



La riunione del Presidio Qualità di Ateneo, convocata dal Prorettore Prof. Luciano Barboni il 15 giugno 2018 (Prot. 9876) ha luogo il giorno **22 giugno 2018**, alle ore **10:00**, presso una sala della sede del Rettorato, allo scopo di trattare il seguente ordine del giorno:

1. Comunicazioni.
2. Riesame di Ateneo – Fase A: azioni di miglioramento da proporre agli organi di governo.
3. Corso di studio in Scienze Gastronomiche (L/GASTR): analisi rapporto CEV-ANVUR.
4. Programma attività formative 2018 rivolte ai rappresentanti degli studenti.
5. Audit dei CdS: proposta di programma congiunto con Nucleo di valutazione.

Sono presenti: Luciano Barboni (Coordinatore), Alessandro Malfatti, Giulio Bolzonetti, Fabrizio Quadrani (segretario).

Sono assenti giustificati: Graziano Leoni, Roberto Giambò, Riccardo Cellocco.

### Analisi dei punti all’OdG:

#### 1. Comunicazioni.

Il Coordinatore comunica, riguardo la SUA-CdS e il Manifesto degli studi 2018/19 che i responsabili dei CdS ed i Manager didattici delle Scuole stanno ultimando l’inserimento dei dati necessari a completare il quadro dell’offerta formativa 2018-19, il monitoraggio viene svolto dal coordinatore dei manager didattici Elena Cardellini e supervisionato dal Coordinatore PQA.

#### 2. Riesame di Ateneo – Fase A: azioni di miglioramento da proporre agli organi di governo.

Il PQA approva il documento di Riesame (Fase A) per l’anno 2017, che si allega al presente verbale e che contiene le proposte operative per gli Organi di Governo.

In aggiunta all’ambito di analisi di questo documento il PQA prende in esame la questione, già sollevata anche nella relazione del Nucleo di Valutazione (di aprile 2018) sugli esiti dei questionari di soddisfazione degli studenti, riguardante quelle attività formative che da diverso tempo registrano una valutazione media insoddisfacente e per le quali i Responsabili dei Corsi di studio, non applicando quanto previsto nelle linee guida di ateneo, omettono la prevista relazione sugli interventi messi in atto. [Vedi [LINEE GUIDA](#)].

Di seguito si riporta la tabella con i risultati

#### QUESTIONARI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA (triennio 2014-15/2016-2017) REPORT UD CON VALORI MEDI INFERIORI AL 3 O AL 2,5

CDS	AD_DES	UD_COD	UD_DES	NUM. QUEST. COMPILATI	DOCENZA	Ti ritieni complessivamente soddisfatto/a di come è stata svolta questa attività formativa?
ARCHITETTURA	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE AMBIENTALE	AR0046A	tecnologie per l'ambiente costruito	48	2,31	2,23
	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE AMBIENTALE	AR0046N	tecnologie per l'ambiente costruito	49	2,51	2,39
	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE AMBIENTALE	AR0046NB	fisica tecnica e ambientale	49	2,66	2,47

	LABORATORIO DI ALLESTIMENTO ED ARCHITETTURA DEGLI INTERNI	AR0100B	Arti visive e architettura	30	2,48	2,30
<b>DESIGN COMPUTAZIONALE</b>	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE DELL'INTERAZIONE	AR0091B	Interazione uomo macchina	11	1,95	1,82
	CULTURA E STORIA DELL'INNOVAZIONE NEL DESIGN CONTEMPORANEO	AR0093	Cultura e storia dell'innovazione nel design contemporaneo	10	3,25	2,30
	LABORATORIO DI DESIGN INTERATTIVO	AR0096A	Design di spazi ed oggetti intelligenti	9	2,96	2,44
<b>DISEGNO INDUSTRIALE E AMBIENTALE</b>	RESISTENZA DEI MATERIALI E FORME STRUTTURALI PER IL DESIGN	AR0072	RESISTENZA DEI MATERIALI E FORME STRUTTURALI PER IL DESIGN	13	3,04	2,46
	FONDAMENTI DI GRAFICA	AR0073	FONDAMENTI DI GRAFICA	44	2,53	2,36
	FONDAMENTI DI GRAFICA	AR0073	FONDAMENTI DI GRAFICA	45	2,70	2,49
<b>SCIENZE DELL'ARCHITETTURA</b>	TECNICA DELLE COSTRUZIONI	AR0033	TECNICA DELLE COSTRUZIONI	43	2,63	2,35
	TECNICA DELLE COSTRUZIONI	AR0033	TECNICA DELLE COSTRUZIONI	49	2,75	2,29
	GEOMETRIA E ALGEBRA LINEARE	AR0063	GEOMETRIA E ALGEBRA LINEARE	22	2,69	2,45
<b>BIOSCIENCES AND BIOTECHNOLOGY</b>	COMPUTER SCIENCES	ST0004	COMPUTER SCIENCES	31	2,69	2,45
<b>MEDICINA VETERINARIA</b>	ANATOMIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI	VE0005B	ANATOMIA VETERINARIA SISTEMATICA E COMPARATA	20	2,41	1,95
<b>INFORMATICA</b>	PROGRAMMAZIONE WEB	ST0949	PROGRAMMAZIONE WEB	11	1,85	1,00
	PROGRAMMAZIONE WEB	ST0949	PROGRAMMAZIONE WEB	10	1,73	1,10

