

**CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO IN
TECNOLOGIE ALIMENTARI E SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

VERBALE N. 01 del 22 GENNAIO 2025

Il giorno **22 del mese di Gennaio** dell'anno **duemilaventicinque**, alle ore **17:00** giusta convocazione del giorno 15/01/2025 (prot. 43/III/2), presso la sala riunioni del Dipartimento DAFE si è riunito il Consiglio del Corso di Studi in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali, per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1 Presa d'atto del verbale della seduta precedente
- 2 Comunicazioni e richieste
- 3 Pratiche studenti
- 4 Rapporto di Riesame Ciclico per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70)
- 5 Modifica RAD, matrici di Tuning e documenti di supporto per l'adeguamento della triennale TAL (L-26) e della magistrale STAL (LM-70) ai DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023
- 6 Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni
- 7 Varie ed eventuali

Tabella delle presenze.

	COGNOME E NOME	Presente	Assente	Assente Giustificato
1.	ALTIERI Giuseppe	X		
2.	AMATO Mariana Rosaria A.	X		
3.	BRAGHIERI Ada	X		
4.	CAPECE Angela	X		
5.	CARLOMAGNO Antonio	X		
6.	CONDELLI Nicola	X		
7.	DI CAIRANO Maria	X		
8.	DI RENZO Giovanni Carlo	X		
9.	GALGANO Fernanda	X		
10.	GENOVESE Francesco	X		
11.	GIOIA Tania			X
12.	LOGOZZO Giuseppina	X		
13.	NUZZO Vitale	X		
14.	PARENTE Eugenio	X		
15.	PERNA Annamaria	X		
16.	RICCIARDI Annamaria	X		
17.	VICCARO Mauro	X		
18.	ZOTTA Teresa	X		
19. 1° TAL	D'ELIA Federico (L-26)	X		
20. 2° TAL	SANGIACOMO Alessia (L-26)	X		
21. 1° STAL	PALERMO Domenico (LM-70)	X		

Sono stati invitati a partecipare all'adunanza (come da art. 2 del Regolamento di Funzionamento dei art. 2, comma 1 lettera c) del "Regolamento di Funzionamento dei CCdS" emanato con Decreto del Direttore n.13/2024) anche i titolari di insegnamento o di moduli di insegnamento del CdS non appartenenti al DAFE e/o non incardinati su insegnamenti del CdS. Tali componenti possono partecipare all'adunanza, senza diritto di voto, e senza concorrere alla determinazione del quorum per la validità della medesima.

Sono presenti gli invitati come da art. 2 del Regolamento di Funzionamento dei art. 2, comma 1 lettera c) del "Regolamento di Funzionamento dei CCdS" emanato con Decreto del Direttore n.13/2024.

- Nessuno.

Presiede la seduta il Coordinatore del Corso di Studio a cui afferiscono i Corsi di Studio in 'Tecnologie Alimentari' e 'Scienze e Tecnologie Alimentari' del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (DAFE), prof. Giuseppe ALTIERI, esercita le funzioni di Segretario verbalizzante il prof. Mauro VICCARO.

Alle ore **17:05**, constatato che sussiste il numero legale, il Coordinatore dichiara valida la seduta ed apre i lavori con il punto n.1 all'ordine del giorno.

1 Presa d'atto del verbale della seduta precedente

Il Consiglio prende atto che il verbale della seduta precedente è correntemente pubblicato nella cartella condivisa (solo per gli aventi titolo) al seguente link breve: <https://tinyurl.com/r2x8fx2>, oppure al link esteso seguente:

<https://drive.google.com/drive/folders/186PGXKsR45UPn-0T2BOn7cM8uV82ODqD?usp=sharing>

Inoltre, i verbali vengono correntemente pubblicati nella pagina dedicata sul sito Web del Dipartimento DAFE al link: <https://dafe.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32011009.html>

2 Comunicazioni e richieste

Il Coordinatore ricorda che è necessario inserire su ESSE3 le date di esame per l'anno 2025. Successivamente le date inserite verranno verificate al fine di evitare sovrapposizioni.

3 Pratiche studenti

3.1 Richieste variazione assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

Il Coordinatore comunica che, nella seduta del 09/04/2024 si era deliberato come di seguito riportato.

Studente	XXXXX	MATR. 66301
<i>Corso di Studio</i>	<i>Scienze e Tecnologie Alimentari</i>	
<i>Data prevista Laurea</i>	DICEMBRE 2024	
<i>Argomento della tesi (sintesi)</i>	<i>Prove sperimentali per la messa a punto di un sensore per la rilevazione rapida della Ocratossina A negli alimenti</i>	
<i>Titolo provvisorio della tesi</i>	<i>Prove sperimentali per la messa a punto di un sensore per la rilevazione rapida della Ocratossina A negli alimenti</i>	
<i>Relatore</i>	Francesco GENOVESE	AGR/09
<i>Correlatore</i>	Attilio MATERA	AGR/09

Laboratorio	<i>Mac-Lab1 Proprietà fisico meccaniche dei prodotti alimentari</i>	<i>Responsabile Prof. Giovanni C. Di Renzo</i>
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Lo studente, successivamente, chiede la seguente variazione.

Studente	XXXXX	MATR. 66301
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	17 APRILE 2025	
Argomento della tesi (sintesi)	Attività sperimentale per la caratterizzazione di fragoline di bosco in diverse condizioni di stoccaggio, ai fine dello sviluppo di un sistema integrato basato su una piattaforma digitale ed un'etichetta intelligente per una gestione user-friendly delle confezioni durante la distribuzione	AGR/09- AGRI/04/B
Titolo provvisorio della tesi	Sviluppo di un decision support system per la gestione della distribuzione delle fragoline di bosco: dalla caratterizzazione dei prodotti alla digitalizzazione dei risultati.	
Relatore	Francesco GENOVESE	AGR/09- AGRI/04/B
Correlatore	Attilio MATERA	AGR/09- AGRI/04/B
Laboratorio	Mac-Lab1 Proprietà fisico meccaniche dei prodotti alimentari	Responsabile Prof. Giovanni C. Di Renzo
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, sentito il relatore, all'unanimità approva.

Il Coordinatore comunica che, nella seduta del 26/09/2023 si era deliberato come di seguito riportato:

Studente	XXXXX	MATR. 65118
Corso di Studio	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	
Data prevista Laurea	LUGLIO 2024	
Argomento della tesi (sintesi)	<i>La conoscenza della composizione e della funzionalità delle comunità microbiche presenti nelle colture starter artigianali i (es. sieroinnesti, lattoinnesti) è fondamentale per ottenere prodotti di elevata qualità. Ad oggi la tutela della biodiversità microbica è principalmente legata alla conservazione di singoli ceppi, mentre sono rari gli esempi di conservazioni di microbiomi. Pertanto, lo studio della sopravvivenza e funzionalità delle comunità microbiche dopo processi di conservazione (es. congelamento, liofilizzazione) potrebbe essere importante per garantire costanza e qualità nelle produzioni lattiero-casearie.</i>	<i>AGR/16</i>
Titolo provvisorio della tesi	<i>Conservazione delle comunità microbiche dei prodotti lattiero-caseari</i>	
Relatore	Teresa ZOTTA	<i>AGR/16</i>

Correlatore	Marilisa GLAVALISCO – Dottore di Ricerca-	AGR/16
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Lo studente, successivamente, chiede la seguente variazione.

Studente	XXXXX	MATR. 65118
Corso di Studio	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	
Data prevista Laurea	LUGLIO 2025	
Laboratorio	Laboratorio di microbiologia industriale e laboratorio di fisiologia dei microrganismi- sezione batteri	Responsabile Prof.ssa Ricciardi
Argomento della tesi (sintesi)	La valorizzazione degli scarti alimentari, compresi quelli del settore ortofrutticolo, è importante per ridurre l'impatto ambientale e per la transizione verso un'economia circolare. Gli scarti dei prodotti ortofrutticoli possono essere sfruttati dai microrganismi come substrato per la produzione di composti bioattivi e biopolimeri. Pertanto, strategie tecnologiche per l'estensione della shelf-life e soluzioni biotecnologiche per la produzione di composti ad alto valore aggiunto, possono essere strumenti efficaci per la valorizzazione degli scarti ortofrutticoli".	AGRI 08/A
Titolo provvisorio della tesi	Valorizzazione degli scarti ortofrutticoli attraverso processi microbici	
Relatore	Teresa ZOTTA	AGRI 08/A
Correlatore	Francesco GENOVESE	AGRI 04/B
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, sentito il relatore, all'unanimità approva.

4 Rapporto di Riesame Ciclico per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70)

I Rapporti di Riesame Ciclico per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70) sono stati già inviati preliminarmente (e-mail del 18-01-2025) dal Coordinatore ai componenti del CCdS affinché potessero prenderne visione, subito dopo la discussione ed approvazione degli stessi documenti nella riunione del Gruppo di Riesame del 18-01-2025 (<https://tinyurl.com/28vx68jk>).

Per la loro predisposizione sono state utilizzate interazioni collegiali tramite condivisioni con Google Meet, Google Documents e cartelle condivise tramite Google Drive.

Inoltre, è stato consultato il Comitato di Indirizzo riguardo a “La figura del Tecnologo Alimentare: conoscenze e competenze richieste per il suo ingresso nel mondo del lavoro nell’ottica dell’adeguamento dell’Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 dei Corsi di Studio (CdS) in Tecnologie Alimentari (Triennale L-26) ed in Scienze e Tecnologie Alimentari (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023)” (<https://tinyurl.com/25y5jxhd>).

Il Gruppo di Riesame si è riunito, per la discussione degli argomenti riportati nei quadri delle sezioni di questo Rapporto di Riesame, nei giorni: 25/07/2024 (<https://tinyurl.com/2y3o28mx>), 08/10/2024 (<https://tinyurl.com/2awyeyke>), 05/12/2024 (<https://tinyurl.com/234ek5sz>), 18/01/2025 (<https://tinyurl.com/28vx68jk>).

Oggetto delle discussioni:

- Discussione e preparazione dei documenti e delle schede di monitoraggio annuale
- Discussione e preparazione dei documenti per l'adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 di L26 ed LM70 ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023)
- Discussione e preparazione dei documenti per il Riesame Ciclico di TAL e STAL, la consultazione del Comitato di Indirizzo, predisposizione dell'offerta RAD e delle matrici di tuning dei due CdS
- Discussione e approvazione dei documenti per il Riesame Ciclico di TAL e STAL, per l'adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 di L-26 ed LM-70

Si apre la discussione su:

- Rapporto di Riesame Ciclico per la triennale TAL (L-26) (**ALL. 1** al presente verbale)
- Rapporto di Riesame Ciclico per la magistrale STAL (LM-70) (**ALL. 2** al presente verbale)

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio approva all'unanimità.

5 Modifica RAD, matrici di Tuning e documenti di supporto per l'adeguamento della triennale TAL (L-26) e della magistrale STAL (LM-70) ai DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023

Con riferimento a quanto riportato nel punto 6 del **CCdS n.11 del 10-12-2024** (https://drive.google.com/file/d/13mvjDEKnD4PsRPpSkqtef71c_eGPSN7r/view?usp=sharing) e del cronoprogramma preliminare come già esposto e riportato nel **CCdS n.10 del 13-11-2024** (<https://drive.google.com/file/d/1pxwjNlr6CYEVS6jXIPAuSMIgl3gYFLek/view?usp=sharing>), nella riunione del Gruppo di Riesame (**GdR**) e del Gruppo di Progettazione (**GdP**), del **05-12-2024**, https://drive.google.com/file/d/1JKz5ObsJQX46SL4vWq_qBSLQfwXzHEft/view?usp=drive_link, ed, infine, nella **riunione del Gruppo di Riesame del 18-01-2025** (<https://tinyurl.com/28vx68jk>), è stata discussa la proposta di adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata **A.A. 2025/2026** dei Corsi di Studio (**CdS**) in **Tecnologie Alimentari** (Triennale L-26) ed in **Scienze e Tecnologie Alimentari** (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (**DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023**).

Preliminarmente, si riporta quanto riportato nei nuovi decreti del MUR (**DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023**).

Il **D.M. 1648 del 19.12.2023** indica che i corsi di Laurea **L-26** devono avere come obiettivo la formazione di laureate e laureati esperti con capacità professionali e con una visione completa delle attività e delle problematiche relative ai processi e ai prodotti alimentari, dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. I corsi devono pertanto garantire una preparazione interdisciplinare permette loro di inserirsi nel mondo del lavoro e/o di proseguire gli studi in corsi di laurea magistrale.

Il **D.M. 1649 del 19.12.2023** indica che i corsi della classe **LM-70** hanno l'obiettivo di formare laureate e laureati specialisti nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari con approfondite conoscenze interdisciplinari in grado di svolgere attività complesse di progettazione, gestione e

controllo nell'ambito del sistema agro-alimentare allo scopo di garantire sicurezza, qualità, salubrità e sostenibilità in accordo ai principi della bioeconomia e della economia circolare.

Inoltre, il **Comitato di Indirizzo** è stato invitato a valutare, tramite un documento di consultazione, i contenuti disciplinari ritenuti prioritari fra quelli identificati come indispensabili per ciascuna classe di laurea.

A fine **Dicembre 2024** è stata intrapresa una consultazione del Comitato di Indirizzo (https://drive.google.com/file/d/1ZQ_CB9-1p51hUtu2tE1tzAsFT-Ya1ULk/view?usp=sharing) al fine di discutere il collocamento della figura del Tecnologo Alimentare e le conoscenze e competenze richieste per il suo ingresso nel mondo del lavoro nell'ottica dell'adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 dei Corsi di Studio (CdS) in Tecnologie Alimentari (Triennale L-26) ed in Scienze e Tecnologie Alimentari (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023).

Il Comitato di Indirizzo è stato invitato a valutare i contenuti disciplinari ritenuti prioritari fra quelli identificati come indispensabili per ciascuna classe di laurea (https://drive.google.com/file/d/1ZQ_CB9-1p51hUtu2tE1tzAsFT-Ya1ULk/view?usp=sharing).

In aggiunta, il **prof. Viccaro** ed il **prof. Condelli** si sono occupati della messa a punto di un questionario da somministrare ai componenti del Comitato di Indirizzo.

Le risultanze del questionario sono in corso di elaborazione e verranno inserite nel file PDF precedentemente individuato.

Preliminarmente, è necessario stabilire una ipotesi di **Offerta Formativa Programmata (OFP)** che sia coerente con i DD.MM. e contemporaneamente predisporre gli obiettivi formativi specifici da inserire nella SUA-CdS di TAL e STAL, sempre in coerenza con i citati DD.MM. .

Fondamentali, per la costruzione della **OFP**, sono le “matrici di tuning” che esplicitano la coerenza tra i risultati di apprendimento attesi (declinati attraverso i Descrittori di Dublino) e le Attività Formative (insegnamenti, tirocini, laboratori, ecc.) che definiscono e caratterizzano il CdS.

Pertanto, la procedura identificata per l'adeguamento dei due CdS ai DD.MM. è stata la seguente: la modifica è stata fatta per **AMBITI** (dai DD.MM.), poi si sono identificate le **CONOSCENZE** e le **COMPETENZE** (dai DD.MM.) ed infine si sono collegate le **ATTIVITÀ DIDATTICHE**.

Il nuovo impianto dei corsi di studio inizia, quindi, con l'identificazione delle **CONOSCENZE / COMPETENZE** richieste dai nuovi DD.MM. come di seguito riportate.

5.1 **L-26, CONOSCENZE/COMPETENZE individuate in base al DM 1648**

Per la triennale TAL L-26 la proposta è la seguente. Link all'estratto di L-26 dal DM 1648 (<https://drive.google.com/file/d/1xr6NFQ4pAwn2FXk5beAwCO2UC8-e3cNz/view?usp=sharing>)

5.1.1 **AMBITI**

ATTIVITÀ FORMATIVE DI BASE (min. 30 CFU)

5.1.1.1 **Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche (min. 8 CFU)**

5.1.1.2 **Discipline chimiche (min. 8 CFU)**

5.1.1.3 **Discipline biologiche (min. 8 CFU)**

ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI (min. 60 CFU)

5.1.1.4 Discipline della tecnologia alimentare (min. 20 CFU)

5.1.1.5 Discipline della produzione agroalimentare (min. 5 CFU)

5.1.1.6 Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti (min. 15 CFU)

5.1.1.7 Discipline economiche e giuridiche (min. 5 CFU)

5.1.2 CONOSCENZE (da inserire nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS)

- CNS-L26-1. di base della matematica, della fisica, della chimica inorganica e organica, della biologia per affrontare le problematiche specifiche del sistema agro-alimentare;
- CNS-L26-2. relative alla struttura, fisiologia e genetica dei microorganismi di interesse alimentare;
- CNS-L26-3. delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare;
- CNS-L26-4. relative alla produzione per la qualità dei prodotti di origine animale e vegetale;
- CNS-L26-5. dei principi alla base del funzionamento di apparecchiature, macchine ed impianti delle industrie alimentari;
- CNS-L26-6. dei principi sulla funzione dei nutrienti nell'organismo umano e il loro effetto sulla salute nonché sulle tossinfezioni alimentari;
- CNS-L26-7. dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti animali e vegetali;
- CNS-L26-8. di microbiologia degli alimenti necessarie a gestire i processi di trasformazione e la conservazione degli alimenti;
- CNS-L26-9. di sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare;
- CNS-L26-10. dei fondamentali analitici (chimici, fisici, sensoriali e microbiologici) atti a studiare la composizione di ingredienti, alimenti e bevande;
- CNS-L26-11. dei principali sistemi di difesa e controllo delle derrate alimentari;
- CNS-L26-12. di principi per la valorizzazione dei sottoprodotti e per la riduzione degli sprechi nel sistema alimentare;
- CNS-L26-13. degli strumenti di base per la comprensione e l'analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari, per la gestione delle aziende e per la conoscenza della legislazione alimentare.

5.1.3 COMPETENZE (Obiettivi culturali della classe) (da inserire nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS)

- CMP-L26-1. adeguate conoscenze della matematica, della fisica, della chimica, della biologia, dell'informatica e della statistica specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie del sistema alimentare;
- CMP-L26-2. conoscenza delle operazioni e dei processi alimentari dalla produzione al consumo degli alimenti;
- CMP-L26-3. padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- CMP-L26-4. conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene degli alimenti;
- CMP-L26-5. conoscenze dei principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute;
- CMP-L26-6. competenze nell'ambito della programmazione e vigilanza delle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- CMP-L26-7. elementi e principi di conoscenza della legislazione e della normativa vigente sul sistema alimentare, nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- CMP-L26-8. capacità di coordinare le attività legate al sistema eno-gastronomico;
- CMP-L26-9. conoscenze delle metodologie disciplinari di indagine e di analisi dei dati ai fini della ricerca e della sperimentazione.

5.2 LM-70, CONOSCENZE/COMPETENZE individuate in base al DM 1649

Per la magistrale STAL LM-70 la proposta è la seguente. Link all'estratto di LM-70 dal DM 1649 (https://drive.google.com/file/d/1kKVkND9_By3K2zt4S70-sw1jH23ASUPY/view?usp=sharing)

5.2.1 AMBITI

ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI (min 48 CFU)

5.2.1.1 Discipline delle tecnologie alimentari (min. 18 CFU)

5.2.1.2 Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare

5.2.1.3 Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti

5.2.2 CONOSCENZE (avanzate) (da inserire nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS)

- CNS-LM70-1. processi innovativi delle tecnologie alimentari per la trasformazione e conservazione degli alimenti;
- CNS-LM70-2. tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi;
- CNS-LM70-3. aspetti chimico-fisici, sensoriali e nutrizionali per la valutazione della qualità e sicurezza e per la valorizzazione dei prodotti alimentari;
- CNS-LM70-4. normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare;
- CNS-LM70-5. gestione e marketing delle imprese alimentari;
- CNS-LM70-6. microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande;
- CNS-LM70-7. progettazione (food design), formulazione e sviluppo di nuovi prodotti alimentari (alimenti funzionali, novel foods).

Approfondimenti (a seconda dell'impostazione del curriculum):

- CNSA-LM70-1. tecnologie avanzate e sostenibili per la difesa delle derrate alimentari;
- CNSA-LM70-2. valutazione del ciclo di vita delle produzioni e trasformazioni degli alimenti;
- CNSA-LM70-3. sistema di assicurazione/certificazione della qualità degli alimenti ivi inclusa tracciabilità e rintracciabilità;
- CNSA-LM70-4. metodiche avanzate per le analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti;
- CNSA-LM70-5. tecnologie innovative per il recupero/valorizzazione dei sottoprodotti/scarti alimentari;
- CNSA-LM70-6. ottimizzazione dei trattamenti termici e alternativi per l'implementazione della shelf-life degli alimenti;
- CNSA-LM70-7. gestione degli impianti di trasformazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- CNSA-LM70-8. marcatori di processo e di prodotto per la gestione dei processi e valutazione della qualità degli alimenti.

5.2.3 COMPETENZE (Obiettivi culturali della classe) (da inserire nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS)

- CMP-LM70-1. possedere una solida preparazione culturale nelle discipline della tecnologia e della microbiologia degli alimenti, finalizzata al miglioramento costante dei processi e dei prodotti alimentari e delle bevande;
- CMP-LM70-2. essere in grado di effettuare la messa a punto, standardizzazione e gestione dei processi e delle singole operazioni unitarie più idonee per gestire e promuovere qualità e sicurezza degli alimenti, in coerenza con i principi della sostenibilità dell'ambiente;
- CMP-LM70-3. saper coniugare tecnologie e metodologie per innovare prodotti e processi produttivi al fine di valorizzare le materie prime, ottimizzando l'impiego di risorse energetiche ed idriche, riducendo gli sprechi e gestendo i sottoprodotti del ciclo produttivo nell'ottica della sostenibilità;
- CMP-LM70-4. possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine, apparecchiature e impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti e delle bevande;
- CMP-LM70-5. saper gestire i processi produttivi utilizzando le conoscenze di economia d'impresa, marketing e di legislazione alimentare ivi inclusa la normativa UE e internazionale.

5.3 Matrici di Tuning e ipotesi di Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026

In base a quanto esposto, si è proceduto a costruire le Matrici di Tuning dei due CdS ed all'individuazione delle corrispondenti Attività Didattiche, al fine della predisposizione della **Offerta**

Formativa Programmata (OFP) A.A. 2025/2026 con la contemporanea individuazione dei docenti garanti per la sostenibilità delle medesime.

E' necessario stabilire una ipotesi di **OFP** che sia coerente con i DD.MM. e contemporaneamente predisporre gli obiettivi formativi specifici da inserire nella SUA-CdS di TAL e STAL, sempre in coerenza con i citati DD.MM. .

Fondamentali, per la costruzione della **OFP**, sono le “**matrici di tuning**” che esplicitano la coerenza tra i risultati di apprendimento attesi (declinati attraverso i Descrittori di Dublino) e le Attività Formative (insegnamenti, tirocini, laboratori, ecc.) che definiscono e caratterizzano il CdS.

Per TAL e STAL la predisposizione delle Matrici di Tuning è stata affidata alla **prof.ssa Capece**.

La **Matrice di Tuning** rappresenta la sintesi operativa dei principi cardine di [Tuning Educational Structures in Europe](#), un progetto di innovazione e qualità della didattica avviato nel 2000 con il proposito di tradurre gli obiettivi strategici del Processo di Bologna in azioni concrete di rimodellamento dei corsi di studio universitari. La Matrice di Tuning contribuisce a definire il *Punto di Attenzione D.CDS.1.3 - Offerta formativa e percorsi - Aspetto da Considerare D.CDS.1.3.1*:

“Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell’Ateneo”.

La **SUA-CdS**, in particolare i quadri **A4.a, A4.b.1 e A4.b.2, A4.c, A2, B1**, costituisce il documento di riferimento per la predisposizione della Matrice di Tuning.

Per una breve descrizione delle Matrici di Tuning si deve fare riferimento al punto 3.3 del verbale della Riunione del Gruppo di Riesame e AQ e della Commissione di Riordino dei Piani di Studio costituenti il Gruppo di Progettazione per i Corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari e di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del 05-12-2024 (https://drive.google.com/file/d/1JKz5ObSJQX46SL4vWq_qBSLQfwXzHEft/view?usp=sharing).

La matrice viene costruita inserendo:

- **su ogni riga** i descrittori di Dublino e i singoli obiettivi formativi specifici, coerenti con ogni descrittore, che il corso deve caricare direttamente nella matrice (copiando nelle righe gli obiettivi previsti nel quadro **A4.b.2** della SUA-CdS);
- **su ogni colonna** le singole attività previste nel corso, incluse quelle pratiche e i tirocini, la prova di lingua e anche la prova finale (quest'ultima solitamente usata almeno per i descrittori 3, 4 e 5 – quadro **A4.c** della SUA-CdS).

Si ricorda che gli obiettivi formativi espressi come risultati di apprendimento attesi sono contenuti nella Scheda SUA-CdS del Corso di Studio nei seguenti quadri:

- Quadro **A4.b.2** Conoscenza e Comprensione, Capacità di applicare Conoscenza e Comprensione;
- Quadro **A4.c** Autonomia di Giudizio, Abilità Comunicative, Capacità di Apprendimento.

Ciascuno degli obiettivi formativi/risultati di apprendimento attesi contenuti nei suddetti quadri va inserito in una riga della matrice nella corrispondente sezione (Conoscenza e Comprensione, Capacità di applicare Conoscenza e Comprensione, Autonomia di Giudizio, Abilità Comunicative, Capacità di

Apprendimento), con eventuali suddivisioni all'interno di ciascun obiettivo/risultato. Si raccomanda di porre attenzione alla necessità di attenersi strettamente a quanto contenuto in Scheda SUA-CdS senza apportare modifiche agli obiettivi formativi presenti in SUA-CdS¹.

L'associazione dei 5 Descrittori (Conoscenza e Comprensione, Capacità di applicare Conoscenza e Comprensione, Autonomia di Giudizio, Abilità Comunicative, Capacità di Apprendimento) agli insegnamenti è basata sui Syllabi degli insegnamenti, che sono coerenti con i medesimi Descrittori a livello di Corso di Studio.

La relazione tra l'obiettivo specifico e un'attività formativa deve essere indicata con una "X". In questa fase è necessario assicurarsi che al raggiungimento di ciascun obiettivo formativo contribuisca almeno uno degli insegnamenti previsti nell'offerta formativa.

Come già evidenziato, la compilazione della Matrice di Tuning è un'azione che ogni corso di studio conduce nella sua specificità, facendo riferimento alla progettazione dell'offerta formativa che il CdS ha sviluppato partendo dagli obiettivi formativi generali definiti dai decreti delle [Classi di Laurea](#) e delle [Classi di Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico](#).

Pertanto, la procedura identificata per l'adeguamento dei due CdS ai DD.MM. è stata la seguente: la modifica è stata fatta per **AMBITI** (dai DD.MM.), poi si sono identificate le **CONOSCENZE** e le **COMPETENZE** (dai DD.MM.) ed infine si sono collegate le **ATTIVITÀ DIDATTICHE**.

Tutto, seguendo quanto deliberato nel corso del Consiglio di Corso di Studio, come esposto al punto 6 del **Verbale n.11 del 10-12-2024**

https://drive.google.com/file/d/13mvJDEKnD4PsRPpSkqtef71c_eGPSN7r/view?usp=sharing.

5.3.1 L-26, CdS TAL, dal DM 1648 del 19-12-2003

L-26, Classe delle lauree in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno come obiettivo la formazione di laureate e laureati esperti con capacità professionali e con una visione completa delle attività e delle problematiche relative ai processi e ai prodotti alimentari, dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

In particolare, le laureate e i laureati nei corsi della classe devono possedere:

- adeguate conoscenze della matematica, della fisica, della chimica, della biologia, dell'informatica e della statistica specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie del sistema alimentare;
- conoscenza delle operazioni e dei processi alimentari dalla produzione al consumo degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;

¹ Si ricorda che per i CdS già accreditati i quadri A4.b.2 e A4.c questi sono approvati dal CUN e per modificarli è necessario prevedere una modifica ordinamentale.

- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene degli alimenti;
- conoscenze dei principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute;
- competenze nell'ambito della programmazione e vigilanza delle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione e della normativa vigente sul sistema alimentare, nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- capacità di coordinare le attività legate al sistema eno-gastronomico;
- conoscenze delle metodologie disciplinari di indagine e di analisi dei dati ai fini della ricerca e della sperimentazione.

Tale preparazione interdisciplinare permette loro di inserirsi nel mondo del lavoro e/o di proseguire gli studi in corsi di laurea magistrale.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I Corsi della classe dovranno in ogni caso garantire l'acquisizione di conoscenze:

- di base della matematica, della fisica, della chimica inorganica e organica, della biologia per affrontare le problematiche specifiche del sistema agro-alimentare;
- relative alla struttura, fisiologia e genetica dei microorganismi di interesse alimentare;
- delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare;
- relative alla produzione per la qualità dei prodotti di origine animale e vegetale;
- dei principi alla base del funzionamento di apparecchiature, macchine ed impianti delle industrie alimentari;
- dei principi sulla funzione dei nutrienti nell'organismo umano e il loro effetto sulla salute nonché sulle tossinfezioni alimentari;
- dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti animali e vegetali;- di microbiologia degli alimenti necessarie a gestire i processi di trasformazione e la conservazione degli alimenti;
- di sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare;
- dei fondamentali analitici (chimici, fisici, sensoriali e microbiologici) atti a studiare la composizione di ingredienti, alimenti e bevande;
- dei principali sistemi di difesa e controllo delle derrate alimentari;
- di principi per la valorizzazione dei sottoprodotti e per la riduzione degli sprechi nel sistema alimentare;
- degli strumenti di base per la comprensione e l'analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari, per la gestione delle aziende e per la conoscenza della legislazione alimentare.

c) Competenze trasversali non disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

Le laureate e i laureati nei corsi della classe devono essere in grado di:

- comunicare in modo corretto i risultati delle analisi condotte, in forma scritta e orale;
- mantenersi aggiornati sugli sviluppi e innovazioni nel proprio ambito di conoscenze e competenze;
- prevedere e gestire le implicazioni della propria attività in termini di sostenibilità;

- inserirsi in gruppi e contesti di lavoro, anche internazionali, in cui siano presenti competenze e professionalità diverse, dimostrando capacità di lavorare in gruppo e di prendere decisioni autonome.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

Le laureate e i laureati nei corsi della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in differenti ambiti, quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche; - la gestione e il controllo dei processi e dei sistemi per la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, nonché in attività a carattere agrituristico ivi comprese quelle enogastronomiche;
- l'enologia e il sistema vitivinicolo;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- attività connesse alla comunicazione, al giornalismo ed al turismo eno-gastronomico;- la gestione e il marketing di imprese di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva;
- le analisi chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali in laboratori pubblici o privati per il controllo degli alimenti.

