente sui risultati del questionario. L'insieme delle risposte, opportunamente ordinate per insegnamento e grado di valutazione assegnato, è stato recapitato al Rettore dell'Ateneo e inoltrato ai singoli docenti interessati, con l'espresso invito ad esaminarne i risultati. Sarà cura del Nucleo di Valutazione, in occasione delle relazioni annuali stilate nei prossimi anni accademici, riservare particolare attenzione alla comprensione da parte dei docenti dei contenuti degli esiti della valutazione dell'attività didattica, nella consapevolezza che solo un'adeguata e corretta comprensione di questi dati costituisca una fondamentale fonte di revisione dei programmi di lezione e dei materiali didattici.

A ulteriore prova delle perplessità manifestate poc'anzi riguardo la difficoltà di passare da un'analisi *microsystemica* ad un'analisi *macrosistemica* dei dati elaborati dalle risposte al questionario, ci si vuole qui soffermare 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 insiste, tuttavia, nel ribadire che la valenza di questo supporto statistico è riconosciuta ed 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 ed affidabilità; in altre parole, vengono meno quei caratteri di immediatezza e facilità di lettura sperimentati quando ci si concentra sul particolare.

Al riguardo, l'analisi esplorativa condotta dal Nucleo sull'opinione degli studenti frequentanti ha confermato la complessità del contesto relativamente agli obiettivi della valutazione. Su questo punto, si evidenzia l'estrema cautela con la quale devono essere considerate le aggregazioni di risultati derivanti da rilevazioni *in itinere* relative all'opinione degli studenti sui singoli docenti e sui singoli insegnamenti.

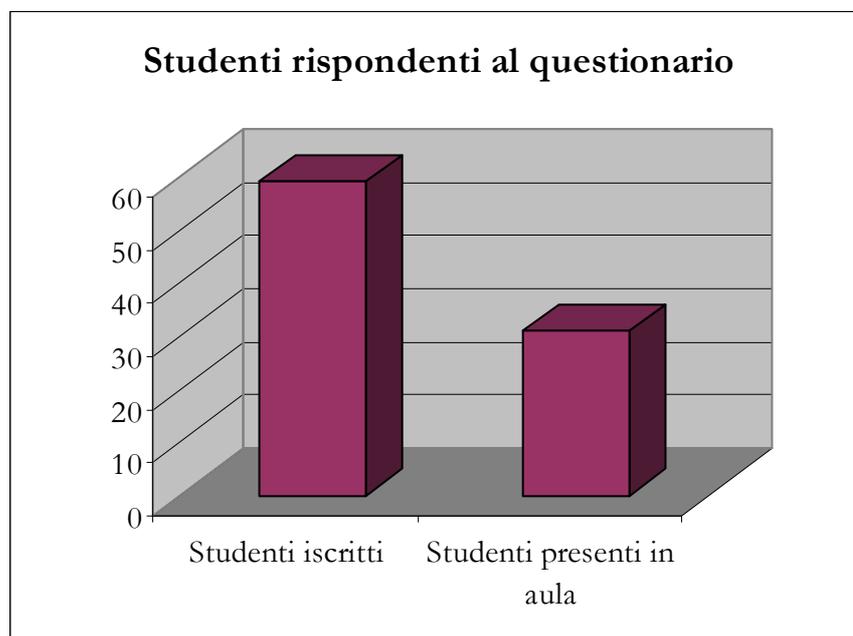
3.7 – Analisi dei risultati della valutazione della didattica nell'anno accademico 2004/2005

Passando ora ad alcune considerazioni inerenti i risultati relativi alla distribuzione dei questionari agli studenti, si vuole far partire l'analisi fornendo le prime cifre che diano l'idea dei termini dimensionali della rilevazione.

La distribuzione del questionario è avvenuta per tutti gli 11 insegnamenti costituenti il piano di studi del primo anno di corso della facoltà di Scienze Gastronomiche (vd. Tabella n. 1 a pag. 12).

Dei 59 studenti iscritti all'Ateneo nell'anno accademico 2004/2005, al momento scelto per la distribuzione del questionario, ne erano presenti in aula circa 30, il che ha consentito di raccogliere un totale di 313 questionari. Il dato viene riassunto nella seguente tabella; a seguito delle rilevazioni dei prossimi anni accademici, sarà interessante confrontare il dato per verificare l'andamento del numero di studenti rispondenti nel corso del tempo e rapportarlo con il giudizio complessivo dato sulla didattica.

Tab. 10 – Studenti rispondenti



La percentuale di rispondenti si attesta al 52% degli iscritti. Il Nucleo sente di dover rilevare che, partendo dal presupposto che si sta operando in un Ateneo nel quale gli studenti sono tutti a tempo pieno e per i quali la frequenza è obbligatoria, ci si aspettava un'adesione ben superiore al 52%. Ci si rende conto che un risultato come questo sarebbe indubbiamente positivo per un'Università a frequenza facoltativa, ma, nel caso in esame, con sorpresa ci si è trovati in un'aula al completo per metà.

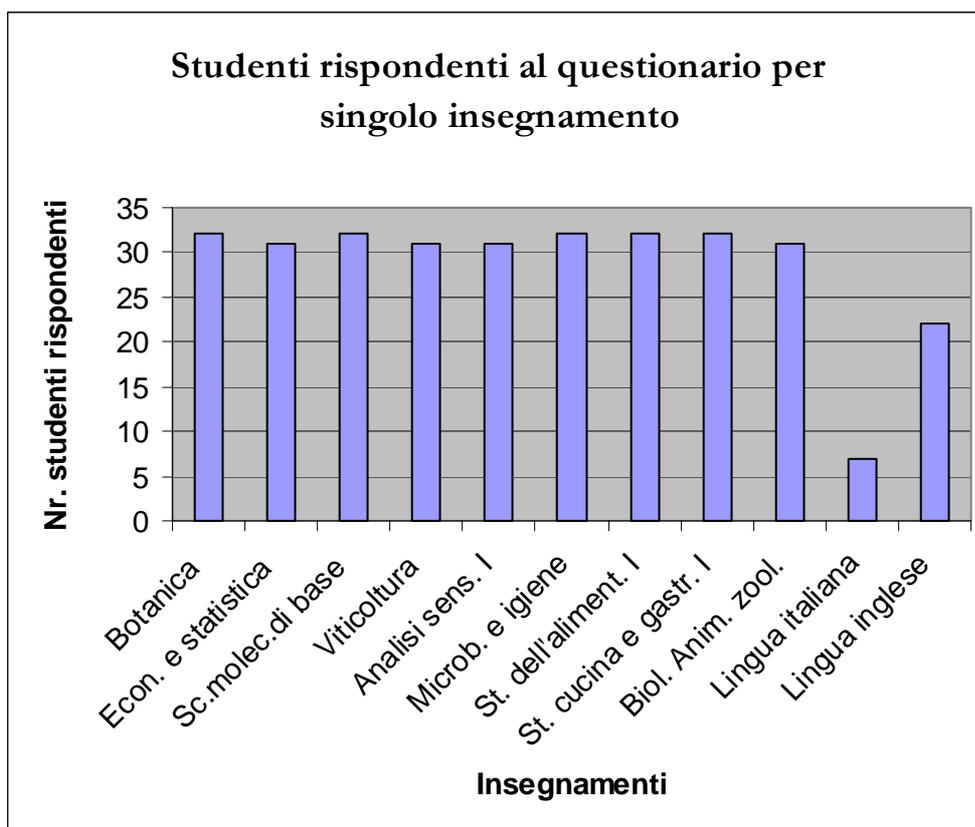
Pur consapevole che compito del Nucleo è raccogliere le opinioni degli studenti frequentanti e non dare valutazioni sulla presenza di studenti in aula, si ritiene opportuno, tuttavia, suggerire una riflessione da parte degli organi accademici sull'andamento della frequenza degli studenti e sull'effettiva efficacia delle modalità di controllo della stessa. Si tratta, in questo caso, di porre in atto le misure idonee affinché il concetto di frequenza obbligatoria e la figura dello studente a tempo pieno non vengano vanificati da un numero eccessivo di assenze dalle lezioni.

Con l'inizio dei prossimi anni accademici, si incrementerà anche il numero di studenti iscritti alla facoltà di Scienze Gastronomiche; il fatto, tuttavia, che l'Ateneo preveda il numero chiuso per l'accesso degli studenti, farà sì che l'incremento non sia tale da impedire o, comunque, rendere eccessivamente laboriosa, la distribuzione del questionario a tutti gli studenti e per tutti gli insegnamenti. Il Nucleo di Valutazione vorrebbe davvero che quest'impegno venisse ricompensato da un elevato tasso di risposte al sondaggio da parte degli studenti, al fine di ricavarne, a livello di singolo insegnamento e di facoltà, un quadro sulla qualità della didattica percepita il più possibile attendibile e fedele alla realtà.

A questo proposito, volendo utilizzare gli indicatori di copertura delle rilevazioni condotte proposti dal CNVSU nel Documento 05/2004, il Nucleo di Valutazione precisa che per l'indicatore consistente nelle "percentuali di insegnamenti per i quali sono state acquisite le opinioni degli studenti sul totale degli insegnamenti attivati", l'intento è quello di mirare ad una percentuale prossima al 100%. Relativamente, invece, all'indicatore "numero di questionari raccolti dai nuclei di valutazione di ateneo per studente regolare" - dove per studente regolare si intende lo studente immatricolato da un numero di anni inferiore o uguale alla durata legale del corso di studio - scelto dal CNVSU in sostituzione del dato sugli studenti frequentanti, spesso non disponibile, il Nucleo di Valutazione ritiene di poter operare, anche in futuro, la rilevazione per la totalità degli studenti iscritti, che, nel nostro caso, dovrebbe coincidere con gli studenti presenti in aula; da qui l'auspicio che gli organi di Ateneo siano in grado di assicurare la massima partecipazione alle lezioni da parte di ogni singolo studente iscritto al corso di laurea.