Il PQA, al termine della discussione, conferisce mandato al coordinatore per una interlocuzione con i responsabili dei corsi di studio ed una eventuale successiva proposta che potrà riguardare:

- La redazione e consegna delle relazioni come previsto dalle attuali Linee guida
- La eventuale proposta di modifica delle Linee Guida se, per motivazioni solide e condivisibili, i responsabili dei CdS dovessero evidenziare una difficoltà tecnico-procedurale tale da inficiare la procedura stessa.

### 3. Corso di studio in Scienze Gastronomiche (L/GASTR): analisi rapporto CEV-ANVUR

Il Coordinatore comunica che l'ANVUR ha da alcuni giorni reso disponibile, nel portale SUA-CdS, il seguente rapporto della CEV che ha esaminato, ai fini dell'accreditamento, la progettazione del nuovo corso di laurea in Scienze Gastronomiche (L-GASTR).

I componenti del PQA analizzano collegialmente il documento in oggetto, che si riporta di seguito:

#### Protocollo di valutazione Esperti disciplinari

Struttura	Area	SSD	Classe	Corso di Studio	Valutazione
			Protocollo		Valutazione
CAMERINO	Scienze economiche e statistiche	L/GASTR	Scienze, culture e politiche della gastronomia	Scienze gastronomiche	
			Protocollo di valutazione Esperti disciplinari		Proposta di accreditamento
<b>CEV:</b>	CEV3 - SCIENZE GASTRONOMICHE				
Obiettivo I: Accertare che siano chiaramente definiti i profili culturali e professionali della figura che il CdS intende formare e che siano proposte attività formative con essi coerenti					

