



RAPPORTO DI RIESAME CICLICO (RRC)

Denominazione del Corso di Studi: Scienze Gastronomiche Mediterranee

Classe: L-GASTR

Scuola/Dipartimento: Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria/ Dipartimento di Agraria

DATA 22 settembre 2022

Gruppo di Riesame

Componenti obbligatori:

Prof. Raffaele Sacchi (Coordinatore della CCD) – Responsabile del Riesame

Prof. Riccardo Motti (Docente del CdS e componente del GRIE)

Prof.ssa Teresa Cirillo (Docente del Cds componente del GRIE)

Sig. Nicola Angelino Cesario, Sig. Giovanni Cimmino (Rappresentanti degli studenti)

Responsabile Assicurazione Qualità: da individuare.

Altri eventuali componenti:

Dr.ssa Adriana Forlani (Responsabile *ad interim* della didattica del Dipartimento di Agraria)

Sono stati consultati inoltre:

Prof. Danilo Ercolini (Direttore del Dipartimento di Agraria)

Ing. Paolo Chianese (Ufficio Tecnico Dipartimento di Agraria)

Prof. Virginia Lanzotti (Responsabile Erasmus del Dipartimento di Agraria)

Gruppo di lavoro del datawarehouse del Dipartimento di Agraria (RTDA e RTDB coordinati dal Prof. Francesco Caracciolo)

Commissione paritetica del Dipartimento di Agraria

Il Gruppo del Riesame si è riunito, per la discussione degli argomenti riportati nei quadri delle sezioni di questo Rapporto di Riesame, nei giorni: 23 e 29 giugno, 6, 7, 8 e 10 luglio. La redazione del Rapporto è stata via via condivisa tra i componenti del GRIE nel periodo 11-30 luglio 2022. I lavori del GRIE sono ripresi il 7 settembre e la RRC approvata in data 22 settembre 2022 dal CdS in SGM.

Sintesi dell'esito della discussione della Commissione per il Coordinamento Didattico

Il presente Rapporto verrà ulteriormente aggiornato nella sua stesura finale in seguito alle indicazioni fornite dal PQA.

Fonti documentali utilizzate

Documenti chiave

- Scheda del CdS (Dati ANS aggiornati al 02-04-2022)
- Datawarehouse di Ateneo (DWH)
- Report 2021 di Almalaurea (anno di indagine 2020)
- SUA 2019, 2020, 2021, 2022
- Rapporti di monitoraggio annuale 2020 e 2021
- Relazioni della Commissione Paritetica Docenti-Studenti 2019, 2020, 2021 e 2022

Documenti a supporto

- Anagrafe Nazionale Studenti (ANS)
- Ordinamento didattico del CdS
- Report 2021 di Almalaurea (anno di indagine 2020)

Premessa

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee (SGM) Classe L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia - è stato attivato nell'anno accademico 2018/2019 (data di approvazione del Consiglio di Dipartimento del 20/12/2017). I primi laureati ci sono stati a luglio 2021 e nel 2022 si è completato il ciclo didattico della seconda coorte di immatricolati nell'anno 2019/20. Questo è quindi il primo Riesame Ciclico del Corso a quattro anni dalla sua istituzione.

Il CdS è stato presieduto, per i primi tre anni (2018-2020), dal Prof Matteo Lorito, Direttore del Dipartimento di Agraria. Dopo l'elezione di Prof. Lorito a Rettore dell'Università di Napoli Federico II, nel dicembre 2020, è stato eletto come Coordinatore del CdS il Prof. Raffaele Sacchi che svolge tale ruolo da gennaio 2021.

La struttura didattica del corso si è completata solo nel 2021 ed è attualmente formata da 19 docenti titolari di insegnamenti o moduli, 6 docenti a contratto per i corsi a scelta e 1 rappresentante degli studenti.

Il principale punto di forza del CdS, individuato nel momento della sua istituzione, era **soddisfare l'esigenza del mondo eno-gastronomico di professionalità specifiche nella qualificazione, gestione e comunicazione dell'offerta della ristorazione**. Tale punto di forza permane, pur essendosi evoluti negli ultimi 4 anni gli scenari generali ed il/i profilo/i professionale/i richiesto/i dal mondo della ristorazione. La definizione di dettaglio e il miglioramento del percorso didattico (contenuti e programmi, esami a scelta, organizzazione del corso, aule e laboratori, orari delle lezioni e distribuzione del carico didattico, coordinamento didattico) è stata condotta nel periodo luglio 2021-luglio 2022 ed ha visto numerose azioni intraprese e/o in corso per arricchire e focalizzare le competenze del laureato in Scienze Gastronomiche Mediterranee. In particolare, grazie anche al *feedback* fornito nell'ultimo anno dai primi laureati, è stato possibile evidenziare nuovi elementi di qualificazione del profilo professionale dei laureati, utili a soddisfare bisogni specifici del mercato del lavoro e a stimolare processi di innovazione e sviluppo nell'intera filiera della ristorazione.

Con riferimento ai mutamenti avvenuti nel corso degli ultimi 4 anni (effetto della pandemia su nuove esigenze del consumatore e dell'offerta gastronomica, nuovi orizzonti dettati dalle condizioni economiche, sviluppo di cultura diffusa sulla sostenibilità alimentare) ed alle principali criticità rilevate a partire dal 2021, sono state messe in atto le seguenti azioni per consolidare il CdS e risolvere le principali criticità:

- ✓ Rinnovare e ampliare lo spettro delle consultazioni con i portatori di interesse (*stakeholder*).
- ✓ Incentivare l'integrazione interdisciplinare fra le attività formative e dei percorsi flessibili.
- ✓ Incrementare le attività di tutorato *in itinere* e in uscita e monitorare il livello di occupazione/prosecuzione studi dei laureati e promuovere il *placement* anche attraverso contatti con Aziende ed Enti.
- ✓ Incrementare l'internazionalizzazione e l'attrattività extraregionale.
- ✓ Migliorare le infrastrutture dedicate alla didattica.
- ✓ Effettuare un'analisi critica delle schede di valutazione degli studenti sui singoli insegnamenti e discutere con i docenti delle criticità segnalate e dei correttivi da apportare.

Negli schemi seguenti viene riportata una descrizione sintetica degli obiettivi di ciascuna azione correttiva, delle attività già messe in atto e di quelle attualmente in corso.

Azione correttiva/migliorativa n. 1	Rinnovare e ampliare lo spettro delle consultazioni (<i>stakeholder</i>). Al fine di verificare la attualità e validità degli obiettivi formativi ed delle competenze del laureato in SGM sono state effettuate consultazioni. E' stato istituito un gruppo di lavoro
Fonte	Scheda di Monitoraggio Annuale 2022
Attività svolte	Sono stati consultati dal Coordinatore, nel corso degli anni 2021 e 2022, gli <i>stakeholder</i> che avevamo partecipato alla progettazione del corso nel 2017-18 e diversi nuovi <i>stakeholder</i> . Le indicazioni fornite dalle singole Aziende o Soggetti portatori di interesse sono state raccolte e verranno

	discusse nella prossima consultazione collegiale con tutti gli <i>stakeholder</i> .
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	Un incontro collegiale con gli <i>stakeholder</i> è programmato nel periodo marzo-giugno 2023.
	L'azione non è stata ancora conclusa a causa delle difficoltà di riunire tutti gli <i>stakeholder</i> .

Azione correttiva/migliorativa n. 2	Incentivare l'integrazione interdisciplinare fra le attività formative
	L'azione correttiva/migliorativa intrapresa consiste nel realizzare momenti seminariali, testimonianze imprenditoriali, visite guidate, e esperienze di didattica condivisa tra più corsi con l'obiettivo di analisi e discussione con gli studenti dal punto di vista dei diversi insegnamenti
Fonte	Scheda di Monitoraggio Annuale 2022
Attività svolte	Le attività svolte sono state realizzate durante i tre anni di corso e hanno riguardato sia visite ad aziende agricole ed agriturismi con focus sulla trasformazione dei prodotti nelle aziende multifunzionali, che visite in aziende della ristorazione, seminari tenuti da imprenditori protagonisti di format particolarmente innovativi, con il tema trasversale della competitività, sostenibilità e qualità dell'offerta.
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	Nel corso del semestre settembre-dicembre 2022 sono state realizzate numerose ulteriori esperienze interdisciplinari, con un buon risultato in termini sia di valutazione dei docenti che di discussioni di feedback con gli studenti che hanno partecipato alle diverse iniziative pratiche.
	In considerazione del positivo riscontro ottenuto, l'azione verrà riproposta e resa sistematica anche nel corso del semestre marzo-giugno 2023 coinvolgendo eventualmente anche altri gruppi di insegnamenti.

Azione correttiva/migliorativa n. 3	Incrementare le attività di tutorato <i>in itinere</i> e in uscita e monitorare il livello di occupazione/proseguimento studi dei laureati e promuovere il <i>placement</i> anche attraverso contatti con Aziende ed Enti.
	Le azioni correttive/migliorative con riferimento all'obiettivo dell'azione hanno riguardato gli studenti frequentati i corsi in presenza attraverso incontri e informative fornite dal Coordinatore e dal gruppo di lavoro per l'orientamento.
Fonte	Relazioni Commissione paritetica Dipartimento di Agraria 2021 e 2022
Attività svolte	Per quanto riguarda l'orientamento in uscita, è stato svolto una azione sistematica di i) segnalazione al gruppo dei neo-laureati di Aziende interessate ad acquisire un laureato in SGM, ii) contatti con Enti, iii) verifica delle esigenze formative per l'iscrizione a corsi di laurea magistrali e modifica degli esami a scelta da prevedere anche per i laureati futuri, iv) incontri con Aziende che hanno assunto laureati in SGM e verifica delle attività sviluppate dai laureati assunti.
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	Il livello di raggiungimento dell'obiettivo è stato valutato sia sulla base del miglioramento della valutazione di alcuni indici di del corso da parte degli studenti (vedi relazioni Commissione Paritetica) che sul numero dei laureati che hanno trovato una posizione lavorativa, migliorato la loro precedente occupazione, avviato imprese, iscritti e frequentanti corsi di laurea magistrali in Italia e/o all'estero.
	L'azione può considerarsi conclusa rispetto ai laureati 2021/22 per i quali seguono periodi contatti di aggiornamento, mentre viene rinnovata sistematicamente per recenti/futuri laureati. A tale scopo, nell'ambito della CCD di SGM è stato costituito un gruppo di lavoro specificamente dedicato all'orientamento in uscita.