Qui di seguito si allega la tabella che fornisce il dato del numero di studenti rispondenti al questionario per ogni singolo insegnamento; con le rilevazioni degli prossimi anni accademici, sarà utile procedere al confronto dei valori dei diversi anni, per verificare il grado di partecipazione degli studenti alla rilevazione e, quindi, il successo delle iniziative poste in essere dal Nucleo di Valutazione per diffondere anche tra la popolazione studentesca dell'Ateneo la cultura della valutazione. Dai risultati del raffronto, ci si renderà conto se agli studenti è giunto o meno il messaggio dell'importanza del loro parere sulla qualità della didattica fornita dall'Università, ai fini dello studio di iniziative mirate ad un costante miglioramento del livello qualitativo della didattica offerta.

Tab. 11 - Studenti rispondenti suddivisi per insegnamento



Rispettando le indicazioni del CNVSU, si vuole fare ora un'analisi sui risultati delle rilevazioni relative all'intero anno accademico, procedendo a quella aggregazione dei dati scaturiti dal giudizio dato dagli studenti sui singoli insegnamenti, aggregazione della quale si è parlato diffusamente nel paragrafo precedente.

Considerando, nello specifico, i singoli insegnamenti, le valutazioni appaiono decisamente positive. Tra gli elementi giudicati in modo molto favorevole, per quanto riguarda l'organizzazione dell'attività didattica, si individua il rispetto degli orari del suo svolgimento, con una percentuale di risposte positive prossima al 90%; per quanto riguarda, invece, la disponibilità e la reperibilità del personale docente al di fuori degli orari di lezioni, la percentuale di studenti che si è espressa con giudizio positivo è superiore al 65%. Si tratta di un giudizio senz'altro lusinghiero, ma, ad avviso del Nucleo, suscettibile di ulteriore miglioramento, avendo sempre presente la dimensione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, nella quale è sicuramente più facile, piuttosto che in altre realtà più grandi, l'interazione tra studenti e corpo docente.

Giudizi complessivamente positivi sono stati espressi sull'organizzazione complessiva del corso di studi della facoltà di Scienze Gastronomiche; il 70% circa degli studenti si è espresso favorevolmente, ma c'è la certezza che il giudizio positivo possa crescere ancora, quando, con l'acquisizione di una

maggior esperienza, gli uffici preposti alla didattica saranno in grado di offrire un servizio in costante miglioramento.

Per quanto riguarda le attività didattiche in senso stretto, vale la pena di operare alcuni distinguo.

Complessivamente, la soddisfazione degli studenti supera la soglia del 50%, anche se è da rilevare che, a livello di alcuni singoli insegnamenti, la situazione non è altrettanto positiva. Del dato è stata data comunicazione al Rettore ed ai singoli docenti interessati, affinché si possa mettere in atto un costruttivo confronto tra le parti, che conduca ad un reale miglioramento del livello qualitativo della didattica impartita dal professore e percepita dallo studente, principale obiettivo di tutta l'opera di rilevazione. Per contro, il Nucleo tiene ad evidenziare, a questo proposito, l'eccellente livello di soddisfazione della qualità della didattica manifestato dagli studenti per gli insegnamenti di Storia della Cucina e della Gastronomia, Storia dell'Alimentazione e Scienze Molecolari di Base, elemento indubbiamente confortante, considerato il valore fortemente caratterizzante di questi insegnamenti nell'ambito della facoltà.

Un ottimo livello di soddisfazione è stato manifestato da quasi l'84% degli studenti chiamati ad esprimersi sull'interesse provato verso gli argomenti oggetto dei singoli insegnamenti; si tratta di un dato particolarmente significativo, in quanto testimonia la forte motivazione degli studenti impegnati nel corso di laurea.

Purtroppo, un numero non così elevato di studenti ha espresso un giudizio altrettanto positivo sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento; un dato in sintonia con quanto rilevato più sopra, quando si stava trattando del giudizio sulle attività didattiche in senso stretto. Comunque, è da rilevare che la valutazione complessiva espressa dagli studenti sui singoli insegnamenti impartiti costituisce un imprescindibile elemento di analisi messo a disposizione della Commissione didattica, chiamata annualmente a provvedere all'individuazione di nuovi docenti o alla conferma di quelli ai quali già erano stati attribuiti gli incarichi di insegnamento. A questo proposito, il Nucleo di Valutazione non può che esprimere la propria soddisfazione, evidenziando come il parere espresso dagli studenti sulla qualità generale della didattica venga preso in considerazione da parte di quegli organi chiamati a procedere alla copertura, anno per anno, dei vari insegnamenti previsti dal piano di studi.

Un'ultima considerazione merita l'alto livello di soddisfazione espresso dagli studenti interrogati sulle strutture messe a disposizione dell'Università; è un dato, questo, che trova la sua giustificazione nel fatto che si sta parlando di un Ateneo nuovo, con dotazione di infrastrutture costituite da ampi locali interamente ristrutturati, in grado di garantire un elevato livello di fruizione da parte degli studenti e pienamente compatibili con l'offerta formativa. Il Nucleo ritiene di poter affermare che, per quanto attiene le strutture, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è sulla buona strada per

Relazione annuale Nucleo di Valutazione di Ateneo - Anno 2005

raggiungere quel livello di eccellenza al quale mira, in quanto il rapporto tra il numero di studenti iscritti e la disponibilità di aule e laboratori, sufficientemente capienti e dotati di apparecchiature tecnologicamente avanzate, è capace assicurare un'attività didattica di elevato livello qualitativo.

A supporto di quanto sino ad ora esposto, si fa seguire la scheda elaborata dall'Ufficio di supporto, nella quale sono riassunte le risposte degli studenti alle domande del questionario ed aggregate a livello di facoltà.

Facoltà	Scienze Gastronomiche
Nr. Dei questionari elaborati:	313

ORGANIZZAZIONE del corso di studio	% Risp. negative	% Risp. positive	%Mancate risposte	TOTALE
1. Il carico di studio complessivo degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento, (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	27,8	70,6	1,6	100
2. L'organizzazione complessiva (orario, esami intermedi e finali) degli insegnamenti ufficialmente previsti nel periodo di riferimento (bimestre, trimestre, semestre, ecc.) è accettabile?	30,3	67	2,7	100

ORGANIZZAZIONE di questo insegnamento	% Risp. negative	% Risp. positive	%Mancate risposte	
3. Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?	31,9	66,4	1,7	100
4. Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?	8,6	89,4	2	100
5. Il personale docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	32,9	65,5	1,6	100

ATTIVITA' DIDATTICHE E DI STUDIO	% Risp. negative	% Risp. positive	%Mancate risposte	
6. Le conoscenze preliminari da me possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati?	35,1	63,6	1,3	100
7. Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	44,1	54,9	1	100
8. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	43,1	56,2	0,7	100
9. Il carico di studio richiesto da questo insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	31,9	66,7	1,4	100

Relazione annuale Nucleo di Valutazione di Ateneo - Anno 2005

10. Il materiale didattico è (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?	41,5	57,2	1,3	100
11. Le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono utili ai fini dell'apprendimento?	45,7	51,1	3,2	100

INFRASTRUTTURE

	% Risp. negative	% Risp. positive	%Mancate risposte	
12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate? (si vede, si sente, si trova posto?)	14,1	84,9	1	100
13. I locali e le attrezzature per le attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, ecc.) sono adeguati?	16,9	80,5	2,6	100

INTERESSE E SODDISFAZIONE

	% Risp. negative	% Risp. positive	%Mancate risposte	
14. Sono interessato agli argomenti di questo insegnamento? (indipendentemente da come è stato svolto?)	14,7	83,7	1,6	100
15. Sono complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?	43,5	55,3	1,2	100

3.8 - Esame degli aspetti critici emersi dai risultati del questionario

In questo paragrafo si cercherà di approfondire l'esame degli aspetti più deboli emersi dalla rilevazione condotta presso gli studenti.

Gli elementi individuabili come fattori di criticità relativi agli insegnamenti del corso di laurea in Scienze Gastronomiche sono riepilogati nella tabella 12 nella quale è stata evidenziata anche la percentuale di risposte che, sul totale, esprimono un giudizio complessivamente non soddisfacente sull'aspetto preso in esame. Ovviamente vengono presi in considerazione quei punti che il Nucleo valuta maggiormente meritevoli di attenzione e suscettibili di miglioramento.

Tab. 12 - Elementi di criticità emersi dalla rilevazione a.a. 2004/2005

Aspetto preso in considerazione	% giudizio negativo
Chiarezza espositiva del docente	31%
Capacità del docente di stimolare l'interesse degli studenti	31%
Carico di studi non proporzionato ai CFU assegnati	44%
Materiale didattico inadeguato	31%
Attività didattiche integrative carenti	40%
Insoddisfazione generale sulla modalità di svolgimento dell'insegnamento	44%

Dall'analisi delle risposte al questionario, emergono tre tipologie di problemi avvertiti dagli studenti:

1. impegno eccessivo richiesto dal corso di studi, in rapporto ai crediti assegnati;
2. qualità della didattica impartita dai docenti, in alcuni casi carente;
3. poco tempo dedicato alle attività didattiche integrative e di supporto ed insoddisfazione relativa al materiale didattico fornito.

La prima categoria di criticità rappresenta una problematica costante in numerosi Atenei, da quanto si rileva dal Doc. 05/04 del CNVSU, che cita quest'aspetto critico come uno dei più ricorrenti. L'insofferenza mostrata dagli studenti verso l'eccessivo carico di lavoro potrebbe trasformarsi in un fattore strutturale di disagio anche per questo Ateneo, accentuato sicuramente dai ritmi imposti dal nuovo modello didattico. La questione resta complessa e, pur immaginando modifiche più o meno radicali nella struttura e nella programmazione dei percorsi didattici, difficilmente si potranno ottenere valutazioni decisamente positive, soprattutto con riferimento agli aspetti del carico di lavoro e del tempo disponibile per lo studio.