Potranno inoltre collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie;
- allo studio, progettazione e gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla gestione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana nella preparazione e somministrazione dei pasti.

e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe

Oltre l'italiano, le laureate e i laureati dei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe

Conoscenze di base di biologia, matematica, fisica e chimica come fornite dalle scuole secondarie di secondo grado.

g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato che dimostri la conoscenza degli argomenti e delle metodologie relative alle scienze e tecnologie alimentari nonché la capacità di operare in modo autonomo.

h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere un congruo numero di CFU per attività pratiche e/o di laboratorio di tipo specialistico che consentano allo studente di applicare le conoscenze disciplinari, con particolare attenzione a quelle che rispecchiano le esigenze del mondo del lavoro.

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe possono prevedere tirocini formativi presso enti o istituti di ricerca, aziende e amministrazioni pubbliche, organizzazioni del terzo settore, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed estere, anche nel quadro di accordi internazionali le cui finalità siano coerenti con gli obiettivi della classe di laurea.

ATTIVITÀ FORMATIVE INDISPENSABILI			
Attività formative di base			
Ambito disciplinare	Descrizione	Settori	CFU
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Nozioni e strumenti di base di informatica, fisica, matematica e statistica per le scienze e tecnologie alimentari	FIS/01 - Fisica sperimentale FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici FIS/03 - Fisica della materia FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 - Astronomia e astrofisica FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 - Didattica e storia della fisica INF/01 – Informatica ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 - Logica matematica MAT/02 - Algebra MAT/03 – Geometria MAT/04 - Matematiche complementari MAT/05 - Analisi matematica MAT/06 - Probabilità e statistica matematica MAT/07 - Fisica matematica MAT/08 - Analisi numerica MAT/09 - Ricerca operativa SECS-S/01 - Statistica	8
Discipline chimiche	Nozioni e strumenti di base di chimica per le scienze e tecnologie alimentari	CHIM/01 - Chimica analitica CHIM/02 - Chimica fisica CHIM/03 - Chimica generale e inorganica CHIM/06 - Chimica organica AGR/13 - Chimica agraria	8
Discipline biologiche	Nozioni di base della biologia vegetale ed animale e della biochimica per le scienze e tecnologie alimentari	BIO/01 - Botanica generale BIO/02 - Botanica sistematica BIO/03 - Botanica ambientale e applicata BIO/04 - Fisiologia vegetale BIO/05 - Zoologia BIO/10 - Biochimica	8

		BIO/11 - Biologia molecolare BIO/13 - Biologia applicata BIO/18 - Genetica AGR/07 - Genetica agraria AGR/11 - Entomologia generale e applicata	
Numero minimo di CFU riservati alle attività di base			30
Attività formative caratterizzanti			
Ambito disciplinare	Descrizione	Settori	CFU
Discipline della tecnologia alimentare	Conoscenze delle discipline relative alle scienze e tecnologie alimentari e alla microbiologia degli alimenti	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria	20
Discipline della produzione agroalimentare	Conoscenze delle discipline della produzione agroalimentare	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 - Orticoltura e floricoltura AGR/07 - Genetica agraria AGR/09 - Meccanica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 - Zootecnica speciale AGR/20 - Zoocolture	5
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	Conoscenza delle discipline che riguardano la sicurezza e la valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/11 - Entomologia generale e applicata AGR/12 - Patologia vegetale BIO/09 - Fisiologia CHIM/01 - Chimica analitica CHIM/07 - Fondamenti chimici delle tecnologie CHIM/10 - Chimica degli alimenti CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale ING-IND/11 - Fisica tecnica ambientale ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali ING-IND/25 - Impianti chimici MED/42 - Igiene generale e applicata MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate VET/01 - Anatomia degli animali domestici VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale	15
Discipline economiche e giuridiche	Conoscenza delle discipline riguardanti gli aspetti economici e di gestione delle imprese alimentari e la	AGR/01 - Economia ed estimo rurale IUS/03 - Diritto agrario IUS/14 - Diritto dell'unione europea SECS-P/01 - Economia politica	5

	legislazione alimentare	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 - Organizzazione aziendale	
Numero minimo di CFU riservati alle attività caratterizzanti			60
Numero minimo di CFU riservati alle attività di base e caratterizzanti			90

5.3.2 LM-70, CdS STAL, dal DM 1649 del 19-12-2023

LM-70, Classe delle lauree magistrali in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno l'obiettivo di formare laureate e laureati specialisti nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari con approfondite conoscenze interdisciplinari in grado di svolgere attività complesse di progettazione gestione e controllo nell'ambito del sistema agro-alimentare allo scopo di garantire sicurezza, qualità, salubrità e sostenibilità in accordo ai principi della bioeconomia e della economia circolare.

In particolare, le laureate e i laureati nei corsi della classe devono:

- possedere una solida preparazione culturale nelle discipline della tecnologia e della microbiologia degli alimenti, finalizzata al miglioramento costante dei processi e dei prodotti alimentari e delle bevande;
- essere in grado di effettuare la messa a punto, standardizzazione e gestione dei processi e delle singole operazioni unitarie più idonee per gestire e promuovere qualità e sicurezza degli alimenti, in coerenza con i principi della sostenibilità dell'ambiente;
- saper coniugare tecnologie e metodologie per innovare prodotti e processi produttivi al fine di valorizzare le materie prime, ottimizzando l'impiego di risorse energetiche ed idriche, riducendo gli sprechi e gestendo i sottoprodotti del ciclo produttivo nell'ottica della sostenibilità;
- possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine apparecchiature e impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti e delle bevande;
- saper gestire i processi produttivi utilizzando le conoscenze di economia d'impresa, marketing e di legislazione alimentare ivi inclusa la normativa UE e internazionale.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I corsi della classe comprendono in ogni caso attività formative nei seguenti ambiti:

- discipline delle tecnologie alimentari
- discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare
- discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti.

In particolare, attraverso tali attività formative i corsi garantiranno l'acquisizione di conoscenze avanzate circa:

- processi innovativi delle tecnologie alimentari per la trasformazione e conservazione degli alimenti;
- tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi;

- aspetti chimico-fisici, sensoriali e nutrizionali per la valutazione della qualità e sicurezza e per la valorizzazione dei prodotti alimentari;
- normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare;
- gestione e marketing delle imprese alimentari;
- microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande;
- progettazione (food design), formulazione e sviluppo di nuovi prodotti alimentari (alimenti funzionali, novel foods).

Potranno inoltre essere approfonditi, in funzione di obiettivi specifici dei corsi, i seguenti contenuti disciplinari:

- tecnologie avanzate e sostenibili per la difesa delle derrate alimentari;
- valutazione del ciclo di vita delle produzioni e trasformazioni degli alimenti;
- sistema di assicurazione/certificazione della qualità degli alimenti ivi inclusa tracciabilità e rintracciabilità;
- metodiche avanzate per le analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti;
- tecnologie innovative per il recupero/valorizzazione dei sottoprodotti/scarti alimentari;
- ottimizzazione dei trattamenti termici e alternativi per l'implementazione della shelf-life degli alimenti;
- gestione degli impianti di trasformazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- marcatori di processo e di prodotto per la gestione dei processi e valutazione della qualità degli alimenti.

c) Competenze trasversali non disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

Le laureate e i laureati magistrali nei corsi della classe devono essere in grado di:

- operare in gruppi interdisciplinari, interagendo con interlocutori specialisti e non, dimostrando autonomia e capacità di giudizio sul piano tecnico, economico ed etico;
- proporre, svolgere e dirigere, anche in collaborazione con altre professionalità, progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- comunicare efficacemente i risultati delle analisi condotte, in forma scritta e orale, con chiarezza e precisione;
- mantenersi aggiornati sugli sviluppi e innovazioni nel proprio ambito di conoscenze e competenze.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

Le laureate e i laureati magistrali nei corsi della classe potranno operare con funzioni di elevata responsabilità e coordinamento, sia come liberi professionisti che come lavoratore dipendente, nel sistema agro-alimentare relativamente a: approvvigionamento, progettazione, controllo, trasformazione, conservazione, commercializzazione, somministrazione e consumo di alimenti e bevande. In particolare, essi potranno svolgere attività di gestione, conduzione e programmazione operando in aziende del comparto alimentare, della ristorazione, dei materiali a contatto con gli alimenti, della grande distribuzione organizzata, in enti pubblici e privati che svolgono attività di analisi, controllo, certificazione e formazione in ambito agro-alimentare, nonché in quelli di ricerca e sperimentazione.

e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe

Oltre l'italiano, le laureate e i laureati nei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare fluentemente almeno una lingua straniera, in forma scritta e orale, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe

Padronanza di nozioni e strumenti di base delle discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche e conoscenze fondamentali delle discipline propedeutiche a quelle caratterizzanti della presente classe.

g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe

La prova finale consiste nella predisposizione e discussione di una tesi di laurea sperimentale elaborata in modo originale dallo studente che dimostri la padronanza degli argomenti e degli strumenti utilizzati, nonché la capacità di operare in modo autonomo. Per la preparazione della tesi di laurea è necessario prevedere un significativo numero di CFU, in quanto momento qualificante della formazione ed elemento costitutivo fondamentale per i corsi della classe.

h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe

Devono essere previsti, in relazione agli obiettivi specifici della classe ed anche in riferimento alla preparazione della prova finale, e/o nell'ambito dei singoli insegnamenti, un congruo numero di crediti per attività pratiche e di laboratorio di tipo specialistico.

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe possono prevedere tirocini formativi, in Italia o all'estero, presso enti o istituti di ricerca, università, laboratori, aziende o amministrazioni pubbliche, anche nel quadro di accordi internazionali, finalizzati all'approfondimento di tematiche oggetto del percorso formativo e all'acquisizione di specifiche competenze utili all'inserimento nel mondo del lavoro.

ATTIVITÀ FORMATIVE INDISPENSABILI			
<i>Attività formative caratterizzanti</i>			
<i>Ambito disciplinare</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Settori</i>	<i>CFU</i>
Discipline delle tecnologie alimentari	Conoscenze e competenze avanzate della scienza e tecnologia alimentare e della microbiologia degli alimenti	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria	18
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	Conoscenze e competenze avanzate delle produzioni, di economia, legislazione e marketing del sistema agroalimentare	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 - Orticoltura e floricoltura AGR/07 - Genetica agraria AGR/09 - Meccanica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 - Zootecnica speciale AGR/20 - Zoocolture	

		BIO/04 - Fisiologia vegetale IUS/03 - Diritto agrario SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	Conoscenze e competenze delle discipline riguardanti la valutazione e la sicurezza dei processi e degli alimenti	AGR/11 - Entomologia generale e applicata AGR/12 - Patologia vegetale BIO/09 - Fisiologia BIO/10 - Biochimica CHIM/01 - Chimica analitica CHIM/02 - Chimica fisica CHIM/06 - Chimica organica CHIM/10 - Chimica degli alimenti FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) INF/01 - Informatica ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale ING-IND/25 - Impianti chimici ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni MED/42 - Igiene generale e applicata MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale	
Numero minimo di CFU riservati alle attività caratterizzanti			48

5.3.3 L-26, Conoscenze/Competenze individuate in base al DM 1648

Conoscenze:

- di base della matematica, della fisica, della chimica inorganica e organica, della biologia per affrontare le problematiche specifiche del sistema agro-alimentare;
- relative alla struttura, fisiologia e genetica dei microorganismi di interesse alimentare;
- delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare;
- relative alla produzione per la qualità dei prodotti di origine animale e vegetale;
- dei principi alla base del funzionamento di apparecchiature, macchine ed impianti delle industrie alimentari;
- dei principi sulla funzione dei nutrienti nell'organismo umano e il loro effetto sulla salute nonché sulle tossinfezioni alimentari;
- dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti animali e vegetali;
- di microbiologia degli alimenti necessarie a gestire i processi di trasformazione e la conservazione degli alimenti;
- di sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare;
- dei fondamentali analitici (chimici, fisici, sensoriali e microbiologici) atti a studiare la composizione di ingredienti, alimenti e bevande;
- dei principali sistemi di difesa e controllo delle derrate alimentari;

- di principi per la valorizzazione dei sottoprodotti e per la riduzione degli sprechi nel sistema alimentare;
- degli strumenti di base per la comprensione e l'analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari, per la gestione delle aziende e per la conoscenza della legislazione alimentare.

Competenze (Obiettivi culturali della classe):

- adeguate conoscenze della matematica, della fisica, della chimica, della biologia, dell'informatica e della statistica specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie del sistema alimentare;
- conoscenza delle operazioni e dei processi alimentari dalla produzione al consumo degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene degli alimenti;
- conoscenze dei principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute;
- competenze nell'ambito della programmazione e vigilanza delle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione e della normativa vigente sul sistema alimentare, nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- capacità di coordinare le attività legate al sistema eno-gastronomico;
- conoscenze delle metodologie disciplinari di indagine e di analisi dei dati ai fini della ricerca e della sperimentazione.

5.3.4 LM-70, Conoscenze/Competenze individuate in base al DM 1649

Conoscenze (avanzate):

- processi innovativi delle tecnologie alimentari per la trasformazione e conservazione degli alimenti;
- tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi;
- aspetti chimico-fisici, sensoriali e nutrizionali per la valutazione della qualità e sicurezza e per la valorizzazione dei prodotti alimentari;
- normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare;
- gestione e marketing delle imprese alimentari;
- microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande;
- progettazione (food design), formulazione e sviluppo di nuovi prodotti alimentari (alimenti funzionali, novel foods).

Approfondimenti (a seconda dell'impostazione del curriculum):

- tecnologie avanzate e sostenibili per la difesa delle derrate alimentari;
- valutazione del ciclo di vita delle produzioni e trasformazioni degli alimenti;
- sistema di assicurazione/certificazione della qualità degli alimenti ivi inclusa tracciabilità e rintracciabilità;
- metodiche avanzate per le analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti;
- tecnologie innovative per il recupero/valorizzazione dei sottoprodotti/scarti alimentari;

- ottimizzazione dei trattamenti termici e alternativi per l'implementazione della shelf-life degli alimenti;
- gestione degli impianti di trasformazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- marcatori di processo e di prodotto per la gestione dei processi e valutazione della qualità degli alimenti.

Competenze (Obiettivi culturali della classe):

- possedere una solida preparazione culturale nelle discipline della tecnologia e della microbiologia degli alimenti, finalizzata al miglioramento costante dei processi e dei prodotti alimentari e delle bevande;
- essere in grado di effettuare la messa a punto, standardizzazione e gestione dei processi e delle singole operazioni unitarie più idonee per gestire e promuovere qualità e sicurezza degli alimenti, in coerenza con i principi della sostenibilità dell'ambiente;
- saper coniugare tecnologie e metodologie per innovare prodotti e processi produttivi al fine di valorizzare le materie prime, ottimizzando l'impiego di risorse energetiche ed idriche, riducendo gli sprechi e gestendo i sottoprodotti del ciclo produttivo nell'ottica della sostenibilità;
- possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine, apparecchiature e impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti e delle bevande;
- saper gestire i processi produttivi utilizzando le conoscenze di economia d'impresa, marketing e di legislazione alimentare ivi inclusa la normativa UE e internazionale.

5.3.5 Proposta del Gruppo di Progettazione: ipotesi di proposta di modifica dei Piani di Studio in risposta a quanto previsto dai DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023

Documenti:

- estratto di L-26 dal DM 1648 (<https://tinyurl.com/2yptclzz>)
- estratto di LM-70 dal DM 1649 (<https://tinyurl.com/22dqg75n>)

5.3.5.1 L-26, 0421 - triennale Tecnologie Alimentari (TAL)

Il Corso di Studi L-26 è stato già recentemente interessato da una modifica RAD (2023) che ha consentito la riorganizzazione degli insegnamenti anticipando alcuni contenuti richiesti nel DM 1648. Tuttavia, il nuovo provvedimento normativo ha modificato gli ambiti disciplinari e inserito nuovi obiettivi formativi che hanno reso necessaria una ulteriore revisione.

La modifica riguarda esclusivamente una riorganizzazione degli insegnamenti.

La modifica più sostanziale riguarda gli insegnamenti di Microbiologia, che sono stati riorganizzati al fine di soddisfare i punti relativi agli Obiettivi culturali della classe “*acquisizione di conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene degli alimenti*” ed i Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe “*microbiologia degli alimenti necessarie a gestire i processi di trasformazione e la conservazione degli alimenti; sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare*”.

In questo ambito disciplinare sono state apportate le seguenti modifiche:

1. L'insegnamento di Microbiologia degli Alimenti (12 CFU) è stato ridotto a 9 CFU,
2. Il corso di Igiene degli Alimenti (3 CFU, VET 04 e 3 CFU, AGR16) è stato sostituito, riorganizzandone i contenuti, dal corso di Sicurezza e Conservazione degli Alimenti (6 CFU, AGR16).

L'eliminazione dal piano di studio dell'insegnamento di Igiene degli Alimenti ha liberato 6 CFU dalle attività affini e integrative che sono stati attribuiti al corso di Genetica, che passa da 7 a 6 CFU, in quanto il settore AGR07 non compare più fra i SSD dell'ambito delle discipline della sicurezza degli alimenti.

La modifica degli SSD dell'ambito delle discipline della sicurezza degli alimenti ha reso pertanto necessaria l'individuazione di un nuovo insegnamento, in sostituzione di quello di Genetica, al fine di poter raggiungere il requisito minimo di 15 CFU previsti dal DM 1648 per questo ambito disciplinare.

A tale scopo, il piano di studi L-26 è stato completato recependo la richiesta del gruppo di Entomologia Generale ed Applicata, di re-introdurre l'insegnamento dal titolo di Entomologia Alimentare o Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti, che completa i contenuti disciplinari indispensabili di difesa e controllo delle derrate alimentari del corso di Patologia delle Derrate Alimentari. L'introduzione dell'insegnamento di Entomologia Alimentare è stato possibile recuperando 3 CFU dal modulo VET04 e riducendo di 1 CFU gli insegnamenti di Genetica e Patologia delle Derrate Alimentari (che passano da 7 a 6 CFU) e del Tirocinio che passa da 7 a 6 CFU.

La matrice di Tuning mostra come le modifiche sopra descritte hanno consentito di adeguare l'offerta formativa a quanto previsto dal DM 1648 soddisfacendo tutti i requisiti ritenuti indispensabili e caratterizzanti per la classe di laurea L-26.

5.3.5.2 LM-70, 0424 - magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL)

Dopo un'analisi approfondita delle sostanziali novità introdotte dal DM 1649, è emersa la necessità di intervenire sul piano di studi della LM-70 introducendo nuovi insegnamenti e modificando i contenuti di alcuni di quelli esistenti in modo da poter colmare le lacune in termini di contenuti formativi indispensabili quali:

- tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi;
- normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare;
- microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande;
- progettazione (food design), formulazione e sviluppo di nuovi prodotti alimentari.

Il Gruppo di Progettazione, ritenuto indispensabile il coinvolgimento attivo di tutti i componenti del CdS, il 12.12.2024 ha inviato una comunicazione a mezzo mail chiedendo ai referenti dei vari SSD coinvolti di valutare la possibilità di intervenire sugli insegnamenti di propria competenza in modo da poter procedere con la modifica del piano di studi che potesse soddisfare al meglio le esigenze sopra richiamate senza però mettere in discussione la compatibilità con i requisiti necessari per il mantenimento della convenzione del percorso di titolo doppio internazionale del piano di studi, ritenuto fondamentale.

Valutate le proposte pervenute dai gruppi di Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari, dopo ulteriori approfondimenti, è stato possibile individuare una proposta di modifica pienamente rispondente alle esigenze sopra richiamate.

Di seguito vengono evidenziati gli interventi proposti per ciascuno dei contenuti indispensabili mancanti.

Contenuto formativo	Proposta di intervento
<i>Tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi</i>	Modifica dei contenuti formativi dell'insegnamento di "Tecniche di conservazione e packaging degli alimenti".

<i>Normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare</i>	Riduzione da 18 a 12 dei CFU a libera scelta e introduzione dell'Insegnamento di "Gestione della qualità e controllo ufficiale" che può essere riconosciuto con l'insegnamento "400586-Gestion de la Calidad" della convenzione con UEx, che completa il pacchetto di esami necessari per il mantenimento della convenzione per il percorso di doppio titolo internazionale.
<i>Progettazione (food design), formulazione e sviluppo di nuovi prodotti alimentari</i>	Modifica dell'insegnamento di "Analisi, Qualità e sviluppo di prodotto" in "Innovazione e sviluppo di prodotto" con riduzione dei CFU da 9 a 6.
<i>Microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande</i>	Sono stati inseriti i corsi di "Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti" (6 CFU) e "Biotecnologie delle fermentazioni" (12 CFU), che sostituiscono i corsi erogati dal settore AGR/16 nella precedente offerta formativa: "Sicurezza e conservazione degli alimenti" (9 CFU) e "Metodi per il controllo microbiologico degli alimenti" (6 CFU). I corsi di "Microbiologia industriale (6 CFU)" e "Microbiologia delle bevande fermentate" non verranno più offerti come insegnamenti a scelta della Magistrale.

La modifica del piano di studi della LM-70 è stata poi completata dall'introduzione dell'insegnamento da 6 CFU di "Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e di analisi sensoriale" che sostituisce il corso di "Valutazione dei prodotti di origine animale".

L'introduzione del corso di "Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e di analisi sensoriale" assolve a uno dei contenuti facoltativi indicati dal DM 1649 e consente di completare e non duplicare le conoscenze e i contenuti propri del programma del corso integrato di Analisi degli Alimenti presente nel piano di studi della L-26.

E' importante evidenziare, inoltre, come la modifica dei contenuti degli insegnamenti di Microbiologia della LM-70, sopra esposti, ha implicato il necessario cambiamento anche dei contenuti della triennale, soprattutto nell'ottica di fornire ai laureati triennali una preparazione adeguata all'inserimento in un albo dei tecnologi junior che fornisca poi le basi per il completamento delle proprie conoscenze con il percorso formativo della laurea magistrale.

5.3.6 Matrici di Tuning ed ipotesi di proposta di Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026

In base a tutto quanto precedentemente esposto, si è proceduto a costruire le Matrici di Tuning dei due CdS ed all'individuazione delle corrispondenti Attività Didattiche, al fine della predisposizione della **Offerta Formativa Programmata (OFP)** con la contemporanea individuazione dei docenti garanti per la sostenibilità della medesima.

Le proposte per le Matrici di Tuning, l'Offerta Formativa Programmata ed i docenti garanti della sostenibilità dei Corsi di Studio sono esposte di seguito.

- Matrici di Tuning dei due CdS
- Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 dei due CdS
- Tabelle di sostenibilità dei due CdS



La proposta riportata rappresenta il frutto di un considerevole lavoro e di un notevole sforzo che è stato fatto al fine di consentire l'adeguamento dei due CdS ai nuovi decreti e di mantenere attiva l'Internazionalizzazione per il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM70.

L'operazione ha visto il coinvolgimento di tutti i componenti del Gruppo di Progettazione.



Università degli Studi della Basilicata
DAFE - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali

MATRICE DI TUNING per triennale Tecnologie Alimentari (L-26)

MATRICE DI TUNING - CDS - Tecnologie Alimentari (L-26)

CFU	SD	UTILIZZO	Inglese	Matematica	Fisica	Chimica generale ed inorganica	Chimica Organica	Genetica	Patologia e Difesa delle piante	(modulo) Produzioni Vegetali	(modulo) Produzioni Animali	Biochimica generale e principi di biochimica e della nutrizione	Microbiologia generale	(modulo) Principi di macchine ed impianti	(modulo) Macchine e impianti per le industrie alimentari	(modulo) Mercati e analisi sensoriale	(modulo) Analisi chimiche, fisiche e strumentali	Economia e politica agraria	Attività a scelta	Attività a scelta	Microbiologia degli alimenti	Legislazione alimentare	Fisiologia della nutrizione	Sicurezza e conservazione degli alimenti	(modulo) Operazioni delle industrie alimentari	(modulo) Ingegneria Alimentare Applicata	Tecnologie Alimentari 2 - Principi di packaging	Tirocinio	Prova finale	CFU TOTALE
6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	6	6	9	6	6	6	6	6	9	6	6	9	6	6	6	6	6	12	6	3	180
			MAT/05	FIS/07	CHM/03	CHM/06	AGR/07	AGR/11e12	AGR/02	AGR/19	BIO/10	AGR/16	AGR/09	AGR/09	AGR/15	AGR/15	AGR/01				AGR/16	IUS/03	BIO/09	AGR/16	AGR/15	AGR/09	AGR/15			
			5	9	8	10	11	9	8	9	9	11	13	12	11	8	8	12	7	7	14	11	10	12	13	11	12	7	7	

1. Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding) - SAPERE - SUA-CDS Quadro A4.b.2

CONTENUTI FORMATIVI INDISPENSABILI - Allegato LM 70 - D.M. 1648 del 19.12.23

1	Conoscenza di base della matematica
1	Conoscenza di base della fisica
1	Conoscenza di base della chimica inorganica
1	Conoscenza di base della chimica organica
2	Conoscenza di base della biologia
2	Conoscenza relative alla struttura, fisiologia e genetica dei microrganismi di interesse alimentare
2	Conoscenza delle operazioni unitarie delle tecnologie alimentari
2	Conoscenza relative alla produzione per la qualità dei prodotti di origine vegetale e animale
2	Conoscenza dei principi alla base del funzionamento di apparecchiature, macchine ed impianti delle industrie alimentari
2	Conoscenza dei principi sulla funzione dei nutrienti nell'organismo umano e il loro effetto sulla salute
1	Conoscenza dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti di origine vegetale e animale
1	Conoscenza di microbiologia degli alimenti necessari a gestire i processi di trasformazione e la conservazione degli alimenti
2	Conoscenza dei sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare
2	Conoscenza dei fondamenti analitici (chimici, fisici e microbiologici) atti a studiare la composizione di ingredienti, alimenti e bevande
1	Conoscenza dei principali sistemi di difesa e controllo delle derrate alimentari
2	Conoscenza dei principi per la valorizzazione dei sottoprodotti e per la riduzione degli sprechi nel sistema alimentare
2	Conoscenza degli strumenti di base per la comprensione e l'analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari, per la gestione delle aziende e per la conoscenza della legislazione alimentare

2. Conoscenza e capacità di comprensione applicative (applying knowledge and understanding) - SAPERE FARE - SUA-CDS Quadro A4.b.2

Area della formazione di base

1	Capacità di risolvere equazioni e disequazioni algebriche e trascendenti; capacità di saper calcolare i limiti e le derivate delle funzioni; capacità di disegnare il grafico di una funzione.
2	Capacità di applicare le conoscenze della matematica e della fisica alla comprensione di modelli importanti nei processi di conservazione e trasformazione degli alimenti
2	Capacità di riconoscere i principali modelli della struttura elettronica degli atomi, e di identificare le proprietà periodiche degli elementi; capacità di risolvere semplici problemi di stechiometria; capacità di identificare le principali proprietà fisiche e chimiche della materia nelle fasi gassosa, liquida, solida e delle soluzioni; capacità di trattare le proprietà generali degli equilibri ionici in soluzione acquosa; capacità di comprendere il ruolo dei diversi tipi di legame nella proprietà delle molecole e nelle loro interazioni.
1	Capacità di riconoscere la classe di appartenenza dei principali composti organici, determinarne la configurazione spaziale e prevederne la loro reattività.
2	Capacità di lettura e scrittura delle formule dei più comuni composti inorganici e organici secondo le regole IUPAC.
2	Capacità di analizzare i fattori che controllano la cinetica delle reazioni e il raggiungimento dell'equilibrio. Capacità di sviluppare semplici modelli matematici di processi chimico-fisici e di utilizzare semplici software per la risoluzione di problemi predittivi di interesse pratico.
1	Capacità di analizzare la struttura e le funzioni delle biomolecole, i meccanismi alla base della regolazione delle principali vie metaboliche, le loro interconnessioni e la loro regolazione. Capacità di pianificare ed applicare protocolli relativi all'estrazione, al dosaggio di proteine e al dosaggio enzimatico.
2	Capacità di comunicare le linee guida per una corretta alimentazione.

Area delle produzioni primarie

1	Capacità di applicare le nozioni di base per l'esecuzione di test utili alla valutazione della qualità delle parti di materie prime vegetali in fase di raccolta e post-raccolta; capacità di applicare semplici elementi tecnici per la scelta di specie e varietà vegetali appropriate in relazione all'uso alimentare.
1	Capacità di analizzare le fasi primarie della filiera di allevamento e individuare le eventuali criticità che possono compromettere il prodotto, da un punto di vista quantitativo.
1	Capacità di analizzare, in relazione al prodotto, gli aspetti determinanti le scelte del consumatore.
1	Capacità di analizzare i meccanismi genetici e le loro interazioni con l'ambiente. Capacità di utilizzare software per la stima di variazione genetica e per l'analisi di diversità/identità genetica.