Azione correttiva/migliorativa n. 4	Incrementare l'internazionalizzazione e l'attrattività extra-regionale Con riferimento ai dati registrati nei precedenti anni accademici (dovuti anche all'effetto negativo dell'evento pandemico) sono state messe in atto azioni volte all'incremento degli scambi internazionali e a incrementare il numero di studenti extra-regionali partecipanti alle prove di accesso al corso di laurea.
Fonte	Scheda di Monitoraggio Annuale 2021
Attività svolte	In collaborazione con la responsabile Erasmus del Dipartimento di Agraria (Prof.ssa Lanzotti) sono stati svolti incontri con gli studenti interni e incrementati gli scambi di studenti Erasmus sia in uscita che in entrata, in particolare con l'Università di Valencia (Spagna). Per quanto riguarda l'attrattività in ingresso degli studenti extra-regionali sono state attivate azioni di miglioramento della fruibilità delle informazioni presenti sul sito web relative ai contenuti del corso, inseriti dettagli sui test di accesso e pubblicati i test svolti negli anni precedenti. In relazione al miglioramento delle strutture didattiche del corso di laurea realizzate nel 2022 ed attualmente in corso di ulteriore sviluppo si auspica un riflesso positivo anche sulla attrattività extra-regionale. A questa potrà ulteriormente contribuire negli anni futuri la disponibilità di alloggi per studenti fuori-sede (avviati i lavori di recupero e ristrutturazione della ex 'casa dello studente -collegio Medici' nel parco Gussone di Portici).
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	Entrambe le azioni migliorative sono <i>in itinere</i> e saranno riproposte e rafforzate anche nei prossimi anni. L'azione, infatti, non può considerarsi conclusa ma da rinnovare anno per anno.

Azione correttiva/migliorativa n. 5	Migliorare le infrastrutture dedicate alla didattica In considerazione dell'andata a regime del corso di recente attivazione, l'esigenza di aule e laboratori si era rilevata l'esigenza di ampliamento/ammodernamento di alcune aule e laboratori
Fonte	Scheda di Monitoraggio Annuale 2021
Attività svolte	Con riferimento a tale esigenza, nel 2022 è stato completato l'allestimento due aule multimediali adiacenti al complesso Bettini (dove sono ubicate l'aula multifunzionale ed il Laboratorio di Scienze Gastronomiche). Ciò ha consentito un netto miglioramento della qualità delle lezioni, come rilevato anche nel giudizio degli studenti.
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	L'azione è stata completata ed ha consentito di superare le criticità rilevate negli anni precedenti. Ulteriori miglioramenti sono previsti a seguito di interventi di allestimento e completamento delle attrezzature del Laboratorio, attualmente in corso L'azione può considerarsi conclusa per quanto riguarda le esigenze delle lezioni frontali e in via di completamento per quanto riguarda la fruizione del Laboratorio di Scienze Gastronomiche.

Azione correttiva/migliorativa n. 6	Analisi delle schede di valutazione degli studenti dei singoli corsi In base alle criticità rilevate sulla valutazione di specifici insegnamenti appare necessario, di concerto con i singoli docenti, individuare azioni di miglioramento dei contenuti/modalità della didattica
Fonte	Relazione CPDS 2022
Attività svolte	L'attività svolta si è concretizzata in incontri tra il Coordinatore ed i singoli docenti per effettuare una ricerca congiunta delle cause delle

	valutazioni negative fornite dagli studenti ed individuare modifiche dei programmi, miglioramento del materiale didattico, carico ed organizzazione della didattica, modalità d'esame
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	Alcune modifiche introdotte negli ultimi due anni accademici hanno già avuto un effetto positivo, per un insegnamento, in particolare, altre azioni saranno sviluppate nel periodo febbraio-giugno 2023.
	L'azione non può considerarsi conclusa, e sarà nell'a.a. 2023/24 per il completo raggiungimento dell'obiettivo

In sintesi, il percorso articolatosi ed attualmente *in itinere* ha visto numerose azioni migliorative sia sulla struttura che sull'organizzazione del corso. La valutazione generale effettuata consente sostanzialmente di: i) confermare l'indirizzo dato nel 2018 al momento dell'istituzione del corso di laurea, ii) rilevare le positive evidenze emerse anche dalle posizioni lavorative dei neo-laureati, iii) dare continuità alle azioni intraprese per il miglioramento della didattica e la definitiva risoluzione di alcune criticità. Una valutazione più significativa di tutto il percorso potrà essere effettuata al termine dell'anno accademico 2022/23.

Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate

Il Corso di Studio in Scienze Gastronomiche Mediterranee (SGM) Classe L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia è stato attivato nell'anno accademico 2018/19 (approvato con decreto 928 del 28 novembre 2017) con l'obiettivo di formare una figura professionale che sia un esperto di gastronomia con particolare riferimento alla cultura e alla tradizione gastronomica dei paesi che appartengono all'area del Mediterraneo ed in particolare all'Italia. Tale professionista deve possedere un bagaglio di conoscenze utili a valutare se e quali produzioni primarie, artigianali, industriali e della ristorazione sono state realizzate secondo il loro grado di affinità rispetto alle tradizioni gastronomiche dei Paesi dell'area del Mediterraneo, anche con riferimento alle innovazioni di prodotto e di processo e, non ultimo, il loro impatto sull'alimentazione e la salute umana. Le premesse che hanno portato alla dichiarazione del carattere del Corso, nei suoi aspetti culturali e professionalizzanti in fase di progettazione, sono da ritenersi tuttora valide. Gli obiettivi formativi sono descritti in modo completo nel riquadro A2.a della SUA CdS. In particolare, le motivazioni riportate nella Scheda per la progettazione ed attivazione del corso sono ben delineate, anche in relazione all'attualità della sfida riguardante la produzione e il consumo sostenibile del cibo. È ben sottolineata l'importanza della presenza di un corso specifico con il compito di formare un esperto di enogastronomia, con particolare riferimento alla cultura e tradizione mediterranea italiana, proprio nella regione Campania che vanta un importante patrimonio culturale enogastronomico e una importante crescita del turismo enogastronomico. La scheda di Progettazione riporta un'analisi dell'offerta formativa in Italia, dove i CdS in Scienze gastronomiche presenti sono solo due al sud, (Foggia e Messina), tre al centro (Perugia, Roma e Roma3) e tre al centro nord (Padova, Parma e Bra). Sono presentati (dati Alma Laurea) gli esiti occupazionali conseguiti dai CdS di Bra e Parma, le uniche due sedi per le quali i dati sono stati raccolti con una copertura adeguata e ad un anno dalla laurea. È molto utile il riferimento rispetto alla sede storica di Bra, data la sua importanza nazionale e internazionale (si pensi al ruolo di Slow Food e al ruolo della figura di Carlin Petrini nello sviluppo di questo ambito culturale). I dati occupazionali presentati sembrano indicare un'elevata percentuale impiegata nel commercio, con basse percentuali impiegate nell'agricoltura e nell'industria, a maggior ragione ponendo l'accento sull'impianto differenziale delle professionalità generate dal corso di laurea SGM, i cui sbocchi occupazionali sono al servizio dell'enogastronomia, con capacità specifiche in ambito alimentare, economico e culturale. Da una ricognizione effettuata sull'offerta formativa in Italia risultano otto corsi di laurea triennali (tabella seguente).

Corsi di laurea in scienze gastronomiche presenti in Italia (Fonte MIUR)

Sede	Denominazione	Posti	Studenti 2015/2016 iscritti (Miur)
Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE	Scienze Gastronomiche, BRA	100	246
Università degli Studi di FOGGIA	Scienze Gastronomiche	100	68
Università degli Studi di MESSINA	Scienze gastronomiche	NO	203
Università degli Studi di PADOVA	Scienze e Cultura della gastronomia e della ristorazione	75	21
Università degli Studi di PARMA	Scienze gastronomiche	NO	327
Università degli Studi di PERUGIA	Economia e Cultura dell'alimentazione	NO	218
Università degli Studi ROMA TRE	Scienze e Culture Enogastronomiche	50	52
Università Telematica San Raffaele ROMA	Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia	NO	336

Degli otto corsi di laurea attivi, quattro sono a numero programmato. Il totale degli iscritti, di fonte Miur e relativamente all'a.a. 2015/2016, è di 1.471. La consistenza di corsi di laurea in scienze gastronomiche a livello nazionale non sembra essere adeguata alla domanda di formazione. Tale aspetto è ancora più

sentito nel meridione d'Italia dove sono solo due i corsi di laurea attivi pur essendo particolarmente spiccata e prevalente la presenza del settore enogastronomico. Più in particolare, l'assenza di un corso di studio specifico in enogastronomia in Campania, con specifico riferimento alla dieta Mediterranea, pone le basi di una stringente esigenza di istituzione di tale corso di laurea. Ciò è di notevole importanza per la regione Campania, considerata particolarmente ricca in termini di patrimonio enogastronomico. Inoltre, la rapida evoluzione del settore enogastronomico sta creando l'esigenza di nuove competenze professionali sia per un orientamento produttivo delle imprese sia per una piena valorizzazione del potenziale enogastronomico nazionale ed internazionale. I dati Almalaurea supportano tale affermazione. laureati in scienze gastronomiche, per le uniche due sedi per cui i dati sono stati raccolti con una copertura adeguata e relativamente a un anno dalla laurea, che sono a vario titolo occupati rappresentano circa il 67% per BRA e poco oltre il 73% per il corso di Parma. Particolarmente interessante è il ramo di attività economica dove trovano occupazione i laureati. Poco meno della metà di essi (47,8 e 37,5%) sono occupati nel commercio. Le percentuali molto basse di occupati nei settori quali l'agricoltura e l'industria rendono evidente la differenziazione tra le professionalità generate da questo corso e quelle proprie di altre lauree della stessa classe. Inoltre, nel meridione i due corsi attivi privilegiano gli aspetti enologici e/o non sono così focalizzati sulle culture gastronomiche dell'area mediterranea, come anche riportato nella Relazione della Commissione Paritetica.