<p><b>1. L'analisi preliminare per identificare e definire i profili culturali e professionali, in relazione alle esigenze di sviluppo culturale e' motivata e convincente?</b></p>	<p>Si</p>
<p>L'analisi del Documento di Progettazione è ben motivata e convincente, anche in relazione alle prospettive economiche della Regione, e alle esigenze di sviluppo culturale. Il territorio in cui opera UniCam è ricco di tradizioni gastronomiche, nel quale diverse realtà produttive sono legate alla tradizione e alla cultura dei prodotti tipici locali. Tale contesto ha permesso ad UniCAM, nel corso degli anni, di sviluppare numerosi rapporti di collaborazione con aziende agro-alimentari. Inoltre, il CdL in Scienze Gastronomiche si inserisce in un tessuto formativo dell'Ateneo che ha dimostrato attenzione agli alimenti e alla nutrizione ed ha già al suo attivo corsi di laurea affini ma non sovrapponibili, sia triennali (Biologia della Nutrizione, Sicurezza delle produzioni zootecniche e valorizzazione delle tipicità alimentari di origine animale) sia magistrali (Biological Sciences, indirizzo Nutrition and Functional Food), oltre che percorsi post-laurea (Master di primo livello in "Wine Export Management", Master di secondo livello in "Nutrizione, nutraceutica e dietetica applicata") e di Scuole/Convegni (Summer School in Nutrigenomica). Si rileva, a tal riguardo, che un curriculum del Corso in Sicurezza delle produzioni zootecniche e valorizzazione delle tipicità alimentari di origine animale (classe L-38) verrà disattivato in quanto assorbito dal CdL proposto.</p> <p>Infine, la proposta di istituzione un corso di laurea nella classe L/GASTR si inquadra nella programmazione dell'Ateneo che prevede la revisione e l'ampliamento dell'offerta formativa, cercando di valorizzare l'interdisciplinarietà, in considerazione anche delle esigenze del territorio.</p>	
<p><b>2. Qualora nell'Ateneo sia attivo un CdS della stessa classe, le motivazioni per attivare il CdS sono convincenti? In particolare, l'analisi degli sbocchi occupazionali dei CdS già' attivi giustifica l'attivazione del CdS?</b></p>	<p>Si</p>
<p>Nell'attuale offerta formativa dell'Ateneo non sono presenti corsi di studio della classe L/GASTR.</p>	
<p><b>3. Nell'Ateneo sono attivi CdS di classe diversa, con profili culturali e professionali simili? In tal caso, le motivazioni per attivare il CdS sono convincenti? In particolare l'analisi degli sbocchi occupazionali dei CdS già' attivi giustifica l'attivazione del CdS?</b></p>	<p>Si</p>
<p>Nei corsi di studio erogati dall'Ateneo non sono presenti corsi di studio analoghi. Risulta attivato il corso di laurea triennale in Biologia della Nutrizione (L-13), che per contenuti e profilo professionale risulta profondamente differente dal CdL in Scienze gastronomiche che l'UniCam intende attivare. Nel corso di laurea in "Sicurezza delle produzioni zootecniche e valorizzazione delle tipicità alimentari di origine animale" (classe L-38) uno dei due curricula erogati è orientato verso la "qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale dei prodotti e tipicità gastronomiche" e presenta pertanto profili culturali e professionali in parte sovrapponibili ma verrà disattivato con l'attivazione del CdL proposto in L/GASTR.</p>	
<p><b>4. Negli atenei della regione e delle regioni limitrofe sono attivi CdS della stessa classe? In tal caso, le motivazioni per attivare il CdS sono convincenti? In particolare, l'analisi degli sbocchi occupazionali dei CdS già' attivi giustifica l'attivazione del CdS?</b></p>	<p>Si</p>
<p>La classe di laurea è stata recentemente istituita e non esistono corsi di studio della stessa classe nelle regioni limitrofe o in Atenei nelle immediate vicinanze dell'Ateneo proponente. Se si fa riferimento ai corsi di studio in Scienze gastronomiche attualmente presenti nel territorio nazionale e facenti parte della classe L-26, queste risultano tutte abbastanza distanti dall'università marchigiana (Parma, Roma, Foggia) e fanno riferimento ad un contesto territoriale e gastronomico del tutto differente. Quindi da questo punto di vista l'attivazione del CdS è giustificata, e convincenti sono anche le motivazioni basate lo è anche dall'analisi degli sbocchi e degli esiti occupazionali.</p>	
<p><b>5. Per l'analisi della domanda di formazione, la consultazione diretta delle organizzazioni interessate e' stata adeguatamente rappresentativa a livello regionale, nazionale o internazionale?</b></p>	<p>Si</p>
<p>Le esigenze del territorio sono state chiaramente evidenziate dagli esiti della riunione di indirizzo per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, riunitosi il 16 febbraio 2018, al quale hanno partecipato, oltre ai docenti UNICAM, numerosi rappresentanti di aziende del settore agroalimentare, di associazione di categoria, di enti pubblici, di istituti scolastici: Coldiretti Macerata, I.I.S. Einstein Nebbia (Loreto), I.I.S. Panzini Senigallia, RESORT Borgo Lanciano, Accademia Italiana Cucina, Rocchetta SPA, Villa Fornari srl, Fileni srl, D.I. MAR srl, Togni SpA, Istituto Tecnico Agrario Fabriano, I.I.S. Morea Vivarelli Fabriano (AN), Centro Studi e Formazione srl San Benedetto del Tronto, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche – ASSAM, Confindustria Macerata sezione agroalimentare, UNPLI Macerata, Assessore Loretta Bravi regione Marche, Graziella Gattafoni dirigente Posizione Funzionale Istruzione regione Marche, I.I.S. Matteo Ricci Macerata, Azienda Agricola SIGI Macerata, IPSSCOA Buscemi San Benedetto del Tronto, Distilleria Varnelli SpA, Confindustria Marche, Sabelli SpA. Si rileva, tuttavia, che la maggior parte degli intervenuti risulta per lo più di rilievo locale mentre mancano parti interessate di respiro nazionale o internazionale.</p>	
<p><b>6. Le modalità e i tempi delle consultazioni delle parti interessate sono adeguati?</b></p>	<p>Si</p>

Dalla documentazione a disposizione si rileva un unico incontro con le parti sociali, il 16/2/2018, al quale hanno partecipato numerosi docenti dell'UniCam e un sostanzioso numero di rappresentanti dell'imprenditoria del settore gastronomico, delle Scuole (in particolare del settore alberghiero) e del mondo politico locale. Oltre a presentare le principali caratteristiche del nuovo CdS, nel corso della consultazione si è avuto un'ampia discussione fra i partecipanti nel corso della quale sono emerse numerose osservazioni e suggerimenti per molti dei quali i referenti del CdS dichiarano interesse e la disponibilità a tenerne conto nel percorso formativo. La riunione si conclude con la proposta di istituire un comitato di indirizzo che si riunisca periodicamente per monitorare l'andamenti del corso. Le modalità della consultazione appaiono pertanto sicuramente adeguate.