Area economico-giuridica

1	Comprensione dei principali fenomeni economici. Capacità di analizzare e formulare giudizi di convenienza nell'effettuare investimenti che influenzano le scelte degli imprenditori. Capacità di analizzare, nel dettaglio, le motivazioni che determinano le scelte degli imprenditori.
2	Capacità di comprendere e applicare correttamente le norme legislative nel campo della produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti.

Area della tecnologia e microbiologia degli alimenti

4	Capacità di saper definire, analizzare ed interpretare criticamente dei semplici problemi di interesse pratico per la risoluzione dei problemi reali e per l'analisi dei processi produttivi.
1	Capacità di definire gli elementi progettuali di una linea di produzione di prodotti di qualità e di organizzazione del layout dell'impianto di produzione.
4	Comprensione dei principi del controllo di processo e della strumentazione di misura e controllo; capacità di proporre strategie per ottimizzare il funzionamento degli impianti e per la riduzione degli sprechi.
3	Capacità di inquadrare in modo quantitativo condizioni/parametri di processo come variabili di stato del sistema, deducendole per via analitica dal calcolo o per via grafica da diagrammi di stato o computativi.
2	Capacità di eseguire semplici tecniche di laboratorio di microbiologia (microscopia, isolamento e crescita in coltura pura, conta dei microrganismi con metodi diretti e indiretti).
3	Capacità di individuare i trattamenti e le condizioni per controllare lo sviluppo di microrganismi attili e dannosi nelle produzioni alimentari.
3	Capacità di applicare tecniche di laboratorio per valutare la qualità microbiologica degli alimenti e la crescita di microrganismi in alimenti fermentati.
2	Capacità di individuare le condizioni tecnologiche da applicare in ogni fase di un processo produttivo, al fine di ottimizzare la qualità dei prodotti finiti, in funzione della composizione e proprietà di materie prime, ingredienti e prodotti finiti.
1	Capacità di individuare tecniche e materiali per il condizionamento e il confezionamento di prodotti alimentari.

Area della qualità e sicurezza degli alimenti

1	Capacità di progettare e valutare un "sistema di qualità aziendale" conforme a specifiche normative.
2	Capacità di individuare i fattori di rischio per la sicurezza microbiologica e di formulare e gestire semplici piani di autocontrollo.
1	Capacità di eseguire la ricerca dei principali microrganismi usati come criteri di sicurezza alimentare e come criteri di igiene di processo, di interpretare i risultati delle analisi microbiologiche e verificare la conformità con i criteri stabiliti dalla normativa vigente.

3. Autonomia di giudizio (making judgements) - CONOSCENZE TRASVERSALI - SUA-CDS Quadro A4.c.

26	Acquisire le informazioni necessarie e sa valutare le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato.
26	Sa attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed ecocompatibilità.
27	La verifica dell'autonomia di giudizio avviene tramite la valutazione degli insegnamenti del piano di studio individuale dello studente e la valutazione del grado di autonomia e di capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata nella preparazione della prova finale.

4. Abilità comunicative (communication skills) - CONOSCENZE TRASVERSALI - SUA-CDS Quadro A4.c.

27	Sa comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di parlo inferiore competenza, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.
27	La verifica dell'acquisizione di abilità comunicative, da un forma scritta che viene, avviene tramite la valutazione degli elaborati relativi alle attività di laboratorio e dell'elaborato predisposto per la prova finale ed esposto oralmente alla commissione della prova finale.

5. Capacità di apprendimento (learning skills) - CONOSCENZE TRASVERSALI - SUA-CDS Quadro A4.c.

27	Il corso di studio fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.
27	La capacità di apprendimento viene valutata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

MATRICE DI TUNING per magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

MATRICE DI TUNING - CDS - Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)																
Corso	ANNO 1						ANNO 2						CFU TOTALI			
	Inglese B2	Chimica degli alimenti	Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging	Economia della qualità e marketing nel sistema agroalimentare	Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti	Biotechnologie delle fermentazioni	Innovazione e sviluppo di prodotto	Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e analisi sensoriale	Automazione e controllo dei processi agro-industriali	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari	Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità	Laboratorio Competenze		Gestione della Qualità e Controllo Ufficiale	Attività a scelta	Attività a scelta
CFU	3	6	9	6	6	12	6	6	6	6	6	1	6	6	6	29
SSD	CHM/10	AGR/15	AGR/01	AGR/16	AGR/16	AGR/15	AGR/15	AGR/19	AGR/09	AGR/07	AGR/09		IUS/03			
UTILIZZO	5	9	12	10	10	9	10	10	9	8	9	5	10	7	7	7
1. Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding) - SAPERE - SUA-CdS Quadro A4.b.2																
CONTENUTI FORMATIVI INDISPENSABILI - Allegato LM 70 - D.M. 1649 del 19.12.23																
1			X													
1			X													
2				X			X									
2		X						X								
2				X	X											
1												X				
1				X												
CONTENUTI FORMATIVI FACOLTATIVI - Allegato LM 70 - D.M. 1649 del 19.12.23																
0																
1								X					X			
1												X				
1										X						
1		X														
0									X		X					
2									X		X					
0																
2. Conoscenza e capacità di comprensione applicate (applying knowledge and understanding) - SAPER FARE - SUA-CdS Quadro A4.b.2																
4			X		X	X	X									
1				X												
3			X						X		X					
1							X									
2				X								X				
2		X						X								
3. Autonomia di giudizio (making judgements) - CONOSCENZE TRASVERSALI - SUA-CdS Quadro A4.c																
14	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
16	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4. Abilità comunicative (communication skills) - CONOSCENZE TRASVERSALI - SUA-CdS Quadro A4.c																
16	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
16	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5. Capacità di apprendere (learning skills) - CONOSCENZE TRASVERSALI - SUA-CdS Quadro A4.c																
16	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
16	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026

CREDITI TOTALI 180

Insegnamenti di BASE								DAFE		Minimo da D.M.	
TAF	Es	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot				
A	1	Discipline Biologiche	Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione	BIO/10	8	1	9	9		8	30
A	2	Discipline chimiche	Chimica organica	CHIM/06	5	1	6	12	33	8	
A	3		Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	5	1	6				
A	4	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Matematica	MAT/05	5	1	6	12		8	
A	5		Fisica	FIS/07	5	1	6				
Insegnamenti CARATTERIZZANTI								DAFE		Minimo da D.M.	
TAF	Es.	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot				
B	6	Discipline della produzione agroalimentare	C.I. Produzioni Primarie					12	36	5	
			Produzioni vegetali	AGR/02	5	1	6				
			Produzioni animali	AGR/19	5	1	6				
Genetica	AGR/07		5	1	6						
B	7		C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari					12			
B	8	Principi di macchine ed impianti	AGR/09	5	1	6					
B	8	Macchine e impianti per le industrie alimentari	AGR/09	5	1	6					
B	9	Discipline della tecnologia degli alimenti	C.I. Tecnologie Alimentari 1					51	20		
B	10		Operazioni unitarie	AGR/15	5	1	6				
B	10		Ingegneria Alimentare Applicata	AGR/09	5	1	6				
B	10		Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging	AGR/15	10	2	12				
B	11		C.I. Analisi degli Alimenti								
B	11		Merceologia e Analisi sensoriale	AGR/15	5	1	6				
B	11		Analisi chimiche, fisiche e strumentali	AGR/15	5	1	6				
B	12		Microbiologia generale	AGR/16	5	1	6				
B	13		Sicurezza e conservazione degli alimenti	AGR/16	5	1	6				
B	14		Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8	1	9				
B	15	Discipline economiche e giuridiche	Legislazione Alimentare	IUS/03	5	1	6	15	5		
B	16		Economia e politica agroalimentare	AGR/01	8	1	9				
B	17	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	C.I. Difesa delle derrate alimentari					18	15		
B	17		Entomologia alimentare	AGR/11	5	1	6				
B	17		Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	5	1	6				
B	18		Fisiologia della nutrizione	BIO/09	5	1	6				
ALTRE ATTIVITA'								DAFE		Minimo da D.M.	
TAF	Es.	Ambito	Definizione attività	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot				
D		Scelta dello studente	Insegnamenti a scelta dello studente				12	12			
F		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	Tirocinio Pratico-Applicativo				6	6			
E		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Esame finale				3	3			
E		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Inglese				6	6			

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026

CREDITI TOTALI 120

Insegnamenti CARATTERIZZANTI								DAFE	Minimo da D.M.
TAF	Es.	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot		
B	1	Discipline delle tecnologie alimentari	Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging	AGR/15	8	1	9	36	18
B	2		Innovazione e sviluppo di prodotto	AGR/15	5	1	6		
B	3		Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti	AGR/16	5	1	6		
B	4		Biotecnologie delle fermentazioni	AGR/16	10	2	12		
B	5	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e analisi sensoriale	AGR/15	3	0	3	33	
B	6		Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare	AGR/01	5	1	6		
B	7		Automazione e controllo dei processi agro industriali	AGR/09	5	1	6		
B	8		Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti agroalimentari	AGR/07	5	1	6		
B	9		Macchine e impianti per le produzioni alimentari di alta qualità	AGR/09	5	1	6		
B	10		Gestione della qualità e controllo ufficiale	IUS/03	5	1	6		
B	11		Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi	Chimica degli alimenti	CHIM/10	5	1		
ALTRE ATTIVITA'								DAFE	Minimo da D.M.
TAF	Es.	Ambito	Definizione attività	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot		
D		Scelta dello studente	Insegnamenti a scelta dello studente				12	12	
F		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	Laboratorio competenze				1	1	
E		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Esame finale				29	29	
E		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Inglese B2				3	3	

Tabella di identificazione dei docenti garanti della sostenibilità dei corsi di laurea.

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026							
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	DISPONIBILE
1	AMATO	Mariana Rosaria A.	AGR/02	PO	1	Caratterizzante	SI
2	BRAGHIERI	Ada	AGR/19	PA	1	Caratterizzante	SI
3	CARLOMAGNO	Antonio	AGR/03	RTD	1	Caratterizzante	SI
4	GALGANO	Fernanda	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	SI
5	GIOIA	Tania	AGR/07	PA	1	Caratterizzante	SI
6	LOGOZZO	Giuseppina	AGR/07	RU	1	Caratterizzante	SI
7	RICCIARDI	Annamaria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	SI
8	VICCARO	Mauro	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	SI
9	ZOTTA	Teresa	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	SI

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026							
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	DISPONIBILE
1	ALTIERI	Giuseppe	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	SI
2	CAPECE	Angela	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	SI
3	CONDELLI	Nicola	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	SI
4	GENOVESE	Francesco	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	SI
5	PARENTE	Eugenio	AGR/16	PO	1	Caratterizzante	SI
6	DI RENZO	Giovanni Carlo	AGR/09	PO	1	Caratterizzante	SI

Il Coordinatore ha già preliminarmente inviato le tabelle ai componenti del CCdS (e-mail del 19-01-2025) affinché potessero prenderne visione.

Pertanto, si apre la discussione.

Dopo ampia ed approfondita discussione il Consiglio approva a maggioranza, contraria Perna, astenuti Palermo, D'Elia, Sangiacomo.

Gli studenti motivano la loro astensione dicendo che:

“Si richiede la possibilità di diversificare maggiormente l’offerta dei corsi a scelta per incontrare le attitudini degli studenti, fermo restando i mezzi e le risorse umane disponibili in Ateneo. Inoltre, durante la fase di progettazione, è emersa l’esigenza di approfondire l’apprendimento delle materie utili quali la statistica associata alla qualità alimentare e l’apprendimento degli eventuali software utili a questo scopo. Auspichiamo, quindi, che in futuro il corso di laurea possa munirsi delle materie oggetto delle richieste avanzate. Siamo certi che sia stato utile lanciare questo segnale, sicuri in una risoluzione favorevole a tutti.”

6 Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni

Premessa. Il CdS utilizza un approccio PDCA secondo un ciclo di Deming (<https://tinyurl.com/yjuqsfn6>) in cui le opinioni degli studenti, l'analisi degli indicatori AVA e l'analisi dell'efficienza/efficacia della formazione, rappresentano i capisaldi dell'analisi condotta dal Gruppo di Riesame e AQ, come si evince dallo schema del Flusso delle Azioni di AQ e Riesame del CdS (<https://tinyurl.com/ybsc6rp9>). Le attività di Assicurazione Qualità sono oggetto di uno specifico punto in ogni CCdS (link al documento che raccoglie tutti i punti per ciascun CCdS: <https://tinyurl.com/yhn3tubh>). Inoltre, il CdS si è dotato di un **Sistema di Gestione Documentale (SGD)**, il cui sito web è al seguente link <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/home-page>, link breve: <https://tinyurl.com/2qrws2fs>, in cui sono raccolti tutti i documenti che vengono continuamente prodotti e che fornisce la base documentale necessaria per il basilare supporto ai fini di una corretta gestione del CdS.

Tabella delle Azioni di Assicurazione della Qualità (AZAQ)

CdS	Progressivo	PdA (Punto di Attenzione) / AdC (Aspetto da Considerare)	Testo
TAL e STAL	1	D.CDS.4.2 - Revisione dei percorsi formativi / D.CDS.4.2.1 - Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.	Il Coordinatore ricorda che è necessario inserire su ESSE3 le date di esame per l'anno 2025. Successivamente le date inserite verranno verificate al fine di evitare sovrapposizioni.

TAL e STAL	2	<p>D.CDS.4.2 - Revisione dei percorsi formativi / D.CDS.4.2.1 - Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.</p>	<p>I Rapporti di Riesame Ciclico per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70) sono stati già inviati preliminarmente (e-mail del 18-01-2025) dal Coordinatore ai componenti del CCdS affinché potessero prenderne visione, subito dopo la discussione ed approvazione degli stessi documenti nella riunione del Gruppo di Riesame del 18-01-2025 (https://tinyurl.com/28vx68jk).</p> <p>Inoltre, è stato consultato il Comitato di Indirizzo riguardo a "La figura del Tecnologo Alimentare: conoscenze e competenze richieste per il suo ingresso nel mondo del lavoro nell'ottica dell'adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 dei Corsi di Studio (CdS) in Tecnologie Alimentari (Triennale L-26) ed in Scienze e Tecnologie Alimentari (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023)" (https://tinyurl.com/25y5jxhd).</p> <p>Il Gruppo di Riesame si è riunito, per la discussione degli argomenti riportati nei quadri delle sezioni di questo Rapporto di Riesame, nei giorni: 25/07/2024 (https://tinyurl.com/2y3o28mx), 08/10/2024 (https://tinyurl.com/2aweyke), 05/12/2024 (https://tinyurl.com/234ek5sz), 18/01/2025 (https://tinyurl.com/28vx68jk).</p>
TAL e STAL	3	<p>D.CDS.4.1 - Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS / D.CDS.4.1.1 - Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi.</p>	<p>Inoltre, il Comitato di Indirizzo è stato invitato a valutare, tramite un documento di consultazione, i contenuti disciplinari ritenuti prioritari fra quelli identificati come indispensabili per ciascuna classe di laurea.</p> <p>A fine Dicembre 2024 è stata intrapresa una consultazione del Comitato di Indirizzo (https://drive.google.com/file/d/1ZQ_CB9-1p51hUtu2tE1tzAsFT-Ya1ULk/view?usp=sharing) al fine di discutere il collocamento della figura del Tecnologo Alimentare e le conoscenze e competenze richieste per il suo ingresso nel mondo del lavoro nell'ottica dell'adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 dei Corsi di Studio (CdS) in Tecnologie Alimentari (Triennale L-26) ed in Scienze e Tecnologie Alimentari (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023).</p> <p>Il Comitato di Indirizzo è stato invitato a valutare i contenuti disciplinari ritenuti prioritari fra quelli identificati come indispensabili per ciascuna classe di laurea (https://drive.google.com/file/d/1ZQ_CB9-1p51hUtu2tE1tzAsFT-Ya1ULk/view?usp=sharing).</p> <p>In aggiunta, il prof. Viccaro ed il prof. Condelli si sono occupati della messa a punto di un questionario da somministrare ai componenti del Comitato di Indirizzo. Le risultanze del questionario sono in corso di elaborazione e verranno inserite nel file PDF precedentemente individuato.</p>
	4	<p>D.CDS.4.2 - Revisione dei percorsi formativi / D.CDS.4.2.1 - Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.</p>	<p>Con riferimento a quanto riportato nel punto 6 del CCdS n.11 del 10-12-2024 (https://drive.google.com/file/d/13mvJDEKnD4PsRPpSkqtef71c_eGPSN7r/view?usp=sharing) e del cronoprogramma preliminare come già esposto e riportato nel CCdS n.10 del 13-11-2024 (https://drive.google.com/file/d/1pxwJNLr6CYEVS6jXIPAuSMlg13gYfLeK/view?usp=sharing), nella riunione del Gruppo di Riesame (GdR) e del Gruppo di Progettazione (GdP), del 05-12-2024, (https://drive.google.com/file/d/1JKz5ObSJQX46SL4vWq_qBSLQfwXzHEft/view?usp=drive_link, ed, infine, nella riunione del Gruppo di Riesame del 18-01-2025 (https://tinyurl.com/28vx68jk), è stata discussa la proposta di adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 dei Corsi di Studio (CdS) in Tecnologie Alimentari (Triennale L-26) ed in Scienze e Tecnologie Alimentari (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023).</p> <p>5.3.5 Proposta del Gruppo di Progettazione: ipotesi di proposta di modifica dei Piani di Studio in risposta a quanto previsto dai DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023</p> <p>Documenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - estratto di L-26 dal DM 1648 (https://tinyurl.com/2yptclzj) - estratto di LM-70 dal DM 1649 (https://tinyurl.com/22dqg75n) <p>5.3.5.1 L-26, 0421 - triennale Tecnologie Alimentari (TAL)</p> <p>Il Corso di Studi L-26 è stato già recentemente interessato da una modifica RAD (2023) che ha consentito la riorganizzazione degli insegnamenti anticipando alcuni contenuti richiesti nel DM 1648. Tuttavia, il nuovo provvedimento normativo ha modificato gli ambiti disciplinari e inserito nuovi obiettivi formativi che hanno reso necessaria una ulteriore revisione.</p> <p>La modifica più sostanziale riguarda gli insegnamenti di Microbiologia, che sono stati riorganizzati al fine di soddisfare i punti relativi agli Obiettivi culturali della classe "acquisizione di conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene degli alimenti" ed i Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe "microbiologia degli alimenti necessarie a gestire i processi di trasformazione e la conservazione degli alimenti; sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare;".</p> <p>In questo ambito disciplinare sono state apportate le seguenti modifiche:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) L'insegnamento di Microbiologia degli Alimenti (12 CFU) è stato ridotto a 9 CFU, 2) Il corso di Igiene degli Alimenti (3 CFU, VET 04 e 3 CFU, AGR16) è stato sostituito, riorganizzandone i contenuti, dal corso di Sicurezza e Conservazione degli Ali-

		<p>menti (6 CFU, AGR16).</p> <p>L'eliminazione dal piano di studio dell'insegnamento di Igiene degli Alimenti ha liberato 6 CFU dalle attività affini e integrative che sono stati attribuiti al corso di Genetica, che passa da 7 a 6 CFU, in quanto il settore AGR07 non compare più fra i SSD dell'ambito delle discipline della sicurezza degli alimenti.</p> <p>La modifica degli SSD dell'ambito delle discipline della sicurezza degli alimenti ha reso pertanto necessaria l'individuazione di un nuovo insegnamento, in sostituzione di quello di Genetica, al fine di poter raggiungere il requisito minimo di 15 CFU previsti dal DM 1648 per questo ambito disciplinare.</p> <p>A tale scopo, il piano di studi L-26 è stato completato recependo la richiesta del gruppo di Entomologia Generale ed Applicata, di re-introdurre l'insegnamento dal titolo di Entomologia Alimentare o Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti, che completa i contenuti disciplinari indispensabili di difesa e controllo delle derrate alimentari del corso di Patologia delle Derrate Alimentari. L'introduzione dell'insegnamento di Entomologia Alimentare è stato possibile recuperando 3 CFU dal modulo VET04 e riducendo di 1 CFU gli insegnamenti di Genetica e Patologia delle Derrate Alimentari (che passano da 7 a 6 CFU) e del Tirocinio che passa da 7 a 6 CFU.</p> <p>La matrice di Tuning mostra come le modifiche sopra descritte hanno consentito di adeguare l'offerta formativa a quanto previsto dal DM 1648 soddisfacendo tutti i requisiti ritenuti indispensabili e caratterizzanti per la classe di laurea L-26.</p> <p>5.3.5.2 LM-70, 0424 - magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL) Dopo un'analisi approfondita delle sostanziali novità introdotte dal DM 1649, è emersa la necessità di intervenire sul piano di studi della LM-70 introducendo nuovi insegnamenti e modificando i contenuti di alcuni di quelli esistenti in modo da poter colmare le lacune in termini di contenuti formativi indispensabili quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi; • normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare; • microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande; • progettazione (food design), formulazione e sviluppo di nuovi prodotti alimentari. <p>Il Gruppo di Progettazione, ritenuto indispensabile il coinvolgimento attivo di tutti i componenti del CdS, il 12.12.2024 ha inviato una comunicazione a mezzo mail chiedendo ai referenti dei vari SSD coinvolti di valutare la possibilità di intervenire sugli insegnamenti di propria competenza in modo da poter procedere con la modifica del piano di studi che potesse soddisfare al meglio le esigenze sopra richiamate senza però mettere in discussione la compatibilità con i requisiti necessari per il mantenimento della convenzione del percorso di titolo doppio internazionale del piano di studi, ritenuto fondamentale.</p> <p>Valutate le proposte pervenute dai gruppi di Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari, dopo ulteriori approfondimenti, è stato possibile individuare una proposta di modifica pienamente rispondente alle esigenze sopra richiamate.</p> <p>Di seguito vengono evidenziati gli interventi proposti per ciascuno dei contenuti indispensabili mancanti.</p> <p>Contenuto formativo/Proposta di intervento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi / Modifica dei contenuti formativi dell'insegnamento di "Tecniche di conservazione e packaging degli alimenti". 2) Normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare / Riduzione da 18 a 12 dei CFU a libera scelta e introduzione dell'insegnamento di "Gestione della qualità e controllo ufficiale" che può essere riconosciuto con l'insegnamento "400586-Gestione de la Calidad" della convenzione con UEx, che completa il pacchetto di esami necessari per il mantenimento della convenzione per il percorso di doppio titolo internazionale. 3) Progettazione (food design), formulazione e sviluppo di nuovi prodotti alimentari / Modifica dell'insegnamento di "Analisi, Qualità e sviluppo di prodotto" in "Innovazione e sviluppo di prodotto" con riduzione dei CFU da 9 a 6. 4) Microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande / Sono stati inseriti i corsi di "Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti" (6 CFU) e "Biotecnologie delle fermentazioni" (12 CFU), che sostituiscono i corsi erogati dal settore AGR/16 nella precedente offerta formativa: "Sicurezza e conservazione degli alimenti" (9 CFU) e "Metodi per il controllo microbiologico degli alimenti" (6 CFU). I corsi di "Microbiologia industriale (6 CFU)" e "Microbiologia delle bevande fermentate" non verranno più offerti come insegnamenti a scelta della Magistrale. <p>La modifica del piano di studi della LM-70 è stata poi completata dall'introduzione dell'insegnamento da 6 CFU di "Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e di</p>
--	--	--



			<p>analisi sensoriale" che sostituisce il corso di "Valutazione dei prodotti di origine animale".</p> <p>L'introduzione del corso di Metodiche Avanzate di Analisi assolve a uno dei contenuti facoltativi indicati dal DM 1649 e consente di completare e non duplicare le conoscenze e i contenuti propri del programma del corso integrato di Analisi degli Alimenti presente nel piano di studi della L-26.</p> <p>E' importante evidenziare, inoltre, come la modifica dei contenuti degli insegnamenti di Microbiologia della LM-70, sopra esposti, ha implicato il necessario cambiamento anche dei contenuti della triennale, soprattutto nell'ottica di fornire ai laureati triennali una preparazione adeguata all'inserimento in un albo dei tecnologi junior che fornisca poi le basi per il completamento delle proprie conoscenze con il percorso formativo della laurea magistrale.</p>
--	--	--	--

Il Consiglio ne prende atto.

7 Varie ed eventuali

Nulla.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **18:30**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Ing. Giuseppe ALTIERI)



ALL. 1

RAPPORTO DI RIESAME CICLICO

CORSO DI STUDIO

Tecnologie Alimentari L-26



Sommario

Premessa	34
D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio (CdS)	36
D.CDS.2 L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ NELL'EROGAZIONE DEL CORSO DI STUDIO (CdS)	52
D.CDS.3 LA GESTIONE DELLE RISORSE DEL CdS	70
D.CDS.4 RIESAME E MIGLIORAMENTO DEL CdS	79
Commento agli indicatori	89

● Premessa

Il Corso di Studio (CdS), tramite la redazione di un Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), svolge un'autovalutazione dello stato dei Requisiti di qualità, identifica e analizza i problemi e le sfide più rilevanti e propone soluzioni da realizzare nel ciclo successivo.

Il Rapporto di Riesame Ciclico (RCC) è da compilare con periodicità non superiore a 5 anni e comunque in uno dei seguenti casi:

- su richiesta del NdV;
- in presenza di forti criticità;
- in presenza di modifiche sostanziali dell'ordinamento;
- in occasione dell'Accreditamento Periodico (se più vecchio di 2 anni o non aggiornato alla realtà del Corso di Studio).

Il presente modello di RRC ricalca i requisiti di cui al “ [Modello di accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari](#)”, approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n. 26 del 13 febbraio 2023.

Nel Rapporto di Riesame Ciclico ciascuna parte è articolata in una griglia di schede in cui sono messi in luce i punti di forza, le sfide, gli eventuali problemi e le aree di miglioramento, segnalando le eventuali azioni che si intendono realizzare, al fine di garantire la qualità della formazione offerta allo studente. L'ampiezza della trattazione di ciascuno dei Punti di Attenzione (PdA) dipenderà sia dalle evoluzioni registrate dall'organizzazione e dalle attività del CdS sia dalle eventuali criticità riscontrate con riferimento agli Aspetti da Considerare (AdC) del PdA in questione. In particolare, il documento deve essere articolato come autovalutazione sullo stato dei Requisiti di qualità pertinenti.

Si ricorda che il RRC del Corso di Studio deve essere discusso e approvato dall'organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio e con poteri deliberanti.

RAPPORTO DI RIESAME CICLICO 2025

Denominazione del Corso di Studio: Tecnologie Alimentari (<https://tinyurl.com/26dvg47f>)

Classe: L26

Sede: Potenza

Dipartimento: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari, ed Ambientali (<https://tinyurl.com/279enck7>)

Primo anno accademico di attivazione: 2008/2009

Gruppo di Riesame

Componenti indispensabili (<https://tinyurl.com/2y7z3w6p>)

Prof. Giuseppe Altieri	(Coordinatore/Presidente del CdS ²)
Prof.ssa Angela Capece	(Responsabile del Riesame)
Prof. Nicola Condelli	(Responsabile del Riesame)
Prof.ssa Tania Gioia	(Responsabile del Riesame)
Prof. Mauro Viccaro	(Responsabile del Riesame)
Sig. Federico D'Elia	(Rappresentante degli studenti ³)
Sig. Domenico Palermo	(Rappresentante degli studenti)

Altri componenti

Non Applicabile

Sono state predisposte ed utilizzate interazioni collegiali tramite condivisioni con Google Meet, Google Documents e cartelle condivise tramite Google Drive.

Sono stati consultati inoltre:

il Comitato di Indirizzo riguardo a *“La figura del Tecnologo Alimentare: conoscenze e competenze richieste per il suo ingresso nel mondo del lavoro nell’ottica dell’adeguamento dell’Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 dei Corsi di Studio (CdS) in Tecnologie Alimentari (Triennale L-26) ed in Scienze e Tecnologie Alimentari (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023)”* (<https://tinyurl.com/25y5jxhd>).

Il Gruppo di Riesame si è riunito, per la discussione degli argomenti riportati nei quadri delle sezioni di questo Rapporto di Riesame, nei giorni: 25/07/2024 (<https://tinyurl.com/2y3o28mx>), 08/10/2024 (<https://tinyurl.com/2awveyke>), 05/12/2024 (<https://tinyurl.com/234ek5sz>), 18/01/2025 (<https://tinyurl.com/28vx68jk>).

Oggetti della discussione:

- Discussione e preparazione dei documenti e delle schede di monitoraggio annuale
- Discussione e preparazione dei documenti per l’adeguamento dell’Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 di L26 ed LM70 ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023)
- Discussione e preparazione dei documenti per il Riesame Ciclico di TAL e STAL, la consultazione del Comitato di Indirizzo, predisposizione dell’offerta RAD e delle matrici di tuning dei due CdS
- Discussione e approvazione dei documenti per il Riesame Ciclico di TAL e STAL, per l’adeguamento dell’Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 di L-26 ed LM-70

Presentato, discusso e approvato dall’organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio: Verbale del CCdS n.01 del 22/01/2025 (<https://tinyurl.com/2dkcljof>).

Sintesi dell’esito della discussione dall’organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio:

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio approva all’unanimità.

² Il responsabile dell’organo di gestione del Corso di Studio con poteri deliberanti - Consiglio di Corso di Studio, Consiglio d’Area, Consiglio d’Area Didattica, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Facoltà.

³ Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

• D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio (Cds)

Il sotto-ambito D.CDS.1 ha per obiettivo **la verifica della presenza e del livello di attuazione dei processi di assicurazione della qualità nella fase di progettazione del Cds.**

Si articola nei seguenti 5 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.1.1 Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate	<p>D.CDS.1.1.1. In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, vengono approfondite le esigenze, le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi e di acquisizione di competenze trasversali, anche in relazione ai cicli di studio successivi (ivi compresi i Corsi di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione) e agli esiti occupazionali dei laureati.</p> <p>D.CDS.1.1.2 Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore, ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita	<p>D.CDS.1.2.1 Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.</p> <p>D.CDS.1.2.2 Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi	<p>D.CDS.1.3.1 Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.</p> <p>D.CDS.1.3.2 Sono adeguatamente specificate la struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di attività in autoapprendimento.</p> <p>D.CDS.1.3.3 Il CdS garantisce un'offerta formativa ampia, transdisciplinare e multidisciplinare (in relazione almeno ai CFU a scelta libera) e stimola l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali anche con i CFU assegnati alle "altre attività formative".</p> <p>D.CDS.1.3.4 Gli insegnamenti a distanza prevedono una quota adeguata di attività, con feedback e valutazione individuale degli studenti da parte del docente e/o del tutor.</p> <p>D.CDS.1.3.5 Vengono definite le modalità per la realizzazione/adattamento/aggiornamento/conservazione dei materiali didattici.</p>

		[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].
D.CDS.1.4	Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento	<p>D.CDS.1.4.1 I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, sono chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti e viene loro assicurata un'adeguata e tempestiva visibilità sulle pagine web del CdS.</p> <p>D.CDS.1.4.2 Le modalità di svolgimento delle verifiche dei singoli insegnamenti sono chiaramente descritte nelle schede degli insegnamenti, sono coerenti con i singoli obiettivi formativi e adeguate ad accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Le modalità di verifica degli insegnamenti sono comunicate e illustrate agli studenti.</p> <p>D.CDS.1.4.3 Le modalità di svolgimento della prova finale sono chiaramente definite e illustrate agli studenti.</p>
D.CDS.1.5	Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS	<p>D.CDS.1.5.1 Il CdS pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.1.5.2 Docenti, tutor e figure specialistiche, laddove previste, si riuniscono per pianificare, coordinare ed eventualmente modificare gli obiettivi formativi, i contenuti, le modalità e le tempistiche di erogazione e verifica degli insegnamenti.</p>

D.CDS.1.a - SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

(D.CDS. 1.1) In linea con l'ultimo Rapporto di Riesame Ciclico (RRC) 2021-2022, il corso di laurea in Tecnologie Alimentari continua la fase di aggiornamento e revisione degli obiettivi qualificanti previsti dalla declaratoria della Classe L-26, così come riportato nella SUA-CdS (cfr.SGD <https://tinyurl.com/2qrws2fx>). Il CdS ha consolidato la consultazione periodica con il Comitato di Indirizzo, che è stato integrato con il Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria (verbale 17/07/2023, cfr. SGD <https://tinyurl.com/24vsapce>), al fine di implementare i suggerimenti relativi ai fabbisogni formativi, ai trend di sviluppo del settore agro-alimentare e, quindi, ai potenziali sbocchi occupazionali del tecnologo alimentare (TA). Tuttavia, come già evidenziato nel precedente RRC 2021-2022 e nei diversi documenti redatti dal CdS, la consultazione rimane limitata agli stakeholder locali, è sottolineata nuovamente la necessità di estendere il confronto anche a portatori di interesse nazionali ed internazionali.

Tenendo conto dei suggerimenti proposti dal Comitato di Indirizzo, da COSTAL sulla riorganizzazione dei Corsi di Studio, della comparazione con i piani di studio di altri Atenei, delle indicazioni ottenute dalle risultanze di un questionario somministrato agli studenti per la rilevazione di eventuali criticità, la Commissione di Riordino dei Piani di Studi (istituita nel 2021, verbale n.07 del 15/07/2021 <https://tinyurl.com/y6n37uqr>) ha apportato alcune modifiche al piano di studio di TAL L-26 per l'AA. 23/24 (approvazione CUN del 03/05/2023; cfr. D.CDS.1.3) che hanno consentito di migliorare gli obiettivi formativi del CdS. Sono stati, altresì, aggiornati il Regolamento del Corso di Studio e il Regolamento della prova finale di TAL-L26 (cfr.SGD).

Attualmente il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI, così come riportato nel D.M. n.1648 del 19-12-2023. La revisione, in seno al Gruppo di Progettazione del CdS (costituito dai membri della Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, CDRPS, e del Gruppo di Riesame, GdR), non solo consentirà di migliorare ulteriormente il percorso formativo offerto da TAL L-26 per favorire l'occupazione del TA, ma sarà programmato in modo da fornire le conoscenze necessarie per affrontare il percorso di II livello (STAL LM-70), auspicabilmente nel nostro Ateneo. Il Gruppo di Progettazione, infatti, ha in carico anche la revisione del percorso formativo di STAL LM-70, che verrà condotto in maniera armonica con quello del CdS TAL L-26.

(D.CDS. 1.2) Gli obiettivi formativi generali e specifici del CdS sono riportati nel Regolamento Didattico del Corso di Studio e nella scheda SUA-CdS. Gli obiettivi specifici di ciascun insegnamento sono ugualmente inseriti all'interno delle relative schede (syllabus). Tutti i documenti sono costantemente aggiornati e disponibili nel Sistema di Gestione Documentale (SGD <https://tinyurl.com/2qrws2fx>) del CdS. Alcune modifiche al quadro A2.a della scheda SUA-CdS (Profilo professionale e sbocchi occupazionali) sono state apportate in seguito alla revisione del piano di studi di TAL L-26, effettuata nel 2023 dalla CDRPS.

Le varie informazioni del CdS sono consultabili, da parte di tutti i portatori di interesse, nella pagina web del CdS (<https://tinyurl.com/283fq98>), anch'essa costantemente aggiornata al fine di rendere più facilmente fruibili i dati sul CdS.

Le informazioni relative agli obiettivi formativi del CdS e ai profili in uscita sono anche divulgate e trasferite ai portatori di interesse attraverso le azioni di orientamento messe in campo dal CdS (cfr. D.CDS.2.1).

(D.CDS.1.3) La struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU dell'attività didattica e delle attività di autoapprendimento sono chiaramente specificate nel Regolamento Didattico del Corso di Studi, e sono pubblicamente consultabili sulla pagina web del CdS <https://tinyurl.com/283fq98>.

Nel precedente RRC 2021/2022 è stato richiesto l'adeguamento del piano di studi per la risoluzione di alcune criticità e per il soddisfacimento delle esigenze di formazione del profilo professionale (Obiettivo 1, sezione 1-c). La CDRPS, dopo aver acquisito i suggerimenti proposti dal Comitato di Indirizzo, dall'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari, dalle risultanze di un questionario somministrato agli studenti, e dopo aver consultato le indicazioni di COSTAL sulla riorganizzazione dei Corsi di Studi, ha provveduto alla revisione del piano di studi di TAL L-26 per AA 23-24 (modifica RAD), con l'inserimento del SSD BIO/09 all'interno delle "Discipline della Sicurezza e della Valutazione degli Alimenti", del SSD VET/04 tra le "Attività formative affini e/o integrative", per sopperire ad alcune carenze presenti in questi ambiti disciplinari. L'offerta formativa proposta (anche a seguito dell'avvenuta revisione) è, pertanto, coerente con gli obiettivi formativi del CdS.

L'offerta formativa del CdS, inoltre, include anche un tirocinio pratico-applicativo (7 CFU) svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, che consente di valorizzare le attitudini degli studenti. Il tirocinio formativo è in genere valutato positivamente sia dagli studenti che dagli Enti ospitanti.

Da alcuni anni, il CCdS riconosce, agli studenti interessati, 1 CFU come Diploma Supplement per coloro che frequentano il modulo di Principi di Macchine e Impianti (AGR0247) come: "Abilità di programmare in Octave/Matlab per l'analisi e la rappresentazione dei dati".

(D.CDS.1.4) I contenuti e le modalità di svolgimento delle prove intermedie e finali sono dettagliati nelle schede dei singoli insegnamenti (syllabus), che vengono costantemente aggiornate e rese disponibili sulla pagina web del CdS. La correttezza e la completezza delle informazioni richieste nel syllabus sono controllate dalla Commissione Didattica del CdS, e successivamente revisionati da parte della Commissione per l'Assicurazione della Qualità, al fine di garantire la presenza degli obiettivi formativi definiti attraverso i descrittori di Dublino.

Il supporto della Commissione Paritetica Docenti e Studenti (CPDS), inoltre, consente di verificare eventuali criticità e apportare miglioramenti in merito alla programmazione dell'offerta formativa.

(DCDC.1.5) Il CdS pianifica annualmente la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la frequenza e l'apprendimento da parte degli studenti. Nello specifico, dall'A.A. 23/24 la Commissione Didattica è stata incaricata di verificare l'adeguatezza delle schede dei vari insegnamenti, incluse le date di verifica, al fine di evitare sovrapposizione e consentire agli studenti di sostenere agevolmente i vari esami di profitto. La pianificazione e la gestione delle date degli esami, inoltre, è garantita mediante un algoritmo messo a punto dal coordinatore del CdS, per evitare sovrapposizione nelle date di esame.

1 - Definizione dei profili culturali e professionali e architettura del CdS

OB 1.1	Obiettivo n.1 - Adeguamento del piano di studi per la risoluzione delle criticità e il soddisfacimento delle esigenze di formazione del profilo professionale			
	Azioni	Modifica del piano di studio		
	Risorse	Commissione Riordino Piani di Studio, GdR, CdS.		
	Tempi, scadenze	feb-23		
	Modalità di verifica	Monitoraggio delle iscrizioni negli anni successivi con un incremento di almeno il 10% annuo degli immatricolati e con la riduzione del numero degli abbandoni del 30% e con un incremento del 20% dell'occupabilità.		
	Responsabilità	Commissione Riordino Piani di Studio, docenti CdS, coordinatore CdS.		
	Stato di Avanzamento	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Completato.</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">COMPLETATO</td> </tr> </table>	Completato.	COMPLETATO
Completato.	COMPLETATO			
OB 1.2	Obiettivo n.2 - Incrementare le attività di divulgazione e diffusione della figura professionale in uscita			

Azioni	Migliorare e incrementare ulteriormente le azioni di orientamento in ingresso. Realizzazione grafica di una brochure sulla figura del laureato triennale	
Risorse	CdS, POT, CAOS, commissione orientamento in ingresso, finanziamento SAFE	
Tempi, scadenze	apr-23	
Modalità di verifica	Monitoraggio delle iscrizioni negli anni successivi con un incremento di almeno il 10% annuo degli immatricolati e con la riduzione del numero degli abbandoni del 30% e con un incremento del 20% dell'occupabilità.	
Responsabilità	In coordinamento con il CAOS, Gruppo Orientamento in Ingresso, docenti CdS, coordinatore CdS.	
Stato di Avanzamento	L'azione è stata interrotta confluendo nelle azioni del Centro di Orientamento Studenti	INTERROTTA

D.CDS.1.b - ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

Problemi

C.CDS.1.b – P1: Scarsa attrattività del CdS;

C.CDS.1.b – P2: non adeguata percezione del profilo culturale e professionale del TA.

Sfide

C.CDS.1.b – S1: Revisione dell'offerta formativa per promuovere gli bocchi occupazionali del TA, e per offrire le conoscenze necessarie per affrontare percorsi di II livello (es. STAL LM-70);

C.CDS.1.b – S2: Migliorare le azioni di orientamento e comunicazione al fine di promuovere l'attrattività del CdS e la consapevolezza del profilo culturale e professionale del TA. Questo consentirà di incrementare il numero degli iscritti, e diminuire il numero degli abbandoni.

Punti di forza

C.CDS.1.b-F1: Il CdS recepisce i suggerimenti delle parti interessate per una adeguata progettazione del percorso formativo;

C.CDS.1.b-F2: Il CdS è sempre attento e aperto alle opportunità di apportare modifiche migliorative al percorso formativo al fine di garantire gli obiettivi formativi del CdS;

C.CDS.1.b-F3: I documenti per la progettazione e la pianificazione dell'attività didattica sono costantemente monitorati e aggiornati per garantire la correttezza e la completezza delle informazioni.

Area miglioramento

C.CDS.1.b-AM11: Migliorare il confronto con le parti interessate inserendo nel Comitato di Indirizzo soggetti di rilevanza nazionale e internazionale, al fine di avere suggerimenti più ampi in merito ai fabbisogni formativi, ai trend di sviluppo del settore alimentare e, quindi, ai potenziali sbocchi occupazionali del TA;

C.CDS.1.b-AM2: Migliorare la consapevolezza, da parte degli immatricolati, in merito al profilo culturale e professionale in uscita del TA. Questa area di miglioramento e le azioni ad essa connesse, è strettamente collegata alle azioni di orientamento e comunicazione (cfr. C.CDS.2.1).

Principali elementi da osservare:

L'analisi è basata sui seguenti elementi, tutti accessibili tramite il Sistema di Gestione Documentale del CdS (<https://tinyurl.com/2qrws2fx>).

- Ultimo Rapporto Ciclico di Riesame (RCR) (<https://tinyurl.com/23tutmya>)
- Informazioni disponibili nella SUA-CdS (<https://tinyurl.com/2a7lnkvc>)
- Regolamento Didattico coorte 2024/25 del CdS L-26 (<https://tinyurl.com/2dnllble>)
- Pagina web CdS L-26 (<https://tinyurl.com/283fq98>)
- Offerta didattica completa L-26 (<https://tinyurl.com/2attdmba>), Portale pagine web dei docenti ed insegnamenti attivi
- Relazione Annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti 2023 (<https://tinyurl.com/25ggy3nz>)

- *Elenco azioni commissione per l'assicurazione della qualità* (<https://tinyurl.com/yhn3tubb>)
- *Regolamento prova finale laurea triennale SAFE*
(<https://dafe.unibas.it/site/home/dipartimento/regolamenti/didattica/documento32046510.html>)
- *Verbali delle riunioni del GdR* (<https://tinyurl.com/yy7czuaq>)
- *Rapporto sul Corso di Studio (RCS) contenente l'analisi degli indicatori AVA 3.0 per il CdS*
(<https://tinyurl.com/26om7gmr>)
- *Ultimo Rapporto Annuale di Autovalutazione (RAA)* (<https://tinyurl.com/248wb8fe>)
- *Ultima Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)* (<https://tinyurl.com/2xwy7qj7>)
- *Analisi anonimizzata del Rapporto sulla Qualità Percepita (RQP) dagli studenti* (<https://tinyurl.com/23wryysw>)
- *Dati sull'occupazione dei laureati da AlmaLaurea* (<https://tinyurl.com/2a66k594>)

D.CDS.1.1 Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate

D.CDS.1.1	Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate	<p>D.CDS.1.1. In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, vengono approfondite le esigenze, le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi e di acquisizione di competenze trasversali anche in relazione ai cicli di studio successivi (ivi compresi i Corsi di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione) e agli esiti occupazionali dei laureati.</p> <p>D.CDS.1.1.2 Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore, ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
-----------	--	---

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CdS**
Breve Descrizione: Scheda unica annuale CdS 2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A1.a, A1.b
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybziCtkHU7achAYTTCYh6QdVxZBhIfiG&usp=drive_fs
2. Titolo: **Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio** a.a. 2021-2022
Breve Descrizione: Definizione dei profili culturali e professionali e architettura del CdS; Risorse del CdS
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sez. 1; 3
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1Xu_6BtBNptxO81CTZQRhTEAbtnFNdBYI/view
3. Titolo: **verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.04-17-04-2023**
Breve Descrizione: verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.04-17-04-2023
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punti 4 e 5
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1S7gkeTBqbq19e2RZ3V94Jx6rg1K9eVqU&usp=drive_fs

Documenti a supporto:

4. Titolo: **verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.07-13-07-2023**
Breve Descrizione: verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.07-13-07-2023
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1eAFn4Xyu7EIT03VEPsHQ8Ssx-NNvSuNs/view?usp=drive_link

D.CDS.1.1.1.

Il CdS si avvale di un comitato di indirizzo che coinvolge rappresentanti degli stakeholders, dell'ordine e del CdS per approfondire le esigenze e le potenzialità di sviluppo dei settori di riferimento. Attualmente il comitato di indirizzo vede la partecipazione di ARPOR, Barilla, Di Leo Pietro spa, Ortomad, Oleifici Masturzo, Fattorie Donna Giulia, Ufficio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione Basilicata, Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria [1, 2, 3]. L'ultimo aggiornamento del comitato di indirizzo risale al 13 luglio 2023 [4].

Pur essendo presenti rappresentanti di aziende che operano a livello nazionale o internazionale (Arpor Soc. Coop Agricola, Barilla G&R Fratelli spa), sarebbe auspicabile il coinvolgimento di stakeholders al di fuori dei confini regionali, come altre aziende alimentari che operano a livello nazionale e internazionale ed enti ed organismi che nello svolgimento delle loro attività si avvalgono, o potrebbero avvalersi, delle competenze dei laureati in tecnologie alimentari. Il loro coinvolgimento aiuterebbe a comprendere l'adeguatezza del piano di studi rispetto alle competenze richieste dal mondo del lavoro. Al momento non è presente un programma regolare di consultazione delle parti interessa-

te, questa rappresenta un'azione da intraprendere in futuro.

D.CDS.1.1.2.

Facendo seguito alle risultanze emerse dalle riunioni del comitato di indirizzo è stata istituita la Commissione di Rioridino dei Piani di Studio, che ha lavorato alla proposta dalle modifiche RAD discussa e approvata in CdS. (punto 4.1 del verbale cds del 17/04/2023) [3].

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

1) Attualmente il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI, così come riportato nel D.M. n.1648 del 19-12-2023. La revisione non solo consentirà di migliorare ulteriormente il percorso formativo offerto da TAL L-26 per favorire l'occupazione del TA, ma sarà programmato in modo da fornire le conoscenze necessarie per affrontare il percorso di II livello (STAL LM-70), auspicabilmente nel nostro Ateneo.

2) Implementazione del Comitato di Indirizzo con portatori di interesse nazionali e internazionali, al fine di ampliare i suggerimenti relativi ai fabbisogni formativi, ai trend di sviluppo del settore agro-alimentare e, quindi, ai potenziali sbocchi occupazionali del tecnologo alimentare (TA).

D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita

D.CDS.1.2	Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita	<p>D.CDS.1.2.1 Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.</p> <p>D.CDS.1.2.2 Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
-----------	--	---

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CdS 2022**
Breve Descrizione: Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo; Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: sintesi; Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: dettaglio.
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadri A2 e A4
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybziCtkHU7achAYTTCYh6QdVxZBhIfiG&usp=drive_fs
2. Titolo: **Regolamento Didattico 2022/23**
Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (Classe L-26)
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): artt. 3,4,5. All. 2
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1PBEnMkkmktg5nxmqzZntW0EuhLwuLXe/view>
3. Titolo: **Presentazione del corso di studio - sito web Scuola**
Breve Descrizione: Sito web scuola, presentazione del corso di studio
Upload / Link del documento: <https://agraria.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo5002030.html>
4. Titolo: **Schede insegnamenti AA 2022/23**
Breve Descrizione: Elenco insegnamenti con relativo Syllabus
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://tinyurl.com/2xh9zvzv>

Dalla lettura del quadro A4 della SUA-CdS è possibile evincere che gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) sono chiaramente declinati per aree di apprendimento e sono coerenti con il profilo professionale individuato dal CdS [1]. Gli obiettivi formativi generali e specifici e i risultati di apprendimento sono riportati anche all'interno del Regolamento Didattico del Corso di Studio [2], gli obiettivi specifici sono inoltre facilmente consultabili nella pagina web di presentazione del corso di studio [3]. Gli obiettivi formativi di ciascun insegnamento sono chiaramente riportati nell'allegato 2 del Regolamento Didattico del Corso di Studio [2]. Inoltre, è possibile consultare gli obiettivi specifici di ciascun insegnamento all'interno del syllabus degli stessi [4]. Le attività attuate dal CdS possono considerarsi soddisfacenti.

Il carattere del CdS, nonché le conoscenze, le abilità e le competenze e gli altri elementi che caratterizzano il profilo professionale, vengono dichiarati con chiarezza e completezza all'interno del quadro A2.a e A4.b della SUA-CdS. Non è evidenziabile alcun indicatore che riesca verificare la coerenza tra gli obiettivi del corso di studio e gli insegnamenti proposti.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

- 1) Attualmente il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI, così come riportato nel D.M. n.1648 del 19-12-2023. La revisione non solo consentirà di migliorare ulteriormente il percorso formativo offerto da TAL L-26 per favorire l'occupazione del TA, ma sarà programmato in modo da fornire le conoscenze necessarie per affrontare il percorso di II livello (STAL LM-70), auspicabilmente nel nostro Ateneo.
- 2) Migliorare le azioni di orientamento (cfr. D.CDS.2.1) per promuovere la conoscenza e consapevolezza dei profili culturali e professionali in uscita

D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi

D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi

D.CDS.1.3.1 Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.

D.CDS.1.3.2 Sono adeguatamente specificate la struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di attività in autoapprendimento.

D.CDS.1.3.3 Il CdS garantisce un'offerta formativa ampia, transdisciplinare e multidisciplinare (in relazione almeno ai CFU a scelta libera) e stimola l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali anche con i CFU assegnati alle "altre attività formative".

D.CDS.1.3.4 Gli insegnamenti a distanza prevedono una quota adeguata di e-tivity, con feedback e valutazione individuale degli studenti da parte del docente e/o del tutor.

D.CDS.1.3.5 Vengono definite le modalità per la realizzazione/adattamento/aggiornamento/conservazione dei materiali didattici.

[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CdS 2022**

Breve Descrizione: Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo; Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: sintesi; Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: dettagliata; Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso).

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A4.b; A2.a; B1.a

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybzjCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhIfiG&usp=drive_fs

2. Titolo: **Regolamento Didattico del corso di laurea in tecnologie alimentari coorte 2022-2023.**

Breve Descrizione: piano di studi; offerta formativa e ordinamento corso di laurea triennale in tecnologie alimentari classe L26; obiettivi formativi specifici degli insegnamenti.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): art. 4; allegati 1 e 2.

Upload / Link del documento:

https://ateneo.cineca.it/off270/sua22/agg_dati.php?parte=502&id_rad=1578881&id_testo=T60&SESSION=&ID_RAD_CH_ECK=97061b00d3097475d0ae666d2b481ae6

Documenti a supporto:

3. Titolo: **Verbali del CcdS n. 8 09/09/2021 – verbale n. 7 del 10/09/2020**

Breve Descrizione: Verbali del Consiglio di Corso di Studio

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 5

Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/drive/u/1/search?q=09/09/2021>

4. Titolo: **Competenze trasversali in Unibas**

Breve Descrizione: pagina del sito web di ateneo

Upload / Link del documento: <https://portale.unibas.it/site/home/didattica/articolo8366.html>

L'offerta formativa ed il percorso formativo proposti sono coerenti con gli obiettivi formativi definiti, sia nei contenuti disciplinari che negli aspetti metodologici e relativi all'elaborazione logico-linguistica [1,2].

La struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica e attività di autoapprendimento sono chiaramente specificati nel regolamento didattico [2]. La CPDS, annualmente, revisiona il syllabus di ciascun insegnamento per verificare, tra le altre cose, che siano presenti il numero di ore/CFU destinati a ciascun blocco del programma di insegnamento.

Il CdS propone un pacchetto di esami per gli insegnamenti a scelta libera o invita a scegliere tra altri corsi erogati dall'ateneo o altri atenei. Stimola l'acquisizione di competenze trasversali inserendo tra le altre attività formative valutabili in crediti la partecipazione a seminari, convegni, corsi di aggiornamento, o ad altre attività organizzate dall'Ateneo o da un altro Ente, purché congruenti con il percorso formativo. Crediti aggiuntivi rispetto ai 180 CFU previsti del piano di studi, possono essere inseriti nel "diploma supplement". Non sono definite le modalità per la realizzazione dei materiali didattici [2].

Da alcuni anni, il CCdS riconosce, a coloro i quali ne facciano richiesta e soddisfino i requisiti richiesti, 1 CFU come Diploma Supplement per gli studenti frequentanti il modulo di Principi di Macchine e Impianti (AGR0247) come: "Abilità di programmare in Octave/Matlab per l'analisi e la rappresentazione dei dati" [3]. Inoltre, gli studenti possono iscriversi ai corsi offerti dall'ateneo per l'acquisizione delle competenze trasversali [4].

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

- 1) Attualmente il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI, così come riportato nel D.M. n.1648 del 19-12-2023. La revisione consentirà di migliorare ulteriormente il percorso formativo offerto da TAL L-26 per favorire l'occupazione del TA. La revisione sarà, inoltre, programmata in modo da fornire le conoscenze necessarie per affrontare il percorso di II livello (STAL LM-70), auspicabilmente nel nostro Ateneo.
- 2) Aumentare l'acquisizione di competenze trasversali, attraverso il riconoscimento di crediti, mediante la partecipazione ad attività coerenti con il percorso formativo (es. seminari, convegni...)

D.CDS.1.4 Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento

D.CDS.1.4	Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento	<p>D.CDS.1.4.1 I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, sono chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti e viene loro assicurata un'adeguata e tempestiva visibilità sulle pagine web del CdS.</p> <p>D.CDS.1.4.2 Le modalità di svolgimento delle verifiche dei singoli insegnamenti sono chiaramente descritte nelle schede degli insegnamenti, sono coerenti con i singoli obiettivi formativi e adeguate ad accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Le modalità di verifica degli insegnamenti sono comunicate e illustrate agli studenti.</p> <p>D.CDS.1.4.3 Le modalità di svolgimento della prova finale sono chiaramente definite e illustrate agli studenti.</p>
-----------	--	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CdS 2022**
Breve Descrizione: Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati; Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo; Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: sintesi; Conoscenza e comprensione e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: dettaglio.
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A2.a, A4.b
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybziCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhIfiG&usp=drive_fs
2. Titolo: **Regolamento Didattico del corso di laurea in tecnologie alimentari coorte 2022/23**
Breve Descrizione: piano di studi; offerta formativa e ordinamento corso di laurea triennale in tecnologie alimentari classe L26; obiettivi formativi specifici degli insegnamenti.
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): art. 4; allegati 1 e 2.
Upload / Link del documento: https://ateneo.cineca.it/off270/sua22/agg_dati.php?parte=502&id_rad=1578881&id_testo=T60&SESSION=&ID_RAD_CH_ECK=97061b00d3097475d0ae666d2b481ae6
3. Titolo: **Schede degli insegnamenti**
Breve descrizione: elenco e schede e contenuti degli insegnamenti attivati AA 2022/23
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://tinyurl.com/2xh9zvzy>
4. Titolo: **Elenco azioni commissione per l'assicurazione della qualità**
Breve Descrizione:
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Verbale 11/23, paragrafo 5.2
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1BjVDUvAfyl-UmTMPGiP2nG1sWbrDC4H/view>
5. Titolo: **Relazione CPDS 2023**
Breve Descrizione: Relazione della Commissione paritetica docenti-studenti 2023
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Par. 5.C
Upload / Link del documento: <https://pga.unibas.it/site/home/valutazione-e-monitoraggio/attivita-delle-commissioni-paritetiche-docenti-studenti/documento18043675.html>
6. Titolo: **Opinione degli Studenti sul Corso di Studio RQP - [Rapporto sulla Qualità Percepita]**
Breve Descrizione: Rapporto sulle opinioni degli studenti frequentanti
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): grafico quesito D6
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1N-u_KT66JyECTizSIRkbgQYbdAmale1L/view
7. Titolo: **Verbale del CCdS 04/2024**
Breve descrizione: Verbale n.04 del 09/04/2024
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 5.5
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-KZVOpp-297MhptDd02vrSd63g8ZRVDS>

8. Titolo: **Regolamento prova finale laurea triennale DAFE**

Breve Descrizione: Valutazione della Prova finale e determinazione del voto di Laurea

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 6

Upload / Link del documento:

<https://dafa.unibas.it/site/home/dipartimento/regolamenti/didattica/documento32046512.html>

D.CDS.1.4.1. Il carattere del CdS, nonché le conoscenze, le abilità e le competenze e gli altri elementi che caratterizzano il profilo professionale, vengono dichiarati con chiarezza e completezza all'interno del quadro A2.a e A4.b della SUA-CdS [1], dal regolamento del CdS [2] ed anche nelle schede dei singoli insegnamenti [3] che vengono annualmente revisionate dalla commissione per l'assicurazione qualità [4]. Dalla relazione annuale della commissione paritetica docenti-studenti della Scuola [5], si evince che è stato possibile valutare il Syllabus per tutti gli insegnamenti attivi ad eccezione di un insegnamento a contratto. Al fine di garantire la massima e puntuale informazione agli studenti il settore gestione della didattica della Scuola, si occupa di inviare comunicazioni ai docenti circa le scadenze di caricamento delle schede di insegnamento e segnala eventuali informazioni mancanti, con l'invito ad aggiornare tempestivamente. Le schede dei singoli insegnamenti vengono valutate in base alle istruzioni ricevute dal Presidio Qualità di Ateneo. Nel CCdS n.08 del 30/07/2024 (<https://tinyurl.com/23a8sw83>), punto 5, progressivo 5, la Commissione Didattica verificherà che i contenuti ed i programmi degli insegnamenti siano coerenti con gli obiettivi formativi del CdS e che siano chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti. La Commissione Didattica riporterà le eventuali difformità trovate.