Il profilo professionale del Laureato in Scienze Gastronomiche Mediterranee è caratterizzato da attività da svolgere nella gestione delle catene distributive, nella gestione della ristorazione privata e della pubblica amministrazione, nella critica enogastronomica, nella gestione della ristorazione collettiva legata al turismo (alberghi, villaggi, navi da crociera, catering, agriturismo), nella promozione e comunicazione dei prodotti gastronomici associati a tipicità territoriali.

Tali elementi, individuate in fase di progettazione del Corso di Laurea, risultano ancora validi. Ad essi si aggiungono nuove esigenze legate alla sostenibilità nella ristorazione e a nuove forme organizzative e distributive attualmente in fase di sviluppo.

Le esigenze formative appaiono pienamente soddisfatte negli ultimi 2 anni anche con l'inserimento di diversi esami a scelta che forniscono approfondimenti specifici sulla comunicazione eno-gastronomica, la gestione, la storia eno-gastronomica.

L'istituzione del corso di laurea è avvenuta previa consultazione con le organizzazioni locali rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni quali "Eccellenze Campane", imprenditori, ristoratori, chef, ordini professionali, istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorazione, rappresentanti della Regione Campania, enti locali (Comune), Consorzi di tutela, giornalisti, associazioni di categoria, aziende di produzione e commercializzazione del settore enogastronomico. In sintesi, la consultazione ha evidenziato tre aspetti principali: 1. La necessità dell'istituzione di un corso di laurea nel settore enogastronomico con un approccio multidisciplinare e con una particolare attenzione all'area del Mediterraneo; 2. Il percorso formativo presentato in occasione della consultazione risulta essere in linea con le esigenze di professionalità richieste nel settore enogastronomico; 3. La necessità di istituire un calendario delle consultazioni al fine di verificare nel tempo, ed eventualmente adeguare, i contenuti del percorso formativo e la loro coerenza con le esigenze del mercato di riferimento. Le consultazioni sono state ripetute con i singoli attori della filiera e si terranno nuovamente in modo collegiale alla conclusione del prossimo ciclo formativo.

Non è ancora possibile effettuare un'analisi degli indicatori relativi alla percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo (iC06, iC06BIS, iC06TER) in quanto i dati non sono ancora disponibili. Anche l'indicatore del Gruppo E, relativo al gradimento del corso, che esprime la percentuale di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (iC18), non è ancora disponibile.

Il Dipartimento di Agraria usufruisce delle attività dell'Ufficio *Placement* della "Federico II", attraverso il Consorzio Interuniversitario ALMALAUREA che mira a favorire l'incontro fra i laureati dell'Ateneo, ai quali offre un supporto alla circolazione del CV e alle scelte professionali, e le imprese che usufruiscono così di un canale di contatto diretto per le attività di recruitment e offerta di formazione.

Coerenza tra profili e obiettivi formativi

Gli obiettivi specifici del Corso e l'analisi dei profili di competenza sono ben delineati ed i risultati di apprendimento sono garantiti dall'attuazione di insegnamenti multidisciplinari che prevedono una interazione intensa con professionisti del settore. Un punto di forza del Corso è che questo è svolto con il partner del Dipartimento "Eccellenze Campane" (contenitore di piccole imprese operanti nei diversi comparti del settore enogastronomico). La consultazione con professionisti del settore (imprenditori, ristoratori, chef, ordini professionali, istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorazione, rappresentanti della Regione Campania, enti locali, consorzi di tutela, giornalisti e associazioni di categoria) e la presenza di Eccellenze Campane hanno rappresentato e rappresentano utili fonti per determinare funzioni professionali e relative competenze, coerenti con i requisiti del mondo del lavoro e della ricerca scientifica. Le consultazioni con tutte le parti interessate hanno portato ad un risultato ampiamente condiviso su funzioni, competenze e risultati di apprendimento. Le aree tematiche e le attività formative previste (laboratori sperimentali) sono definiti con chiarezza. I risultati di apprendimento appaiono coerenti con le attività formative programmate.

Il corso è stato progettato per consentire al laureato di acquisire le competenze che spaziano dalle tecnologie gastronomiche (processi di trasformazione, valutazione nutrizionale e ispezione degli alimenti), alle dinamiche economico-aziendali delle imprese ristorative (posizionamento e organizzazione, misurazione e valutazione delle performance di mercato), alla dimensione storico-culturale degli alimenti (cultura alimentare e simbologia dei cibi). Sarà in grado, inoltre, di organizzare eventi e iniziative legati all'enogastronomia e a svolgere attività di comunicazione e critica nel settore.

Definizione dei profili in uscita

Per la definizione delle esigenze formative all'atto della progettazione del Corso di laurea si era proceduto attraverso l'utilizzo di studi di settore, di valutazioni analitiche del corpo docente e di indagini basate sull'offerta formativa del panorama nazionale e internazionale. La definizione del profilo di formazione del Corso di laurea, poiché non erano presentati specifici studi di settore a livello nazionale, data la novità del corso proposto, era stata sviluppata, in base alla griglia ministeriale della nuova classe L-GASTR.

A partire dal luglio 2021 è stato effettuato un monitoraggio del proseguimento degli studi di ciascun laureato e/o del suo inserimento lavorativo. Tale attività viene svolta a cura del gruppo di lavoro del CdS 'Orientamento in uscita, monitoraggio e *placement* dei laureati'. Un primo report verrà prodotto a luglio 2023.

L'esperienza lavorativa attuale dei primi laureati e gli scambi di opinione con gli *stakeholder* (Ad es.: Eccellenze Campania, Torre del Saracino, Don Alfonso 1890, Taverna Estia, Pepe in Grani, Le Colonne Marziale, Dolce e Salato) avuti nel 2021-22, hanno indicato come punti di forza di un laureato in SGM la sua capacità di fare una valutazione (check-up) completa dell'azienda della ristorazione (analisi del menù, verifica dell'aderenza alla dieta mediterranea, lay-out e macchine, processo e flow-shet, qualificazione e formazione del personale, *food cost* e posizionamento, immagine grafica, *namings*, logo, gestione materie prime e processi, piani HACCP, etc.) per orientarla verso una migliore definizione della propria identità gastronomica, competitività, organizzazione, controllo della qualità, verifica della soddisfazione dei clienti, comunicazione e marketing.

Offerta formativa e percorsi

Dall'analisi del primo ciclo del corso di SGM possiamo dire che gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze, abilità e competenze anche trasversali, sono ancora validi. Potrebbero essere ulteriormente migliorati ampliando l'offerta formativa e il profilo culturale e professionale in uscita dando una maggiore attenzione i) alle conoscenze nutrizionali anche alla luce delle linee guida dell'IFMeD (*International Foundation of Mediterranean Diet*), ii) agli aspetti organizzativi e gestionali, iii) alla comunicazione ed al posizionamento dell'offerta.

Queste nuove dimensioni consentiranno di sviluppare ancor più adeguatamente la qualificazione professionale del laureato in SGM allargando ulteriormente le competenze. La rivisitazione dell'offerta formativa si muove proprio in questo senso e si è proposta di affrontare le seguenti criticità specifiche:

- preparazione di un'offerta formativa più adeguata alle esigenze emerse di avvicinamento del laureato alla qualità nutrizionale di menù e proposte gastronomiche tradizionali e innovative
- adeguamento dell'offerta al fine di facilitare al laureato un percorso magistrale specifico nel campo della nutrizione, anche tenendo in considerazione i requisiti di accesso previsti dai corsi di laurea presenti nell'ateneo federiciano e a livello nazionale;
- aggiornamento dei contenuti degli insegnamenti e inserimento di esami a scelta in grado di consentire al singolo studente di disegnare il proprio profilo professionale.

1-C OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Includere gli interventi ritenuti necessari o opportuni in base alle mutate condizioni e agli elementi critici individuati, alle sfide e le azioni volte ad apportare miglioramenti. Gli obiettivi dovranno avere un respiro pluriennale e devono riferirsi ad aspetti sostanziali della formazione e dell'esperienza degli studenti. Specificare attraverso quali azioni si ritiene di poter raggiungere gli obiettivi.

Obiettivo n. 1	Migliorare l'efficacia complessiva della didattica e l'impatto dei contenuti formativi sul profilo professionale del laureato
Problema da risolvere/ Area da migliorare	Riscontro sul mercato del lavoro relativo alla occupabilità del nuovo laureato e dei contenuti professionali richiesti per la sua attività
Azioni da intraprendere	Verrà sviluppato un questionario di feedback da sottoporre a tutti i laureati degli anni 2020/21, 2021/22 e 2022/23 ed individuate le aree professionali da rafforzare in modo da implementare azioni sistematiche di miglioramento dei contenuti della didattica focalizzandoli sulle competenze più richieste dal mercato del lavoro
Indicatore di riferimento	L'indicatore di riferimento ANS IC06 sarà anche utilizzato per il monitoraggio del grado di raggiungimento dell'obiettivo negli anni
Responsabilità	Coordinatore e commissione di orientamento in uscita e placement
Risorse necessarie	Docenti
Tempi di esecuzione e scadenze	4 anni

2. L'ESPERIENZA DELLO STUDENTE

2-A SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI INTERCORSI DALL'ULTIMO RIESAME

Il presente è il primo Riesame Ciclico dall'istituzione del CdS di Scienze Gastronomiche Mediterranee, la cui progettazione ed istituzione è avvenuta nel 2017 ed il suo avvio nell'anno accademico 2018/2019.

I principali punti di forza del Cds all'atto della sua istituzione erano stati individuati nella crescita del settore eno-gastronomico e del turismo e nell'esigenza espressa dalle aziende di professionalità moderne ed avanzate anche sugli aspetti di gestione, comunicazione e marketing. Oggi, a tali elementi, in considerazioni dei mutamenti avvenuti dalla progettazione del corso (2017), si profilano opportunità di consolidamento di tali punti di forza intercettando e rispondendo alle dinamiche ed evoluzioni dei format gastronomici con la crescente esigenza di: i) certificazione dei processi gastronomici, ii) qualificazioni dei menù e definizione accurata delle loro proprietà loro nutrizionali, iii) valutazione dell'aderenza alla Dieta Mediterranea, iv) applicazione di tecnologie innovative nel trattamento e distribuzione dei prodotti cotti/trasformati, etc. Inoltre, le nuove esigenze indotte dalla situazione sociale determinata dalla pandemia, lo sviluppo di nuovi *concept* ed esigenze di ristorazione e delivery, la riqualificazione dell'offerta gastronomica post-pandemica, la riscoperta dell'enoturismo locale con l'aumento della competitività eno-turistica di Napoli e della Campania offrono ulteriori prospettive al laureato in Scienze Gastronomiche, declinando concrete opportunità professionali ampliando il campo di attività ipotizzate nel 2017 durante la progettazione del CdS.