Per quanto concerne il secondo problema rilevato, strettamente inerente la qualità dell'attività didattica, il Nucleo ha già provveduto ad informare dei risultati dell'indagine il Rettore ed i titolari degli insegnamenti per i quali la criticità è particolarmente evidente, sollecitando un confronto aperto e costruttivo, che conduca ad una revisione delle modalità di erogazione della didattica, affinché si arrivi

ad un netta ed immediata inversione di tendenza. Il Nucleo di Valutazione è particolarmente sensibile a problemi di questo genere e si impegna a tenere sotto controllo costante il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti sulla qualità espositiva delle lezioni impartite dai singoli docenti; si vuole, infatti, che gli studenti vedano la partecipazione in aula alle lezioni come un momento altamente formativo ed indispensabile all'acquisizione del sapere oggetto del corso di laurea e, in nessun modo, surrogabile dall'esclusivo studio personale. Nel corso delle future rilevazioni, quest'aspetto verrà monitorato con particolare attenzione, sicuri di assistere ad un decremento della percentuale degli studenti insoddisfatti.

Per quanto riguarda l'ultimo punto, gli studenti segnalano il desiderio di poter usufruire di un numero maggiore di ore di esercitazione o da dedicare al ripasso di argomenti già precedentemente trattati a lezione e manifestano non piena soddisfazione per il materiale didattico loro messo a disposizione.

Premettendo che tale questione dipende molto dalle dinamiche dei singoli insegnamenti, il Nucleo ritiene di dover osservare che, per quanto attiene la richiesta di maggiori esercitazioni, la bassa soddisfazione degli studenti sia dovuta ad una loro tendenza a proiettare l'intera attività didattica in funzione della preparazione all'esame; in quest'ottica, la richiesta di poter effettuare più esercitazioni si giustifica con la necessità di prepararsi più accuratamente al superamento delle prove. Il rischio che si presenta assecondando eccessivamente tali richieste è di spostare troppo l'attenzione dall'apprendimento della materia all'acquisizione di una dimestichezza nelle applicazioni pratiche, finendo col deviare dalle finalità formative che un'Università dovrebbe porsi.

Per finire, l'insoddisfazione generale manifestata dagli studenti chiamati ad esprimere un parere sulla qualità del materiale didattico loro fornito ha colto di sorpresa il Nucleo di Valutazione. Sorpresa che trova il suo fondamento nella conoscenza delle risorse che l'Ateneo mette a disposizione di ogni studente. Si consideri, per esempio, il computer portatile, di cui ogni studente dispone, attraverso il quale gli studenti accedono alle rete internet e grazie al quale riescono ad accedere *on line* al materiale didattico che i docenti inviano loro. A questo si aggiungono le dispense ed i libri di testo, ai quali gli studenti accedono liberamente. Pur non volendo in alcun modo sottovalutare il giudizio espresso dagli studenti e non intendendo sottrarsi all'analisi di quest'aspetto, ci si chiede se il contenuto del quesito sia stato recepito nel suo significato da parte degli studenti. Sicuramente, in occasione della future rilevazioni, il Nucleo si impegnerà ad una maggiore chiarezza nella somministrazione delle domande, al fine di evitare fraintendimenti o difficoltà di comprensione da parte dei rispondenti.

3.9 - Diffusione dei risultati

I dati rilevati attraverso l'indagine condotta tramite i questionari sono sottoposti a elaborazioni statistiche ed i relativi risultati sono riassunti in schede. Il Nucleo di Valutazione provvede a fornire copia delle suddette schede al Rettore, al quale vengono, così, 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.

Vale la pena di ricordare che la politica dell'Università è, da un lato, quella di garantire una dettagliata informazione ai docenti direttamente interessati e agli organi decisionali dell'Università, dall'altro, di evitare la divulgazione degli esiti delle valutazioni dei singoli insegnamenti alla popolazione studentesca, alla quale sono comunicati soltanto i dati aggregati.

I rappresentanti degli studenti ricevono, pertanto, esclusivamente i *report* di sintesi dei risultati aggregati per facoltà, relativi all'intero anno accademico. Il Nucleo di Valutazione sta valutando l'opportunità, per le rilevazioni dei prossimi anni accademici, di introdurre la consuetudine di promuovere uno scambio di vedute tra i rappresentanti degli studenti, il Rettore ed un delegato dal Presidente del Nucleo di Valutazione, sui temi della valutazione che interessano direttamente gli studenti, così da coinvolgerli nella ricerca di strumenti efficaci per il monitoraggio della qualità delle attività didattiche.

Il Nucleo di Valutazione se, da un lato, intende muoversi con la massima cautela nella divulgazione agli studenti degli esiti dei questionari, onde evitare il rischio di degenerazioni nell'interpretazione dell'uso di questo strumento, che in alcun modo deve diventare un mezzo per dare i "voti" ai docenti, assumendo la caratteristica di meccanismo punitivo che può indurre come reazione l'adozione di comportamenti opportunistici da parte degli stessi docenti, miranti a "conquistare" la benevolenza degli stessi studenti, dall'altro ha una posizione ben diversa sulla comunicazione dei provvedimenti adottati in seguito ai giudizi espressi dagli studenti ed alle successive analisi svolte dagli organi competenti. Su questo fronte, infatti, si ritiene sia di fondamentale importanza il ricorso ad un'adeguata trasparenza, condividendo con gli studenti le iniziative decise, sia per consentire agli stessi di poterne apprezzare gli effetti quali diretti destinatari, sia soprattutto per tenere vivo l'interesse nei confronti dello strumento di valutazione.

Al riguardo, il Nucleo ha avviato un dibattito in seno agli organi accademici, al fine di sondare l'opinione del corpo docente circa l'opportunità di rendere conto agli studenti dell'attività di

valutazione, senza che, tuttavia, si sia giunti ad una convergenza di pareri. Si esprime l'auspicio che il progressivo imporsi di una cultura della valutazione renda più facile, naturale e, quasi, fisiologica la condivisione di risultati ed iniziative legate all'attività di valutazione.

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

Il Nucleo di Valutazione, sulla base della presente prima esperienza di valutazione, ha avviato al proprio interno un dibattito circa l'opportunità di individuare ulteriori elementi a supporto ed integrazione delle valutazioni espresse dagli studenti, per consentire un'analisi più accurata delle situazioni da essi dichiarate critiche. Al riguardo, il Nucleo intende promuovere, per le rilevazioni inerenti la valutazione della qualità della didattica impartita per l'anno accademico 2006/2007, il ricorso ad un'ulteriore fonte informativa, rappresentata dai commenti e dai suggerimenti aperti formulati in sede di compilazione dei questionari.

Si pensa, inoltre, che concedere allo studente, chiamato a rispondere al questionario, la possibilità di esprimersi, oltre che con la modalità di risposta guidata ad ogni singola domanda, anche con proprie osservazioni personali, contribuisca a responsabilizzarlo nella fase di raccolta del proprio parere sul livello della didattica erogata dal docente, spronandolo a dare ragione degli aspetti di maggior criticità di ciascun insegnamento, facendo sì che lo studente si senta parte attiva nel processo di valutazione. Sarà compito dell'ufficio di supporto del Nucleo esaminare e sintetizzare, in appositi *report*, i commenti degli studenti che accompagnano le sezioni a risposta chiusa dei questionari. C'è la convinzione che questi elementi consentano di acquisire informazioni aggiuntive su difficoltà e insoddisfazioni manifestate dagli studenti, non altrimenti rinvenibili attraverso l'analisi statistica delle risposte codificate.

Per quanto riguarda, in concreto, le azioni promosse in conseguenza delle valutazioni riportate nell'anno accademico in esame, si vuole qui dare conto dei provvedimenti all'esame degli organi accademici sul fronte delle iniziative da adottare per migliorare alcuni aspetti degli insegnamenti, per i quali sono state individuate le maggiori criticità.

Volendo, in questa sede, rendere conto dei provvedimenti di carattere più generale, si sottolinea l'iniziativa da parte del corpo docente di semplificare e riorganizzare, ove possibile, i programmi di insegnamento, in modo da renderli maggiormente proporzionati ai crediti formativi assegnati, così da andare incontro all'esplicita richiesta avanzata dalla popolazione studentesca.

Per quanto concerne il materiale didattico che, in alcuni casi, pare non incontrare il consenso degli studenti, il Coordinatore didattico si è fatto carico di sollecitare i docenti affinché identifichino i testi di studio sin dall'inizio del corso e li rendano disponibili a partire dalle prime settimane di insegnamento, onde incrementare la soddisfazione da parte degli studenti su quest'aspetto della didattica, sul quale è possibile intervenire con facilità ed immediatezza.

Relativamente alla carenza di attività didattiche integrative lamentata da parte degli studenti, non si nasconde una certa perplessità al riguardo, considerando che l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è particolarmente attenta ad organizzare seminari e conferenze tenute da esponenti autorevoli del mondo accademico o di realtà imprenditoriali legate alla produzione alimentare di qualità, in grado di integrare le conoscenze degli studenti. Tuttavia, nel pieno rispetto del giudizio espresso dagli studenti su quest'aspetto della didattica, si sollecita un sondaggio tra gli studenti che fornisca gli indispensabili chiarimenti sulle ragioni di questa insoddisfazione e sulle indicazioni che rendano possibile porvi rimedio.

Sebbene l'attività di valutazione stia muovendo i primi passi all'interno dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si può affermare che esistono i presupposti per caratterizzare ancor più l'Ateneo come polo formativo d'eccellenza, secondo gli intendimenti dei soggetti promotori. Non deve in alcun modo sorprendere l'esistenza di margini di miglioramento, considerata la giovanissima età dell'università; anzi, è doveroso sottolineare in questa sede il forte slancio verso l'innovazione che stimola costantemente tutti gli attori di questo Ateneo, impegnati a fare della loro università un polo culturale di istruzione accademica di altissimo livello.