D.CDS.1.4.2 Le modalità di verifica dei singoli insegnamenti sono descritte nelle schede degli insegnamenti [3], i docenti inoltre, generalmente illustrano le modalità di verifica dell'insegnamento nella prima lezione del corso. Dal questionario di rilevazione delle opinioni degli studenti si evince che gli studenti ritengono che le modalità di esame sono state definite in modo chiaro per tutti gli insegnamenti del Cds [6]. Più in generale, dal questionario di rilevazione delle opinioni degli studenti non si evidenziano criticità per gli insegnamenti del corso di studio anche per quanto riguarda il carico di lavoro, il materiale didattico e la coerenza dell'insegnamento rispetto a quanto riportato nelle schede di trasparenza. Dalla valutazione dei Syllabi emerge che 19 insegnamenti su 23 riportano le regole con cui viene formulata la valutazione. Emergono alcune criticità legate a Syllabi replicati per gli insegnamenti in codocenza, e ad una non uniformità delle informazioni riportate nei Syllabi. A tal proposito il CCdS propone, come suggerito dalla CPDS, la revisione periodica dei Syllabi per verificare che tutte le schede adottino lo stesso schema nella compilazione [7]. Al momento il CCdS non dispone di procedure di monitoraggio e coordinamento documentate.

D.CDS.1.4.3. Le modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della laurea sono chiaramente definite nell'omonimo regolamento [8]. Inoltre, ogni docente relatore, illustra e informa lo studente circa le modalità di svolgimento della prova.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

- 1) La revisione del CdS prevista per l'adeguamento dell'offerta formativa, sulla base del D.M. n.1648 del 19-12-2023, consentirà l'aggiornamento dei vari documenti del (es. Regolamento Didattico, schede insegnamenti) al fine di garantire gli obiettivi formativi in coerenza con quanto indicato dalla nuova normativa.
- 2) Proseguirà il lavoro della Commissione Didattica in merito al controllo sull'adeguatezza e correttezza dei contenuti presenti nei Syllabi
- 3) La pagina web del Cds sarà costantemente aggiornata per dare immediata rilevanza dei cambiamenti che saranno apportati.

D.CDS.1.5 Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS

D.CDS.1.5	Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS	<p>D.CDS.1.5.1 Il CdS pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.1.5.2 Docenti, tutor e figure specialistiche, laddove previste, si riuniscono per pianificare, coordinare ed eventualmente modificare gli obiettivi formativi, i contenuti, le modalità e le tempistiche di erogazione e verifica degli insegnamenti.</p>
-----------	--	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CdS 2022**
Breve Descrizione: Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati; Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo; Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: sintesi; Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: dettaglio; Autonomia di giudizio, abilità comunicative, capacità di apprendimento; attività affini o integrative.
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A2.a, A4
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybZjCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhfiG&usp=drive_fs
2. Titolo: **Regolamento didattico del corso di studi 2022/23**
Breve Descrizione:
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=17mOKI2K5ndnCajGi8Syw9IGaylYcIVd&usp=drive_fs
3. Titolo: **Criteri saperi minimi COSTAL**
Breve Descrizione: Criteri saperi minimi COSTAL
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1NzCOC80_a57twRtXZBVPQ69JR6i_3pM5/view
4. Titolo: **Scheda di monitoraggio annuale**
Breve Descrizione:
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1hsDT6UCZB-Zabi994DsGP6fXDaR1Jmvp/view>
5. Titolo: **Dati Almalaurea**
Breve Descrizione: Profilo dei laureati anno 2020
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1NsTXxu8RjsFLVEKPhii48qsNfPN0szVi/view>
6. Titolo: **Opinione degli Studenti sul Corso di Studio RQP - [Rapporto sulla Qualità Percepita]**
Breve Descrizione: Rapporto sulle opinioni degli studenti frequentanti
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): grafico quesito D6
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1N-u_KT66JyECTizSIRkbqQYbdAmale1L/view
7. Titolo: **Rapporto di riesame ciclico sul corso di studio AA 2018/19**
Breve Descrizione: Rapporto di riesame ciclico sul corso di studio
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1Mux-O-1mHnWBPpDPk FVLkDZuohfCW/view>

Il corso di laurea in Tecnologie Alimentari è pianificato per raggiungere gli obiettivi qualificanti previsti dalla declaratoria della Classe L-26 come riportato nella SUA-CdS [1] e nel Regolamento del CdS [2]. Nella pianificazione dell'offerta formativa si tengono in criteri dei saperi minimi proposti del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie alimentari [3]. L'offerta formativa viene regolarmente aggiornata dal CdS. A tal fine, vengono costituite apposite commissioni di lavoro con membri del consiglio. Infatti, prima di essere proposti al Consiglio del Corso di

Studi, i nuovi insegnamenti vengono valutati dal gruppo di riesame e dal gruppo di assicurazione della qualità, che si occupano della revisione del percorso formativo, sulla base dell'analisi dei dati dei questionari, di Almalaurea e degli stakeholder.

Inoltre, il CdS analizza anche i dati relativi alle carriere degli studenti e agli esiti occupazionali dei laureati, utilizzando informazioni provenienti dalla Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) e dai dati Almalaurea [4, 5]. Questi dati sono confrontati con valori di riferimento a livello nazionale e macroregionale. I risultati del questionario delle opinioni degli studenti indicano un grado di soddisfazione apprezzabile riguardo allo svolgimento generale del corso di studi [6].

Durante le riunioni del CCdS, si discutono anche le attività di assicurazione della qualità, si documentano le azioni intraprese e i progressi compiuti per migliorare l'offerta formativa e indicate nel Rapporto di Riesame del Corso (RRC) [7].

Infine, dall'AA 23/24 la pianificazione delle date degli esami è garantita mediante algoritmo per la gestione delle date disponibili messo a punto dal coordinatore del CdS al fine di evitare sovrapposizioni.

I dati dei questionari di soddisfazione degli studenti vengono discussi in sede delle riunioni del Gruppo di Riesame e Consiglio di Corso di Studi. Oltre a questo, il CdS non si avvale di altri meccanismi formali per la raccolta e l'analisi dei feedback degli studenti, né sono presenti comitati consultivi che includono i rappresentanti degli studenti per discutere e formulare raccomandazioni per migliorare la qualità della didattica.

I rappresentanti degli studenti fanno parte delle commissioni di assicurazione qualità e del gruppo di riesame del CdS.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

- 1) Attualmente il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI, così come riportato nel D.M. n.1648 del 19-12-2023. La revisione consentirà di migliorare ulteriormente il percorso formativo offerto da TAL L-26. Importante sarà il confronto tra le varie Commissioni di Lavoro del CdS.
- 2) Promuovere il confronto tra gli studenti e la figura del tutor, come ulteriore strumento per recepire eventuali esigenze/problematiche/criticità da parte degli studenti, al fine di migliorare la pianificazione e organizzazione del CdS.

D.CDS.1.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n. 1	D.CDS.1/n.1/RC-2024: Migliorare l'attrattività del CdS
Problema da risolvere Area di miglioramento	Nonostante le azioni intraprese in questi anni per adeguare e migliorare il percorso formativo, il numero degli immatricolati non è stato incrementato significativamente, e la % di abbandono è ancora elevata, anche se in diminuzione.
Azioni da intraprendere	Attualmente il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi obiettivi formativi qualificanti, così come riportato nel D.M. n.1648 del 19-12-2023. La revisione sarà programmata per migliorare ulteriormente il percorso formativo offerto da TAL L-26, sia per favorire l'occupazione del TA dopo il percorso triennale, che per fornire le conoscenze necessarie per affrontare il percorso di II livello (STAL LM-70).
Indicatore/i di riferimento	Incremento di almeno il 10% degli immatricolati; riduzione del tasso di abbandono di almeno il 30%; incremento del 20% dell'occupabilità (iC06)
Responsabilità	Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, Comitato di Indirizzo.
Risorse necessarie	Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, Comitato di Indirizzo, Consiglio del corso di Studio.
Tempi di esecuzione e scadenze	ENTRO DICEMBRE 2028

Obiettivo n. 2	D.CDS.1/n.2/RC-2024: Migliorare la consapevolezza della figura culturale e professionale in uscita
Problema da risolvere Area di miglioramento	Non adeguata percezione del profilo culturale e professionale del TA, che comporta una scarsa attrattività del CdS e un numero basso di immatricolazioni.
Azioni da intraprendere	Migliorare la consapevolezza, da parte degli immatricolati, in merito al profilo culturale e professionale in uscita del TA. Attuare azioni di orientamento in ingresso e comunicazione in itinere (attività strettamente connesse C.CDS.2.1).
Indicatore/i di riferimento	Incremento di almeno il 10% degli immatricolati; riduzione del tasso di abbandono di almeno il 30%; incremento del 20% dell'occupabilità (iC06)
Responsabilità	Gruppo di Orientamento e Gruppo di Comunicazione del CdS; CAOS
Risorse necessarie	Gruppo di Orientamento e Gruppo di Comunicazione del CdS; CAOS; indicazioni del Comitato di Indirizzo e altre parti interessate
Tempi di esecuzione e scadenze	ENTRO DICEMBRE 2028

D.CDS.2 L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ NELL'EROGAZIONE DEL CORSO DI STUDIO (CDS)

Il sotto-ambito D.CDS.2 ha per obiettivo **“accertare la presenza e il livello di attuazione dei processi di assicurazione della qualità nell’erogazione del Cds”**. Si articola nei seguenti 6 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione		Aspetti da considerare
D.CDS.2.1	Orientamento e tutorato	<p>D.CDS.2.1.1 Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.2.1.2 Le attività di tutorato aiutano gli studenti nello sviluppo della loro carriera e a operare scelte consapevoli, anche tenendo conto degli esiti del monitoraggio delle carriere.</p> <p>D.CDS.2.1.3 Le iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro tengono conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
D.CDS.2.2	Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze	<p>D.CDS.2.2.1 Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.</p> <p>D.CDS.2.2.2 Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili per la frequenza dei CdS triennali e a ciclo unico è efficacemente verificato con modalità adeguatamente progettate.</p> <p>D.CDS.2.2.3 Nei CdS triennali e a ciclo unico le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti con riferimento alle diverse aree di conoscenza iniziale verificate e sono attivate iniziative mirate per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi.</p> <p>D.CDS.2.2.4 Nei CdS di secondo ciclo vengono chiaramente definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculari per l’accesso e l’adeguatezza della personale preparazione dei candidati.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
D.CDS.2.3	Metodologie didattiche e percorsi flessibili	<p>D.CDS.2.3.1 L’organizzazione didattica del CdS crea i presupposti per l’autonomia dello studente e l’acquisizione delle competenze e prevede guida e sostegno adeguati da parte dei docenti e dei tutor.</p> <p>D.CDS.2.3.2 Le attività curriculari e di supporto utilizzano metodi e strumenti didattici flessibili, modulati sulle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.</p> <p>D.CDS.2.3.3 Sono presenti iniziative dedicate agli studenti con esigenze specifiche.</p> <p>D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l’accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell’apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES), alle strutture e ai materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D2 e D.3].</p>

D.CDS.2.4	Internazionalizzazione della didattica	<p>D.CDS.2.4.1 Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero.</p> <p>D.CDS.2.4.2 Con particolare riguardo ai Corsi di Studio internazionali, il CdS cura la dimensione internazionale della didattica, favorendo la presenza di docenti e/o studenti stranieri e/o prevedendo rilascio di titoli doppi, multipli o congiunti in convenzione con Atenei stranieri.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.1].</p>
D.CDS.2.5	Pianificazione e monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento	D.CDS.2.5.1 Il CdS attua la pianificazione e il monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale.
D.CDS.2.6	Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza	<p>D.CDS.2.6.1 Il CdS dispone di linee guida o indicazioni sulle modalità di gestione dell'interazione didattica e sul coinvolgimento di docenti e tutor nella valutazione intermedia e finale. Le linee guida e le indicazioni risultano effettivamente rispettate.</p> <p>D.CDS.2.6.2 Il CdS ha indicato le tecnologie/metodologie sostitutive dell'"apprendimento in situazione", che risultano adeguate a sostituire il rapporto in presenza.</p>

D.CDS.2.a - SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

(D.CDS.2.1) Il CdS in Tecnologie Alimentari ha svolto e svolge attività di orientamento e tutorato per supportare gli studenti lungo il loro percorso accademico e professionale.

Il precedente RRC 2021/2022 (Obiettivo n.2, sezione 1-c) indicava la necessità di migliorare e incrementare le azioni di orientamento in ingresso e in itinere, nonché quelle relative alla definizione e comunicazione del profilo della figura professionale in uscita. Il CdS, per raggiungere l'obiettivo, ha intrapreso diverse azioni di miglioramento: 1) orientamento alle iscrizioni, attraverso una campagna di presentazione e promozione del CdS (es. seminari, Open Day, stesura e distribuzione di una brochure dedicata); 2) azioni di orientamento e divulgazione in itinere coordinate dal CAOS; 3) attività di orientamento formativo in itinere attraverso cicli di seminari organizzati in collaborazione con l'ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria ed altre organizzazioni professionali e di categoria; 4) attività di tutorato e mentoring individuale rivolto agli studenti del I anno.

Anche i membri del CdS hanno svolto e svolgono iniziative finalizzate alle attività di orientamento (es. partecipazione a progetti dedicati; momenti di orientamento e divulgazione negli istituti di istruzione secondaria superiore).

Il confronto con la figura del tutor, sebbene sia uno strumento importante per l'orientamento in itinere, è scarsamente sfruttato dagli studenti, sebbene siano puntualmente informati sulle varie disponibilità.

La pagina web del CdS è stata migliorata per rendere più fruibile le informazioni relative alle iniziative di orientamento e divulgazione del CdS.

Per la gestione delle attività di orientamento e comunicazione, il CdS si avvale della recente istituzione di specifici gruppi di lavoro, ovvero il Gruppo di orientamento e il Gruppo di Comunicazione (Obiettivo n.4, sezione 2-c; RRC 2021-2022).

Nonostante le attività poste in essere, l'attrattività numerica del CdS non è stata incrementata significativamente, come evidenziato dagli indicatori AVA3; pertanto, è necessario un potenziamento delle strategie di orientamento e comunicazione sia per promuovere il corso di studi, sia per rendere gli studenti più consapevoli in merito al profilo professionale scelto.

Il CdS, in realtà, nell'ambito del Progetto POT 2023-2025 SISSA 3EFG (Servizi Integrati per gli studenti di Scienze Agra-

rie, Alimentari, Animali, Enologiche, Forestali e Gastronomiche), ha già intrapreso ulteriori iniziative per il miglioramento delle attività di orientamento e comunicazione, che potranno migliorare l'attrattività del CdS, e il percorso in itinere degli studenti.

(D.CDS.2.2) Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate tramite il Regolamento del Corso di Studio e la redazione dei relativi Syllabi.

Per l'ammissione al CdS è previsto un test facoltativo per la valutazione delle conoscenze in ingresso degli studenti (per matematica, fisica e chimica), attraverso un TOLC-AV, svolto in collaborazione con il Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (C.I.S.I.A.), ed erogato su piattaforma informatizzata. Nel caso in cui il test non sia sostenuto o non sia raggiunto il punteggio minimo in una o più sezioni, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA). La modalità di gestione degli OFA è stata dettagliata nella SUA-CdS (quadro A3.a) in seguito alla revisione del piano di studi (cfr. verbale del 17/04/24). Per il recupero degli OFA sono messe a disposizione degli studenti attività integrative di supporto alla didattica.

Le azioni di miglioramento e recupero degli OFA messe in campo dal CdS sono risultate efficaci e, pertanto, continueranno ad essere adottate.

(D.CDS.2.3) Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari adotta metodologie didattiche che facilitano e promuovono l'autonomia degli studenti al fine di consentire il raggiungimento dei CFU richiesti per singolo anno di corso (Obiettivo n.2, Sezione 2-c, RRC 2021-2022).

Il CdS è attento alle esigenze degli studenti, e mette in atto soluzioni per garantire l'autonomia dello studente e l'acquisizione delle competenze previste. Particolare attenzione è stata posta all'organizzazione in trimestri del I anno di TAL (introduzione dalla Coorte A.A. 2016/2017). Dall'analisi si evince che questa ripartizione ha peggiorato la % di completamento dei CFU al I anno. Viste le risultanze delle analisi, e dopo attento confronto, il CdS di recente ha approvato il nulla osta per il ripristino dei corsi semestrali al I anno (cfr. verbale 09/04/2024 <https://tinyurl.com/262bdytu>).

Il CdS, inoltre, offre strumenti didattici flessibili e iniziative di supporto (es. piani di studio dedicati, tutorato) modulati sulle esigenze delle diverse tipologie di studenti (es. lavoratori, diversamente abili).

(D.CDS.2.4) Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari adotta iniziative per promuovere l'internazionalizzazione della didattica (Obiettivo n.5, Sezione 2-c, RRC 2021-2022), con il supporto del Settore Relazioni Internazionali di Ateneo e di un coordinatore dedicato per le Relazioni Internazionali, Mobilità ed ECTS. Gli studenti sono adeguatamente informati sui bandi di mobilità e sugli accordi internazionali esistenti, e sono supportati per la redazione del piano di studi da svolgere. Un vademecum Erasmus scaricabile dal sito del dipartimento. Nonostante ciò, le attività non sono sempre documentabili. Il CdS incentiva la mobilità riconoscendo 1 pt in più nella definizione del voto di laurea agli studenti che hanno preso parte al programma Erasmus.

Nonostante le azioni messe in campo dal CdS, gli indicatori AVA iC10 e iC11 relativi all'internazionalizzazione della didattica sono negativi. Tuttavia, il CdS ritiene che questo non sia una criticità severa per il corso di studi triennale, poiché il tirocinio curriculare viene ritenuto come più necessario per il percorso triennale rispetto all'internazionalizzazione che risulta più utile per il percorso di studio magistrale.

(D.CDS.2.5) Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari pianifica e monitora le verifiche dell'apprendimento attraverso un'organizzazione strutturata e trasparente. Ogni docente fornisce nel Syllabus dei propri insegnamenti le modalità di verifica dell'apprendimento e le date d'esame, che vengono comunicate agli studenti anche durante la prima lezione del corso. Tutti i Syllabi sono pubblicamente disponibili sulle pagine web del CdS e dei docenti. La correttezza e la completezza delle informazioni richieste nel Syllabus sono controllate dalla Commissione Didattica del CdS, e successivamente revisionati da parte della Commissione per l'Assicurazione della Qualità.

Dall'A.A. 23/24 la Commissione Didattica è stata incaricata di eventuali sovrapposizioni delle date di verifiche per consentire agli studenti di sostenere agevolmente i vari esami di profitto. La pianificazione e la gestione delle date degli esami, inoltre, è garantita mediante un algoritmo messo a punto dal coordinatore del CdS, per evitare sovrapposizione nelle date di esame.

(D.CDS.2.5) Non applicabile

2 - L'esperienza dello studente		
OB 2.1	Obiettivo n.1 - Aumento del numero e della qualità degli immatricolati	
	Azioni	Rafforzamento e miglioramento dell'orientamento di ingresso con iniziative programmate con le scuole. Redazione di un Syllabus chiaro e sintetico, ma più approfondito, con indicazioni chiare sul percorso, le competenze necessarie per iniziare con successo il percorso di studi, gli obiettivi e le opportunità occupazionali del cds. Revisione del piano di studio.
	Risorse	Costituzione di un Gruppo di Orientamento in Ingresso nell'ambito del CdS che coordini le proprie iniziative con quelle del CAOS.
	Tempi, scadenze	Definizione di una migliore strategia per la gestione delle competenze in ingresso entro maggio 2023
	Modalità di verifica	Conseguimento di 50 immatricolati/anno; Realizzare almeno 10 incontri di orientamento con 20 scuole.
	Responsabilità	Gruppo orientamento in ingresso; docenti CdS; coordinatore CdS
	Stato di Avanzamento	L'azione è stata interrotta confluendo nelle azioni del Centro di Orientamento Studenti INTERROTTA
OB 2.2	Obiettivo n.2 - Incremento del numero di cfu acquisiti entro la fine del primo anno	
	Azioni	Maggiore coinvolgimento dei docenti del 1° anno nelle politiche di qualità del CdS. Miglioramento dell'orientamento in itinere, con un maggiore coinvolgimento dei tutor. Da valutare un allargamento del CdS con la partecipazione dei docenti a contratto.
	Risorse	Docenti del CdS, docenti del 1° anno.
	Tempi, scadenze	Incremento del numero dei docenti del primo anno con rapporti strutturali con il CdS di almeno 3 unità entro 3 anni.
	Modalità di verifica	Portare il valore dell'indicatore iC13 (% di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire) almeno a livello dell'area geografica entro il 2024. Portare il valore dell'indicatore iC15 (% studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno) almeno al livello dell'area geografica entro il 2024.
	Responsabilità	Coordinatore CdS, docenti del CdS.
	Stato di Avanzamento	Completato COMPLETATO
OB 2.3	Obiettivo n.3 - Incremento della % di studenti che si laurea entro la durata normale del corso o non oltre un anno	
	Azioni	Implementazione e monitoraggio dei servizi di tutorato. implementazione e monitoraggio dell'orientamento in itinere. Miglioramento dell'organizzazione didattica. Revisione e armonizzazione dei contenuti dei singoli insegnamenti. Revisione del piano di studio. armonizzazione delle modalità di verifica dell'apprendimento con l'introduzione sistematica di prove intermedie.
	Risorse	Commissione Didattica di verifica e monitoraggio delle schede di trasparenza, GdR, docenti del CdS.
	Tempi, scadenze	Verifica ed eventuale miglioramento della procedura per la presentazione, discussione e armonizzazione delle schede di trasparenza entro aprile 2023.
	Modalità di verifica	Portare il valore dell'indicatore iC02 (% laureati entro la durata normale del corso) al livello dell'area geografica entro entro 3 anni. Portare il valore dell'indicatore iC17 (% immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio) al livello dell'area geografica di riferimento entro 3 anni. Definizione di una procedura per la presentazione, discussione e armonizzazione delle schede di trasparenza.
	Responsabilità	Commissione Didattica; docenti del CdS, Coordinatore CdS.
	Stato di Avanzamento	Portato a regime annuale. COMPLETATO
OB 2.4	Obiettivo n.4 - Miglioramento delle strategie di comunicazione	
	Azioni	Definire un gruppo di comunicazione per le attività di comunicazione del CdS e proporre un programma di comunicazione sui temi principali (orientamento in ingresso, attività didattiche e di ricerca, orientamento in uscita). Individuare almeno un canale social da implementare, se possibile, sul sito del CdS.
	Risorse	Almeno 2 docenti del CdS, da valutare il coinvolgimento degli studenti (magari i rappre-

		sentanti degli studenti del CdS).
	Tempi, scadenze	Definizione del Gruppo di Comunicazione con il coinvolgimento attivo degli studenti entro ottobre 2022. Apertura delle pagine sui social (es.instagram, facebook, linkedin) entro marzo 2023.
	Modalità di verifica	Si ipotizza che questa azione possa avere un riscontro positivo per gli indicatori della soddisfazione degli studenti per i servizi forniti dalla Scuola.
	Responsabilità	Gruppo di Comunicazione, studenti, Coordinatore CdS.
	Stato di Avanzamento	L'azione è stata interrotta confluendo nelle azioni del Centro di Orientamento Studenti
		INTERROTTA
OB 2.5	Obiettivo n.5 - Miglioramento Internazionalizzazione	
	Azioni	Revisione degli accordi Erasmus e miglioramento dell'orientamento degli studenti verso destinazioni che permettano l'effettivo conseguimento dei crediti all'estero. Miglioramento dell'interazione con il CLA. Incremento del numero di convenzioni, con una strategia coerente con quella dell'internazionalizzazione della laurea magistrale.
	Risorse	Responsabile Internazionalizzazione, docenti CdS, coordinatore CdS.
	Tempi, scadenze	Revisione degli accordi entro giugno 2024. Allestimento sito web in inglese entro giugno 2024.
	Modalità di verifica	Portare i valori degli indicatori iC10 e iC11 almeno a livelli comparabili con quelli dell'area geografica.
	Responsabilità	Responsabile dell'internazionalizzazione del CdS, docenti del CdS, coordinatore CdS.
	Stato di Avanzamento	Completato
		COMPLETATO

D.CDS.2.b - ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

Problemi

C.CDS.2.b – P1: Scarsa attrattività del CdS, nonostante le strategie di orientamento e comunicazione messe in atto.
C.CDS.2.b – P2: sebbene la % acquisizione dei CFU al I anno (iC13) è aumentata rispetto al 2022, i valori restano sotto la media dell'area geografica di riferimento; i trend relativi all'internazionalizzazione delle didattiche (mobilità verso l'estero) non sono soddisfacenti.

Sfide

C.CDS.2.b-S1: Migliorare il sistema di orientamento e comunicazione del CdS per aumentare l'attrattività del CdS;
C.CDS.2.b-S1: aumentare la % di conseguimento dei CFU durante il I anno di corso;
C.CDS.2.b-S1: incrementare il livello di internazionalizzazione del CdS.

Punti di forza

C.CDS.2.b-F1: Gestione delle azioni per la valutazione delle conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS;
C.CDS.2.b-F2: presenza di strumenti didattici flessibili e iniziative di supporto alla didattica modulate per le diverse tipologie di studenti;
C.CDS.2.b-F3: adeguata pianificazione e monitoraggio delle verifiche di apprendimento (disponibilità della documentazione e trasparenza delle azioni di monitoraggio).

Area miglioramento

C.CDS.2.b-AM1: Migliorare le strategie di orientamento in ingresso e in itinere del CdS;
C.CDS.2.b-AM2: aumentare i momenti di confronto tra la figura del tutor e gli studenti;
C.CDS.2.b-AM3: migliorare le strategie per garantire l'acquisizione delle competenze previste durante il I anno e ridurre la % di immatricolati che consegue la laurea oltre la durata del corso (iC17) e il numero di abbandoni.
C.CDS.2.b-AM4: migliorare la mobilità verso l'estero e, quindi, il livello di internazionalizzazione del corso.

Principali elementi da osservare:



L'analisi è basata sui seguenti elementi, tutti accessibili tramite il Sistema di Gestione Documentale del CdS.

- *Ultimo Rapporto Ciclico di Riesame (RCR)*
- *Informazioni disponibili nella SUA-CdS*
- *Regolamento Didattico coorte 2023/24 del CdS L-26*
- *Pagina web CdS L-26*
- *Portale pagine web dei docenti ed insegnamenti attivi*
- *Offerta didattica completa L-26*
- *Relazione Annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti 2023*
- *Elenco azioni commissione per l'assicurazione della qualità*
- *Regolamento prova finale laurea triennale SAFE*
- *Verbali delle riunioni del GdR del 2023*
- *Rapporto sul Corso di Studio (RCS) contenente l'analisi degli indicatori AVA 3.0 per il CdS*
- *Ultimo Rapporto Annuale di Autovalutazione (RAA)*
- *Ultima Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)*
- *Analisi anonimizzata del Rapporto sulla Qualità Percepita (RQP) dagli studenti*
- *Dati sull'occupazione dei laureati da AlmaLaurea*
- *Regolamento di Ateneo per la Mobilità Internazionale*
- *Esse 3 Bachecca appelli*

D.CDS.2.1 Orientamento e tutorato

D.CDS.2.1	Orientamento e tutorato	<p>D.CDS.2.1.1 Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.2.1.2 Le attività di tutorato aiutano gli studenti nello sviluppo della loro carriera e a operare scelte consapevoli, anche tenendo conto degli esiti del monitoraggio delle carriere.</p> <p>D.CDS.2.1.3 Le iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro tengono conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
-----------	-------------------------	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- Titolo: SUA-CdS 2022**

Breve Descrizione: Orientamento in ingresso, Orientamento e tutorato in itinere, Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage), Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro B5

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybzcTkhHU7achAYTTCYh6QdVxZBhIfG&usp=drive_fs
- Titolo: Rapporto sul Corso di Studio**

Breve Descrizione: Rapporto sul corso di studio - dati almalaurea 2022

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori gruppo A ed E

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1Xu_6tBNptxO81CTZQRhTEAbtnFNdBYI&usp=drive_fs
- Titolo: Verbale del Consiglio di Corso di Studio n. 03 del 21 marzo 2023**

Breve Descrizione: Verbale del Consiglio di Corso di Studio n. 03 del 21 marzo 2023

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/drive/u/1/folders/12aFpROkyz2-J03hNq_Omyn_csOJJR4dQ
- Titolo: Elenco azioni commissione per l'assicurazione della qualità**

Breve Descrizione:

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4, punto 8 - 10.2

Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1BjVDUvAfyl-UmTMPGjP2nG1sWbrDC4H/view>
- Titolo. Elenco dei docenti tutor assegnati agli studenti del corso di laurea in Tecnologie Alimentari/ Scienze e tecnologie alimentari AA 2022/23**

Breve Descrizione:

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: <https://tinyurl.com/24rd4gws>

Le attività di orientamento in ingresso ed itinere messe in atto dal CdS con il supporto del Centro di Ateneo Orientamento Studenti [1], mirano a favorire la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti, tenendo conto sia dei risultati del monitoraggio delle carriere sia delle prospettive occupazionali [2]. Il CdS, partecipa alle attività della commissione di Orientamento della scuola SAFE per le proposte e azioni di orientamento presso gli istituti di istruzione secondaria superiore [3]. Tuttavia, nonostante tali attività, si registra una scarsa efficacia in termini numerici di attrattività, così come desumibile dall'analisi degli indicatori AVA [2]. Anche i membri del CdS svolgono iniziative finalizzate all'attività di orientamento (partecipazione a progetti di alternanza scuola lavoro, momenti di orientamento negli istituti di istruzione secondaria superiore) [4].

Nonostante le attività poste in essere, si osserva una scarsa consapevolezza degli immatricolati rispetto al profilo del laureato in uscita dal Corso di Studio intrapreso; si ritiene che ciò sia dovuto ad una scarsa capacità di informazione in autonomia.

Anche le attività di orientamento e tutorato in itinere rappresentano delle criticità. Nonostante l'assegnazione di un tutor [5] a ciascuno studente all'inizio del percorso formativo, la maggior parte degli studenti si rivolge raramente ad esso nel corso del loro percorso di studi.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

Migliorare le strategie di orientamento in ingresso (es. promozione del CdS attraverso eventi divulgativi dedicati, sito web del CDS, altri canali istituzionali, social media) e in itinere (es. eventi divulgativi e cicli di seminari con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria e/o altre organizzazioni professionali e di categoria). Promozione delle attività di tutorato e mentoring.