Negli anni 2018/19, 2019/2020, 2020/21 e 2021/22, oltre a mutamenti dello scenario generale e delle opportunità di sviluppo professionale indicate in precedenza, dall'analisi effettuata nelle Schede di Monitoraggio Annuale del 2021 e 2022 sono emersi anche alcuni punti critici specifici del CdS. Per queste criticità sono state attivate le azioni migliorative precedentemente indicate. Di seguito si riportano sinteticamente informazioni sul loro monitoraggio e stato di avanzamento.

Azione correttiva/migliorativa n. 1	Rinnovare e ampliare lo spettro delle consultazioni (stakeholder). Al fine di verificare la attualità e validità degli obiettivi formativi ed delle competenze del laureato in SGM sono state effettuate consultazioni. E' stato istituito un gruppo di lavoro
Fonte	Scheda di Monitoraggio Annuale 2022
Attività svolte	Sono stati consultati dal Coordinatore, nel corso degli anni 2021 e 2022, gli <i>stakeholder</i> che avevamo partecipato alla progettazione del corso nel 2017-18 e diversi nuovi <i>stakeholder</i> . Le indicazioni fornite dalle singole Aziende o Soggetti portatori di interesse sono state raccolte e verranno discusse nella prossima consultazione collegiale con tutti gli <i>stakeholder</i> .
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	Un incontro collegiale con gli stakeholder è programmato nel periodo marzo-giugno 2023. L'azione non è stata ancora conclusa a causa delle difficoltà di riunire tutti gli stakeholder.

Azione correttiva/migliorativa n. 2	Incentivare l'integrazione interdisciplinare fra le attività formative L'azione correttiva/migliorativa intrapresa consiste nel realizzare momenti seminariali, testimonianze imprenditoriali, visite guidate, e esperienze di didattica condivisa tra più corsi con l'obiettivo di analisi e discussione con gli studenti dal punto di vista dei diversi insegnamenti
--	---

Fonte	Scheda di Monitoraggio Annuale 2022
Attività svolte	Le attività svolte sono state realizzate durante i tre anni di corso e hanno riguardato sia visite ad azienda agricole ed agriturismi con focus sulla trasformazione dei prodotti nelle aziende multifunzionali, che visite in aziende della ristorazione, seminari tenuti da imprenditori protagonisti di format particolarmente innovativi, con il tema trasversale della competitività, sostenibilità e qualità dell'offerta.
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	<p>Nel corso del semestre settembre-dicembre 2022 sono state realizzate numerose ulteriori esperienze interdisciplinari, con un buon risultato in termini sia di valutazione dei docenti che di discussioni di feedback con gli studenti che hanno partecipato alle diverse iniziative pratiche.</p> <p>In considerazione del positivo riscontro ottenuto, l'azione verrà riproposta e resa sistematica anche nel corso del semestre marzo-giugno 2023 coinvolgendo eventualmente anche altri gruppi di insegnamenti.</p>

Azione correttiva/migliorativa n. 3	<p>Incrementare le attività di tutorato <i>in itinere</i> e in uscita e monitorare il livello di occupazione/prosecuzione studi dei laureati e promuovere il <i>placement</i> anche attraverso contatti con Aziende ed Enti.</p> <p>Le azioni correttive/migliorative con riferimento all'obiettivo dell'azione hanno riguardato gli studenti frequentati i corsi in presenza attraverso incontri e informative fornite dal Coordinatore e dal gruppo di lavoro per l'orientamento.</p>
Fonte	Relazioni Commissione paritetica Dipartimento di Agraria 2021 e 2022
Attività svolte	Per quanto riguarda l'orientamento in uscita, è stato svolto una azione sistematica di i) segnalazione al gruppo dei neo-laureati di Aziende interessate ad acquisire un laureato in SGM, ii) contatti con Enti, iii) verifica delle esigenze formative per l'iscrizione a corsi di laurea magistrali e modifica degli esami a scelta da prevedere anche per i laureati futuri, iv) incontri con Aziende che hanno assunto laureati in SGM e verifica delle attività sviluppate dai laureati assunti.
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	<p>Il livello di raggiungimento dell'obiettivo è stato valutato sia sulla base del miglioramento della valutazione di alcuni indici di del corso da parte degli studenti (vedi relazioni Commissione Paritetica) che sul numero dei laureati che hanno trovato una posizione lavorativa, migliorato la loro precedente occupazione, avviato imprese, iscritti e frequentanti corsi di laurea magistrali in Italia e/o all'estero.</p> <p>L'azione può considerarsi conclusa rispetto ai laureati 2021/22 per i quali seguono periodi contatti di aggiornamento, mentre viene rinnovata sistematicamente per recenti/futuri laureati. A tale scopo, nell'ambito della CCD di SGM è stato costituito un gruppo di lavoro specificamente dedicato all'orientamento in uscita.</p>

Azione correttiva/migliorativa n. 4	<p>Incrementare l'internazionalizzazione e l'attrattività extra-regionale</p> <p>Con riferimento ai dati registrati nei precedenti anni accademici (dovuti anche all'effetto negativo dell'evento pandemico) sono state messe in atto azioni volte all'incremento degli scambi internazionali e a incrementare il numero di studenti extra-regionali partecipanti alle prove di accesso al corso di laurea.</p>
Fonte	Scheda di Monitoraggio Annuale 2021
Attività svolte	In collaborazione con la responsabile Erasmus del Dipartimento di Agraria (Prof.ssa Lanzotti) sono stati svolti incontri con gli studenti interni e incrementati gli scambi di studenti Erasmus sia in uscita che in entrata, in particolare con l'Università di Valencia (Spagna). Per quanto riguarda l'attrattività in ingresso degli studenti extra-regionali sono

	state attivate azioni di miglioramento della fruibilità delle informazioni presenti sul sito web relative ai contenuti del corso, inseriti dettagli sui test di accesso e pubblicati i test svolti negli anni precedenti. In relazione al miglioramento delle strutture didattiche del corso di laurea realizzate nel 2022 ed attualmente in corso di ulteriore sviluppo si auspica un riflesso positivo anche sulla attrattività extra-regionale. A questa potrà ulteriormente contribuire negli anni futuri la disponibilità di alloggi per studenti fuori-sede (avviati i lavori di recupero e ristrutturazione della ex 'casa dello studente -collegio Medici' nel parco Gussone di Portici).
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	Entrambe le azioni migliorative sono in itinere e saranno riproposte e rafforzate anche nei prossimi anni.
	L'azione, infatti, non può considerarsi conclusa ma da rinnovare anno per anno.

Azione correttiva/migliorativa n. 5	Migliorare le infrastrutture dedicate alla didattica
	In considerazione dell'andata a regime del corso di recente attivazione, l'esigenza di aule e laboratori si era rilevata l'esigenza di ampliamento/ammodernamento di alcune aule e laboratori
Fonte	Scheda di Monitoraggio Annuale 2021
Attività svolte	Con riferimento a tale esigenza, nel 2022 è stato completato l'allestimento due aule multimediali adiacenti al complesso Bettini (dove sono ubicate l'aula multifunzionale ed il Laboratorio di Scienze Gastronomiche). Ciò ha consentito un netto miglioramento della qualità delle lezioni, come rilevato anche nel giudizio degli studenti.
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	L'azione è stata completata ed ha consentito di superare le criticità rilevate negli anni precedenti. Ulteriori miglioramenti sono previsti a seguito di interventi di allestimento e completamento delle attrezzature del Laboratorio
	L'azione può considerarsi conclusa per quanto riguarda le esigenze delle lezioni frontali e in via di completamento per quanto riguarda la fruizione del Laboratorio di Scienze Gastronomiche.

Azione correttiva/migliorativa n. 6	Analisi delle schede di valutazione degli studenti dei singoli corsi
	In base alle criticità rilevate sulla valutazione di specifici insegnamenti appare necessario, di concerto con i singoli docenti, individuare azioni di miglioramento dei contenuti/modalità della didattica
Fonte	Relazione CPDS 2022
Attività svolte	L'attività svolta si è concretizzata in incontri tra il Coordinatore ed i singoli docenti per effettuare una ricerca congiunta delle cause delle valutazioni negative fornite dagli studenti ed individuare modifiche dei programmi, miglioramento del materiale didattico, carico ed organizzazione della didattica, modalità d'esame
Stato di avanzamento dell'azione correttiva/migliorativa	Alcune modifiche introdotte negli ultimi due anni accademici hanno già avuto un effetto positivo, per un insegnamento, in particolare, altre azioni saranno sviluppate nel periodo febbraio-giugno 2023.
	L'azione non può considerarsi conclusa, e sarà nell'a.a. 2023/24 per il completo raggiungimento dell'obiettivo

Considerazioni conclusive

Al termine dell'anno accademico 2022/23 potranno essere effettuati un esame ed un bilancio più completi della situazione generale del CdS dopo 5 anni, una verifica più approfondita ed un rafforzamento dei suoi punti di forza e dell'efficacia delle azioni già avviate per correggere alcune criticità individuate.

La recente istituzione del CdS che ha visto i primi laureati triennali solo a luglio 2021 non ha consentito, ad esempio, ad oggi una significativa analisi delle prospettive e situazione occupazionale, anche per l'assoluta novità della figura professionale rispetto al mercato del lavoro. In tal senso sono già in corso, insieme agli altri 9 CdS attivati in altri Atenei Italiani, incontri e valutazioni sulla necessità di armonizzare le competenze dei laureati e l'istituzione di una associazione nazionale dei laureati. E' anche in corso, da parte dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari, una collaborazione per definire a livello ministeriale il disegno di legge che prevede l'istituzione di un Albo junior dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari dedicato alla figura del Laureato in Scienze Gastronomiche.