4. La ricerca

4.1 - Premessa

La valutazione delle attività di ricerca di un Ateneo passa attraverso due diverse e complementari tipologie di monitoraggi:

- da un lato, valutare la ricerca significa attuare una misura oggettiva dei risultati ottenuti, così da poter stimare il posizionamento dell'Ateneo entro le aree scientifico-disciplinari in cui opera principalmente; ne segue la stima della "fama" o credibilità dei ricercatori, ottenibile dalla tipologia e dal livello del lavoro realizzato e dei risultati conseguiti;
- dall'altro lato, valutare la ricerca significa attuare una misura della resa economica delle attività, in modo da stimare l'efficienza dell'insieme dei ricercatori e dell'impatto della loro attività sul contesto socio-economico in cui l'Ateneo opera; ne segue una stima della "fiducia" nell'Università da parte degli attori sociali con cui interagisce, ottenibile dalla tipologia e dal livello dei finanziamenti acquisiti.

Il Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, preso atto che nell'anno accademico 2004/2005, in questa sede sotto analisi, l'Ateneo ha visto l'avvio del primo anno di corso di laurea triennale, deve rilevare che, per ovvie ragioni di carattere temporale ed organizzativo, non erano state messe in cantiere attività di ricerca.

E' comprensibile, infatti, che, nel corso dei primi anni accademici, gli sforzi degli organi di governo dell'Università siano principalmente concentrati sulla gestione degli aspetti della didattica e sull'organizzazione dei servizi prestati ai primi studenti iscritti all'Ateneo. La fase immediatamente successiva all'istituzione di una nuova Università è senza dubbio la più delicata e complessa, nella quale tutti i soggetti, a vario titolo impegnati nella realizzazione di un progetto tanto ambizioso, fanno confluire le loro energie nell'attività volta a far avviare la complessa macchina universitaria e a rodarne gli innumerevoli meccanismi.

Il Nucleo è consapevole dell'impegno che sta interessando l'Ateneo in questa fase iniziale e, dai contatti avuti con gli organi accademici, prevede che l'attività di ricerca non vedrà l'avvio prima che il corso di laurea triennale si completi. D'altra parte, è auspicabile che, per il momento, tutta l'attività dell'Università sia mirata alla realizzazione dei propri obiettivi primari, vale a dire, il completamento del primo triennio di corso di Laurea triennale e la progettazione del corso di Laurea Magistrale. Il Nucleo e tutti gli organi di governo dell'Università riconoscono appieno che la ricerca costituisce elemento portante ed irrinunciabile di ogni istituzione accademica; l'impegno che essa richiede è senza dubbio gravoso e non si vuole in alcun modo che l'implementazione eccessivamente precoce, almeno per ora,

di progetti legati alla ricerca distolgano energie alla fase di istituzione ed avvio dell'intero progetto dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Non si vuole, in altre parole, che l'attività di ricerca e il conseguente legittimo impegno mirante al raggiungimento del risultato distraggano preziosa "forza lavoro" e fondi dalla più urgente e, diremmo quasi, impellente necessità di accompagnare questo nuovo Ateneo, una volta terminata la fase iniziale, verso una sempre più consolidata maturità.

In questa sede appare, tuttavia, opportuno rilevare che, sin dai suoi primi passi, l'Ateneo ha avviato lo studio di fattibilità per l'edizione di una Rivista internazionale di studi gastronomici; nell'ottica dell'Università, si vorrebbe che a questa rivista collaborassero i docenti impegnati nei vari corsi, affiancati da eminenti studiosi dei vari settori oggetto degli articoli che di volta in volta andranno ad approfondire nuovi ambiti di studio e ricerca nel settore gastronomico.

Inoltre, va ricordata la prossima partecipazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche quale socio della "Fondazione Terra Madre", fondazione fortemente voluta dall'Associazione Slow Food e finalizzata alla tutela e salvaguardia delle produzioni agricole di ogni angolo del pianeta e di sostegno dei contadini, che rappresentano gli ultimi depositari di una cultura gastronomica spesso in via di estinzione. Per l'Ateneo, si tratta, indubbiamente, di una straordinaria opportunità di fare ricerca nel settore enogastronomico, avendo la fondazione come primo obiettivo la difesa della biodiversità sul pianeta, da realizzarsi attraverso la salvaguardia di specie vegetali e razze animali, con alla base del proprio operato la divulgazione e la condivisione dei saperi, inestimabile e prezioso patrimonio culturale, di cui i lavoratori della terra sono i naturali depositari.

Nel corso dei prossimi anni, si potranno valutare i risultati sul piano della ricerca di queste adesioni, per il momento ancora in fase embrionale.

Si deve rilevare, inoltre, l'intento dell'Università, manifestato sin dal suo primo anno di attività accademica, di instaurare proficui rapporti di collaborazione e partenariato con altre realtà universitarie e centri di ricerca. Il Nucleo di Valutazione ben conosce gli sforzi compiuti dagli organi di governo dell'Ateneo ai fini dell'individuazione di soggetti con i quali stipulare convenzioni, aventi come scopo la condivisione di conoscenze e lo sfruttamento di sinergie in ambito didattico, destinate ad alimentare con nuova linfa la ricerca, che, in un futuro non lontano, impegnerà l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Dovendo ora necessariamente limitare l'analisi a quanto realizzato nell'arco dell'anno accademico 2004/2005, si rilevano, in questa sede, i contatti avviati dal Rettore con l'Università per stranieri di Siena e con l'Università per stranieri di Perugia; gli accordi saranno perfezionati nel corso del prossimo anno accademico e sfoceranno in due distinte convenzioni, grazie alle quali sarà possibile offrire agli studenti dell'Ateneo, corsi intensivi di lingua italiana e di lingua inglese, opportunità estremamente interessante per un'Università nella quale la presenza di studenti stranieri rappresenta una

costante ed elemento di ulteriore richiamo per gli studenti che si avvicineranno alla realtà di questo Ateneo, attratti dal suo carattere spiccatamente internazionale.

Sarà chiaramente compito del Nucleo monitorare e registrare ogni progresso che interesserà il campo della ricerca nel corso dei prossimi anni accademici; l'organo di controllo non mancherà di stimolare gli organi accademici affinché non si lascino sfuggire le occasioni di richiesta ed ottenimento di finanziamenti alla ricerca. Nel contempo, ci si impegna a rilevare quale sarà la futura politica dell'Ateneo nell'individuare i canali attraverso i quali indirizzare e privilegiare l'attività di ricerca, certi che, per ogni Università, la ricerca costituisca la linfa vitale dalle quale trarre energia ed ispirazione per l'esercizio dell'attività didattica.

A maggior ragione, per quest'Ateneo a vocazione fortemente internazionale, che si vuole imporre nel mondo accademico come polo universitario d'eccellenza, la ricerca, una volta individuati i filoni nei quali concentrare i propri studi, rappresenterà un elemento caratterizzante capace di attrarre studenti e docenti dal panorama universitario internazionale; un'attività di ricerca di alto livello sarà un "biglietto da visita" di assoluto prestigio e qualificherà l'Ateneo come polo universitario delle Scienze Gastronomiche, capace di affermarsi ben oltre i confini europei.

4.2 - Attività extra-didattica: conferenze tenute da docenti ed esperti di settore

Il Nucleo di Valutazione, volendo dare una definizione elastica ed aperta al concetto di ricerca, all'interno di questa sezione non può tacere quanto messo in atto dall'Ateneo al fine di organizzare attività di formazione ed approfondimento, che vanno oltre quanto fissato dal Manifesto degli studi; si tratta di conferenze tenute da docenti o da esperti, che mettono a disposizione degli studenti il loro sapere e le loro conoscenze in materia di cultura gastronomica.

Si tratta di un modo assolutamente originale ed innovativo di coinvolgere gli studenti, chiamandoli a partecipare a momenti formativi, non strettamente finalizzati all'acquisizione di crediti; lo studente, in tal modo, vive la conferenza come autentica attività di ricerca, intendendo far confluire in questo termine tutto ciò che è approfondimento e stimolo ad ampliare le proprie conoscenze.

Di questa attività, che a ragione si vuole qui definire di ricerca, il Nucleo rende ora conto, suddividendo, nella tabella che segue, le varie conferenze tenute nel corso dell'anno accademico 2004/2005, riportandone l'autore, l'argomento oggetto di trattazione e la data nella quale si sono svolte. Sarà facilmente evidenziabile la varietà, la ricchezza e la qualità degli interventi.

Appare chiaro il carattere altamente internazionale degli interventi e non potrebbe essere altrimenti in una Università a vocazione dichiaratamente internazionale.

Tra i soggetti chiamati a relazionare sui temi di loro competenza, non vi sono esclusivamente docenti provenienti da Atenei italiani e stranieri, bensì anche ricercatori, esperti e studiosi impegnati a svolgere la loro attività all'interno di prestigiosi istituti internazionali di ricerca. Gli argomenti oggetto di conferenza dimostrano l'approccio del tutto nuovo con il quale l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche intende formare i propri studenti, offrendo loro l'opportunità di accostarsi ad una cultura gastronomica quanto più completa possibile. Si vuole sottolineare, in modo particolare, che l'istruzione impartita agli studenti non è per nulla limitata a un punto di vista tipicamente occidentale, ma prende in considerazione gli aspetti propri della gastronomia di ogni regione del pianeta, per le quali è particolarmente urgente promuovere concetti quali tutela ambientale ed agricoltura sostenibile, nell'interesse di coloro i quali coltivano la terra e di coloro i quali sono i destinatari dei prodotti agricoli.