D.CDS.2.2 Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze

D.CDS.2.2	Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze	<p>D.CDS.2.2.1 Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.</p> <p>D.CDS.2.2.2 Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili per la frequenza dei CdS triennali e a ciclo unico è efficacemente verificato con modalità adeguatamente progettate.</p> <p>D.CDS.2.2.3 Nei CdS triennali e a ciclo unico le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti con riferimento alle diverse aree di conoscenza iniziale verificate e sono attivate iniziative mirate per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi.</p> <p>D.CDS.2.2.4 Nei CdS di secondo ciclo vengono chiaramente definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculari per l'accesso e l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
-----------	---	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Regolamento didattico del corso di studi**
Breve Descrizione: Accesso al CdS, orientamento in itinere
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 5, 15
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=17mOKI2K5ndnCajGi8Syw9IGaylYcIVd&usp=drive_fs
- 2. Titolo: SUA-CdS**
Breve Descrizione: Conoscenze richieste per l'accesso; Modalità di ammissione
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadro A3
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybziCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhIfiG&usp=drive_fs
- 3. Titolo: Schede insegnamenti**
Breve Descrizione: Elenco insegnamenti con relativo syllabus
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://tinyurl.com/2xh9zvzy>
- 4. Titolo: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio**
Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): sez. 1, 2, 5
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1Xu_6BtBNptxO81CTZQRhTEAbtnFNdBYI&usp=drive_fs

D.CDS.2.2.1. Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente riportate all'interno del Regolamento didattico del Corso di Studio [1] reperibile sul sito web della Scuola SAFE e SUA CdS [2]. Inoltre, le schede degli insegnamenti del primo anno riportano le conoscenze richieste o raccomandate per una proficua frequenza dei corsi [3].

D.CDS.2.2.2. Per l'ammissione al Corso di Studio triennale in Tecnologie Alimentari è previsto un test facoltativo di accertamento della preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze di matematica, fisica e chimica. La partecipazione al test è fortemente consigliata ma non è obbligatoria. La verifica del possesso di tale preparazione iniziale è effettuata attraverso il TOLC-AV in collaborazione con il Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (C.I.S.I.A.), erogato su piattaforma informatizzata. L'esito del test non è vincolante per l'iscrizione al corso di studio, ma nel caso in cui la verifica non sia stata sostenuta o non sia stata superata, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA) secondo le modalità indicate nel Manifesto degli Studi (<https://tinyurl.com/26rbzjcy>). Ulteriori informazioni sono verificabili da quanto pubblicato sulla pagina web del corso di laurea: <https://tinyurl.com/26dvg47f>

D.CDS.2.2.3. Nel caso in cui il test di valutazione della preparazione di base non sia stato sostenuto o non sia stato raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA), in relazione ai punteggi minimi indicati, sugli insegnamenti di Matematica, Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica Organica e Fisica. Dopo la fine del secondo trimestre del primo anno verrà inoltre erogato un test di recupero per tutti gli studenti con OFA non ancora soddisfatti. Lo specifico OFA viene comunque soddisfatto con il superamento del relativo esame di Matematica, Fisica e Chimica generale e inorganica. Sono messi a disposizione degli studenti attività integrative di supporto alla didattica per le materie di base finalizzate al recupero degli OFA. Oltre al monitoraggio dell'andamento delle carriere degli studenti, al momento, non è stato individuato alcuno strumento che possa essere proficuamente utilizzato per valutare gli effettivi risultati delle azioni svolte a proposito del recupero degli obblighi formativi **[4]**.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

Constatati i risultati positivi, emerge la necessità di proseguire con la strategia di gestione della valutazione delle conoscenze in ingresso e recupero OFA adottate fino a questo momento.

D.CDS.2.3 Metodologie didattiche e percorsi flessibili

D.CDS.2.3	Metodologie didattiche e percorsi flessibili	<p>D.CDS.2.3.1 L'organizzazione didattica del CdS crea i presupposti per l'autonomia dello studente e l'acquisizione delle competenze e prevede guida e sostegno adeguati da parte dei docenti e dei tutor.</p> <p>D.CDS.2.3.2 Le attività curriculari e di supporto utilizzano metodi e strumenti didattici flessibili, modulati sulle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.</p> <p>D.CDS.2.3.3 Sono presenti iniziative dedicate agli studenti con esigenze specifiche.</p> <p>D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l'accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES), alle strutture e ai materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede e D2 D.3].</p>
-----------	--	--

Fonti documentali indicate dall'Ateneo per l'esame a distanza (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CdS 2022**
Breve Descrizione: Orientamento in ingresso, Orientamento e tutorato in itinere, Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage), Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro B5
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybziCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhIfiG&usp=drive_fs
2. Titolo: **Elenco dei docenti tutor assegnati agli studenti del corso di laurea in Tecnologie Alimentari/ Scienze e tecnologie alimentari AA 2022/23**
Breve Descrizione:
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://tinyurl.com/24rd4gws>
3. Titolo: **Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio**
Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sez. 1,2,5
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1Xu_6BtBNptxO81CTZQRhTEAbtnFNdBYI&usp=drive_fs
4. Titolo: **sito web di ateneo Servizio disabilità e DSA**
Breve Descrizione:
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Servizi; Normativa
Upload / Link del documento: <https://portale.unibas.it/site/home/servizi/servizio-disabilita-e-dsa/articolo10676.html>
5. Titolo: **Regolamento studenti**
Breve Descrizione: Regolamento studenti
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): art. 8
<https://portale.unibas.it/site/home/studenti/regolamento-studenti/documento41140.html>

D.CDS.2.3.1. A ciascuno studente immatricolato viene assegnato un tutor interno tra il personale docente afferente al CdS con il fine di fornire orientamento e assistenza agli studenti lungo tutto il corso degli studi [1,2]. Nonostante i docenti ricordino agli studenti dell'esistenza del tutor e questi siano chiaramente riportati sul sito web della scuola [2] gli studenti si rivolgono raramente ai tutor nel corso del loro percorso formativo [3].

Il CdS prevede l'orientamento e l'inserimento di studenti diversamente abili con azioni di tutoraggio svolte da studenti senior appositamente selezionati e con ausili alla didattica specifici. I docenti fanno riferimento agli strumenti



compensativi e misure dispensative delle linee guida del CNUDD per gli studenti diversamente abili e con DSA. L'ateneo dispone Aula Multimediale Servizio Disabilità 'Il Giardino della Speranza' [4].

Il CdS, come previsto dal Regolamento Studenti di Ateneo [5], predispone uno specifico piano di studio per gli studenti, rientranti specifiche categorie previste dal regolamento, che richiedano l'iscrizione in regime di tempo parziale, avendo cura di assegnare annualmente gli insegnamenti a seconda del periodo di erogazione.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

- 1) Promuovere i momenti di confronto con la figura del tutor individuata dal CdS.
- 2) Monitorare l'effetto del recente ripristino dell'organizzazione in semestri del I anno di corso.

D.CDS.2.4 Internazionalizzazione della didattica

<p>D.CDS.2.4 Internazionalizzazione della didattica</p>	<p>D.CDS.2.4.1 Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero.</p> <p>D.CDS.2.4.2 Con particolare riguardo ai Corsi di Studio internazionali, il CdS cura la dimensione internazionale della didattica, favorendo la presenza di docenti e/o studenti stranieri e/o prevedendo rilascio di titoli doppi, multipli o congiunti in convenzione con Atenei stranieri.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.1].</p>
---	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio**

Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sez. 1, 2, 5

Upload / Link del documento:
https://drive.google.com/open?id=1Xu_6BtBNptxO81CTZQRhTEAbtnFNdBYI&usp=drive_fs
- 2. Titolo: SUA-CdS 2022**

Breve Descrizione: Orientamento in ingresso, Orientamento e tutorato in itinere, Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage), Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro B5

Upload / Link del documento:
https://drive.google.com/open?id=1ybjCtkHU7achAYTCYh6QdVxZBhIfiG&usp=drive_fs
- 3. Titolo: Vademecum Erasmus**

Breve Descrizione: Vademecum Erasmus disponibile sul sito web della scuola

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: : <https://dafa.unibas.it/site/home/offerta-didattica/vademecum-erasmus.html>
- 4. Titolo: Regolamento prova finale laurea triennale DAFE**

Breve Descrizione: Valutazione della Prova finale e determinazione del voto di Laurea

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 6

Upload / Link del documento:
<https://dafa.unibas.it/site/home/dipartimento/regolamenti/didattica/documento32046512.html>

Il Settore Relazioni internazionali di ateneo si occupa di fornire tutte le informazioni inerenti ai programmi per l'assegnazione di borse di studio/formazione all'esterno. La Scuola designa un coordinatore per le Relazioni internazionali, mobilità ed ECTS che si occupa di assistenza e informazioni per gli studenti. Il CdS nomina un referente che coordina la congruità dei piani di mobilità con le specifiche dei piani di studio.

In occasione dell'uscita dei bandi Erasmus+ il Coordinatore delle Relazioni Internazionali, Mobilità ed ECTS DAFE, e la referente organizzano:

- giornate informative per gli studenti con la partecipazione dei responsabili dei singoli accordi di mobilità;
- incontri di assistenza personalizzata con studenti singoli o gruppi per la scelta della sede e del piano di studi per la mobilità.

Sul sito web del dipartimento è scaricabile un vademecum Erasmus appositamente redatto [3].

Il CdS incentiva la partecipazione ad iniziative legate all'internazionalizzazione oltre tramite le iniziative sopra menzionate, l'invito da parte dei docenti a prenderne parte anche attribuendo 1 punto in più nella definizione del voto di laurea agli studenti che hanno preso parte al programma Erasmus **[4]**.

Gli studenti vengono adeguatamente informati dal personale docente quando sono disponibili bandi per la mobilità internazionale degli studenti. Inoltre, gli studenti vengono prontamente informati e invitati a partecipare ai seminari e alle lezioni tenute da ricercatori e professori da università straniere in visita presso il nostro ateneo nell'ambito di accordi di mobilità Erasmus.

Nonostante le azioni messe in campo e un buon numero di accordi Erasmus i dati degli indicatori AVA iC10 e iC11 relativi all'internazionalizzazione della didattica sono negativi. Tuttavia, il CdS ritiene che questo non sia una criticità severa per il corso di studi triennale, poiché il tirocinio curricolare viene ritenuto come più necessario per il percorso triennale rispetto all'internazionalizzazione che risulta più utile per il percorso di studio magistrale.

Non è stato trovato un indicatore che riesca a misurare l'effetto delle iniziative messe in campo nei tempi contingenti richiesti affinché il feedback ottenuto risulti efficiente ed efficace per le azioni di pianificazione successive e sui relativi aggiustamenti da intraprendere.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

Migliorare la mobilità internazionale, incrementando il pacchetto degli accordi Erasmus, e individuando destinazioni che permettano la definizione di un piano di studi adeguato al percorso formativo. Promozione dei momenti di confronto e giornate informative per la sensibilizzazione degli studenti verso le opportunità offerte dal periodo di studio all'estero.

D.CDS.2.5 Modalità di verifica dell'apprendimento

D.CDS.2.5	Pianificazione e monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento	D.CDS.2.5.1 Il CdS attua la pianificazione e il monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale.
-----------	--	---

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CDS 2022**
Breve Descrizione: Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro B1
Upload / Link del documento:
https://drive.google.com/open?id=1ybjzCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhIfiG&usp=drive_fs
2. Titolo: **regolamento didattico del corso di studi**
Breve Descrizione: Piano di Studi del Corso di Laurea, organizzazione didattica e impegno formativo
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 4
Upload / Link del documento:
https://drive.google.com/open?id=17ImOKI2K5ndnCajGi8Syw9lGaylYclVd&usp=drive_fs
3. Titolo: **SUA-CDS 2022**
Breve Descrizione: Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative, Calendario degli esami di profitto, Calendario sessioni della Prova finale.
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadri B2
Upload / Link del documento:
https://drive.google.com/open?id=1ybjzCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhIfiG&usp=drive_fs
4. Titolo: **calendario del corso di studi e orario delle attività formative**
Breve Descrizione: organizzazione della didattica con orari ufficiali
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): orari CdS in Tecnologie Alimentari
Upload / Link del documento: <https://tinyurl.com/2aqx69ub>
5. Titolo: Schede insegnamenti
Breve Descrizione: Elenco insegnamenti con relativo syllabus
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://tinyurl.com/2xh9zvzv>
6. Titolo: **Verbale del consiglio di corso di studio n. 11 del 14/12/2023**
Breve Descrizione:
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 5.2
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/drive/u/1/folders/12aFpROkyz2-J03hNq_Omyn_csOJJR4dQ
7. Titolo: **Verbale del consiglio di corso di studio n.6 del 18/06/2024**
Breve Descrizione:
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 6
Upload / Link del documento:
<https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1-KZVOpp-297MhptDd02vrSd63g8ZRVDs>
8. Titolo: **Visualizzazione calendario esami**
Breve Descrizione: Pagina sito web sistema gestione documentale CdS
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/home-page/visualizzazione-calendario-esami?authuser=0>

Il Dipartimento, pubblica sul proprio sito web il calendario e le informazioni relative all'organizzazione alla didattica. Ciascun docente riporta nella scheda di trasparenza dei propri insegnamenti le modalità di verifica e dall'apprendimento e le date di esame [1,2,3,4]. Le schede di trasparenza sono accessibili mediante il sito web a chiunque volesse consultarle [5].

Generalmente i docenti illustrano le modalità di verifica dell'apprendimento anche nella prima lezione del corso. A partire dall'AA 23/24 la commissione didattica del CCdS è stata incaricata di controllare la congruenza e non sovrapposizione delle date di esame [6], in aggiunta il Coordinatore del CdS ha messo a punto degli script di Matlab che raccolgono le date di esame inserite sul sistema ESSE3 e mettono in evidenza eventuali conflitti [7]. Quando il sistema rileva sovrapposizioni delle date di esame il coordinatore invita i docenti interessati a modificare le date di esame, almeno per quanto riguarda gli esami dello stesso anno di corso. I docenti caricano, per ciascun anno di corso, le date di esame all'interno di classi virtuali di Classroom [8] a cui gli studenti interessati possono iscriversi per vedere le date di esame degli insegnamenti.

Al momento non sono messe in atto procedure per ricevere feedback da parte degli studenti sulle date di esame, tuttavia, si sottolinea, come generalmente non si ricevono comunicazioni dai rappresentanti degli studenti in merito ad una programmazione delle date di esame non idonea.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

Constatati i risultati positivi, emerge la necessità di proseguire con la strategia di gestione delle verifiche intermedie e finali adottata fino a questo momento (es. monitoraggio delle schede Syllabus da parte della Commissione didattica; utilizzo dell'algoritmo per evitare la sovrapposizione delle date di esame).

D.CDS.2.6 Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza

D.CDS.2.6 Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza

D.CDS.2.6.1 Il CdS dispone di linee guida o indicazioni sulle modalità di gestione dell'interazione didattica e sul coinvolgimento di docenti e tutor nella valutazione intermedia e finale. Le linee guida e le indicazioni risultano effettivamente rispettate.

D.CDS.2.6.2 Il CdS ha indicato le tecnologie/metodologie sostitutive dell'"apprendimento in situazione", che risultano adeguate a sostituire il rapporto in presenza.

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

NON APPLICABILE

NON APPLICABILE

Criticità/Aree di miglioramento

NON APPLICABILE

D.CDS.2.c - OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n.1	D.CDS.2/n.1/RC-2024: <i>Miglioramento delle strategie di orientamento in ingresso e in itinere</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Nonostante le attività poste in essere, l'attrattività numerica del CdS non è stata incrementata significativamente; pertanto, è necessario un potenziamento delle strategie di orientamento e comunicazione sia per promuovere il corso di studi, sia per rendere gli studenti più consapevoli in merito al profilo professionale scelto.</i>
Azioni da intraprendere	<i>Partecipazione a progetti dedicati, con finalità relative all'orientamento e comunicazione nell'ambito dei CdS (es. progetto POT). Orientamento in ingresso: promozione del CdS attraverso eventi divulgativi dedicati, sito web del CDS, altri canali istituzionali, social media); Orientamento in itinere: eventi divulgativi e cicli di seminari con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria e/o altre organizzazioni professionali e di categoria; promozione delle attività di tutorato e mentoring.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Incrementi di almeno il 10% annuo degli immatricolati; riduzione di almeno il 30% degli abbandoni.</i>
Responsabilità	<i>Gruppo di Orientamento e Gruppo di Comunicazione del CdS; CAOS.</i>
Risorse necessarie	<i>Consiglio di CdS; Gruppo di Orientamento e Gruppo di Comunicazione del CdS; CAOS; docenti; studenti</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Entro dicembre 2025</i>

Obiettivo n.2	D.CDS.2/n.2/RC-2024: <i>Migliorare l'acquisizione delle competenze previste durante il I anno</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>L'organizzazione in trimestri ha peggiorato la % di conseguimento dei CFU previsti durante il I anno.</i>
Azioni da intraprendere	<i>Il CdS ha di recente approvato il ripristino dei semestri nel I anno; monitoraggio dell'effetto dei semestri sul rendimento degli studenti. Maggiore confronto con i docenti del I anno.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Incremento di almeno il 20% dei CFU conseguiti nel I anno (iC13), riduzione di almeno il 30% degli immatricolati che si laureano oltre la durata del corso (iC17), riduzione di almeno il 20% del tasso di abbandono (incremento di iC5 – quota prosecuzioni stabili)</i>
Responsabilità	<i>Consiglio di CdS; docenti I anno</i>
Risorse necessarie	<i>Consiglio di CdS; docenti I anno; Gruppo di orientamento del CdS; studenti</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Entro dicembre 2028</i>

Obiettivo n.3	D.CDS.3/n.3/RC-2024: <i>Migliorare la mobilità verso sedi estere</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Nonostante la presenza di diversi accordi Erasmus, il numero di studenti che applica per bandi di mobilità verso l'estero non è soddisfacente.</i>
Azioni da intraprendere	<i>Migliorare la mobilità internazionale, incrementando il pacchetto degli accordi Erasmus, e individuando destinazioni che permettano la definizione di un piano di studi adeguato al percorso formativo. Promozione dei momenti di confronto e giornate informative per la sensibilizzazione degli studenti verso le opportunità offerte dal periodo di studio all'estero.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Incremento degli indicatori iC10 e i C11</i>
Responsabilità	<i>Consiglio di CdS; responsabile dell'Internazionalizzazione del CdS.</i>
Risorse necessarie	<i>Consiglio di CdS; responsabile dell'Internazionalizzazione del CdS; docenti; studenti.</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Entro dicembre 2028</i>

● D.CDS.3 LA GESTIONE DELLE RISORSE DEL CdS

La gestione delle risorse del CdS fa riferimento al sotto-ambito D.CDS.3 il cui Obiettivo è: **“Accertare che il CdS disponga di un’adeguata dotazione e qualificazione di personale docente, tutor e personale tecnico-amministrativo, usufruisca di strutture adatte alle esigenze didattiche e offra servizi funzionali e accessibili agli studenti”**.

Si articola nei seguenti 2 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione		Aspetti da considerare
D.CDS.3.1	Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor	<p>D.CDS.3.1.1 I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del CdS, tenuto conto sia dei contenuti culturali e scientifici che dell’organizzazione didattica e delle modalità di erogazione.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l’applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.2 I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione) del CdS, tenuto conto dei contenuti culturali e scientifici, delle modalità di erogazione e dell’organizzazione didattica.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l’applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.3 Nell’assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.</p> <p>D.CDS.3.1.4 Per i CdS integralmente o prevalentemente a distanza sono precisati il numero, la tipologia e le competenze dei tutor e sono definite modalità di selezione coerenti con i profili indicati.</p> <p>D.CDS.3.1.5 Il CdS promuove, incentiva e monitora la partecipazione di docenti e/o tutor a iniziative di formazione, crescita e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell’innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, nel rispetto delle diversità disciplinari.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.1.4].</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.3.2	Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica	<p>D.CDS.3.2.1 Sono disponibili adeguate strutture, attrezzature e risorse di sostegno alla didattica.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione dei requisiti di sede B.3.2, B.4.1 e B.4.2 e E.DIP.4 e dei Dipartimenti oggetto di visita].</p> <p>D.CDS.3.2.2 Il personale e i servizi di supporto alla didattica messi a disposizione del CdS assicurano un sostegno efficace alle attività del CdS.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.3 È disponibile una programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da responsabilità e obiettivi.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.4 Il CdS promuove, sostiene e monitora la partecipazione del personale tecnico-amministrativo di supporto al CdS alle attività di formazione e aggiorna-</p>

mento organizzate dall'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.2.3].

D.CDS.3.2.5 I servizi per la didattica messi a disposizione del CdS risultano facilmente fruibili dai docenti e dagli studenti e ne viene verificata l'efficacia da parte dell'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3.2].

D.CDS.3.a - SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

(D.CDS.3.1)

Il numero e la qualificazione del personale docente che sostiene le esigenze didattiche del CdS sono adeguati. La maggior parte dei crediti (87,4%) legati agli insegnamenti caratterizzanti sono affidate a personale docente strutturato; la restante parte è in carico a docenti esterni con contratti di diritto privato, o a ricercatori di tipo RtdA non rinnovabili (assunti con D.M. 1062/2021 su fondi P.O.N.) o RtdB tenure-track (L. 240/2010). I crediti (18) delle discipline affini e integrative, nonché gli insegnamenti a scelta sono coperti da personale docente di ruolo.

Come suggerito nel precedente RRC 2021-2022 (Obiettivo n.1, sezione 3-b), è stato diminuito il numero di docenti a contratto (anche in seguito alla revisione del piano di studi approvata nel 2023), e (su suggerimento della Commissione Paritetica di Docenti e Studenti (CPDS), i docenti non appartenenti alla Scuola sono stati inviati a prendere parte ai Consigli di CdS, per una migliore organizzazione ed erogazione del percorso formativo.

Sarebbe auspicabile un piano di reclutamento di nuove figure per la sostenibilità dei CdS, anche in previsione della futura entrata in quiescenza di molti docenti di ruolo.

Sebbene i tutor siano adeguati (essendo membri del CdS) per numero e qualificazione, come già ribadito, gli studenti non usufruiscono di questo supporto.

Mancano strategie per la formazione alla didattica di docenti e tutor (es. miglioramento e innovazione delle metodologie e tecnologie utilizzate per la didattica, sia in termini di erogazione che modalità ed efficacia del trasferimento delle conoscenze).

(D.CDS.3.2)

Il CdS dispone di strutture e servizi di supporto alla didattica es. (aule didattiche, laboratorio di informatica, laboratori per esercitazioni didattiche, servizi bibliotecari, catalogo online per risorse bibliografiche) ritenuti complessivamente adeguati, come confermato dai dati Almalaurea e dai questionari degli studenti. Le attrezzature didattico-scientifiche, monitorate costantemente per garantire esperienze di laboratorio di qualità, sono state valutate positivamente dagli studenti.

3 - Risorse del CdS

Suggerimenti

Obiettivi ed azioni di miglioramento sono al di fuori del controllo del CdS. Suggerimenti. 1) Pianificazione delle risorse di docenza. 2) Definire l'organigramma del personale di supporto alle attività del CdS. 3) Curare i rapporti con la Segreteria Studenti.

D.CDS.3.b - ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

Problemi

D.CDS.3.b - P1: Mancanza di un piano di reclutamento di nuove figure per la sostenibilità dei CdS (docenti garanti);

D.CDS.3.b - P2: Mancanza di strategie per il miglioramento della formazione alla didattica per docenti e tutor.

Sfide

D.CDS.3.b - S1: *Garantire la sostenibilità del corso in termini di docenti garanti.*

Punti di forza

D.CDS.3.b - F1: *La qualificazione dei docenti è superiore alla media degli Atenei nell'area geografica di riferimento*

D.CDS.3.b - F2: *L'analisi dei questionari sulle opinioni degli studenti evidenzia un elevato livello di soddisfazione in merito alle strutture e ai servizi offerti dal CdS e messi a disposizione degli studenti.*

Aree di miglioramento

D.CDS.2.b - AM1: *Diminuire il numero di insegnamenti assegnati con contratti di diritto privato, e reclutare nuove figure per la sostenibilità del CdS*

D.CDS.2.b - AM2: *il rapporto studenti/docenti è inferiore al valore medio degli Atenei dell'area geografica di riferimento*

D.CDS.2.b - AM3: *Implementazione di strategie (es. corsi di formazione, progetti dedicati) per il miglioramento e l'innovazione delle metodologie e tecnologie utilizzate per la didattica.*

Principali elementi da osservare:

L'analisi è basata sui seguenti elementi, tutti accessibili tramite il Sistema di Gestione Documentale del CdS.

- *Ultimo Rapporto Ciclico di Riesame (RCR)*
- *Informazioni disponibili nella SUA-CdS*
- *Regolamento Didattico coorte 2023/24 del CdS L-26*
- *Pagina web CdS L-26 (sezione delle risorse e servizi a disposizione del CdS)*
- *Rapporto sul Corso di Studio (RCS) contenente l'analisi degli indicatori AVA 3.0 per il CdS*
- *Ultimo Rapporto Annuale di Autovalutazione (RAA)*
- *Ultima Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)*
- *Analisi anonimizzata del Rapporto sulla Qualità Percepita (RQP) dagli studenti*
- *Dati soddisfazione dei laureati da AlmaLaurea*

D.CDS.3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor

D.CDS.3.1	Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor	<p>D.CDS.3.1.1 I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del CdS, tenuto conto sia dei contenuti culturali e scientifici che dell'organizzazione didattica e delle modalità di erogazione.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.2 I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione) del CdS, tenuto conto dei contenuti culturali e scientifici, delle modalità di erogazione e dell'organizzazione didattica.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.3 Nell'assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.</p> <p>D.CDS.3.1.4 Per i CdS integralmente o prevalentemente a distanza sono precisati il numero, la tipologia e le competenze dei tutor e sono definite modalità di selezione coerenti con i profili indicati.</p> <p>D.CDS.3.1.5 Il CdS promuove, incentiva e monitora la partecipazione di docenti e/o tutor a iniziative di formazione, crescita e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell'innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, nel rispetto delle diversità disciplinari.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.1.4].</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
-----------	--	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CDS 2022**
Breve Descrizione: Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro B3
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybZjCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhfiG&usp=drive_fs
2. Titolo: **regolamento didattico del corso di studi**
Breve Descrizione: Piano di Studi del Corso di Laurea, organizzazione didattica e impegno formativo
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 4
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=17mOKI2K5ndnCajGi8Syw9IGaylYcVd&usp=drive_fs
3. Titolo: **Rapporto sul Corso di Studio (RCS)**
Breve Descrizione: Rapporto sul corso di studi sulla base di indicatori di efficacia
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori gruppo A, E
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1qLevFBLy2U6SB_XTSQmKjYA-IFBES6df/view?usp=drive_link

L'indicatore iC08 (% dei docenti di ruolo che appartengono a settori scientifico-disciplinari (SSD) di base e caratterizzanti per corso di studio (L, LMCU, LM), di cui sono docenti di riferimento) è costantemente al di sopra dei valori nazionali e di area, mentre l'indicatore iC19 (% ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata) è in decrescita. Tuttavia, si registrano ritardi significativi nel percorso (1° anno) dovuti essenzialmente agli insegnamenti affidati a docenti a contratto che non appartengono alla Scuola e non partecipano alle riunioni del CdS. Ulteriore criticità è dovuta all'elevato numero di insegnamenti affidati a contratto anche

se si registra un trend in diminuzione dovuto all'assunzione di ricercatori a tempo determinato.

D.CDS.3.1.1. I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche del CdS. Infatti, il Corso di Studio Triennale in Tecnologie Alimentari [1] ha una durata normale di tre anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire offerta 2022 crediti formativi, tra attività caratterizzanti ed affini, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative integrative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 6 crediti per competenze linguistiche (livello B1 inglese), 7 crediti per attività di Tirocinio Pratico-Applicativo e 3 crediti per la prova finale [2].

I crediti in seno agli insegnamenti caratterizzanti inerenti la tecnologia degli alimenti, la sicurezza e valutazione degli alimenti, le discipline economiche e giuridiche (95 CFU) sono affidati per un 87,4% a personale docente strutturato, il restante è distribuito a contratti di docenza esterna e tra ricercatori con contratti RTD di tipo b) (L. 240/2010) e RTD tipo a) senza rinnovo (assunti con D.M. 1062/2021 su fondi P.O.N.). I 18 crediti degli insegnamenti affini sono garantiti da personale docente di ruolo. Tutti i restanti corsi (a scelta, Inglese) offerti del CdS sono garantiti al 100% da personale docente di ruolo.

Si denota, dunque, un contesto sicuramente migliorabile, in quanto la quota docenti di riferimento di ruolo appartenenti a SSD di base o caratterizzanti è al di sotto dei 2/3 (58% contro 66%).

L'indicatore sul quoziente studenti/docenti equivalenti a tempo pieno, complessivo (iC27) e al primo anno (iC28), mostrano un trend al di sotto della media dell'area di riferimento in coerenza con quanto succede nell'area di riferimento ed a livello nazionale [3].

D.CDS.3.1.2. I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche del CdS. I tutor vengono assegnati agli studenti immatricolati non appena la Segreteria Studenti trasmette la pratica di immatricolazione nel corso del primo CCdS utile, attraverso un sistema di assegnazione automatizzato.

D.CDS.3.1.3. Nell'assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti. Infatti, il legame tra le competenze scientifiche dei docenti e la loro pertinenza rispetto agli obiettivi formativi è accertato dalla partecipazione ad attività di ricerca, nazionali ed internazionali, coerenti con gli SSD specifici, attraverso la complementarietà delle competenze scientifiche espresse congiuntamente dai vari gruppi in attività di ricerca comuni, attraverso l'erogazione di specifici insegnamenti nell'ambito dei corsi di dottorato e l'organizzazione di convegni di settore di carattere divulgativo o seminariale (anche attraverso l'invito di esperti di settore, in ambito nazionale ed internazionale).