Per quanto riguarda i tempi delle consultazioni, si rileva che l'incontro con le PS è avvenuto il 16/2/2018, quindi ben oltre la scadenza ministeriale del 19 gennaio per l'invio al CUN della parte ordinamentale della SUA-CdS. Sebbene, l'Ateneo abbia usufruito di una proroga dal Ministero per la presentazione della richiesta di attivazione, tale tempistica non appare del tutto adeguata, atteso che le consultazioni con le parti interessate dovrebbero essere il punto di partenza per il processo di progettazione di un nuovo CdS.

**7. Le parti interessate consultate hanno espresso un parere motivato e convincente sui profili culturali e professionali?**

Si

I partecipanti all'incontro con le PS del 16/2/2018 hanno mostrato grande interesse e apprezzamento per l'attivazione di questo nuovo corso di laurea e concordano con la necessità di formare la figura professionale del manager gastronomico. E' apparso complessivamente evidente come il nuovo Corso di laurea triennale nella classe L/GASTR permetta di rispondere alle esigenze manifestate da numerose parti interessate (Aziende, Scuole, Sistema Economico-Sociale) e di contribuire alla ripresa del territorio. Sono inoltre pervenute all'attenzione dei proponenti diverse attestazioni scritte di motivato apprezzamento dell'iniziativa dell'UniCam; in particolare, la Confagricoltura, diverse aziende del settore alimentare anche di rilievo nazionale, molti istituti scolastici, prevalentemente del settore alberghiero. In particolare, i rappresentanti delle Scuole alberghiere si sono mostrati favorevoli all'attivazione di questo tipo di LT in quanto molti dei loro diplomati, interessati a seguire un percorso formativo universitario di questo settore, attualmente non trovano una risposta adeguata sul territorio marchigiano.

**8. Le parti interessate consultate hanno partecipato alla progettazione del CdS? La partecipazione e' stata significativa?**

No

Sebbene a seguito dell'unica consultazione del 16/2/2018 ci siano state numerose osservazioni e suggerimenti per molti dei quali i referenti del CdS dichiarano interesse e la disponibilità a tenerne conto, l'incontro appare troppo tardivo per poter incidere sulla progettazione

**9. Sono stati considerati studi di settore a livello regionale, nazionale, internazionale?**

Si

Nel Documento di Progettazione del CdS, al punto 1.1, c'è un intero paragrafo dedicato agli studi di settore, di livello nazionale ed europeo, e i numerosi documenti consultati in fase di progettazione. Il risultato dell'analisi di questi studi e di questi dati rappresenta un valido supporto alla richiesta di attivazione di questo tipo di CdS sul territorio marchigiano.

**10. Gli studi di settore considerati sono pertinenti e aggiornati?**

Si

Dal documento di progettazione si rileva come siano stati esaminati la Risoluzione della Commissione Europea del 12/3/2014, le politiche dell'UE sulla sicurezza dei prodotti alimentari, un documento sulla programmazione dell'Ateneo, un documento di UnionCamere (Progetto Excelsior 2017), oltre a diversi altri documenti recenti, alcuni dei quali rilievo internazionale.

**11. L'analisi degli studi di settore considerati e' convincente?**

Si

L'analisi degli studi di settore ha condotto ad una definizione sufficientemente precisa della figura professionale che il CdS dovrà formare, la cui formazione richiede obiettivi formativi ben sovrapponibili a quelli qualificanti previsti dalla classe L/GASTR.

**12. È stato costituito un comitato di indirizzo?**

No

A conclusione della consultazione con le PS del 16/2/2018, è stata proposta la costituzione di un Comitato di Indirizzo, con il compito di monitorare periodicamente l'andamento del corso, che però non appare ancora costituito.