2-B ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

Orientamento e tutorato

Le attività di orientamento del CdS (SUA, Quadro B5) sono svolte in modo coordinato con gli altri CdS del Dipartimento di Agraria e prevedono la partecipazione a tutte le iniziative di Ateneo dedicate all'orientamento in ingresso, in itinere e in uscita. Sono organizzate visite da parte delle scuole richiedenti finalizzate alla descrizione dell'offerta formativa dei vari CdS, visite guidate delle strutture dipartimentali, attività seminariali e di laboratorio a richiesta (<http://www.agraria.unina.it/orientamento/orientamento-in-ingresso>).

La presentazione dell'offerta formativa e la visita guidata delle strutture del dipartimento viene effettuata anche a singoli studenti che ne fanno richiesta. Tali attività di orientamento/tutorato sono predisposte in modo da agevolare gli studenti nella scelta consapevole tra le alternative che si presentano lungo il loro percorso formativo, tenendo presenti le competenze richieste dalle funzioni che saranno svolte dai laureati del CdS. Le attività di orientamento si avvalgono anche della collaborazione del COINOR e del SINAPSI per le attività di orientamento e sostegno allo studio coordinate dall'Ateneo.

Il Corso di Studi, oltre ad avere una pagina web nella quale sono reperibili le informazioni aggiornate relative alle modalità di accesso (test di ingresso erogati nel 2018, 2019 e 2021), ai calendari e ai piani didattici, fornisce attività di orientamento a tutti i potenziali interessati.

Il Dipartimento di Agraria usufruisce inoltre delle attività dell'Ufficio placement della "Federico II", attraverso il Consorzio Interuniversitario ALMALAUREA che mira a favorire l'incontro fra i laureati dell'Ateneo, ai quali offre un supporto alla circolazione del CV e alle scelte professionali, e le imprese che usufruiscono così di un canale di contatto diretto per le attività di *recruitment* e offerta di formazione.

In particolare, per il CdS in SGM, a partire dal 2022/23 sarà organizzata a fine ottobre 2022 la 'Prima Giornata delle Scienze Gastronomiche Mediterranee' rivolta agli studenti (immatricolati, secondo e terzo anno), ai laureati ed agli *stake-holder*. Obiettivo della giornata sarà: i) l'illustrazione (anche con l'ausilio di *brochure*, presentazioni ppt, etc.) del percorso formativo complessivo evidenziando i legami tra le competenze fornite con i diversi insegnamenti, ii) i diversi profili del laureato in SGM acquisibili mediante l'individuazione di esami a scelta *ad hoc*, il tirocinio (non obbligatorio), le attività a scelta e l'elaborato finale, iii) la testimonianza dei laureati negli anni 2021 e 2022, la loro attuale esperienza lavorativa e professionale o il percorso di laurea magistrale intrapreso presso il DiA (Es.. Scienze e Tecnologie Alimentari), l'Ateneo federiciano (Alimentazione e Nutrizione), o altri Atenei (Food & Beverage Communication, Marketing, Scienze Gastronomiche, etc.), iv) le prospettive ed esigenze professionali attuali rappresentate dai portatori di interesse (*stake-holder*) quali Aziende, giornalisti eno-gastronomici e *blogger*, responsabili di Enti di Ricerca e Formazione per il settore della Ristorazione. Durante questa giornata saranno predisposti desk informativi ad opera della 'Commissione Orientamento/Tutorato' del CdS al fine di dare a risposta ai dubbi e quesiti (E' stato predisposto un elenco delle FAQ e sarà pubblicato sul sito web del CdS) e a guidare lo studente nella definizione delle proprie scelte curriculari sulla base delle proprie attitudini e aspettative. A tali iniziative specifiche messe in atto dal CdS nell'ultimo anno sarà affiancata l'azione della Commissione Orientamento e Tutoraggio che stimolerà gli studenti a riferirsi al proprio Tutor o al Coordinatore per eventuali problematiche didattiche o organizzative.

Le attività di orientamento/tutorato (quadro B5) sono progettate e vengono aggiornate in base ai risultati del monitoraggio delle carriere scolastiche e accademiche degli studenti.

A partire dal luglio 2021, periodo in cui vi sono stati i primi laureati del CdS, e a tutt'oggi, Il coordinatore del CdS insieme ad un apposito gruppo di lavoro su 'Orientamento in uscita e Placement' istituito nella CCD del CdL in SGM del 30 marzo 2021 (composto dalle Prof.sse 'Nadia Lombardi e Maria Aponte, oltre che dal coordinatore del CdS) ha realizzato incontri periodici con i neo-laureati (in presenza o per via telematica sul canale Teams) in modo da monitorare la posizione dei neo-laureati e accompagnarne il *placement* o la prosecuzione degli studi presso Corsi di Laurea Magistrale presso l'Ateneo Federiciano o altre Università. Tale commissione, da settembre 2021, ha, inoltre, raccolto e fornito informazioni a tutti i laureati su richieste di lavoro pervenute da Aziende e Enti interessate all'assunzione di un neo-laureato in SGM. In particolare, alcuni laureati partecipano alla Start-up Dea Madre (Pozzuoli, Napoli), all'Osservatorio della Dieta Mediterranea (Napoli) e al progetto Accademia del Gusto del Museo Archeologico Nazionale di Napoli (Mann). In considerazione del numero ridotto di laureati è, inoltre, in corso una ricognizione continua delle posizioni, sviluppo ed aspettative occupazionali dei singoli laureati.

Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze

Le conoscenze generali d'ingresso sono descritte nei requisiti d'accesso al CdS. È richiesta un'adeguata preparazione iniziale comprendente doti di logica, capacità di espressione orale e scritta e livello base di chimica, biologia e della lingua inglese, conoscenze di base sulle tematiche eno-gastronomiche e alimentari. Il livello di preparazione atteso è quello corrispondente ai programmi ministeriali delle scuole superiori. Le conoscenze richieste preliminarmente sono quelle necessarie ad una proficua frequenza e comprensione degli argomenti trattati dagli insegnamenti svolti nell'ambito del percorso di studio.

Le schede degli insegnamenti (*syllabus*) sono redatte ed aggiornate per tutti gli insegnamenti del CdS a luglio 2022 e presentano in modo esplicito tutte le informazioni sui contenuti dell'insegnamento, le modalità di svolgimento e di verifica finale. Le conoscenze iniziali indispensabili per l'efficace apprendimento dei contenuti dei singoli insegnamenti sono verificate dai singoli docenti nelle prime lezioni e le eventuali carenze sono individuate e comunicate agli studenti. Il Dipartimento, per gli studenti del primo anno offre anche corsi integrativi sulle materie di base (matematica, chimica, fisica)

Alla fine della fase di immatricolazione il Dipartimento assegna ad ogni studente un tutore individuale del Corso di Studio di appartenenza che avrà il compito di coadiuvarne il percorso all'interno del corso di laurea prescelto. Le assegnazioni sono pubblicate sulla pagina web dedicata al tutorato e nelle bacheche del Dipartimento. Il Tutorato viene svolto attraverso incontri con docenti e personale specializzato, o altre iniziative, organizzate all'inizio e durante il corso di studi. L'elenco relativo all'assegnazione degli studenti ai tutori, la descrizione del tutorato, i contatti dei referenti del Tutorato e degli uffici di riferimento sono pubblicati sul sito web del Dipartimento all'indirizzo

<http://www.agraria.unina.it/orientamento/orientamento-in-itinere/tutorato>.

Le attività di tutorato interverranno come elemento aggiuntivo nell'offerta formativa proposta dal Dipartimento al fine di assicurare continuità ed efficacia ai processi di apprendimento, prevenire la dispersione e il ritardo negli studi, nonché promuovere una proficua partecipazione attiva alla vita universitaria in tutte le sue forme, normalizzando eventuali aspetti critici.

Il Corso di laurea in SGM prevede un numero programmato di studenti (45 + 5). Il numero di studenti e le modalità della selezione sono resi pubblici ogni anno sul sito di Ateneo e del Dipartimento con il relativo bando di concorso (www.unina.it; www.agraria.unina.it). Tutti gli aspiranti devono sostenere una prova di ammissione per la verifica delle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Laurea.

Organizzazione di percorsi flessibili e metodologie didattiche

Il Manifesto degli Studi attuale prevede la presenza di 18 CFU a scelta finalizzati a incentivare l'autonomia dello studente nelle scelte, anche in funzione degli approfondimenti che lo studente intende svolgere durante il percorso formativo. E' stata inoltre accertata la disponibilità dei docenti per l'utilizzo di strumenti didattici integrativi e di supporto. In particolare, sono già proposti esperimenti di attività seminariale per favorire l'integrazione interdisciplinare fra le attività formative del CdS.

Per motivare anche gli studenti con un'elevata preparazione di base e alta velocità di apprendimento, saranno sperimentate tecniche di "flipped classroom" (insegnamento capovolto) in cui saranno assegnate ad alcuni studenti piccole lezioni integrative su argomenti non svolti dal docente, ma di interesse per la singola disciplina. Gli studenti selezionati presenteranno la lezione all'intera classe rispondendo alle domande del docente e degli altri studenti. Questa metodologia permette di motivare gli studenti, di renderli protagonisti e di mostrare loro alcuni argomenti interessanti anche se non propriamente previsti nel programma del corso. Il CdS si propone di adottare tutte le metodologie necessarie per l'individuazione delle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.

Pur non registrandosi, ad oggi, studenti disabili iscritti al CdS, le aule e i laboratori impiegati per la didattica consentono l'accesso a studenti portatori di disabilità. Sono in fase di ristrutturazione ulteriori aule dotate di tali requisiti.

Internazionalizzazione della didattica

Le iniziative per il potenziamento della mobilità degli studenti a sostegno di periodi di studio all'estero prevedono incontri organizzati con il docente delegato per il Dipartimento dell'internazionalizzazione e seminari integrativi tenuti da docenti esteri che presentano le proprie sedi. E' anche previsto il riconoscimento di una premialità nella valutazione dell'esame finale per gli studenti che abbiano conseguito CFU all'estero. Allo stato attuale non esiste un responsabile Erasmus del CdS che potrebbe contribuire al miglioramento degli indicatori di Internazionalizzazione.

Modalità di verifica dell'apprendimento

All'inizio dei corsi i singoli docenti sono invitati a comunicare programma e modalità di esame. Per quanto riguarda le verifiche intermedie (prove intercorso esonerative) esse sono state assegnate per ogni semestre agli insegnamenti che negli anni precedenti hanno mostrato maggiori difficoltà nel loro superamento.