D.CDS.3.1.4. Non applicabile

D.CDS.3.1.5. Mancano iniziative di sostegno allo sviluppo delle competenze didattiche nelle diverse discipline (ad es. formazione all'insegnamento, mentoring in aula, condivisione di metodi e materiali per la didattica e la possibilità di valutazione). Non esiste una strategia per la formazione alla didattica di tutor, mentor e docenti in formazione (RTD-A e RTD-B).

Nei prossimi anni sono previsti pensionamenti di docenti di riferimento e non è evidente una strategia di reclutamento; questo potrebbe richiedere lo spostamento di docenti garantiti da un corso di studio all'altro.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

Programmazione di un piano di reclutamento di nuove figure per la sostenibilità dei CdS, anche in previsione della futura entrata in quiescenza di molti docenti di ruolo.



Introdurre strategie per il miglioramento e l'innovazione delle metodologie e tecnologie utilizzate per la didattica.

D.CDS.3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica

D.CDS.3.2	Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica	<p>D.CDS.3.2.1 Sono disponibili adeguate strutture, attrezzature e risorse di sostegno alla didattica. [Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione dei requisiti di sede B.3.2, B.4.1 e B.4.2 e E.DIP.4 e dei Dipartimenti oggetto di visita].</p> <p>D.CDS.3.2.2 Il personale e i servizi di supporto alla didattica messi a disposizione del CdS assicurano un sostegno efficace alle attività del CdS. [Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.3 È disponibile una programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da responsabilità e obiettivi. [Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.4 Il CdS promuove, sostiene e monitora la partecipazione del personale tecnico-amministrativo di supporto al CdS alle attività di formazione e aggiornamento organizzate dall'Ateneo. [Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.2.3].</p> <p>D.CDS.3.2.5 I servizi per la didattica messi a disposizione del CdS risultano facilmente fruibili dai docenti e dagli studenti e ne viene verificata l'efficacia da parte dell'Ateneo. [Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3.2].</p>
-----------	--	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **SUA-CdS**
Breve Descrizione: Aule, Laboratori e Aule Informatiche, Sale Studio, Biblioteche, Orientamento in ingresso, Orientamento e tutorato in itinere, Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage), Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti, Accompagnamento al lavoro, Eventuali altre iniziative, Opinioni studenti;
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadri B4; B5; B6; B7; C1; C2
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ybziCtkHU7achAYTTCYh6QdvxZBhIfiG&usp=drive_fs
2. Titolo: **Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio** a.a. 2021-2022
Breve Descrizione: Risorse del CdS
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sez. 3
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1Xu_6BtBNptxO81CTZQRhTEAbtnFNdBYI&usp=drive_fs
3. Titolo: **Scheda Unica Annuale - Soddisfazione per il corso di studio concluso e condizione occupazionale dei laureati**
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale - Soddisfazione per il corso di studio concluso e condizione occupazionale dei laureati - anno solare 2021
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1JSFAimZq9eHqDnqHapn5mLP1Ihs1LSP7&usp=drive_fs

Per quanto concerne la dotazione infrastrutturale e tecnologica del CdS [1,2], dai dati AlmaLaurea [3] riferiti agli studenti che hanno conseguito il titolo nel 2021, emerge che il 100% dei rispondenti ha espresso un giudizio complessivamente positivo del CdS. Con riferimento alle infrastrutture, con gli studenti che hanno giudicato le aule come "sempre o quasi sempre adeguate" o "spesso adeguate". Le postazioni informatiche, giudicate "in numero adeguato" dal 33,3% degli studenti, sono state utilizzate dal 75% dei rispondenti, il 25% dichiara di non averne usufruito nono-



stante fossero presenti. Infine, emerge una valutazione complessivamente positiva dei servizi di biblioteca nonché una sostanziale adeguatezza delle attrezzature per le altre attività didattiche.

Nei questionari delle opinioni degli studenti si notano alcune criticità per il livello di soddisfazione per i servizi forniti dalla Segreteria Studenti e dal Settore Didattica della Scuola.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

D.CDS.3.c - OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n.1	D.CDS.3/n.1/RC-2024: Promuovere la sostenibilità del corso
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Mancanza di una strategia per rispondere ai criteri di sostenibilità del CdS, legata prevalentemente alla mancanza di un piano di reclutamento di nuove figure per il personale docente. A questa criticità si affianca la necessità di diminuire ulteriormente in numero di insegnamenti affidati mediante contratti di diritto privato.</i>
Azioni da intraprendere	<i>La revisione dell'offerta formativa porterà una riduzione degli insegnamenti affidati con contratto di diritto privato; programmazione del reclutamento di personale, anche in previsione della futura entrata in quiescenza di molti docenti di ruolo.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>iC19 (percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata)</i>
Responsabilità	<i>Commissione di Riordino piano di Studi, Consiglio del CdS</i>
Risorse necessarie	<i>Commissione di Riordino piano di Studi, Consiglio CdS, docenti strutturati</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Entro dicembre 2027</i>

Obiettivo n.2	D.CDS.3/n.2/RC-2024: Implementazione di strategie per la formazione alla didattica
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Mancanza di azioni rivolte al per il miglioramento e l'innovazione delle metodologie e tecnologie utilizzate per la didattica</i>
Azioni da intraprendere	<i>Introduzione di corsi di formazione, partecipazione a progetti dedicati, da parte di docenti e tutor</i>
Indicatore/i di riferimento	
Responsabilità	<i>Consiglio del CdS; Consiglio di Dipartimento</i>
Risorse necessarie	<i>Consiglio del CdS; Consiglio di Dipartimento</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Entro dicembre 2026</i>

D.CDS.4 RIESAME E MIGLIORAMENTO DEL CdS

Il monitoraggio e la revisione del Corso di Studio sono sviluppati nel Sotto-ambito D.CDS.4 il cui Obiettivo è: **“Accertare la capacità del CdS di riconoscere gli aspetti critici e i margini di miglioramento della propria organizzazione didattica e di definire interventi conseguenti”**.

Si articola nei seguenti 2 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS	<p>D.CDS.4.1.1 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi.</p> <p>D.CDS.4.1.2 Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento.</p> <p>D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.</p> <p>D.CDS.4.1.4 Il CdS dispone di procedure per gestire gli eventuali reclami degli studenti e assicura che queste siano loro facilmente accessibili.</p> <p>D.CDS.4.1.5 Il CdS analizza sistematicamente i problemi rilevati, le loro cause e definisce azioni di miglioramento ove necessario.</p>
D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS	<p>D.CDS.4.2.1 Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.</p> <p>D.CDS.4.2.2 Il CdS garantisce che l'offerta formativa sia costantemente aggiornata tenendo in considerazione i progressi della scienza e dell'innovazione didattica, anche in relazione ai cicli di studio successivi compreso il Corso di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione.</p> <p>D.CDS.4.2.3 Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.4 Il CdS analizza sistematicamente i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale per migliorare la gestione delle carriere degli studenti.</p> <p>D.CDS.4.2.5 Il CdS analizza e monitora sistematicamente gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.6 Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, ne monitora l'attuazione e ne valuta l'efficacia.</p> <p>[Tutti i punti di attenzione di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>

D.CDS.4.a - SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

(D.CDS.4.1) Il CdS ha implementato un sistema articolato per il monitoraggio e il miglioramento della didattica e la gestione di eventuali criticità. Il CdS ha ampliato il numero e le tipologie di Commissioni e Gruppi di Lavoro (alcune che prevedono la partecipazione congiunta di docenti e studenti) per ottemperare ai vari adempimenti e far fronte

alle esigenze degli studenti e del CdS in generale.

In particolare, il Gruppo di Riesame (GdR), la Commissione per il Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni (CMAQ) e la Commissione di Riordino dei Piani di Studio (CDRPS), valutano le potenziali criticità, identificano le proposte di miglioramento e promuovono le azioni per eventuali modifiche del CdS.

Di recente la Commissione Didattica (CD) è stata incaricata di verificare la correttezza e la completezza delle schede dei singoli insegnamenti (Syllabus) al fine di fornire agli studenti, e a tutte le parti interessate, le informazioni relative agli obiettivi formativi e contenuti dei corsi. La CD, inoltre, verifica le date delle prove intermedie per evitare sovrapposizioni e consentire agli studenti una migliore organizzazione delle attività di apprendimento e verifica.

L'analisi delle opinioni di studenti, laureati e laureandi è un elemento centrale del processo di monitoraggio e miglioramento del CdS.

Anche l'attività di consultazione con gli stakeholder (in particolare i membri del Comitato di Indirizzo) ha assunto un ruolo significativo nel miglioramento del CdS. Tuttavia, come già evidenziato più volte, il confronto dovrebbe essere esteso anche a portatori di interesse a livello nazionale e internazionale.

Il personale tecnico amministrativo, pur non partecipando direttamente ai lavori delle Commissioni, mantiene un costante dialogo con le stesse e con il Coordinatore del CdS, fornendo indicazioni sulle procedure amministrative, e suggerimenti per il superamento di eventuali criticità.

Inoltre, è stato predisposto dalla CPDS un vademecum per gestione dei reclami e delle segnalazioni da parti di studenti.

(D.CDS.4.2) Il CdS opera in modo continuo e strutturato monitoraggio e il miglioramento della didattica e la gestione di eventuali criticità. La revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi è affidata al CdR, alla CMAQ e alla CDRPS che valutano le potenziali criticità, identificano le proposte di miglioramento, le sottopongono al Consiglio del CdS per una per un confronto e una discussione collegiale, e promuovono le azioni per le eventuali modifiche del CdS.

L'offerta formativa è regolarmente aggiornata per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro e della ricerca, anche attraverso alla consultazione del Comitato di Indirizzo e portatori di interesse. Il percorso formativo di TAL L-26 è stato revisionato a partire dalla Coorte 2023/2024, per la risoluzione di alcune criticità e per il soddisfacimento delle esigenze di formazione del profilo professionale

Il monitoraggio del percorso di studi, delle carriere studentesche e degli esiti occupazionali avviene in modo sistematico, utilizzando dati forniti dall'Anagrafe Nazionale Studenti e da AlmaLaurea. Questi dati confluiscono nel Rapporto sul Corso di Studio, ma si rileva l'assenza di indicatori capaci di fornire un feedback rapido ed efficace sulle azioni intraprese, limitando la possibilità di un immediato adeguamento delle strategie.

Durante le riunioni del CdS, le attività di assicurazione della qualità vengono regolarmente analizzate, documentando azioni e progressi nel superamento delle criticità evidenziate dalla Commissione Paritetica. La valutazione dell'efficacia degli interventi si basa sui risultati del monitoraggio del CdS, con particolare riferimento ai questionari degli studenti, che confermano un grado di soddisfazione generale positivo.

4 - Monitoraggio e revisione del CdS

OB 4.1 Obiettivo n.1 - Miglioramento del coordinamento didattico

Azioni	Verificare la coerenza dei contenuti delle schede di trasparenza degli insegnamenti con gli obiettivi formativi del corso di studi (entro febbraio di ogni anno, con indicazioni che devono essere recepite entro aprile di ogni anno); curare che la distribuzione degli appelli di esame permetta agli studenti di sostenere il maggior numero di esami possibile e curare che le modalità di esame siano indicate in maniera trasparente nella scheda di trasparenza.
Risorse	Interne al CdS.
Tempi, scadenze	Entro aprile di ogni anno.
Modalità di verifica	Percentuale di schede di trasparenza compilate sul totale.
Responsabilità	Commissione Didattica, Coordinatore del CdS.

Stato di Avanzamento		Portato a regime annuale.	COMPLETATO
OB 4.2	Obiettivo n.2 - Intensificazione del coinvolgimento degli interlocutori esterni		
	Azioni	Implementazione delle attività del Comitato di Indirizzo con la programmazione di almeno due riunioni annuali, Definizione e approvazione in CdS di un programma di seminari con esperti esterni (ricercatori, rappresentanti dell'industria, liberi professionisti, rappresentanti dell'ordine) su tematiche di interesse. Aumento del numero di convenzioni e implementazione del coordinamento delle attività di tirocinio.	
	Risorse	Le risorse sono sia interne che esterne al CdS unitamente ai membri del comitato di indirizzo e della commissione formazione dell'Ordine dei Tecnologi. Per quanto possibile verranno coinvolti esperti e ricercatori esterni, con dei cicli di seminari partendo dalla positiva esperienza degli ultimi anni. Per il miglioramento delle attività di tirocinio sarà coinvolto il Centro di Ateneo di Orientamento Studenti.	
	Tempi, scadenze	Implementazione delle attività del Comitato di Indirizzo con la programmazione di incontri periodici (almeno 2 all'anno); proseguimento della programmazione di cicli di seminari (almeno 6 all'anno); definizione delle attività interdisciplinari in sede di programmazione didattica (entro marzo di ogni anno); cicli di programmazione di tesi aziendali e di tirocini (attività ciclica).	
	Modalità di verifica	Numero di incontri del Comitato di indirizzo; relazioni del comitato di indirizzo; numero dei seminari (almeno 6 all'anno) e delle visite (almeno 2 interdisciplinari all'anno); almeno due attività interdisciplinari. Almeno il 10% delle tesi di laurea devono essere tesi aziendali o avere un carattere sperimentale/progettuale fortemente legato a problemi della trasformazione, conservazione e distribuzione di alimenti.	
	Responsabilità	Coordinatore del CdS, Comitato di Indirizzo; componenti del CdS.	
	Percentuale di Attuazione	Portato a regime annuale.	COMPLETATO

D.CDS.4.b - ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

Problemi

D.CDS.4.b – P1. Scarso coinvolgimento di stakeholder e imprese nazionali e internazionali; nonostante le azioni intraprese nella costituzione del comitato di indirizzo e di coinvolgimento di stakeholder e imprese, il coinvolgimento delle parti interessate è limitato al contesto locale.

Sfide

D.CDS.4.b - S1. Aumentare l'attrattività del Corso di Studi in Tecnologie Alimentari

Punti di forza

D.CDS.4.b - F1: Organizzazione e pubblicità delle azioni di assicurazione/qualità. Le azioni di assicurazione qualità gestite dal GdR sono fortemente strutturate e sono rese pubbliche con le modalità indicate precedentemente.

D.CDS.4.b - F2: considerazione opinioni studenti, laureandi, laureati e CDPS. L'analisi delle opinioni degli studenti frequentanti è molto strutturata e i risultati vengono discussi in forma analitica nel GdR e in forma aggregata nel CCdS. La relazione della CDPS è stata analizzata nel GDR e i risultati riportati nel CCdS.

D.CDS.4.b – F3: Procedure formali per la gestione di reclami. Per migliorare la possibilità per gli studenti di fornire indicazioni e reclami, sia attraverso i rappresentanti degli studenti nel Consiglio di Struttura e nel CCdS, sia in forma anonima, è stata identificata una procedura per la gestione delle segnalazioni: le segnalazioni di docenti e studenti (incluse quelle inviate in modo anonimo tramite il sito della Scuola) verranno analizzate in via preliminare dal Coordinatore del CdS e dal Responsabile del GdR immediatamente prima delle riunioni del CCdS; durante il CCdS verrà dato conto delle segnalazioni e per ciascuna verrà individuata la Commissione dedicata (che includa, quando possibile uno studente) alla quale verrà attribuito un mandato specifico ed una scadenza per la conclusione delle attività. Alla scadenza la commissione relazionerà in CCdS sull'esito della procedura.

Aree di miglioramento

D.CDS.4.b - AM1. Nuovo percorso formativo. Attualmente il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi **OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI**, così come riportato nel D.M. n.1648 del 19-12-2023. La revisione, in seno al Gruppo di Progettazione del CdS (costituito dai membri della Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, CDRPS, e del Gruppo di Riesame, GR), terrà conto dei suggerimenti provenienti dalle diverse parti interessate (Comitato di indirizzo, opinioni studenti, indicazioni COSTAL), e consentirà non solo di migliorare ulteriormente il percorso formativo offerto da TAL L-26 per favorire l'occupazione del TA, ma sarà programmata in modo da fornire le conoscenze necessarie per affrontare il percorso di II livello (STAL LM-70), auspicabilmente nel nostro Ateneo. Il Gruppo di Progettazione, infatti, ha in carico anche la revisione del percorso formativo di STAL LM-70, che verrà condotto in maniera armonica con quello del CdS TAL L-26.

D.CDS.4.b - F3: Situazione occupazionale. La percentuale di Laureati occupati ad un anno dal Titolo/Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (iC06) ha subito un decremento rispetto al 2022 (11.8% vs 41.7%), scendendo anche a livelli inferiori rispetto al 2019-2021. Il valore risulta inferiore rispetto a quello medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento. Pertanto, è necessario migliorare il percorso formativo al fine di garantire una figura professionale con maggiori possibilità di sbocchi occupazionali.

Principali elementi da osservare:

L'analisi è basata sui seguenti elementi, tutti accessibili tramite il Sistema di Gestione Documentale del CdS.

- Ultimo Rapporto Ciclico di Riesame (RCR)
- Informazioni disponibili nella SUA-CdS
- Regolamento Didattico coorte 2023/24 del CdS L-26
- Rapporto sul Corso di Studio (RCS) contenente l'analisi degli indicatori AVA 3.0 per il CdS
- Ultimo Rapporto Annuale di Autovalutazione (RAA)
- Ultima Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)
- Analisi anonimizzata del Rapporto sulla Qualità Percepita (RQP) dagli studenti
- Segnalazioni provenienti da studenti, da docenti, da personale tecnico-amministrativo
- Relazione annuale della CPDS.

D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS

D.CDS.4.1	Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS	<p>D.CDS.4.1.1 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi.</p> <p>D.CDS.4.1.2 Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento.</p> <p>D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.</p> <p>D.CDS.4.1.4 Il CdS dispone di procedure per gestire gli eventuali reclami degli studenti e assicura che queste siano loro facilmente accessibili.</p> <p>D.CDS.4.1.5 Il CdS analizza sistematicamente i problemi rilevati, le loro cause e definisce azioni di miglioramento ove necessario.</p>
-----------	---	---

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **Verbale del CdS n. 09/2022**
Breve Descrizione: Verbale del CdS con le nomine delle commissioni
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 7
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1yqOvV5tGPMsWWMJFfR1eZ0-PaYkwiXQs_&usp=drive_fs
2. Titolo: **Verbale del CdS n. 04/2020**
Breve Descrizione: Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1gOB0DDch7crjcOLyPpFDAl7M5tYGjeMh&usp=drive_fs
3. Titolo: **5-Verbale n.5 del 25 giugno 2020**
Breve Descrizione: Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punti 3 e 4
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1PpCT_5qLJoln3yZH_t0KGW-hCmsFkQ15&usp=drive_fs
4. Titolo: **9-Verbale n 9 del 19 novembre 2020**
Breve Descrizione: Scheda Monitoraggio Annuale e Rapporto Annuale di Autovalutazione (SMA e RAA) e di monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni;
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punti 5, 9, 10
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1MI27cxK3VdaRQ6AjSotTcGe7Pjoq8eni&usp=drive_fs
5. Titolo: **2-Verbale n.2 del 17 febbraio 2021**
Breve Descrizione: Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1chksLsWWpsSh8LibQ8_Nxgrza1IG568Z&usp=drive_fs
6. Titolo: **Vademecum Informativo**
Breve Descrizione: Vademecum informativo per il corso di Scienze e Tecnologie Alimentari
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): pag. 1-19
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1uj3rNvUAeXAUljnyQ389XDU4GBbFe7mH&usp=drive_fs

Documenti a supporto:

7. Breve Descrizione: 1-Verbale n.1 del 21 gennaio 2021 TAL e STAL.pdf

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1BPKNj3ayYcmb5RoS0hRJELR4atHpgOx&usp=drive_fs

8. Breve Descrizione: 8-Verbale n. 8 del 09 settembre 2021 - TAL.pdf

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1V9ZYDMUHKJ-KscNlkwDG3KU6NgnAIV&usp=drive_fs

9. Breve Descrizione: 9-Verbale n.9 del 23 settembre 2021 - TAL STAL.pdf

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1ZNeFzxdMNX36gicNlykDPwgoVLLWLA&usp=drive_fs

10. Breve Descrizione: 7-Verbale n. 7 del 15 Luglio 2021 - TAL e STAL.pdf

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1tisirFzEECwKW6zCAXuiCwx9wVyiQoVG8&usp=drive_fs

Al fine di migliorare la gestione della didattica e con lo scopo di gestire in maniera proattiva le eventuali criticità, il CdS ha istituito la commissione di Coordinamento Didattico **[1]**. Oltre alla razionalizzazione degli orari, la commissione ha il compito di valutare il grado di coordinamento degli insegnamenti, anche in termini di contenuti formativi, e definisce le procedure per la gestione delle schede di trasparenza dei corsi. Per quanto riguarda la distribuzione degli esami, sono state intraprese azioni di coordinamento specificatamente rivolte alla programmazione delle prove intermedie con lo scopo di evitare che la calendarizzazione potesse compromettere la regolare partecipazione degli studenti alle altre attività didattiche **[2,3,4,5]**. Sono altresì attivi il Gruppo di Riesame e la Commissione di Riordino dei Piani di Studio. L'organizzazione in commissioni e gruppi di lavoro, con la partecipazione congiunta di docenti e studenti, consente un ampio confronto sulle osservazioni delle parti e permette di individuare collegialmente le proposte di miglioramento. Il personale tecnico amministrativo, pur non partecipando ai lavori delle commissioni, mantiene un costante dialogo con i membri delle commissioni e con il coordinatore del CdS, fornendo indicazioni sulle procedure amministrative, idee per il miglioramento del CdS e suggerimenti per il superamento di eventuali criticità.

Il gruppo di Riesame e AQ ha suggerito la stesura di un vademecum informativo dove venissero evidenziate le risposte alle più comuni domande da parte degli studenti disponibile sul sito del CdS.

Nel lavoro di monitoraggio e di programmazione le opinioni di studenti, laureati e laureandi sono costantemente analizzate. In un'ottica di maggiore coinvolgimento degli studenti, oltre ai questionari di rilevazione presenti su Esse3, agli studenti e ai laureati triennali è stato somministrato un questionario al fine di meglio identificare eventuali criticità con particolare riferimento al piano di studio. Il gruppo di Riesame e AQ ha suggerito la stesura di un vademecum informativo dove venissero evidenziate le risposte alle più comuni domande da parte degli studenti disponibile sul sito del CdS **[5,6]**.

Con l'obiettivo di perseguire un maggiore e specifico orientamento culturale e professionale, ampio spazio è stato riservato alla consultazione continua delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi. A tal riguardo, sono proseguite e sono state intensificate le attività di consultazione con gli stakeholders programmando riunioni periodiche del Comitato di Indirizzo. Il comitato di indirizzo, costituito nel 2018, è stato ampliato coinvolgendo nuove figure imprenditoriali, per meglio comprendere le esigenze del settore agroalimentare locale per il potenziamento del CdS.

In breve, i portatori di interesse riconoscono che il Corso di Studio già fornisce conoscenze e competenze approfondite e complete. I loro suggerimenti specifici sono brevemente riassunti nei seguenti documenti **[7,8,9]**. Successivamente, come si evince dai precedenti verbali, il Comitato di Indirizzo è stato ulteriormente ampliato con le responsabili di ARPOR Soc. Coop. Agricola e di Barilla G&R fratelli spa. Tenendo conto dei suggerimenti proposti dai componenti del Comitato di Indirizzo, delle indicazioni del Costal sulla riorganizzazione dei Corsi di Studio, è stata proposta e approvata la Costituzione di una Commissione per il Riordino dei Piani di Studio **[10]**.

Tuttavia, come già evidenziato, il CdS ha limitato la consultazione ai soli stakeholder locali. Si evidenzia pertanto la necessità di estendere tale consultazione anche a portatori di interesse nazionali ed internazionali.



Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

Implementazione del Comitato di Indirizzo con portatori di interesse nazionali e internazionali, al fine di ampliare i suggerimenti relativi ai fabbisogni formativi, ai trend di sviluppo del settore agro-alimentare e, quindi, ai potenziali sbocchi occupazionali del tecnologo alimentare (TA).

D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS

D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS

D.CDS.4.2.1 Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.

D.CDS.4.2.2 Il CdS garantisce che l'offerta formativa sia costantemente aggiornata tenendo in considerazione i progressi della scienza e dell'innovazione didattica, anche in relazione ai cicli di studio successivi compreso il Corso di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione.

D.CDS.4.2.3 Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.

D.CDS.4.2.4 Il CdS analizza sistematicamente i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale per migliorare la gestione delle carriere degli studenti.

D.CDS.4.2.5 Il CdS analizza e monitora sistematicamente gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.

D.CDS.4.2.6 Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, ne monitora l'attuazione e ne valuta l'efficacia.

[Tutti i punti di attenzione di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

1. Titolo: **Verbale del Consiglio di Corso di studio n. 07 del 15/07/2021**

Breve Descrizione: Verbale del Consiglio di Corso di studio n. 07 del 15/07/2021

Breve descrizione:

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4.1

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1qLevFBLy2U6SB_XTSQmKiYA-IFBES6df/view?usp=drive_link

2. Titolo: **verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.04-17-04-2023**

Breve Descrizione: verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.04-17-04-2023

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4.1

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1S7gkeTBqbq19e2RZ3V94Jx6rg1K9eVqU&usp=drive_fs

3. Titolo: **verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.01-26-01-2023**

Breve Descrizione: verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.01-26-01-2023

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1WotpN1AUEVSyj_YSrUHvi3u7-q-eUtOV&usp=drive_fs

4. Titolo: **verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.11-14-12-2022**

Breve Descrizione: verbale-CCdS-TAL-e-STAL-n.11-14-12-2022

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 5

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1MyZhZBMMsbSDcBOg5Mbrptg1N5d7dJB&usp=drive_fs

5. Titolo: **Rapporto sul corso di Studio**

Breve descrizione: rapporto sul corso di Studio

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori di efficacia

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1qLevFBLy2U6SB_XTSQmKiYA-IFBES6df/view?usp=drive_link

Facendo seguito alle risultanze emerse dalle riunioni del comitato di indirizzo è stata istituita la Commissione di Rioridino dei Piani di Studio **[1]**. La Commissione ha lavorato tenendo in considerazione le evidenze riportate dalle banche dati riportate sul sito dell'INAPP, dai documenti prodotti dal Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari (COSTAL) e valutando gli esiti di un questionario somministrato a studenti e laureati. Sono stati altresì analizzati e monitorati i risultati degli esami e gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale.

Sulla base della documentazione prodotta e valutata è stata predisposta una proposta di modifica RAD che è stata discussa e approvata in CdS **[2, 3, 4]**.

L'analisi ed il monitoraggio sistematico del percorso di studio, dell'andamento delle carriere degli studenti e degli esiti occupazionali, avviene periodicamente non appena vengono resi disponibili i nuovi dati da parte dell'Anagrafe Nazionale Studenti e da parte di AlmaLaurea. I dati confluiscono nel Rapporto sul Corso di Studio **[5]**.

Criticità/Aree di miglioramento

Criticità:

Non sono evidenziabili criticità significative.

Aree di miglioramento:

Attualmente il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI, così come riportato nel D.M. n.1648 del 19-12-2023. La revisione non solo consentirà di migliorare ulteriormente il percorso formativo offerto da TAL L-26 per favorire l'occupazione del TA, ma sarà programmato in modo da fornire le conoscenze necessarie per affrontare percorso di II livello (es. STAL LM-70), auspicabilmente nel nostro Ateneo.

D.CDS.4.c - OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n.1	D.CDS.4/n.1/RC-2024: <i>Miglioramento del coordinamento didattico e dell'analisi delle criticità</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Verifica della completezza e correttezza delle schede di trasparenza degli insegnamenti (contenuti, modalità di verifiche); gestione delle date delle verifiche intermedie e finali</i>
Azioni da intraprendere	<i>Verificare la coerenza dei contenuti delle schede di trasparenza degli insegnamenti con gli obiettivi formativi del corso di studi (entro febbraio di ogni anno, con indicazioni che devono essere recepite entro aprile di ogni anno); curare che la distribuzione degli appelli di esame permetta agli studenti di sostenere il maggior numero di esami possibile e curare che le modalità di esame siano indicate in maniera trasparente nella scheda di trasparenza.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Percentuale delle non conformità inferiore al 5%.</i>
Responsabilità	Commissione Didattica, Coordinatore del CdS.
Risorse necessarie	Le risorse sono interne al CdS
Tempi di esecuzione e scadenze	entro aprile di ogni anno

Obiettivo n.2	D.CDS.4/n.2/RC-2024: <i>Migliorare del coinvolgimento degli interlocutori esterni</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Implementazione la platea di interlocutori esterni, soprattutto a livello nazionale e internazionale, al fine di ampliare i suggerimenti relativi ai fabbisogni formativi, ai trend di sviluppo del settore agro-alimentare e, quindi, ai potenziali sbocchi occupazionali del tecnologo alimentare (TA).</i>
Azioni da intraprendere	<i>Implementare la composizione del Comitato di indirizzo, con altri portatori di interesse, soprattutto di a livello nazionale e internazionale; intensificare i momenti di confronto con il Comitato di indirizzo, al fine di registrare in maniera più continua i possibili suggerimenti per migliorare il percorso formativo del CdS. Intensificare i momenti di confronto (es. cicli di seminari) con esperti esterni (ricercatori, rappresentanti dell'industria) del settore agro-alimentare.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Numero di incontri del Comitato di indirizzo; relazioni del Comitato di indirizzo; numero e qualità dei seminari svolti da esperti del settore (almeno 5 all'anno)</i>
Responsabilità	Coordinatore del CdS, Comitato di Indirizzo; componenti del CdS.
Risorse necessarie	Componenti del CdS; Comitato di Indirizzo; Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria; esperti esterni.
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Attività del Comitato di Indirizzo con la programmazione di incontri periodici (almeno 2 all'anno); proseguimento della programmazione di cicli di seminari svolti da esperti del settore (almeno 5 all'anno).</i>

• Commento agli indicatori

Informazioni e dati da tenere in considerazione

Il commento agli indicatori dovrebbe riguardare almeno gli indicatori previsti dal modello AVA3 per l'accreditamento periodico dei CdS; può fare anche riferimento agli indicatori della SMA e può utilizzare come strumento metodologico quanto previsto da: [Linee Guida di Autovalutazione e Valutazione](#), [Indicatori a supporto della valutazione](#), [Scheda per la valutazione degli indicatori qualitativi](#).