**13. Il comitato di indirizzo rappresenta le parti interessate consultate?**

ND

**14. Il comitato di indirizzo e' coerente con il progetto formativo?**

ND

**15. L'analisi per identificare e definire i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze e' motivata?**

<p>Si</p> <p>Profili culturali e professionali, funzioni e competenze dal laureato sono sinteticamente ma esaurientemente previsti nel quadro A2.a della SUA-CdS. Le motivazioni sono altresì descritte nel documento di Progettazione del CdS, punto 1.1, in cui viene dichiarato che il CdS forma un esperto della filiera gastronomica, con competenze trasversali alle scienze di base, alle scienze del territorio e della memoria, nonché con una adeguata preparazione in merito alle scienze attinenti i sistemi gastronomici. Inoltre, nel quadro A1a della SUA-CdS viene riportato come nel corso dell'incontro con le organizzazioni consultate in fase di progettazione del CdS, sia emersa la necessità di formare la figura professionale del manager del settore gastronomico, in grado di saper gestire a vari livelli le complesse attività legate al mondo della gastronomia e dell'agroalimentare, e siano state individuate le competenze che tale figura dovrà avere in aggiunta ad un'adeguata conoscenza scientifica, con particolare riferimento al management, al marketing, alla comunicazione sensoriale e alle abilità informatiche utili alla promozione delle eccellenze agroalimentari tipiche del territorio marchigiano. I profili professionali identificati risultano coerenti con quelli previsti dalla classe di laurea L/GASTR.</p>	
<p><b>16. I profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze sono coerenti tra loro?</b></p>	<p>Si</p>
<p>Le funzioni e le competenze riportate nel progetto del CdS risultano coerenti con le figure professionali che il CdS intende formare e rientrano a pieno titolo nell'ambito delle scienze gastronomiche; inoltre, esse risultano in linea con le caratteristiche che deve possedere la figura professionale che i proponenti hanno individuato attraverso la consultazione territoriale e gli studi di settore. In particolare, le competenze che il laureato in Scienze gastronomiche dell'UniCam dovrà possedere riguardano le scienze chimiche, biomediche e della nutrizione, nella comunicazione e food design, nelle scienze giuridiche, socio-economiche e linguistiche della gastronomia, così come descritto nel quadro A2.a della SUA-CdS. Funzioni e competenze individuate risultano inoltre sufficientemente coerenti con le professioni indicate nel quadro A2.b della SUA-CdS.</p>	
<p><b>17. I profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze sono descritti in maniera adeguata e convincente?</b></p>	<p>No</p>
<p>Dal documento di progettazione si rileva una descrizione puntuale ed articolata dei profili culturali e professionali emersi dagli studi di settore e discussi nella consultazione con le parti sociali. Tuttavia, nel quadro A2.a della SUA-CdS viene individuato un solo profilo professionale "Esperto della filiera gastronomica" che appare troppo generico e piuttosto limitato rispetto sia ai profili culturali e professionali individuati in fase di progettazione sia alle numerose professioni riportate nel quadro A2.b. Di conseguenza, anche le funzioni e competenze riportate nel quadro A2.a per il suddetto profilo, sebbene del tutto coerenti con esso e descritte in maniera adeguata, non riescono ad esprimere a pieno tutte le molteplici potenzialità dei profili culturali e professionali individuati nonché delle professioni ISTAT proposte. In particolare, le limitate funzioni e competenze riportate nel quadro A2.a non appaiono un adeguato punto di partenza per i numerosi obiettivi formativi specifici del corso riportati nel quadro A4.a o gli articolati risultati di apprendimento definiti nel quadro A4.b.2. Si rileva inoltre che né i profili culturali e professionali né le funzioni e competenze sono descritti nel Regolamento didattico.</p>	
<p><b>18. I risultati di apprendimento sono descritti in maniera adeguata e convincente?</b></p>	<p>Si</p>
<p>Dall'analisi di quanto riportato nella SUA-CdS e nel Documento di Progettazione, risulta che i risultati di apprendimento previsti dal CdL in Scienze gastronomiche sono stati descritti in maniera puntuale e risultano adeguati ad un percorso di gastronomia della classe L/GASTR. In particolare, nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS sono state definite ben sette aree di apprendimento omogenee, coerenti con il progetto formativo, per ciascuna delle quali i risultati di apprendimento sono stati descritti con estrema puntualità, declinandoli secondo i primi due descrittori di Dublino e riportando l'elenco degli insegnamenti che portano all'acquisizione di tali competenze. Anche i successivi tre descrittori di Dublino riportati nel quadro A4.c, sebbene sintetici, appaiono ben declinati ed adeguati allo specifico progetto formativo nonché coerenti con gli obiettivi formativi qualificanti della classe L/gastr.</p>	
<p><b>19. I profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze sono coerenti con i risultati di apprendimento?</b></p>	<p>Si</p>
<p>I risultati di apprendimento riportati nel quadro A4.b.2, per ciascuna delle sette aree di apprendimento, risultano complessivamente coerenti con i profili culturali e professionali individuati dal CdS e le professioni riportate nel quadro A2.b, nonostante l'esiguità delle funzioni e le competenze descritte nel quadro A2.a e limitate al solo profilo di professionale "Esperto della filiera gastronomica".</p>	
<p><b>20. Gli obiettivi delle attività formative sono coerenti con i risultati di apprendimento?</b></p>	<p>Si</p>
<p>Le attività formative descritte nel percorso di formazione risultano coerenti con i risultati di apprendimento disciplinari indicati nel quadro A4.b della SUA-CdS, e adeguate ai diversi profili professionali che questo corso di laurea intende formare. In aggiunta, la coerenza tra i risultati di apprendimento attesi e gli obiettivi formativi specifici del corso di studio è verificata attraverso l'utilizzo della curriculum-map, un documento caratteristico di UNICAM, allegato al Documento di Progettazione, attraverso il quale è possibile verificare la convergenza tra i risultati di apprendimento cui contribuisce ogni singola attività formativa e quelli attesi per il CdS.</p>	
<p><b>21. I profili culturali e professionali e i risultati di apprendimento sono stati confrontati con quelli di altri CdS nazionali e internazionali? L'esito del confronto e' descritto in maniera adeguata e convincente?</b></p>	<p>No</p>