Il CdS ha adottato un sistema di regole e indicazioni di condotta per lo svolgimento delle verifiche intermedie e finali che sono chiaramente comunicate sulle schede di insegnamento. Per quanto riguarda gli insegnamenti suddivisi in Moduli che si sviluppano in parallelo durante lo stesso semestre, gli esami vengono attualmente sostenuti nello stesso giorno (come da regolamento didattico del Dipartimento di Agraria). Si sta valutando per l'anno accademico 2022/2023 la possibilità di organizzare il calendario delle lezioni prevedendo i moduli in sequenza, eventualmente dando agli studenti la possibilità di sostenere separatamente la prova d'esame al termine di ciascun modulo e registrare l'esame al superamento dell'ultimo modulo. Tale possibilità sarà discussa nella Commissione di Coordinamento Didattico del Dipartimento di Agraria e verificata dalla Commissione Paritetica.

Le modalità di verifica e lo svolgimento delle verifiche intermedie e finali sono comunicati con precisione sulle schede di insegnamento e tutti i docenti sono invitati, all'inizio del corso, a ribadire ed esplicitare la modalità di valutazione dei risultati di apprendimento (conoscenze, abilità e competenze) agli studenti. Dall'esame della Rilevazione Opinione Studenti per l'a.a. 2020/21 (Modalità d'esame, quesito **q.7**) si è osservato un leggero miglioramento della media del CdS rispetto all'anno 2019/20 (0,72 rispetto a 0,65).

Nel periodo 24 Ottobre 2021 – 20 Agosto 2022 sono stati compilati 536 questionari da parte degli studenti. Quanto segue rappresenta la prima rilevazione in cui gli indicatori sono perfettamente comparabili rispetto all'anno precedente visto che in entrambe le indagini includono la valutazione di tutti i corsi del triennio. La

soddisfazione complessiva degli studenti (**q.12**) è risultata in linea rispetto a quanto registrato l'anno precedente (0,76) ma rimane ancora leggermente inferiore alla mediana di ateneo (0,82). In particolare, l'esperienza degli studenti è caratterizzata da valori poco soddisfacenti per l'organizzazione complessiva degli insegnamenti (**q.10**) pari a 0,40, lontana dalla mediana di Ateneo (0,52) e rispetto a quanto fatto registrare lo scorso anno (0,56), e per l'indicatore relativo all'accettabilità degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento (**q.9**) che registra il valore più basso degli indicatori monitorati (0,35 rispetto lo 0,57 registrato lo scorso anno). Tuttavia, per numerosi indicatori si evidenzia un miglioramento rispetto la precedente rilevazione: la totalità degli indicatori relativi alle strutture (aule **q.1**, laboratori **q.2**; servizi bibliotecari, **q3**); per **q.4** (chiarezza su programmi ed obiettivo dell'insegnamento), **q.5** (coerenza dell'insegnamento con quanto dichiarato sul sito Web), **q.6** (utilità delle attività didattiche integrative) **q.7** (chiarezza delle modalità d'esame) e per alcuni fra gli indicatori relativi al rapporto con il docente (**q.17**, **q.18**). E' in corso in corso l'esame dettagliato delle schede di valutazione della soddisfazione degli studenti per i singoli insegnamenti, in modo da individuare in modo più efficace gli insegnamenti con criticità (es. organizzazione dell'attività didattica) e di mettere in atto gli opportuni interventi correttivi.

2- C OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n. 1	Analisi delle schede di valutazione degli studenti sui singoli corsi per individuare e risolvere le principali criticità
Problema da risolvere Area da migliorare	Ci si propone di intervenire sui corsi che presentano le valutazioni meno positive per migliorarne la valutazione da parte degli studenti
Azioni da intraprendere	L'opinione degli studenti, espressa mediante le schede di valutazione degli insegnamenti, sarà analizzata in maniera condivisa anche con la Commissione Paritetica, pur nel rispetto della privacy del singolo docente. Questo consentirà di evidenziare gli insegnamenti con le maggiori problematiche e di mettere in atto interventi correttivi quali la istituzione di tutorato <i>in itinere</i> per quell'insegnamento.
Indicatore di riferimento	Indicatori della didattica
Responsabilità	Il processo sarà sotto la responsabilità del Coordinatore con la collaborazione della CCD del CdS.
Risorse necessarie	Docenti
Tempi di esecuzione e scadenze	2 anni

Obiettivo n. 2	Miglioramento dei processi di gestione del CdS
Problema da risolvere Area da migliorare	Il corso di studi è andato a regime nel 2020/2021. Nel gennaio 2021 è stato eletto il nuovo coordinatore del CdS nella persona del Prof. Raffaele Sacchi che ha dato avvio ai lavori di organizzazione, strutturazione e controllo del CdS. Dovendo affrontare diverse azioni il Coordinatore ha proposto, tra i docenti titolari di insegnamento la formazione di gruppi di lavoro, individuati nella CCD di ottobre 2021. Il cambio di alcuni docenti e l'evento pandemico non hanno consentito la piena attivazione del lavoro prefissato. Necessità di attivare e rinominare le commissioni.
Azioni da intraprendere	Identificazione di Responsabili di attività e conferma dei Gruppi di lavoro che possano coadiuvare il Coordinatore nelle differenti responsabilità di gestione e monitoraggio del CdS. I Responsabili/Gruppi identificati saranno riportati sul sito del Dipartimento, nella pagina dedicata al CdS.
Indicatore di riferimento	Indicatori della didattica
Responsabilità	Il processo sarà sotto la responsabilità del Coordinatore con la collaborazione della CCD del CdS.
Risorse necessarie	Docenti
Tempi di esecuzione e scadenze	2 anni

3. RISORSE DEL CDS

3- A SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI INTERCORSI DALL'ULTIMO RIESAME CICLICO

Premessa

Dall'istituzione del CdS nell'anno accademico 2018/19, come già indicato, il presente è il primo Riesame Ciclico effettuato. Al termine dei primi tre anni di didattica (2018/2019, 2019/2020, 2020/2021), erogata con forti limitazioni pandemiche per quanto riguarda gli aspetti pratici e laboratoriali, sulla base del rilievo delle mutate condizioni generali il CdS ha immediatamente effettuato alcune azioni migliorative atte a colmare, per quanto possibile, il gap (segnalato anche dagli studenti) tra quanto atteso all'atto dell'iscrizione/immatricolazione e quanto è stato possibile realizzare nei primi tre anni 2019, 2020, 2021.

Nel corso dei primi 6 mesi del 2022 sono state effettuate le azioni migliorative di seguito descritte.

1) Gli esami a scelta dedicati al CdS sono stati incrementati da 3 a 6 con ottimo riscontro degli studenti che hanno potuto differenziare significativamente il proprio profilo di competenze.

2) Nel secondo semestre del terzo anno di corso, le attività pratiche previste dall'insegnamento 'Laboratorio di Gastronomia Mediterranea' (20 CFU) sono state calendarizzate solo nella seconda parte del semestre (maggio-giugno) full-time (in modalità mista nel 2021 ed in presenza nel 2022) consentendo così agli studenti di svolgere i 4 moduli previsti dall'insegnamento in modo pratico-operativo. La positiva valutazione effettuata degli studenti ed il possibile ampliamento delle attività laboratoriali rispetto a quanto ipotizzato all'istituzione del corso ha anche portato ad una rifocalizzazione (già nel 2022) degli obiettivi e del programma del corso (inserendo, oltre agli aspetti di preparazione gastronomica e design della ricetta, elementi di gestione della ristorazione, *food design*, progettazione di nuovi *concept*, approfondimenti sui prodotti agri-food tipici). A partire dall'anno accademico 2022/23 l'insegnamento è stato esteso durante tutto il terzo anno, consentendo così l'incremento di visite tecniche ed esercitazioni presso strutture ristorative, lavori di gruppo ed individuali.

3) E' stata avviata una puntuale azione di verificare delle esperienze dei neo-laureati assunti presso le diverse realtà ristorative, aziende, start-up, enti.

Anche sulla base di un'analisi del *placement* dei primi laureati, i principali punti di forza (nuova figura professionale potenzialmente capace di colmare le esigenze delle aziende su comunicazione, cucina della salute, certificazione, altra gastronomia, valorizzazione prodotti e gastronomia territoriale) e di debolezza (figura professionale non ancora conosciuta dal settore, abilità e ruolo professionale non perfettamente definiti, mancanza albo professionale) individuati hanno portato il CdS a programmare ed intraprendere un'azione per il loro consolidamento e la loro risoluzione.

Dotazione e qualificazione del personale docente

I docenti sono adeguati, per numerosità e qualificazione, a sostenere le esigenze del CdS, tenuto conto sia dei contenuti scientifici che dell'organizzazione didattica. La quota di docenti di riferimento di ruolo appartenenti a SSD base o caratterizzanti la classe supera il valore di riferimento di 2/3.

L'indicatore iC08 risulta pari all 70% nel 2021. L'indicatore **iC19** della Scheda di Monitoraggio Annuale del CdS, che misura la percentuale di ore di docenza erogata da PO/PA/RIC assunti a tempo indeterminato rispetto al totale di ore erogate, risulta essere del 60,6%, in linea con i valori medi riportati per l'Area Geografica (60,0%) e per gli Atenei NON telematici (61,3).

Trattandosi di un corso a numero programmato (45 + 5) non si rilevano problemi relativi al rapporto studenti iscritti/docenti ed alla numerosità degli immatricolati (**iC27** pari a 12,9 e **iC28** pari a 16, 1 nel 2021, entrambi molto al di sotto dei valori medi dell'Area Geografica e degli Atenei NON Telematici) ed esigenze di eventuale sdoppiamento del corso.

Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica

Oltre al personale docente, al CdS è stato affidato dal dipartimento una unità di personale tecnico che coadiuverà i docenti nella gestione della parte laboratoriale ed organizzativa.

Per quanto riguarda strutture e servizi, in aggiunta alle 3 aule dedicate alle lezioni frontali ed al laboratorio di Gastronomia, sono disponibili strutture e risorse di sostegno alla didattica delocalizzate nel corpo centrale del Dipartimento di Agraria (Reggia di Portici) quali la biblioteca centrale, dotata di servizi per ricerche bibliografiche sulle banche dati internazionali convenzionate con l'Ateneo, l'aula di informatica e spazi di studio che, come le aule didattiche sono dotati di rete wi-fi di ateneo.