Solo garantendo un approccio alla gastronomia svincolato dalla troppo spesso imperante cultura dei cosiddetti Paesi ricchi, si riuscirà nell'intento di formare i nuovi gastronomi del domani, capaci di assicurare prospettive nuove all'agricoltura sostenibile ed ad una corretta politica alimentare.

Relazione annuale Nucleo di Valutazione di Ateneo - Anno 2005

Tab. 13 - Conferenze e seminari svoltisi nell'a.a 2004/2005

CONFERENZE E SEMINARI - A.A. 2004/2005			
Titolo della conferenza	Data	Relatore	Titolo dell'intervento
All'origine della vite	27/01/2005	Attilio Scienza	L'origine dei vitigni coltivati in Europa occ.: nuove ipotesi
"	"	Gaetano Forni	Agricoltura come governo della fotosintesi: il caso della viticoltura nelle sue prospettive storiche
"	"	Francesco Del Zan	Presentazione dello studio "La vite e l'uomo"
Gardens in schoolyards and School lunch into an academic subject	11/02/2005	C. Kummer e A. Waters	Kummer intervista Alice Waters
Andamento del mercato e nuovi trend	17/03/2005	Hugo Cetrangolo	Differenze tra produzioni agricole, industriali e artigianali
Nativi Mexincan-Americans	13/04/2005	Carole Counihan	Studio della terra e del significato ad essa attribuito dagli abitanti della zona
La moderna cucina cinese	05/05/2005	Francoise Sabban	Lo sviluppo della cultura gastronomica cinese - Le riviste di cucina cinesi
Insegnare la gastronomia	28-29/05/2005	Vandana Shiva	Dalla didattica familiare e sociali alla formazione universitaria
Oriente e Occidente: Filosofia ed estetica del gusto	03/06/2005	Irma Piovano	Apertura dei lavori - CESMEO (Ist. Internaz. di Studi Asiatici Avanzati di Torino)
"	"	Jean-Robert Pitte	Le Bordeaux, vin de meditation, le Bourgogne, vin d'abandon
"	"	Lionello Lanciotti	I Cinesi, fin dall'antichità, avevano il gusto dei cibi e delle bevande esotiche
"	"	Flora Blanchon	Savourer-Gôûter dans la civilisation chinoise
"	"	Stefania Stafutti	Letterati e buongustai: il cibo nella letteratura cinese
"	"	Aldo Tollini	L'illuminazione in cucina: il cuoco nel Buddhismo del maestro giapponese Dogen
"	"	Alessandro Monti	"Rasa" e manipolazioni "tamasiche": turbamenti del gusto e identità
"	"	Stefano Piano	Gustare il cibo, assaporare la bellezza: il punto di vista dell'India
"	"	Grazia Marchianò	Sensi e sapori sottili nella percezione indiana del nutrimento fisico e spirituale
"	"	Lilia Zaouali	I musulmani a tavola secondo "Gli avari" di Al-Gahiz (IX secolo)
"	"	Elena Loewenthal	Il senso del cibo: memoria, olfatto, e gusto nella tradizione ebraica
"	"	Massimo Centini	Cibo e religiosità. Alcuni esempi sul rapporto tra rito e alimentazione nel folklore religioso occidentale
"	"	Rinaldo Bontempi	Le identità aperte. Il caso delle cucine del Mediterraneo.
Tradizione dei popoli indigeni canadesi	08/07/2005	Nancy Turner	L'utilizzo delle erbe selvatiche

4.3 - La biblioteca

Sin dalla sua istituzione, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, grazie all'acquisizione dei volumi del cosiddetto "Fondo Bober", si è dotata di una biblioteca ricca di volumi relativi all'eno-gastronomia che, nel corso degli anni accademici si va progressivamente arricchendo, rappresentando un vero punto di riferimento, all'interno del sistema accademico italiano, per chiunque intenda svolgere attività di ricerca nel settore dell'eno-gastronomia. Una parte consistente dei libri disponibili all'interno della biblioteca dell'Università è in lingua inglese e, quindi, particolarmente fruibile dagli studenti stranieri presenti in Facoltà, a ulteriore conferma del carattere internazionale dell'Ateneo.

La biblioteca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche aderisce al Sistema Bibliotecario Nazionale; i volumi sono catalogati secondo gli standard SBN, indicizzati per soggetto seguendo il "Soggettario di Firenze" e classificati secondo al "Classificazione Decimale Dewey". Il catalogo dei volumi è consultabile attraverso "LibrinLinea", *opac* collettivo delle biblioteche SBN piemontesi.

La biblioteca sta dimostrando di essere uno strumento fondamentale per gli studenti dell'Ateneo, impegnati nelle attività di ricerca e di approfondimento dei temi affrontati dai docenti in aula o in occasione degli stage.

5. I servizi per gli studenti

5.1 - Premessa

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si differenzia notevolmente dagli Atenei che, a ragione, possiamo definire in questo contesto “di massa” e “generalisti”. La formazione offerta agli studenti è determinata da un piano di studi prettamente umanistico, orientato ad una cultura gastronomica di elevato livello. L'impostazione didattica del corso di laurea è caratterizzata in modo tale da proporre agli studenti iscritti un percorso formativo assolutamente originale ed innovativo nel panorama universitario italiano.

In questa parte della Relazione annuale, il Nucleo intende illustrare l'aspetto più qualificante di questo modo nuovo di intendere la formazione universitaria, rappresentato dalla partecipazione degli studenti agli stage tematici e territoriali; in questo Ateneo opera un vero e proprio *staff* interamente dedicato all'organizzazione ed alla gestione degli stage, che, a ragione, possiamo definire il più rilevante dei servizi prestati agli studenti.

Si intende, inoltre, rendere conto di tutta la sfera di servizi relativi all'alloggio garantito agli studenti che ne facciano richiesta, unitamente al servizio mensa.

Infine, per completezza, merita un accenno la dotazione di un personal computer portatile per ogni studente da parte dell'Università.

5.2 - Gli stage

Ciò che distingue l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche dagli altri atenei non è solo la sua natura interdisciplinare e l'originalità di alcuni insegnamenti, ma anche un programma di stage nazionali e internazionali.

Nei primi tre anni di formazione gli studenti hanno modo di completare un percorso di insegnamenti teorici con una esperienza di produzione e promozione degli alimenti.

Questa impostazione nasce dalla necessità di verificare personalmente ciò che viene studiato in aula, riducendo il divario che esiste tra il completamento degli studi e l'inizio di un'attività, prospettando quindi per lo studente un più agevole inserimento nel mondo del lavoro. Allo studente viene data l'opportunità di conoscere direttamente, viaggiando, i più svariati processi produttivi, l'ampio spettro delle materie prime e le loro trasformazioni, nonché modi e stili di consumo.

A questo proposito, il Nucleo sottolinea la duplice valenza che contraddistingue gli stage svolti durante il triennio del corso di laurea.

Oltre all'inegabile valore didattico e formativo per ogni studente, si riconosce allo stage la capacità di costituire un primo fondamentale veicolo promozionale, grazie al quale ogni studente ha la possibilità, oltre ad arricchire il proprio bagaglio di conoscenze inerenti le scienze gastronomiche, di farsi conoscere ed apprezzare da parte delle aziende coinvolte direttamente nell'organizzazione e nella gestione dello stage, ponendo le basi per un eventuale futuro rapporto di lavoro.

A questo proposito si deve riconoscere all'Università particolare lungimiranza; ha saputo, infatti, individuare nello stage non solo un'attività didattica importantissima e strategica per il proprio piano di studi, ma anche uno strumento per agevolare e sostenere il futuro occupazionale dei suoi studenti. Sarà interessante per il Nucleo di Valutazione monitorare, una volta terminato il percorso di studi, quanti e quali studenti avranno beneficiato di questo strumento per fare il proprio ingresso nel mondo del lavoro, individuando, nel contempo, quali stage e quali realtà produttive dimostrano maggiore interesse verso i laureati della nostra facoltà.

Pur non essendo, per ovvie ragioni, in grado di valutare sin d'ora la portata degli stage ai fini dei futuri sbocchi occupazionali per gli studenti, si può affermare, a titolo puramente informativo, che diversi tra i produttori visitati hanno dimostrato un interesse verso l'Ateneo e verso alcuni tra gli studenti ospitati. Ci si impegna sin d'ora a rilevare, nel corso delle prossime Relazioni annuali, in quale misura questo interessamento si trasformerà in fattive collaborazioni.

L'organizzazione logistica dei singoli stage è affidata a tutor, con il compito di orientare ed assistere gli studenti in tale periodo di formazione.

L'ufficio tutor è costituito da un nutrito staff di persone, con un'ottima conoscenza delle lingue straniere, al quale è demandato l'incarico di gestire tutta la fase relativa alla progettazione ed all'organizzazione dei singoli stage. Si tratta, in particolare, di tessere le file di una complessa serie di rapporti sul territorio tra varie realtà produttive dei più svariati settori merceologici, sia italiane che straniere, operando come interlocutori tra le funzioni e le finalità didattiche ed i referenti tecnici sul campo; grazie a questi contatti si incrementa la conoscenza presso l'esterno dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, consentendo una più facile individuazione di aziende, enti e istituzioni da coinvolgere nell'organizzazione dello stage.

A questo riguardo, si deve riconoscere il notevole contributo prestato da queste entità non solo dal punto di vista didattico, ma anche dal punto di vista finanziario. Infatti, l'Università spesso richiede a queste realtà produttive, enti ed istituzioni di contribuire alla copertura delle spese necessarie al trasporto, al vitto ed all'alloggiamento degli studenti; a onor del vero, si tratta di richieste di contributi che difficilmente vengono negati.

Ovviamente, ogni stage prevede che vi sia un tutor accompagnatore, incaricato di prestare assistenza agli studenti durante il viaggio e con il compito di curarne l'aspetto organizzativo.

Relazione annuale Nucleo di Valutazione di Ateneo - Anno 2005

Gli stage hanno carattere tematico e territoriale.

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.