Dalla documentazione disponibile non si evince alcun confronto dei profili culturali e professionali e i risultati di apprendimento del CdS proposto con quelli di altri CdS attivati nel panorama nazionale (attualmente tutti appartenenti alla classe L-26) o internazionale e coinvolti nella formazione di professionisti operanti nel settore eno-gastronomico.

<b>S-I. Considerazioni di sintesi sull'Obiettivo I</b>		
<p>Le motivazioni alla base della progettazione ed attivazione del corso sono del tutto giustificate e convincenti, sia in relazione , sia alle opportunità di lavoro per i laureati per la posizione geografica della sede, sia per le prospettive del settore, sia, infine, in relazione alle opinioni espresse dalle partire sociali. Inoltre, a causa del particola momento di disagio che il territorio marchigiano sta attraversando a causa dei recenti sismi, questo corso potrebbe rappresentare un'ottima occasione di rilancio per l'UniCam.</p> <p>In fase di progettazione sono stati presi in considerazione diversi studi di settore a livello nazionale ed internazionale e sono state consultate organizzazioni, enti ed aziende prevalentemente locali e di limitata rilevanza nazionale. Non sono state consultate realtà internazionali, né si sono fatti confronti espliciti con altri CdS affi tratta però di una carenza poco rilevante, i; si visti gli obiettivi rivolti prevalentemente al territorio sul quale gravita l'UniCam. La struttura del CdS appare equilibrata e rispondente agli obiettivi formativi qualificanti della classe di laurea. Le attività formative risultano coerenti con i risultati di apprendimento disciplinari. Il corso è a numero programmato; il numero di posti disponibili (150) appare abbastanza ottimistico.</p>		
<p>Obiettivo II: Accertare che il CdS promuova una didattica centrata sullo studente, incoraggi l'utilizzo di metodologie aggiornate e flessibili e accerti correttamente le competenze acquisite</p>		
<b>1. Per i CdS triennali o a ciclo unico, le conoscenze richieste in ingresso sono correttamente definite, descritte e verificate?</b>		Si
<p>Per essere ammessi al Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio equivalente conseguito all'estero. E' prevista una prova finalizzata alla verifica della preparazione iniziale per l'accertamentoa del livello delle conoscenze relative all matematica di base, la fisica di base e la logica. Le conoscenze richieste sono declinate. abbastanza puntualmente nella SUA-CdS, ma non nel Regolamento del CdS</p>		
<b>2. Gli obblighi formativi aggiuntivi per il recupero delle conoscenze richieste in ingresso sono correttamente definiti?</b>		Si
<p>Nel caso in cui la prova di cui al punto di attenzione precedente riveli carenze nella preparazione richiesta per accedere al Corso di Laurea possono essere attribuiti obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che devono essere assolti entro il primo anno di corso; a tale scopo lo studente potrà frequentare attività integrative messe a disposizione dalla Scuola del Farmaco e dei Prodotti della Salute, al termine delle quali verrà riproposta una prova di verifica della preparazione iniziale; tali informazioni sono riportate in maniera dettagliata nella SUA-CdS, ma non nel Regolamento del CdS.</p> <p>Non è, tuttavia, definito quale punteggio minimo deve acquisire lo studente per raggiungere la sufficienza ed essere dispensato dagli OFA. Inoltre, non è specificato se ai fini della eventuale attribuzione degli OFA, vengono considerati separata risultati ottenuti per la Fisica e la Matematica.</p>		
<b>3. Per i CdS magistrali, i requisiti per l'accesso sono correttamente definiti, descritti e verificati?</b>		
ND		
<b>4. Sono previsti percorsi formativi per il recupero delle conoscenze e delle competenze richieste in ingresso?</b>		
ND		
<b>5. Le modalita' di verifica degli insegnamenti sono chiaramente definite e descritte?</b>		Si
<p>Nel regolamento didattico del CdS è riportato che le modalità dell'accertamento finale e la possibilità di effettuare accertamenti parziali in itinere sono definite dal d titolare dell'attività formativa utilizzando l'apposito modello predisposto dal Presidio di Qualità dell'Ateneo. Inoltre, è specificato che prima dell'inizio delle attività didattiche il Responsabile del corso di studi valuta l'adeguatezza dei metodi di verifica degli apprendimenti indicati dai docenti ed accerta la coerenza tra i risultati di apprendimento indicati per le singole attività formative e gli obiettivi formativi del corso di studi.</p> <p>Nel manuale della qualità è chiaramente descritto che, considerata l'importanza degli esami e delle votazioni ai fini della progressione degli studenti e delle loro fut carriere, è necessario che i criteri ed i metodi di esame, come pure i criteri di votazione, siano resi noti in anticipo da parte degli esaminatori e che l'esame deve permettere agli studenti di dimostrare in che misura abbiano conseguito i risultati di apprendimento previsti. Non essendo ancora a disposizione le schede degli insegnamenti, non è possibile verificare se quanto sopra previsto dal PQA sia effettivamente considerato.</p>		