I servizi di biblioteca sono facilmente fruibili dagli studenti, che ne fanno uso soprattutto nel secondo e terzo anno per la preparazione di elaborati di gruppo e per la stesura dell'elaborato finale di laurea.

3- C OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n. 1	Miglioramento delle infrastrutture dedicate alla didattica
Problema da risolvere Area da migliorare	Miglioramento strutturale dei laboratori utilizzati per la didattica, potenziamento dell'Innovazione tecnologica e incremento di postazioni informatiche.
Azioni da intraprendere	Individuare insieme al Direttore del Dipartimento le criticità e i fondi necessari alla ristrutturazione e all'innovazione tecnologica.
Indicatore di riferimento	Gli indicatori di riferimento riportati nel Rapporto Almalaurea 2021 e nel Questionario relativo all'opinione degli studenti
Responsabilità	Il processo sarà realizzato dalla Commissione del Corso di studi sotto la responsabilità del Coordinatore.
Risorse necessarie	Fondi Dipartimentali e/o di Ateneo per aule o ristrutturazione spazi dipartimentali
Tempi di esecuzione e scadenze	5 anni

Obiettivo n. 2	Attuazione di iniziative istituzionali e organiche di sviluppo alle competenze didattiche
Problema da risolvere Area da migliorare	Incentivazione dell'integrazione interdisciplinare fra le attività formative e di iniziative per la didattica innovativa.
Azioni da intraprendere	Saranno ulteriormente sollecitate le attività seminariali interdisciplinari tra docenti all'interno di singoli insegnamenti. Saranno avviate anche iniziative volte all'introduzione di strumenti di didattica innovativa all'interno del CdS, facendo svolgere durante le riunioni della CCD interventi da parte dei docenti che hanno iniziato a utilizzare la modalità "flipped classroom".
Indicatore di riferimento	Numero di seminari e di attività di didattica innovativa tenuti all'interno degli insegnamenti
Responsabilità	Il processo sarà realizzato dalla Commissione del Corso di studi sotto la responsabilità del Coordinatore
Risorse necessarie	Commissione del Corso di studi sotto la responsabilità del Coordinatore
Tempi di esecuzione e scadenze	5 anni

4. MONITORAGGIO E REVISIONE DEL CDS

4- A SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI INTERCORSI DALL'ULTIMO RIESAME

Questo Rapporto di Riesame Ciclico del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche Mediterranee (SGM) Classe L/GASTR - Scienze, culture e politiche della gastronomia è il primo rapporto effettuato dalla sua istituzione. Il corso, a regime da meno di 2 anni, ha subito una forte limitazione nello sviluppo e messa a regime della didattica pratica a causa della pandemia e dei mutamenti sociali occorsi negli ultimi anni. In estrema sintesi, pur essendosi evolute alcune esigenze della filiera della ristorazione, le premesse e gli obiettivi formativi del CdS in SGM mantengono la loro efficacia. Il feedback con il mondo lavorativo dei primi laureati ha già evidenziato la sensibilità di Aziende ed Enti rispetto ad alcuni obiettivi strategici in evoluzione (sostenibilità, sistemi di qualità, certificazione, management) e indicato alcune piccole modifiche ed integrazioni nel profilo professionale del laureato. Un'analisi più significativa potrà essere svolta a partire dal termine dell'anno accademico 2022/23, considerando i primi 5 anni di attività e 3 cicli di laureati.

4-B ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

Contributo dei docenti e degli studenti

Sono state effettuate e/o attualmente in corso diverse attività collegiali dedicate alla revisione dei percorsi, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale degli esami e delle attività di supporto.

Il sistema di gestione del CdS è articolato in conformità con il Sistema di Gestione della Qualità dei Corsi di Studio dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (www.pgaunina.it). L'organo fondamentale per il funzionamento del CdS è la CCD costituita da tutti i docenti titolari di insegnamento e da una rappresentanza di studenti; essa ha il compito di approvare, tra le altre cose, il Manifesto degli studi, di mettere in atto tutti i provvedimenti finalizzati a garantire il buon funzionamento didattico e organizzativo del CdS e di esprimere pareri su pratiche relative a richieste di studenti (es. piani di studi, trasferimenti, richieste Erasmus); i lavori della CCD sono diretti ed organizzati dal Coordinatore del Corso di Studi. Nell'ambito della CCD sono operativi diversi gruppi di lavoro (orientamento in entrata e in itinere, placement laureati, pratiche studenti, etc.) che analizzano i diversi problemi, ne individuano le cause e propongono soluzioni discusse ed approvate in CCD. In tale ambito, i docenti, gli studenti e il personale di supporto hanno modo di rendere note e proprie osservazioni e proposte di miglioramento.

In sede di CCD vengono analizzate e discusse le osservazioni dei docenti, quelle riportate nelle relazioni della CPDS, nonché gli esiti della rilevazione delle opinioni degli studenti e le opinioni di laureandi e laureati che sono oggetto di riflessione dei lavori de CCD.

Gli studenti, in caso di reclami o osservazioni possono riferirsi direttamente al Coordinatore del CdS. Si è deciso, inoltre, di istituire, a partire dall'anno accademico 2023/2024, la figura di un tutor di riferimento per ciascun anno di corso, in modo da rendere ancora più agevole il rapporto fra studenti e CdS.

Coinvolgimento degli interlocutori esterni

In fase di programmazione del CdS, negli ultimi anni, sono state realizzate interazioni *in itinere* sia con le parti consultate all'atto della sua istituzione che con nuovi interlocutori e portatori di interesse (PI), al fine di individuare al meglio le diverse esigenze di aggiornamento periodico del profilo formativo del laureato in SGM. I portatori di interesse (PI) sono stati consultati in incontri con il Coordinatore e singoli Docenti e le principali istanze comunicate e discusse in CCD. Il CdS/Dipartimento non ha definito negli ultimi modalità periodiche di consultazione dei portatori di interesse con un piano di frequenza delle consultazioni, che

invece è in corso di redazione ed è previsto a partire da marzo 2023. Non è presente un Comitato d'indirizzo (CI) e se ne sta valutando con il CCD la sua istituzione.

Le modalità di interazione *in itinere* sono state coerenti con il carattere professionale, gli obiettivi del CdS e le esigenze di aggiornamento periodico del profilo formativo. Oltre alle indicazioni delle Aziende ed Enti, si è tenuto conto delle scelte effettuate dall'anno accademico 2021/22 dai laureati in SGM in relazione ai cicli di studio successivi ed alle esigenze di saperi minimi necessari all'ammissione dei corsi magistrali di Scienze e Tecnologie Alimentari (Portici), Food and Beverage Management (Roma, Milano), Food Science and Technology (Wageningen, NL), Alimentazione e Nutrizione Umana (Napoli, Roma). In particolare, per consentire l'iscrizione ad alcune di queste lauree magistrali è stato previsto per i laureati SGM l'acquisizione presso il Dipartimento di Agraria di CFU in esami singoli non previsti nel curriculum della laurea L-GAST in SGM (Es. Matematica e statistica).

L'offerta formativa è stata aggiornata, in base anche agli input ottenuti dai PI, con nuovi esami a scelta al fine di sviluppare degli indirizzi di approfondimento e definizione di profili autonomi ai laureandi nelle aree della: i) alimentazione e nutrizione, ii) comunicazione e marketing, iii) metodi di gestione e management della ristorazione.

In considerazione degli esiti occupazionali dei primi laureati in Aziende ed Enti, il CdS ha aumentato il numero di interlocutori esterni (Ordine dei Tecnologi Alimentari, MANN, Aziende della ristorazione collettiva) al fine di accrescere le opportunità dei propri laureati (sono in corso di attivazione convenzioni con Aziende per attivare dei nuovi tirocini, stage e incontri di orientamento al lavoro).

Interventi di revisione dei percorsi formativi

L'offerta formativa, come rilevato nel RMA 2021, è stata aggiornata inserendo nuovi esami a scelta al fine di dare la possibilità agli studenti di approfondire aree tematiche di attualità e in grado di completare le competenze individuate per il profilo professionale del laureato in Scienze Gastronomiche. La verifica dell'efficacia dell'aggiornamento costante dell'offerta formativa viene effettuata valutando il numero di studenti che hanno inserito nel loro piano di studi gli insegnamenti, i risultati ottenuti e la valutazione dei corsi da parte degli studenti. I percorsi di studio sono stati monitorati valutando gli indicatori della didattica.

I dati degli ultimi anni evidenziano un *trend* di progressivo miglioramento del valore di molti indicatori, come riportato nella SUA, che in alcuni casi hanno consentito al CdS in SGM di allinearsi con i dati nazionali e/o dell'area geografica di riferimento e/o di Ateneo. In alcuni casi al *trend* positivo degli ultimi anni si è contrapposta la riduzione del valore di alcuni indicatori (anno di riferimento 2019 o 2020, a seconda dell'indicatore). Questo andamento contrastante, che spesso si evidenzia anche per la macro-area meridionale e per quella nazionale, è attribuibile alla pandemia da Covid-19 e ai suoi riflessi negativi sulla vita di tutti. Dal monitoraggio interno effettuato è emersa chiaramente la difficoltà degli studenti al mantenimento della concentrazione durante le lezioni *on line*, inoltre l'impossibilità di offrire esercitazioni pratiche e di laboratorio fino a maggio 2021 ha certamente contribuito negativamente sul quadro rilevato. L'andamento pandemico, infatti, ha consentito solo a maggio e giugno 2021 la realizzazione in presenza (per gli studenti del terzo anno del corso) dell'insegnamento di 'Laboratorio di Gastronomia Mediterranea', la cui calendarizzazione era stata effettuata nel mese di maggio proprio nell'auspicio che il miglioramento dell'andamento pandemico potesse ridurre le restrizioni sulla didattica in presenza. Attualmente, per l'anno accademico 2022/2023 il corso (20 CFU) è stato esteso a entrambi i semestri in modo da realizzare in presenza sia i 4 moduli da 4 CFU cadauno affidati agli esperti esterni (chef) che quello affidato al docente interno di riferimento.