Volendo ora dare un'idea della complessità dell'organizzazione dei vari stage e della varietà dei settori merceologici interessati e delle aree geografiche coinvolte, si riassumono nelle tabelle che seguono le mete dei diversi stage svoltisi nel corso dell'anno accademico 2004/2005 dagli studenti iscritti al primo anno di corso di laurea triennale.

Tab. 14 - Stage tematici - a.a. 2004/2005 - I anno di corso

STAGE TEMATICI - I ANNO DI CORSO DI LAUREA	
SALUMI	Salami delle Valli Tortonesi Salumi toscani Prosciutto San Daniele (Friuli-Venezia Giulia) Salumi di Arezzo - Prosciutto del Casentino Salumi d'oca (Friuli-Venezia Giulia) Culatello di Zibello (Prov. di Parma) Prosciutto di Parma
CAFFE'	Lavazza (Torino)
FORMAGGI	Cons. tutela formaggio Asiago (Vicenza) Consorzio Grana Padano (Desenzano del Garda) Raviggiolo (Appennino romagnolo) Casizolu (Prov. di Oristano) Formaggi piemontesi (Prov. di Cuneo) Parmigiano Reggiano Formaggi umbri (Prov. di Spoleto)
PASTA	Pasta De Cecco (Abruzzo) Pasta Garofalo (Cons. Pastai Gragnanesi) Pasta Cavalieri (Puglia)

Tab. 15 - Stage territoriali Italia - a.a. 2004/2005 - I anno di corso

STAGE TERRITORIALI ITALIA - I ANNO DI CORSO DI LAUREA	
LIGURIA	<p>Olio di Oliva - in collaborazione con: Organizzazione Naz. Assaggiatori Olio di Oliva (ONAOO) CCIAA Comune di Imperia GAL di Ponente Condotta Slow Food Imperia F.lli Carli</p>
VENETO	<p>Vini Consorzio del Soave, dell'Amarone e vini della Valpolicella Olio di oliva del Garda Visita ai frantoi Formaggi Caseificio per la produzione del Monte Veronese Riso Isola della Scala Dolci Laboratorio artigiano del Veronese</p>
EMILIA ROMAGNA	<p>Direttrice "Meridiano del Gusto" Reggio Emilia - Parma - Modena Salumi e formaggi Acetaie e aceto balsamico</p> <p>Vino rosso romagnolo Olio di oliva di Brisighella</p>
VALLE D'AOSTA	<p>Agricoltura di montagna Lardo di Arnaud Jambon de Bosses Vini della viticoltura di montagna</p> <p>Piccoli frutti Distillati di erbe Castagne, noci, miele</p>
PUGLIA	<p>Presidi Slow Food pugliesi Cereali, olio e vino Pesca e lavorazione del pesce</p> <p>Produzione casearia Ricette della tradizione</p>
PIEMONTE	<p>Lezioni di enologia Visite alle note cantine piemontesi Presidi Slow Food piemontesi Formaggi Salumi Razza bovina piemontese</p> <p>Riso Pasticceria</p>

Tab. 16 - Stage territoriali estero - a.a. 2004/2005 - I anno di corso

STAGE TERRITORIALI ESTERO - I ANNO DI CORSO DI LAUREA		
FRANCIA	Valle del Rodano	
	Vini di Chateaufeuf du Pape	Frutta e legumi
	Oli di Oliva	Carne di toro
	Formaggi	Sale della Camargue
	Cereali	Spezie e distillati
PORTOGALLO	Vini portoghesi	
	Itinerari nelle regioni vinicole del:	
	Porto	Ribatejo
	Dao	Costa Azul
	Bairrada	Alentejo
	Oeste	
AUSTRIA	Regione della Carinzia	
	Territorio montano ricco di prodotti autoctoni: speck	
	Lez. di storia della gastronomia austr., sociologia dell'alimentaz.	
	Degustazioni di sidro, aceti balsamici e schnapps	
IRLANDA	Bord Bia - Ente per la promoz. degli alimenti irlandesi	
	Birre artigianali - Guinness	Salmone selvatico affumicato
	Whiskey di qualità	Formaggi a latte crudo

Si tratta evidentemente di un programma corposo e completo, che pone gli studenti d'innanzi ad un modo di accostarsi alla formazione universitaria del tutto nuovo. Oltre alle lezioni dei docenti e agli stage sul campo, si accompagnano momenti di discussione tra studenti, ricercatori, professori e personalità della gastronomia e della cultura. Questi forum di discussione intendono costituire un ambito di riflessione e di elaborazione collettiva delle tematiche di maggior rilievo e attualità. E proprio per il loro aspetto informale rappresentano un significativo elemento di formazione della vita culturale degli studenti.

A prova del ruolo assolutamente centrale ricoperto dagli stage nel percorso accademico di ciascuno studente, non si deve sottovalutare che siamo in presenza di attività didattiche capaci di attribuire crediti formativi, al pari di qualunque altro insegnamento più - ci sia consentito il termine - "tradizionale" e che preveda al termine il sostenimento di un esame. Infatti, la partecipazione agli stage

previsti dal programma permette allo studenti di conseguire 8 crediti formativi, ai quali si sommano altri 3 crediti ottenibili con la redazione di un elaborato su quanto appreso in sede di stage.

Anche in quest'occasione si vuole ribadire ulteriormente il ruolo dei tutor, veri punti di riferimento per lo studente; essi rappresentano il collegamento tra studenti, corpo docenti e la struttura organizzativa dell'Università, ne interpretano le necessità e li orientano nella ricerca delle soluzioni.

5.3 - Il servizio "Case dello Studente" e mensa

Quando si parla di Università degli Studi di Scienze Gastronomiche non si deve dimenticare che ci si trova di fronte ad una realtà nella quale la norma è rappresentata da una popolazione studentesca proveniente, non solo dalle più svariate regioni italiane, ma soprattutto originaria di diversi Paesi europei ed extra-europei, come già si è avuto modo di puntualizzare in precedenza. D'altra parte, non potrebbe essere altrimenti, per un Ateneo a forte e dichiarata vocazione internazionale.

Sin dal suo sorgere, i soggetti promotori si sono posti il problema degli alloggi nei quali ospitare gli studenti che avessero fatto richiesta di usufruire del servizio "Case dello Studente".

Si è ricorsi, pertanto, al reperimento nel comune di Bra di 19 appartamenti, in gran parte acquisiti con contratti di locazione, all'interno dei quali sono ospitati gli studenti, in numero minimo di 3 e massimo di 5 per alloggio; ogni studente dispone di una camera singola. Ogni 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.

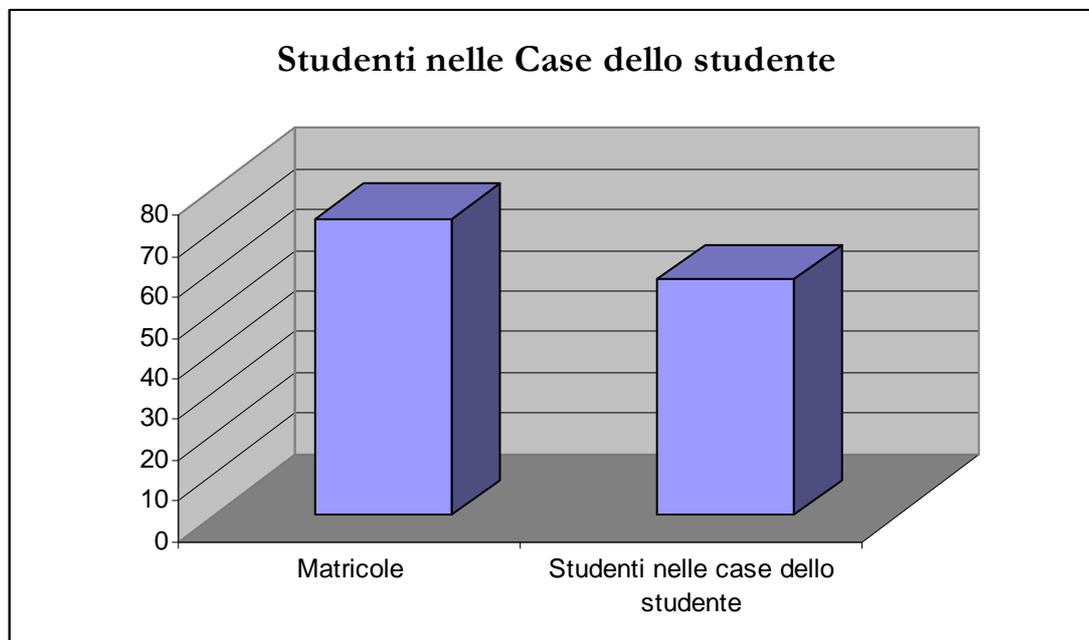
Il posto alloggio viene assegnato a tutti gli studenti regolarmente iscritti all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche che ne facciano richiesta. Compresi nella retta pagata dagli studenti ci sono riscaldamento, luce, acqua, collegamento ad Internet.

Nel corso dell'anno accademico esaminato in questa sede, su di un totale di 73 studenti immatricolati, in 58 hanno usufruito del servizio "Case dello studente", pari al 79,45% del totale.

La scelta dell'Università di ospitare i propri studenti in alloggi situati nel vicino Comune di Bra, risponde alla logica del cosiddetto "Campus diffuso", che si differenzia dal tradizionale campus universitario per la caratteristica di non concentrare tutti gli studenti in un unico complesso abitativo, 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

di abitare in una cittadina capace di offrire attività ricreative ed iniziative culturali, certo maggiori rispetto a quanto disporrebbero in un piccolo centro, quale è Pollenzo.

Tab. 17 - Studenti nelle case dello studente



Altro servizio accessorio assicurato agli studenti è la mensa.

Si tratta di un servizio di ristorazione gestito dall'Albergo dell'Agenzia, nella medesima struttura che ospita l'Amministrazione dell'Università. 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.