supporto dei Coordinatori, l'UniCam ha previsto la figura dei Manager didattici, i quali sono assegnati alle Scuole di Ateneo e supportano il Direttore della Scuola e gli eventuali coordinatori di corso di studio.	
<b>2. Il CdS e' interdipartimentale? In caso di risposta affermativa, le responsabilità di gestione e organizzazione didattica dei dipartimenti coinvolti nel CdS sono adeguatamente definite?</b>	No
Il CdL in Scienze Gastronomiche è incardinato nella Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute e, per l'organizzazione interna dell'UniCam, non risulta di tipo interdipartimentale.	
<b>3. Il monitoraggio del CdS e' coerente con il sistema di assicurazione della qualità dell'Ateneo?</b>	Si
<p>UNICAM è dotata di un sistema di assicurazione qualità articolato secondo le norme ISO9001:2008, che prevede una descrizione dettagliata dei processi attraverso un Manuale della qualità (MQ) ed una serie di procedure nelle quali i flussi di attività che compongono i processi sono dettagliatamente descritte. Il Sistema di Assicurazione di Qualità si basa sul monitoraggio e su meccanismi di autovalutazione atti a garantire il continuo miglioramento delle attività svolte. Compito del PQA, nell'ambito del Sistema di Assicurazione di Qualità dell'UniCam, è il continuo monitoraggio e miglioramento della qualità dei Corsi di Studio, adottando una procedura esaustivamente e puntualmente descritta nel MQ. In particolare, l'assicurazione della Qualità a livello del Corso di Studio è garantita dal coordinatore del CdS coadiuvato dal Manager didattico, dal Gruppo del Riesame e dalla Commissione Paritetica; i loro compiti e responsabilità, compresi i rapporti tra le loro valutazioni/azioni, sono definiti attraverso degli appositi diagrammi di flusso presenti nel MQ. Il monitoraggio del CdS risulta quindi efficace e del tutto coerente con il sistema di assicurazione della qualità dell'Ateneo.</p>	
<b>4. La partecipazione degli studenti al monitoraggio del CdS e adeguatamente definita?</b>	Si
Nel MQ è specificato che sia nel Gruppo del Riesame che nella Commissione paritetica è prevista la partecipazione di una rappresentanza studentesca. Non è stato possibile stabilire se, al di là delle riunioni del Collegio dei docenti del corso di studio, sia prevista anche un'occasione di discussione in presenza di rappresentanti degli studenti del CdS.	
<b>S-IV. Considerazioni di sintesi sull'Obiettivo IV</b>	
L'assicurazione della Qualità a livello del Corso di Studio è ben inquadrata nell'ambito dell'efficiente sistema di AQ di Ateneo. L'organizzazione, che vede anche una adeguata partecipazione della componente studentesca, appare adeguata ad accertare gli aspetti critici relativi alla didattica e di proporre gli interventi di miglioramento monitorandone gli esiti.	
Valutazione Finale	
<b>Sintesi dei punti di forza e debolezza, delle opportunità e dei rischi rilevati</b>	
<p>Punti di Forza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le motivazioni alla base della progettazione risultano chiare e condivisibili</li> <li>-I profili professionali identificati risultano coerenti con quelli previsti dalla classe di laurea L/GASTR</li> <li>-Il percorso formativo appare ben strutturato e in grado di garantire l'acquisizione delle funzioni e competenze dichiarate -La struttura appare adeguata in termini di aule, laboratori, sale studio e biblioteche.</li> <li>-Il Sistema di Assicurazione di Qualità dell'UniCam è molto ben organizzato ed efficiente</li> </ul> <p>Punti di Debolezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzioni e competenze non sono state definite in maniera del tutto adeguata a tutti i profili culturali e professionali individuati</li> <li>- Si osserva mancanza di corrispondenza e/o di affinità tra gli SSD di molteplici insegnamenti e il SSD del docente cui sono stati affidati gli insegnamenti stessi.</li> </ul>	
<b>Indicazioni e Raccomandazioni</b>	
<p>Le modalità di attribuzione degli OFA potrebbero essere meglio chiarite</p> <p>Per ovviare all'unica seria debolezza del CdS ci si potrebbe rivolgere ai due Atenei più vicini (Macerata, Ancona e Teramo), che entrambi hanno attivati CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (L/26), per reperire le competenze idonee.</p>	