Da luglio 2021, sulla base delle valutazioni degli studenti e delle sovrapposizioni di alcuni argomenti trattati in diversi insegnamenti, il CdS ha avviato un'azione di coordinamento delle attività didattiche basato sull'esame dei contenuti di ciascun insegnamento, la verifica del Coordinatore con i singoli docenti e tra docenti di insegnamenti in cui si rilevava il rischio di possibili sovrapposizioni tematiche, la costruzione di una *heat-map* sulla relazione tra i diversi corsi evidenziando quelli che necessitavano di coordinamento e quelli che lo avevano già realizzato.

Inoltre, a partire dal settembre 2021, diversi insegnamento dei tre anni di corso hanno previsto esercitazioni pratiche, visite presso Aziende e testimonianze/seminari di imprenditori. Tali attività, svolte anche in modalità di condivisione tra più insegnamenti sono risultate molto apprezzate e stimolanti da parte dagli studenti.

4- C OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n. 1: Analisi delle schede di valutazione degli studenti sui singoli corsi

Azioni da intraprendere:

L'opinione degli studenti, espressa mediante le schede di valutazione degli insegnamenti, sarà analizzata in maniera condivisa anche con la Commissione Paritetica, pur sempre nel rispetto della privacy del singolo docente. Questo consentirà di evidenziare insegnamenti con maggiore problematicità e di mettere in atto interventi correttivi quali l'istituzione di tutorato *in itinere* per quegli insegnamenti.

Responsabilità e risorse coinvolte

Il processo sarà sotto la responsabilità del Coordinatore e della Commissione paritetica.

Tempi: 2 anni

Obiettivo n. 2: Miglioramento dei processi di gestione del CdS

Azioni da intraprendere:

Identificazione di Responsabili di attività e Gruppi di lavoro che possano coadiuvare il Coordinatore nelle differenti responsabilità di gestione e monitoraggio del CdS. I Responsabili/Gruppi identificati saranno riportati sul sito del Dipartimento, nella pagina dedicata al CdS.

Responsabilità e risorse coinvolte

Il processo sarà sotto la responsabilità del Coordinatore con la collaborazione della CCD.

Tempi: 2 anni

Obiettivo n. 3: Miglioramento delle procedure per gestire le istanze degli studenti

Azioni da intraprendere:

Istituzione di un tutor di riferimento per ciascun anno di corso. Attivazione del relativo indirizzo di posta elettronica per facilitare la sottomissione delle istanze.

Responsabilità e risorse coinvolte

Il processo sarà sotto la responsabilità del Coordinatore con la collaborazione dell'Ufficio per la didattica.

Tempi: 1 anno

5. COMMENTO AGLI INDICATORI

5- A SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI INTERCORSI DALL'ULTIMO RIESAME

Con riferimento agli indicatori del CdS, si può rilevare come vi siano stati dei significativi miglioramenti dei valori, con un rafforzamento dei punti di forza ed un miglioramento anche degli indicatori legati alle due criticità rilevate nel RMA 2020/2021 (scarsa attrattività extra-regionale del CdS, scarsa internazionalizzazione).

Le azioni correttive messe in atto nel CdS, a partire dal 2021, nonostante l'influenza negativa attribuibile alla situazione pandemica, hanno portato ad un miglioramento sia della percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altre Regioni (indicatore **iC03** che è passato dal 2,2% nell'anno di istituzione del corso 2018, all'8,2-8,3% nel 2019 e 2020, al 10,6% nel 2021) che all'internazionalizzazione attraverso (Erasmus)

Le azioni correttive individuate sono quelle di **miglioramento delle attività di comunicazione e delle attività di orientamento in ingresso relative al CdS**, finalizzate alla maggiore diffusione delle informazioni sul corso su scala extra-regionale. Attraverso il miglioramento del sito web ed i canali social che il Dipartimento ha recentemente attivato (Facebook, Twitter, Instagram), e di concerto con il gruppo di lavoro dipartimentale dell'Orientamento, saranno diffusi brevi video sulle attività svolte, sull'opinione degli studenti, testimonianze dei laureati e comunicate le iniziative intraprese in seno al CdS. Saranno anche incrementate le attività di orientamento extra-regionali in ingresso sia in presenza (visite delle scuole e open day) sia in remoto.

La recente andata a regime del ciclo di laurea in SGM e le limitazioni per la pandemia da Covid-19, non hanno determinato l'arrivo di un numero significativo di studenti dall'estero né un'ampia mobilità degli studenti italiani. Nel 2020, tuttavia, il Dipartimento di Agraria ha stipulato una convenzione con l'Università di Valencia (Spagna) che, a partire, dal primo semestre dell'anno accademico 2021/2022, ha ospitando 3 studenti del CdS. Nel primo semestre dell'anno accademico 2021/2022, il corso di SGM ha ospitato una studentessa Erasmus proveniente dall'Università di Valencia, nel primo semestre 2022/23 ci sono 2 studenti Erasmus a Valencia. Vi sarà quindi un'azione di **consolidamento della collaborazione con l'Università di Valencia** per offrire agli studenti del corso di SGM opportunità ed esperienze di forte interesse culturale e professionale. Nell'auspicio/trend di un miglioramento/risoluzione dell'evento pandemico che consenta una sempre maggiore libertà di spostamenti e faciliti mobilità internazionale, saranno fortemente stimolate le esperienze all'estero nell'ambito dei programmi Erasmus, individuando anche altre sedi universitarie e le possibilità didattiche da proporre agli studenti. Sono già stati presi, e verranno ampliati, **ulteriori convenzioni con corsi di Scienze Gastronomiche di altre Università europee** per promuovere la mobilità internazionale degli studenti nell'ambito dei progetti Erasmus. Saranno anche attivati **canali di comunicazione internazionale** (sito web CDS in SGM anche in spagnolo ed inglese) ed eventualmente proposti **corsi e/o esercitazioni in lingua inglese e spagnola**, con l'obiettivo di una maggiore attrattività.

Responsabilità: Coordinatore della CCD (che si servirà del supporto della stessa CCD) con la collaborazione della responsabile degli Scambi Internazionali Erasmus del Dipartimento di Agraria (Prof.ssa Virginia Lanzotti).

Tempistica: a partire dal primo semestre dell'anno acc.co 2022-2023

Modalità/indicatori di verifica: incremento dei valori dell'indicatore **iC10**.

5- B ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

Per quanto riguarda le valutazioni dell'esperienza degli studenti ed i valori degli indicatori, nel periodo 24 ottobre 2021 – 20 agosto 2022 sono stati compilati 536 questionari da parte degli studenti. Quanto segue

rappresenta la prima rilevazione in cui gli indicatori sono perfettamente comparabili rispetto all'anno precedente visto che in entrambe le indagini includono la valutazione di tutti i corsi del triennio. La soddisfazione complessiva degli studenti (**q.12**) pur risultando in linea rispetto a quanto registrato lo scorso anno (0,76) rimane ancora inferiore alla mediana di ateneo (0,82). In particolare, l'esperienza degli studenti è caratterizzata da valori poco soddisfacenti per l'organizzazione complessiva degli insegnamenti (**q.10**) pari a 0,40, lontana dalla mediana di Ateneo (0,52) e rispetto a quanto fatto registrare lo scorso anno (0,56), e per l'indicatore relativo all'accettabilità degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento (**q.9**) che registra il valore più basso degli indicatori monitorati (0,35 rispetto lo 0,57 registrato lo scorso anno). Tuttavia, per numerosi indicatori si evidenzia un miglioramento rispetto la precedente rilevazione: la totalità degli indicatori relativi alle strutture (aule **q.1**, laboratori **q.2**; servizi bibliotecari, **q3**); per **q.4** (chiarezza su programmi ed obiettivo dell'insegnamento), **q.5** (coerenza dell'insegnamento con quanto dichiarato sul sito Web), **q.6** (utilità delle attività didattiche integrative) **q.7** (chiarezza delle modalità d'esame) e per alcuni fra gli indicatori relativi al rapporto con il docente (**q.17**, **q.18**). Sono state valutate le schede di valutazione della soddisfazione degli studenti per i singoli insegnamenti, in modo da individuare in modo più efficace gli insegnamenti con criticità (es. organizzazione dell'attività didattica) e di mettere in atto gli opportuni interventi correttivi.

Per quanto riguarda le strutture didattiche i dati evidenziano un ulteriore miglioramento degli indicatori relativi all'adeguatezza delle aule dove si svolgono le lezioni (**q.1**, 0,88 rispetto alla media dello scorso anno pari a 0,64), dei laboratori ed attrezzature didattiche integrative (**q.2**, 0,84 rispetto a 0,50 dello scorso anno), dei servizi bibliotecari (**q.3**, 0,88 rispetto a 0,64 dello scorso anno). Il miglioramento osservato è in linea con lo sforzo complessivo attuato dal Dipartimento per migliorare le aule e gli spazi a disposizione degli studenti e le loro dotazioni. Tutti gli indicatori menzionati posizionano il CdS su livelli di soddisfazione superiori alle relative mediane di Ateneo.

Si riscontra, infine, un miglioramento rispetto alla precedente valutazione per la soddisfazione degli studenti in merito alla chiarezza dei programmi e degli obiettivi di insegnamento (**q.4**, 0,79 rispetto a 0,73) e per la soddisfazione rispetto i metodi di accertamento delle conoscenze e delle abilità (**q.13**, 0,71 rispetto a 0,65). Inoltre, dalle risposte dei questionari sulla soddisfazione degli studenti, il carico didattico risulta essere ancora poco proporzionato ai CFU assegnati all'insegnamento (**q.8**) ed in diminuzione rispetto la precedente rilevazione (0,56 rispetto a 0,59 dello scorso anno), così come l'adeguatezza del materiale didattico (**q.21**, 0,64) risulta ancora distante dalla mediana di Ateneo (0,83). In tal senso sono state avviate azioni di miglioramento con i singoli docenti.

5- C OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n. 1	Migliorare l'internazionalizzazione
Problema da risolvere Area da migliorare	Numero di studenti che partecipano alla mobilità Erasmus
Azioni da intraprendere	Nomina di un docente referente dell'Erasmus in seno al CdS
Indicatore di riferimento	iC10 e iC11
Responsabilità	Il processo sarà sotto la responsabilità del Coordinatore
Risorse necessarie	Docente
Tempi di esecuzione e scadenze	5 anni

[Torna all'INDICE](#)