5.4 - Personal computer portatile

Al momento dell'iscrizione all'Ateneo, ogni studente riceve a titolo di comodato gratuito un personal computer portatile, indispensabile strumento didattico, con il quale può collegarsi gratuitamente ad Internet, comunicare via e-mail con i docenti e con gli altri studenti, scaricare il materiale di studio che viene messo loro a disposizione.

Anche in questo caso, si rileva come l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche si cimenti a fondo sulla strada dell'eccellenza didattica; il dotare ogni studente di un computer portatile differenzia senza dubbio l'Ateneo dalle altre Università ed il fatto che ci si trovi in un'Università a numero chiuso non deve sminuire l'impegno finanziario, prima, ed organizzativo, poi, sostenuto dall'Ateneo.

Il fatto che ogni studente abbia a disposizione un computer portatile spiega la ragione per cui, al momento, non si è provveduto all'allestimento di un laboratorio informatico vero e proprio, la cui esistenza apparirebbe, alla luce di quanto ora esposto, piuttosto superflua.

Si vuole qui sottolineare la rilevanza dell'iniziativa presa dall'Università di dotare ogni studente di un supporto informatico, al quale, ormai, sempre meno, pare di poter rinunciare, abbinato alla tecnologia WI-FI, che consente agli studenti di comunicare in ogni momento grazie al collegamento ad Internet, loro assicurato, tanto nell'ambito della struttura universitaria, quanto negli alloggi di cui al programma "Case dello studente".

6. La gestione amministrativa: gli aspetti economico-patrimoniali

6.1 Considerazioni generali

Per un Nucleo di Valutazione di recente costituzione non è certo impresa da poco accostarsi alla valutazione degli aspetti inerenti la gestione amministrativa di un Ateneo non statale al suo primo anno di vita accademica.

Si consideri, in primo luogo, che, almeno per i primi anni successivi alla sua istituzione, l'Università non statale non beneficia di contributi statali e deve necessariamente provvedere alla copertura delle uscite attraverso il pagamento delle rette da parte degli studenti o attraverso contributi vari da parte di enti ed associazioni, le quali, condividendone le finalità, decidano di apportare il loro fondamentale sostegno economico.

La vita degli Atenei italiani in generale e, parimenti, quella delle Università non statali legalmente riconosciute, continua ad essere influenzata da numerosi elementi di incertezza che, tra l'altro, rendono difficile anche i processi di valutazione da parte degli uffici a ciò preposti. Non è infatti inusuale che talune situazioni di precarietà vengano opposte nel momento in cui si avviano verifiche ed approfondimenti delle attività svolte, ovvero vengano portate come elementi di impedimento per definire programmi e progetti.

Certo è che, proprio nel momento in cui, come fatto poc'anzi, unanimemente si indica nella ricerca scientifica un fattore determinante per qualunque istituzione universitaria, sarebbe auspicabile che l'Ateneo godesse di maggiori garanzie, così da poter contribuire con stabile concretezza al progresso delle scienze, cui la ricerca costantemente tende.

Il Nucleo vede come fatto altamente positivo la speciale attenzione che le Autorità ministeriali stanno ponendo per l'affermazione delle procedure valutative, ormai ipotizzate come elemento costante cui fare riferimento non soltanto per finalità di conoscenza astratta delle *performance* conseguite, ma anche quale presupposto per il concreto sostegno degli Atenei. Esse vengono indicate come metodo stabile da applicare a tutte le manifestazioni dell'attività delle Università e vengono considerate come base anche per le assegnazioni finanziarie ministeriali ordinarie e straordinarie, il tutto, giustamente, al fine di ottimizzare la spesa pubblica, allocando le risorse disponibili presso le sedi più promettenti.

Accostandosi all'analisi degli aspetti economici-patrimoniali propri della gestione amministrativa dell'Università, il Nucleo di Valutazione vuole ribadire quanto già espresso in tema di Valutazione e, precisamente, riguardo la conoscenza e la consapevolezza all'interno dell'Università delle funzioni del Nucleo.

A questo proposito, soprattutto nell'ottica della stesura delle Relazioni annuali future, il Nucleo sente, nei confronti dell'Amministrazione, di dover concentrare i propri sforzi nel sbarazzare il campo dall'errata convinzione che vuole la valutazione come fatto ascrivibile alle pratiche burocratiche e senza contenuti e riflessi concreti. In questo contesto, emergono talora anche confusioni tra controllo di gestione e valutazione, considerati erroneamente processi di uguale contenuto. Va aggiunto, in questa sede, che controllo e valutazione sussistono se esiste una pianificazione strategica o, quanto meno, di medio periodo e se vengono definiti circostanziati obiettivi da raggiungere.

Spesso, la funzione del valutatore può venire percepita, da parte di chi si occupa della gestione amministrativa, come un'indebita ingerenza nel suo lavoro ed una violazione della propria autonomia di lavoro; sulla base di quanto appena detto, sorge l'intensa esigenza di diffondere la cultura della valutazione e della sua ormai inevitabile applicazione in ogni sede e per qualsivoglia fatto. Questo dovrebbe consentire di rimuovere forme di rifiuto, nascano esse da indolenza o da radicato rigetto.

Lo sviluppo della cultura della valutazione deve portare automaticamente un affinamento delle metodologie di valutazione, con la creazione di indicatori oggettivi ed omogenei.

L'inserimento della valutazione tra le attività permanenti dell'Ateneo deve influire necessariamente sulla sua organizzazione interna, creando, quanto meno, una funzione a ciò dedicata, autonoma e opportunamente preparata mediante una formazione appropriata. Creata la funzione, occorre comunque che tutta l'organizzazione della struttura risponda alle esigenze della valutazione.

Il Nucleo conclude, ponendo l'accento sulla necessità che la gestione amministrativa dell'Università dovrà, comunque, essere sempre più impostata secondo queste linee, per affrontare efficacemente il processo di cambiamento in atto e non subire le conseguenze che potrebbero derivare dal non averne tenuto il debito conto.

6.2 - La gestione amministrativa dell'Ateneo nell'anno accademico 2004/2005

Prima di iniziare l'analisi dei dati di bilancio, il Nucleo deve, innanzitutto, partire dalla constatazione che l'esercizio contabile, ora in esame, dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è relativo al periodo 1° settembre 2004 - 31 agosto 2005, date coincidenti con l'inizio e la fine del primo anno accademico; il sistema di contabilità utilizzato è quello economico-patrimoniale, attraverso il quale l'Ateneo monitora costantemente i propri conti, avendo come punto di riferimento la durata dell'anno accademico.

Si tratta di una precisazione affatto secondaria, considerato che il CNVSU, nella richiesta della sintesi dei dati di bilancio contenuta nelle Note Tecniche, fa espresso riferimento al sistema di

contabilità finanziaria, che prevede, tra l'altro, la chiusura dell'esercizio al 31 dicembre. L'attività di valutazione della gestione amministrativa non può in alcun modo prescindere da questo dato. Al riguardo si segnala che l'Amministrazione ha già affrontato l'argomento ed è attualmente in corso un dibattito sull'opportunità o meno di passare dal sistema di contabilità economico-patrimoniale al sistema di contabilità finanziaria. Trattandosi di un passaggio di non poco conto, è pure stata presa in considerazione l'opzione di conservare l'attuale sistema di contabilità e di ricorrere, al 31 dicembre, ad una riconciliazione tra il sistema di contabilità economico-patrimoniale e analitica ed il sistema di contabilità finanziaria.

Volendo ora iniziare una prima analisi dei dati di bilancio, si riassume nelle seguenti tabelle la sintesi dei dati di bilancio, distinguendo le entrate dalle uscite al 31 agosto 2004, data di chiusura del bilancio economico-patrimoniale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Tab. 18 - Sintesi dati di bilancio - Entrate

Sintesi dei dati di bilancio - Entrate (dati in migliaia di euro)	
Entrate al 31 agosto 2004	
Rette pagate dagli studenti	€ 1.201,00
Contributi e contratti di ricerca da amm.ni pubbl.	€ -
Contributi e contratti di ricerca da enti e privati	€ -
Contributi di funzionamento da Amm. Pubbl.	€ -
Contrib. di funzionamento da altri enti e privati	€ 75,00
Totale entrate	€ 1.276,00

Tab. 19 - Sintesi dati di bilancio - Uscite

Sintesi dei dati di bilancio - Uscite (dati in migliaia di euro)	
Uscite al 31 agosto 2004	
Docenti di ruolo	€ -
Docenti esterni Ateneo (attribuzioni di incarico)	€ 139,00
Personale amministrativo e tecnico di ruolo	€ 547,00
Personale amministrativo e tecnico non di ruolo	€ 161,00
Spese correnti	€ 934,00
Totale uscite	€ 1.781,00

6.3 - L'autofinanziamento

In quanto Università non statale, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche deve necessariamente ricorrere all'autofinanziamento per coprire i costi generati dalla propria attività. Secondo quanto determinato dal Decreto Ministeriale n. 262 del 5 agosto 2004 - art. 9 - con il quale è stata istituita l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, quando saranno decorsi i primi 5 anni dalla sua istituzione, l'Ateneo, previa valutazione favorevole del CNVSU, potrà accedere ai contributi statali previsti dalla legge 29 luglio 1991, n. 243 e dall'art. 5, comma 1, lettera c), della legge 24 dicembre 1993, n. 537.

Dalla lettura del Conto Economico al 31 agosto 2005, si desume che le rette del corso di Laurea triennale ammontano ad un totale di Euro 1.189.994,00; se si decurtano i 235.000,00 Euro previsti per gli esoneri a favori degli studenti aventi diritto, il totale rette scende a Euro 954.994,00.