Al termine dell'analisi il PQA evidenzia come, malgrado il giudizio complessivamente risulti positivo e l'accreditamento garantito, emergono dal rapporto CEV alcune criticità che possono sintetizzarsi nei seguenti punti:

- A.** I profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze del laureato potrebbero essere descritti in maniera più dettagliata e convincente;

- B. I profili culturali e professionali e i risultati di apprendimento non sembrano essere stati confrontati con quelli di altri CdS nazionali e internazionali in maniera adeguata e convincente
- C. La qualificazione scientifica dei docenti non sembra essere sempre adeguata al progetto formativo

Dopo ampia discussione il PQA decide di proporre ai responsabili del corso un percorso condiviso per il miglioramento della progettazione e per la programmazione degli interventi necessari alla soluzione delle criticità emerse.

#### 4. Programma attività formative 2018 rivolte ai rappresentanti degli studenti.

Il coordinatore sottopone all'approvazione del PQA il seguente programma di attività, preventivamente concordato con il Consiglio degli studenti che ha espresso parere favorevole:

##### Unità 4 (2h)

###### Budget + Esempi e casi di studio:

- Elementi fondamentali del budget di Ateneo
- Esempi reali di catene di approvazione relative ai punti trattati precedentemente

Destinatari: tutti i rappresentanti (in particolare al Senato e CdA)

Modalità: discussione di gruppo

Docenti: **Barboni, Quadrani, Spuntarelli, Tedesco, Bolzonetti**

- Uffici di riferimento

Fonti di riferimento: normativa, statuto e regolamenti

Destinatari: tutti i rappresentanti

Modalità: lezione frontale in codocenza e discussione di gruppo

Docenti: **Barboni, Quadrani, Spuntarelli, Tedesco, Bolzonetti**

##### Unità 2 + 3 (3h)

###### Attività didattiche (progettazione, svolgimento, monitoraggio, valutazione):

- Accredimento iniziale e periodico (Nuova istituzione e accreditamento periodico)
- Modifiche degli ordinamenti e dell'offerta (RAD e OFF)
- Svolgimento (affidamenti, contratti, ...)
- Assicurazione della qualità (progettazione, monitoraggio, riesame. Particolare enfasi al ruolo del questionario studenti)
- Ruoli dei vari organi nelle diverse fasi
- Uffici di riferimento

Destinatari: tutti i rappresentanti

Modalità: lezione frontale in codocenza e discussione di gruppo

Docenti: **Barboni, Malfatti, Quadrani, Spuntarelli, Tedesco, Bolzonetti**

**Ipotesi di programma di formazione per i rappresentanti degli studenti, biennio 2018/2020. Periodo: fine settembre 2018. Corso intensivo (2 gg, 5+5h)**

Il PQA approva la proposta conferendo mandato al Coordinatore per la gestione ed il coordinamento della realizzazione del programma formativo.

#### 5. Audit dei CdS: proposta di programma congiunto con Nucleo di valutazione.



Il PQA, al termine di un'ampia discussione, ritiene opportuno mantenere, per l'audit 2018, la stessa impostazione procedurale di quello svolto nel 2017, riservandosi di definire il dettaglio del programma in una successiva seduta. In aggiunta alle attività ed alle analisi previste dalla procedura pre-impostata sarà però necessario, per il 2018, un approfondimento specifico sul riesame ciclico che sarà necessario quest'anno per la quasi totalità dei corsi di studio UNICAM.

La riunione si conclude alle ore 14.

Il Coordinatore del PQA, Prof. Luciano Barboni

Il Segretario verbalizzante, Fabrizio Quadrani