Tab. 20 - Importo rette al 31 agosto 2005

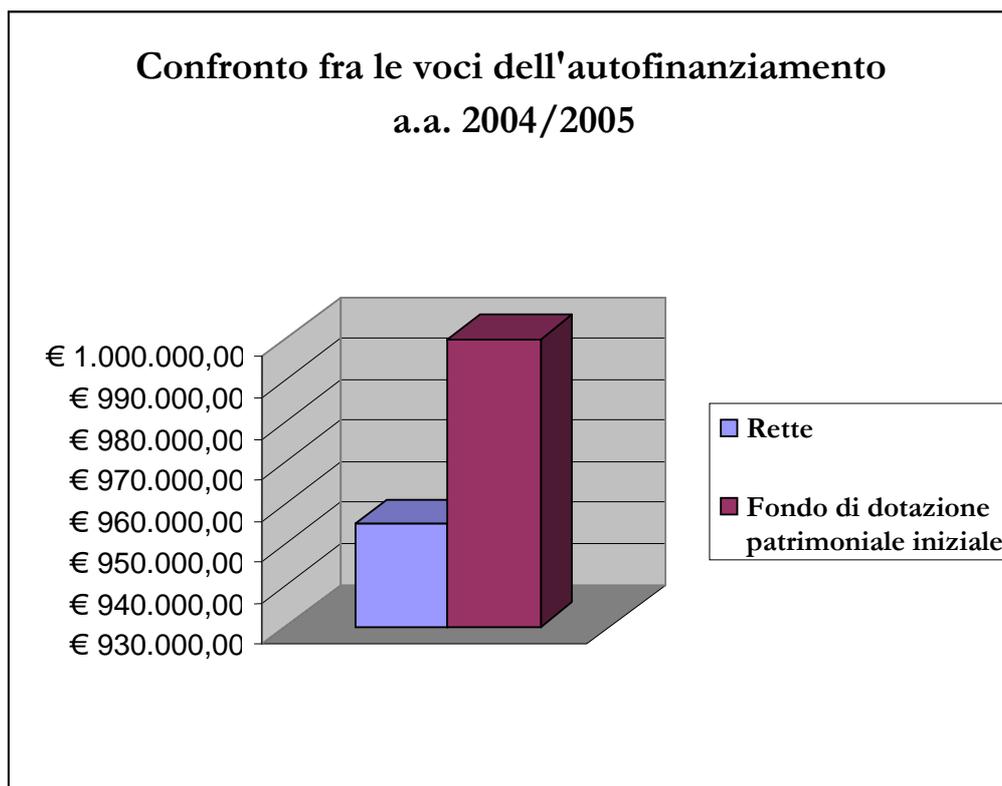
PROVENTI DA ATTIVITA' ISTITUZIONALE	
Importo della retta	€ 1.189.994,00
Esoneri dalla retta	€ 235.000,00
Totale rette corso di Laurea	€ 954.994,00

In merito al discorso delle rette, si precisa che a carico di ciascuno studente è previsto il pagamento di una retta pari a Euro 19.000,00; nel caso lo studente dichiarerà di non volersi avvalere della "Casa dello studente" messa a disposizione dall'Università, l'importo della retta scende a Euro 14.000,00.

Per gli studenti che, per requisiti di reddito, ne abbiano diritto, l'Università concede l'esonero totale o parziale dal pagamento della retta. Ogni anno accademico vengono emessi dei bandi, impropriamente denominati "Bandi per borse di studio"; 8 bandi sono riservati agli studenti cittadini europei, 8 agli studenti cittadini extra-europei. Gli importi di questi esoneri sono pari a Euro 19.000,00, in caso di esonero totale, mentre gli esoneri parziali sono di importo pari a Euro 15.000,00 - 9.000,00 - 5.000,00. Sono emessi due bandi per ciascuna fascia di importo.

Completa il discorso dell'autofinanziamento, il milione di Euro costituente il Fondo di dotazione patrimoniale iniziale, iscritto nel Patrimonio netto dello Stato Patrimoniale, in seguito all'impegno assunto da parte dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, ente promotore dell'Ateneo, in base a quanto comunicato al MIUR durante l'iter di riconoscimento dell'Università stessa.

Tab. 21 - Autofinanziamento



Pur non disponendo ancora di dati storici sufficienti a esprimere una valutazione sulla capacità complessiva dell'Ateneo ad autofinanziarsi, si vuole qui rilevare che, dai piani finanziari presentati dagli organi di governo, si prospetta per il futuro un progressivo miglioramento della capacità di autofinanziamento; se, infatti, nel primo anno accademico, le rette hanno coperto soltanto il 43% del fabbisogno di gestione operativo, tale percentuale dovrebbe incrementarsi sensibilmente con l'aumento degli studenti iscritti. Tale miglioramento è in buona parte dovuto alle significative economie di scala a livello della struttura organizzativa e del personale non docente. L'aumento degli studenti nel tempo, infatti, non dovrebbe produrre un proporzionale incremento dei costi di gestione.

Dal punto di vista finanziario, l'Università ha scelto di darsi un'impostazione improntata alla sostenibilità di lungo periodo, per cui ciascuna delle iniziative dovrebbe essere in grado, a regime, di far fronte alla larga maggioranza del proprio fabbisogno finanziario con la retta pagata dagli studenti e di

coprire il fabbisogno residuo con i contributi dei Soci sostenitori, nonché con gli introiti relativi all'attività di ricerca, quando questa sarà implementata appieno.

Con la chiusura del secondo esercizio, sarà interessante verificare in che misura si sarà incrementato o decrementato il ricorso all'autofinanziamento, fornendo uno stimolo interessante agli organi di governo dell'Università, che dovranno confrontarsi sulle modalità attraverso le quale provvedere al reperimento di fondi per il finanziamento della propria attività didattica e di sostegno del diritto allo studio per i propri iscritti.

Auspiciando che le voci che caratterizzano l'autofinanziamento registrino per il futuro un trend di crescita, il Nucleo non può che suggerire agli organi di governo dell'Università di attivarsi per reperire ulteriori fondi attraverso i canali istituzionali ai quali attingere risorse, uno tra tutti i bandi della Comunità Europea destinati al finanziamento delle attività di ricerca.

6.4 - L'analisi di bilancio

Nel corso dell'esercizio contabile 2004/2005, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha adottato per la gestione informatizzata della propria contabilità il software denominato "Diapason", per il quale è stata acquistata la licenza d'uso dal fornitore "Soloinrete", con sede a Genova, concessionario dei prodotti del gruppo Formula, proprietario del marchio "Diapason".

Il piano dei conti utilizzato si ispira ai principi della contabilità analitica e generale. Le registrazioni contabili 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.

Dalla lettura della relazione integrativa al progetto di bilancio d'esercizio chiuso al 31 agosto 2005, presentata dal Collegio dei Revisori dei conti, si evidenzia che il presente bilancio accoglie tutte le voci di conto economico relative all'esercizio 2004/2005, sostenuti sia dall'Università, sia, nel periodo in cui l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche era impossibilitata ad operare, dalla Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, in ossequio allo Statuto della stessa. In particolare, queste ultime voci sono esposte in base alla loro natura originaria.

Per la compilazione dei documenti che costituiscono e che corredano il bilancio si è avuto riguardo ai principi generali della prudenza e della competenza, nella prospettiva della continuazione dell'attività, nonché della coerenza e della omogeneità nel tempo dei criteri di valutazione adottati.

Relazione annuale Nucleo di Valutazione di Ateneo - Anno 2005

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

Qui di seguito vengono riportati lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico al 31 agosto 2005.

Tab. 22 - Stato Patrimoniale - Attivo

STATO PATRIMONIALE	
ATTIVO	
CREDITI V/ASSOC. PER DOTAZIONE PATRIM.	€ 1.000.000,00
IMMOBILIZZAZIONI	
Immobilizzazioni immateriali	€ 157.357,00
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	€ 157.357,00
ATTIVO CIRCOLANTE	
Crediti v/studenti	€ 210.228,00
Crediti v/altri	€ 48.068,00
TOTALE CREDITI	€ 258.296,00
Depositi bancari e postali	€ 456.835,00
TOTALE DISPONIBILITA' LIQUIDE	€ 456.835,00
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	€ 715.131,00
RATEI E RISCONTI	€ 38.641,00
TOTALE ATTIVO	€ 1.911.129,00

Tab. 23 - Stato Patrimoniale - Passivo

STATO PATRIMONIALE	
PASSIVO	
PATRIMONIO NETTO	
Risultato della gestione esercizio in corso	-€ 504.849,00
Fondo di dotazione patrimoniale iniziale	€ 1.000.000,00
TOTALE PATRIMONIO NETTO	€ 495.151,00
TFR DI LAVORO SUBORDINATO	€ 23.947,00
DEBITI	
Debiti v/fornitori	€ 33.627,00
Altri debiti	€ 1.110.353,00
TOTALE DEBITI	€ 1.143.980,00
RATEI E RISCONTI	€ 248.052,00
TOTALE PASSIVO	€ 1.911.130,00

Tab. 24 - Conto Economico

CONTO ECONOMICO	
VALORE DELLA PRODUZIONE	
Proventi da attività istituzionale	€ 1.201.094,00
Ricavi e proventi diversi	€ 2.802,00
Contributi	€ 72.000,00
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	€ 1.275.896,00
COSTI DELLA PRODUZIONE	
Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	€ 81.547,00
Per servizi	€ 898.625,00
Per godimento di beni di terzi	€ 190.707,00
Salari e stipendi del personale	€ 364.414,00
Oneri sociali	€ 165.228,00
Trattamento di fine rapporto	€ 16.879,00
Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	€ 19.670,00
Svalutazione crediti compresi nell'attivo circolante	€ 33.733,00
Oneri diversi di gestione	€ 10.359,00
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	€ 1.781.162,00
DIFFER. TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZ.	-€ 505.266,00
PROVENTI E ONERI FINANZIARI	
Proventi diversi	€ 418,00
Interessi ed altri oneri finanziari	-€ 1,00
TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	€ 417,00
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	-€ 504.849,00
UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	-€ 504.849,00