Per l'analisi degli indicatori si suggerisce di utilizzare lo stesso schema adottato per l'analisi dei Punti di Attenzione, sviluppando l'analisi della situazione, l'analisi delle criticità, l'individuazione di azioni di miglioramento per le quali adottare lo stesso schema di riferimento proposto nelle sezioni C sopra riportate.

Si riportano di seguito gli Indicatori a supporto della valutazione per i CdS:

INDICATORI CORSI DI STUDIO

Indicatore	Riferimento	Qualitativo/ Quantitativo	Fonte dei dati
Percentuale di laureati (L; LM; LMCU) entro la durata normale del corso	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso Corso di Studio	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso Corso di Studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di immatricolati (L; LM; LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso Corso di Studio	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di immatricolati (L; LM; LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del Corso	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza)	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza)	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di iscritti inattivi*	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di iscritti inattivi o poco produttivi*	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA

*corsi prevalentemente o integralmente a distanza

Commento agli indicatori

Il numero di immatricolati nell'anno 2023 (n.22) (iC00a, avvio di carriera al primo anno) è in leggero aumento rispetto al 2022 (+10%), ma comunque al di sotto dei valori del 2021 e 2020. Il dato risulta poco soddisfacente, risultando inferiore a quello medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento (-61%). Gli iscritti, 109, invece, sono in calo rispetto allo scorso anno (-11%) e, pur rimanendo al di sotto dei dati nazionali, i dati seguono il loro stesso andamento decrescente che denota una certa strutturalità nel numero delle iscrizioni.

Di seguito si riporta una breve descrizione degli indicatori a supporto della valutazione del CdS.

iC02 (% di laureati entro la durata regolare del corso): mostra un incremento rispetto al 2022 (20.0 vs 16.7 %, rispettivamente), ma rimane al di sotto della percentuale media degli Atenei dell'area geografica di riferimento. Si evidenzia una criticità da valutare e considerare.

iC13 (% di CFU conseguiti al I anno sul totale): misura la rapidità di carriera degli studenti al primo anno, ed è in aumento rispetto al triennio precedente (+53% rispetto al 2022). Il valore resta comunque inferiore a quello degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento.

iC14 (% di studenti che proseguono nel II anno dello stesso corso di studio): nell'anno 2022 è pari al 66.7 %, e mostra un quindi un decremento della percentuale di abbandoni al termine del primo anno rispetto al triennio precedente. Il valore è in linea con quello medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento.

iC15 (% di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno): mostra un incremento rispetto al 2019, 2020 e 2021 (46.7 vs 33.3, 29.6 e 21.2). Pur essendo migliorato il valore dell'indicatore, il dato resta comunque al di sotto dei valori medi dell'area geografica di riferimento e dovrà essere oggetto di attenzione.

iC16 (% di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU): mostra

un incremento rispetto all'anno precedente (20.0% vs 11.1%), e al biennio 2019-2020. Tuttavia, il dato deve essere oggetto di specifica attenzione in quanto decisamente inferiore rispetto al valore medio degli Atenei non telematici dell'Area Geografica di Riferimento e a livello nazionale.

iC17 (% di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio): evidenzia una criticità rispetto al valore dell'area geografica di riferimento (-50%). Il dato 13.0%, risulta inoltre inferiore a quello del 2021 e 2020 (17.5% e 15.4%, rispettivamente).

iC19 (% di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata): presenta un valore pari a 78.0% per l'anno 2022 mostrando un incremento rispetto all'anno precedente (+35%). Il valore risulta lievemente superiore a quello medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento (+5%).

iC22 (% di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del Corso): è aumentato rispetto al triennio precedente, passando dal 7.4% del 2021 al 12.1% del 2022. Il valore resta comunque inferiore a quello dell'area geografica di riferimento (-9%).

iC27 (rapporto studenti iscritti/docenti complessivo, pesato per le ore di docenza): ha un valore pari a 9.1 in continua decrescita rispetto agli anni precedenti (-11 % rispetto al 2022). Il valore dell'indicatore segue il trend di quello medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento, tuttavia risulta decisamente inferiore (-40%); il dato non risulta soddisfacente.

iC28 (rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno, pesato per le ore di docenza): ha un valore di 6.4, e mostra un leggero incremento rispetto al 2022 (+16%). Il valore resta comunque inferiore a quello medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento.

Criticità/Aree di miglioramento

Alcuni indicatori sono migliorati rispetto agli anni accademici precedenti; tuttavia, pur trattandosi di un dato positivo per il CdS, diversi indicatori restano critici e ben al di sotto dei valori medi degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di Riferimento. In particolare, gli indicatori maggiormente critici sono quelli di accesso, quelli legati alla regolarità e performance di carriera degli studenti, e quelli legati alla consistenza del corpo docente.

Indicatori al di sotto della media degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento:

iC02 iC13, iC14, iC15, iC16, iC22, iC28

Indicatori che presentano particolari criticità e che richiedono aree di intervento:

iC17 (% di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio): evidenzia una criticità rispetto al valore dell'area geografica di riferimento (-50%). Il dato 13.0%, risulta inoltre inferiore a quello del 2021 e 2020 (17.5% e 15.4%, rispettivamente).

iC27 (rapporto studenti iscritti/docenti complessivo, pesato per le ore di docenza): ha un valore pari a 9.1 in continua decrescita rispetto agli anni precedenti (-11 % rispetto al 2022). Il valore dell'indicatore segue il trend di quello medio degli Atenei Telematici dell'Area Geografica di riferimento, tuttavia risulta decisamente inferiore (-40%); il dato non risulta soddisfacente.

Il miglioramento dei suddetti indicatori sarà raggiunto attraverso la realizzazione degli obiettivi individuati e discussi nelle schede precedenti, in particolare:

D.CDS.1/n.1/RC-2024: Migliorare l'attrattività del CdS

D.CDS.1/n.2/RC-2024: Migliorare la consapevolezza della figura culturale e professionale in uscita

D.CDS.2/n.1/RC-2024: Miglioramento delle strategie di orientamento in ingresso e in itinere

D.CDS.2/n.2/RC-2024: Migliorare l'acquisizione delle competenze previste durante il I anno

D.CDS.3/n.1/RC-2024: Promuovere la sostenibilità del corso



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

ALL. 2

RAPPORTO DI RIESAME CICLICO

CORSO DI STUDIO

Scienze e Tecnologie Alimentari
LM-70

Versione del 21/02/2023



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Sommario

Premessa	93
D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio (CdS)	95
D.CDS.2 L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ NELL'EROGAZIONE DEL CORSO DI STUDIO (CDS)	112
D.CDS.3 LA GESTIONE DELLE RISORSE DEL CDS	130
D.CDS.4 RIESAME E MIGLIORAMENTO DEL CDS	138
Commento agli indicatori	148



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

● Premessa

Il Corso di Studio (CdS), tramite la redazione di un Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), svolge un'autovalutazione dello stato dei Requisiti di qualità, identifica e analizza i problemi e le sfide più rilevanti e propone soluzioni da realizzare nel ciclo successivo.

Il Rapporto di Riesame Ciclico (RCC) è da compilare con periodicità non superiore a 5 anni e comunque in uno dei seguenti casi:

- su richiesta del NdV;
- in presenza di forti criticità;
- in presenza di modifiche sostanziali dell'ordinamento;
- in occasione dell'Accreditamento Periodico (se più vecchio di 2 anni o non aggiornato alla realtà del Corso di Studio).

Il presente modello di RRC ricalca i requisiti di cui al “ [Modello di accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari](#)”, approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n. 26 del 13 febbraio 2023.

Nel Rapporto di Riesame Ciclico ciascuna parte è articolata in una griglia di schede in cui sono messi in luce i punti di forza, le sfide, gli eventuali problemi e le aree di miglioramento, segnalando le eventuali azioni che si intendono realizzare, al fine di garantire la qualità della formazione offerta allo studente. L'ampiezza della trattazione di ciascuno dei Punti di Attenzione (PdA) dipenderà sia dalle evoluzioni registrate dall'organizzazione e dalle attività del CdS sia dalle eventuali criticità riscontrate con riferimento agli Aspetti da Considerare (AdC) del PdA in questione. In particolare, il documento deve essere articolato come autovalutazione sullo stato dei Requisiti di qualità pertinenti.

Si ricorda che il RRC del Corso di Studio deve essere discusso e approvato dall'organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio e con poteri deliberanti.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

RAPPORTO DI RIESAME CICLICO 2025

Denominazione del Corso di Studio: Scienze e Tecnologie Alimentari (<https://tinyurl.com/2attdmba>)

Classe: LM-70

Sede: Potenza

Dipartimento: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (<https://tinyurl.com/279enck7>)

Primo anno accademico di attivazione: 2008 - 2009

Gruppo di Riesame

Componenti indispensabili (<https://tinyurl.com/2y7z3w6p>)

Prof. Giuseppe Altieri	(Coordinatore/Presidente del CdS ⁴)
Prof.ssa Angela Capece	(Responsabile del Riesame)
Prof. Nicola Condelli	(Responsabile del Riesame)
Prof.ssa Tania Gioia	(Responsabile del Riesame)
Prof. Mauro Viccaro	(Responsabile del Riesame)
Sig. Federico D'Elia	(Rappresentante degli studenti ⁵)
Sig. Domenico Palermo	(Rappresentante degli studenti)

Altri componenti

Non Applicabile

Sono state predisposte ed utilizzate interazioni collegiali tramite condivisioni con Google Meet, Google Documents e cartelle condivise tramite Google Drive.

Sono stati consultati inoltre:

il Comitato di Indirizzo riguardo a “*La figura del Tecnologo Alimentare: conoscenze e competenze richieste per il suo ingresso nel mondo del lavoro nell’ottica dell’adeguamento dell’Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 dei Corsi di Studio (CdS) in Tecnologie Alimentari (Triennale L-26) ed in Scienze e Tecnologie Alimentari (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023)*” (<https://tinyurl.com/25y5jxhd>).

Il Gruppo di Riesame si è riunito, per la discussione degli argomenti riportati nei quadri delle sezioni di questo Rapporto di Riesame, nei giorni: 25/07/2024 (<https://tinyurl.com/2y3o28mx>), 08/10/2024 (<https://tinyurl.com/2awveyke>), 05/12/2024 (<https://tinyurl.com/234ek5sz>), 18/01/2025 (<https://tinyurl.com/28vx68jk>).

Oggetti della discussione:

- Discussione e preparazione dei documenti e delle schede di monitoraggio annuale
- Discussione e preparazione dei documenti per l’adeguamento dell’Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 di L26 ed LM70 ai nuovi decreti del MUR (DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023)
- Discussione e preparazione dei documenti per il Riesame Ciclico di TAL e STAL, la consultazione del Comitato di Indirizzo, predisposizione dell’offerta RAD e delle matrici di tuning dei due CdS
- Discussione e approvazione dei documenti per il Riesame Ciclico di TAL e STAL, per l’adeguamento dell’Offerta Formativa Programmata A.A. 2025/2026 di L-26 ed LM-70

Presentato, discusso e approvato dall’organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio: Verbale del CCdS n.01 del 22/01/2025 (<https://tinyurl.com/2dkcljof>).

Sintesi dell’esito della discussione dall’organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio:

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio approva all’unanimità.

⁴ Il responsabile dell’organo di gestione del Corso di Studio con poteri deliberanti - Consiglio di Corso di Studio, Consiglio d’Area, Consiglio d’Area Didattica, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Facoltà.

⁵ Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

• D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio (CdS)

Il sotto-ambito D.CDS.1 ha per obiettivo **la verifica della presenza e del livello di attuazione dei processi di assicurazione della qualità nella fase di progettazione del CdS.**

Si articola nei seguenti 5 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.1.1 Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate	<p>D.CDS.1.1. In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, vengono approfondite le esigenze, le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi e di acquisizione di competenze trasversali, anche in relazione ai cicli di studio successivi (ivi compresi i Corsi di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione) e agli esiti occupazionali dei laureati.</p> <p>D.CDS.1.1.2 Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore, ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita	<p>D.CDS.1.2.1 Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.</p> <p>D.CDS.1.2.2 Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi	<p>D.CDS.1.3.1 Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.</p> <p>D.CDS.1.3.2 Sono adeguatamente specificate la struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di attività in autoapprendimento.</p> <p>D.CDS.1.3.3 Il CdS garantisce un'offerta formativa ampia, transdisciplinare e multidisciplinare (in relazione almeno ai CFU a scelta libera) e stimola l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali anche con i CFU assegnati alle "altre attività formative".</p> <p>D.CDS.1.3.4 Gli insegnamenti a distanza prevedono una quota adeguata di e-tivity, con feedback e valutazione individuale degli studenti da parte del docente e/o del tutor.</p> <p>D.CDS.1.3.5 Vengono definite le modalità per la realizzazione/adattamento/aggiornamento/conservazione dei materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da</p>

		riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].
D.CDS.1.4	Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento	<p>D.CDS.1.4.1 I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, sono chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti e viene loro assicurata un'adeguata e tempestiva visibilità sulle pagine web del CdS.</p> <p>D.CDS.1.4.2 Le modalità di svolgimento delle verifiche dei singoli insegnamenti sono chiaramente descritte nelle schede degli insegnamenti, sono coerenti con i singoli obiettivi formativi e adeguate ad accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Le modalità di verifica degli insegnamenti sono comunicate e illustrate agli studenti.</p> <p>D.CDS.1.4.3 Le modalità di svolgimento della prova finale sono chiaramente definite e illustrate agli studenti.</p>
D.CDS.1.5	Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS	<p>D.CDS.1.5.1 Il CdS pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.1.5.2 Docenti, tutor e figure specialistiche, laddove previste, si riuniscono per pianificare, coordinare ed eventualmente modificare gli obiettivi formativi, i contenuti, le modalità e le tempistiche di erogazione e verifica degli insegnamenti.</p>

D.CDS.1.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

(D.CDS.1.1)

In linea con l'ultimo Rapporto di Riesame Ciclico 2021-2022 (<https://tinyurl.com/22ebqqxd>), il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari continua la sua fase di aggiornamento e revisione in linea con la declaratoria della Classe LM-70.

In questi ultimi anni, particolare attenzione è stata data alla preparazione per il ruolo di Tecnologo Alimentare, all'attività professionale in ambito industriale e nella pubblica amministrazione, oltre che alla prosecuzione degli studi attraverso Dottorati e Master di II livello accademico (Obiettivo n.1 e 2, Sezione 1-c, RRC 2021-2022).

Gli obiettivi sono stati definiti valutando le esigenze di aggiornamento dei profili formativi e le potenzialità occupazionali, con una consultazione attiva, da parte della Commissione per il Riordino dei Piani di Studio (istituita nel 2021, punto 4.3.2 del verbale del CCdS n.7 del 15/07/2021, <https://tinyurl.com/28prky92>), del Comitato d'Indirizzo (istituito nel 2018) e degli stakeholder di settore.

Le esigenze formative sono state approfondite anche attraverso il riferimento ai criteri dei saperi minimi del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL) e con specifici studi settoriali. La Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, formalmente istituita il 15 luglio 2021, continua ad operare affinché l'intero processo di progettazione e revisione del Corso di Studio sia strutturato per garantire coerenza con le esigenze occupazionali e le opportunità di formazione avanzata, in un'ottica di continuo miglioramento e adattamento alle dinamiche del settore.

Allo stato attuale, il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI così come riportati nel D.M. n.1649 del 19-12-2023.

Tale adeguamento rappresenta una sfida ma soprattutto un'area di miglioramento del CdS.

La revisione, in seno al Gruppo di Progettazione, è stata condotta in prima battuta attraverso una consultazione del comitato di indirizzo (avvenuta mediante un questionario appositamente realizzato allo scopo) e successivamente discussa in Consiglio del Corso di Studio.

La definizione della nuova offerta formativa rappresenterà un passo in avanti per migliorare e rendere più attrattivo il Corso di Studio al fine di formare laureate/i con competenze necessarie per affrontare quelle che sono le attuali sfide di sostenibilità dei sistemi agroalimentari, e favorire così l'occupazione.

Si riscontra, tuttavia, la necessità di ampliare la platea degli stakeholder (allo stato attuale rappresentata solo da quelli locali) a cui rivolgersi per un adeguamento dell'offerta formativa che vada oltre le necessità del tessuto lavorativo locale.

Il CdS mira, nei prossimi anni, a tale ampliamento facendo anche leva sul percorso di doppio titolo con l'Universidad della Extremadura.

(D.CDS.1.2 e D.CDS.1.3)

Continuano le azioni volte a definire con chiarezza il carattere, gli obiettivi formativi e i profili professionali in uscita

del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, attraverso aggiornamenti del Regolamento Didattico e della SUA.

Le conoscenze, le capacità di applicarle, l'autonomia di giudizio e le abilità comunicative sono delineate in modo esaustivo in coerenza con il profilo professionale individuato. Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi sono chiaramente organizzati per aree di apprendimento. Le competenze distintive e gli altri elementi del profilo professionale sono dichiarati in modo chiaro e completo nella SUA e sono rese pubbliche attraverso la pagina web del Corso di Studio, anch'esso in continuo aggiornamento.

In linea con le azioni evidenziate nell'ultimo RRC 2021-2022, al fine di migliorare il profilo professionalizzante del laureando e laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, il Consiglio del Corso di Studi LM70 ha messo a disposizione in questi anni un'ampia scelta di insegnamenti opzionali e trasversali (integrabili nel piano di studi previa verifica di coerenza da parte del Consiglio del Corso di Studi LM70) e ha predisposto attività con l'ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria ed altre organizzazioni professionali e di categoria per l'organizzazione di seminari periodici professionalizzanti. Il CdS si è attivato ulteriormente, consentendo di acquisire competenze trasversali grazie al progetto "Open Badges".

Il CdS non prevede insegnamenti a distanza, ma ha adottato negli anni passati una modalità didattica mista in caso di necessità legate alle norme anti-COVID. I materiali didattici, le modalità di acquisizione e le informazioni relative sono resi disponibili nelle schede di trasparenza dei corsi, consultabili sulle pagine web dei docenti continuamente aggiornate e monitorate.

(D.CDS.1.4)

Continua di fatto il processo di aggiornamento e controllo del Syllabus di ciascun insegnamento affinché i programmi, i contenuti e le modalità di svolgimento delle prove intermedie e finali siano dettagliati nelle schede dei singoli corsi e resi disponibili sulla pagina web del CdS. I Syllabi sono soggetti a revisione annuale da parte della commissione per l'assicurazione della qualità affinché i metodi di verifica delle conoscenze, che includono prove scritte, orali, elaborati e presentazioni, consentano l'accertamento degli obiettivi formativi definiti attraverso i descrittori di Dublino.

Il CdS ha continuato anche le opere di monitoraggio della soddisfazione degli studenti attraverso una lettura critica e attenta della relazione della Commissione Paritetica Docenti e Studenti, portando così ad un miglioramento delle criticità rilevate negli anni rispetto all'adeguatezza delle conoscenze preliminari, del carico didattico e dell'adeguatezza materiale didattico.

(D.CDS.1.5)

Per quanto riguarda la Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti, rispetto all'ultimo RRC 2021-2022, il CdS si è attivato per organizzare la didattica al fine di facilitare il percorso di doppio titolo con l'Universidad de la Extremadura, avviato nel 2018-2019 nell'ambito del programma Erasmus+ e rinnovato nel giugno del 2023, che permette il conseguimento di un titolo doppio italiano e spagnolo.

Un'ulteriore azione messa in atto dal CdS per facilitare gli studenti nel superamento degli esami di profitto è l'adozione di un algoritmo sviluppato per evitare sovrapposizioni e pianificare in maniera efficiente gli esami stessi.

Allo stato attuale, la revisione del CdS comporterà di certo una nuova sfida di pianificazione e organizzazione degli insegnamenti al fine di rendere attrattivo e agevole il percorso di studio per gli studenti.

1 - Definizione dei profili culturali e professionali e architettura del CdS

OB	1.1	Obiettivo n.1 - Migliorare il tasso di occupazione dei laureati	
	Azioni	Intensificazione delle attività di tirocinio extra-curriculare e maggiore coinvolgimento del Comitato di Indirizzo.	
	Risorse	Tutto il CdS. Progetto di internazionalizzazione e Comitato di Indirizzo.	
	Tempi, scadenze	dic-25	
	Modalità di verifica	Incremento di almeno il 10% del tasso di occupazione dei laureati.	
	Responsabilità	Coordinatore CdS, docenti CdS.	
	Stato di Avanzamento	L'azione è in corso.	
OB	1.2	Obiettivo n.2 - Migliorare il profilo professionalizzante del laureando e laureato	
	Azioni	Attività con OTABasiCal ed altre organizzazioni professionali e di categoria per l'organizzazione di seminari periodici professionalizzanti e di divulgazione.	
	Risorse	Gruppo di Orientamento	
	Tempi, scadenze	dic-25	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Modalità di verifica	Incremento di almeno il 10% del tasso di occupazione dei laureati.	
Responsabilità	Gruppo di Orientamento, coordinatore CdS.	
Stato di Avanzamento	L'azione è in corso.	

D.CDS.1.b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

Includervi i principali problemi individuati, le sfide, i punti di forza e le aree di miglioramento che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente.

Problemi

D.CDS.1.b - P1. Sostenibilità del corso: Le azioni condotte avevano come finalità l'aumento di attrattività del corso di studio; nonostante le azioni intraprese negli ultimi anni, non si registra un aumento delle immatricolazioni.

D.CDS.1.b - P2. Scarso coinvolgimento di stakeholder e imprese nazionali e internazionali: nonostante le azioni intraprese nella costituzione del comitato di indirizzo e di coinvolgimento di stakeholder e imprese, la platea degli attori coinvolti resta principalmente limitata a quelli locali.

Sfide

D.CDS.1.b - S1. Aumentare l'attrattività del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari: la revisione del CdS è di fondamentale importanza, insieme ad azioni di altro tipo (orientamento, specifiche strategie di comunicazione, ...) per aumentare l'attrattività del corso in termini di numero di scritti e riduzione degli abbandoni.

Punti di forza

D.CDS.1.b - F1. Molteplicità di sbocchi professionali: Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari: può svolgere la libera professione, previa iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentaria seguito del superamento dell'esame di stato; può svolgere attività professionale a livello industriale o nella pubblica amministrazione; nonché continuare percorsi di formazione di Dottorato e Master di II livello.

D.CDS.1.b - F2. Diversificazione del profilo professionale: Pur mantenendo una buona formazione globale di base, la possibilità di percorsi differenziati consente di conseguire una specificità formativa in ambiti distinti.

D.CDS.1.b - F3. Scambio di informazione con enti ed imprese: Interazione continua, sin dalla strutturazione del percorso formativo, con l'OTAN, l'OTABasiCal ed aziende del settore, al fine di avere input per il miglioramento del percorso formativo e per divulgare presso piccole, medie e grandi imprese, e presso la cittadinanza, le competenze e la visibilità del tecnologo alimentare.

D.CDS.1.b - F4. Internazionalizzazione: Capacità di rapportarsi e comunicare in contesti diversi, sia nazionali che internazionali, come richiesto dalle imprese e dal mercato del lavoro.

D.CDS.1.b - F5. Formazione professionalizzante continua, anche post-laurea: Il dipartimento DAFE a cui fa capo il CdS stipula da tempo numerose convenzioni con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria per la realizzazione di seminari specifici professionalizzanti.

Aree di miglioramento

D.CDS.1.b - AM1. Nuovo percorso formativo: la revisione del piano di studi attualmente in corso per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI (così come riportati nel D.M. n.1649 del 19-12-2023) rappresenta un'area di miglioramento del CdS che potrebbe far fronte alla sfida D.CDS.1.b - S1. Il nuovo percorso formativo potrebbe di fatto, attraverso un'azione congiunta ed efficiente del Gruppo di riordino del piano di Studi, Comitato di Indirizzo, Consiglio CdS ed eventuali stakeholder nazionali ed internazionali, portare a formare laureate/i con competenze più che adeguate per affrontare quelle che sono le attuali sfide di sostenibilità dei sistemi agroalimentari, e favorire così l'occupazione a più livelli (locale, nazionale, internazionale), con conseguente aumento dell'attrattività del CdS stesso.

Principali elementi da osservare:

L'analisi è basata sui seguenti elementi, tutti accessibili tramite il Sistema di Gestione Documentale del CdS (<https://tinyurl.com/2qrws2fx>).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

- *Ultimo Rapporto Ciclico di Riesame (RCR)* (<https://tinyurl.com/22ebqaxd>)
- *Informazioni disponibili nella SUA-CdS* (<https://tinyurl.com/yogldduu>)
- *Regolamento Didattico coorte 2024/25 del CdS LM70* (<https://tinyurl.com/ymqdeuo6>)
- *Regolamento dottorato SAFE dal XXXVIII ciclo* (<https://tinyurl.com/yrcm5yvr>)
- *Pagina web CdS LM70* (<https://tinyurl.com/2attdmba>)
- *Offerta didattica completa LM70* (<https://tinyurl.com/ypap9knd>), Portale pagine web dei docenti ed insegnamenti attivi
- *Progetto "Open Badges" per l'acquisizione di competenze trasversali* (<https://tinyurl.com/ylyyux7y>)
- *Relazione Annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti 2023* (<https://tinyurl.com/yt6l9or9>)
- *Elenco azioni commissione per l'assicurazione della qualità* (<https://tinyurl.com/yhn3tubb>)
- *Regolamento prova finale laurea magistrale SAFE* (<https://tinyurl.com/yqf4o5tm>)
- *Verbali delle riunioni del GdR dal 2023* (<https://tinyurl.com/yy7czuaq>)
- *Rapporto sul Corso di Studio (RCS) contenente l'analisi degli indicatori AVA 3.0 per il CdS* (<https://tinyurl.com/yv4azmeq>)
- *Ultimo Rapporto Annuale di Autovalutazione (RAA)* (<https://tinyurl.com/ypw5hmss>)
- *Ultima Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)* (<https://tinyurl.com/yq5rfp6l>)
- *Analisi anonimizzata del Rapporto sulla Qualità Percepita (RQP) dagli studenti* (<https://tinyurl.com/yvdbhnux>)
- *Dati sull'occupazione dei laureati da AlmaLaurea* (<https://tinyurl.com/ylg45wpm>)

D.CDS.1.1 Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate

D.CDS.1.1	Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate	<p>D.CDS.1.1. In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, vengono approfondite le esigenze, le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi e di acquisizione di competenze trasversali anche in relazione ai cicli di studio successivi (ivi compresi i Corsi di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione) e agli esiti occupazionali dei laureati.</p> <p>D.CDS.1.1.2 Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore, ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
-----------	--	---

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Regolamento Didattico coorte 2023/24 del CdS LM70
Breve Descrizione: contenuti didattici e gli aspetti organizzativi del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Da art. 3 a 19
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1jDGtq2MmFC03JKMDQEa6xcnYgykOGBw4/view>
- 2. Titolo: SUA-CdS
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A2, A3
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcdiSJJifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- 3. Titolo: Verbale del CdS n. 7/2022 del CdS LM70
Breve Descrizione: Questionario somministrato agli Stakeholder e comitato d'indirizzo
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 5.2
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/13FtPAqKONnaRto5IMnI5gPXkT02528SD/view>
- 4. Titolo: Documento saperi minimi di COSTAL
Breve Descrizione: La figura del Tecnologo Alimentare: conoscenze e competenze richieste per il suo ingresso nel mondo del lavoro
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Pagg. 6-12
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1Xij3aQqcDySSX5Arb3fssHC6dm-SVB8W/view>
- 5. Titolo: Verbale comitato d'indirizzo
Breve Descrizione: Riunione del Comitato di Indirizzo
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/13qrXqOnUHciv6iIHrvFXAO1m454INLh/view>
- 6. Titolo: Verbali del CdS n.1/2021, n.7/2021, n. 8/2021, n. 9 /2021 del CdS LM70
Breve Descrizione: Coinvolgimento degli interlocutori esterni e comitato d'indirizzo



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 6.2 (verb. 1 e 8), Punto 4.3.2 (verb. 7), punto 5.1 (verb. 9)

Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/drive/folders/1Zv5aJgSE-cEC2GRcilbHHDxp7o2JT-3p>

Documenti a supporto:

- 7. Titolo: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022

Breve Descrizione: Rapporto sul corso di studi sulla base di indicatori di efficacia

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1blx55Q-z6M4--J-DJ91vkcdVTJfV7iZ_&usp=drive_fs

- 8. Titolo: Regolamento dottorato SAFE XXXVIII ciclo

Breve Descrizione: Regolamento e finalità percorso di dottorato

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: <https://agraria.unibas.it/site/home/dottorato/documento5044773.html>

D.CDS.1.1.1

In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa) del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari [1], gli obiettivi formativi e gli sbocchi occupazionali sono stati individuati valutando le esigenze e le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi. Il CdS continua a proporsi obiettivi qualificanti previsti dalla declaratoria della Classe LM-70 come riportato nella SUA-CdS [2]. In particolare modo, si è tenuto conto dei principali sbocchi professionali, vale a dire (i) l'esercizio dell'attività del Tecnologo Alimentare, previa iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentari dopo il superamento dell'esame di stato abilitante l'esercizio della professione, (ii) l'attività professionale sia nell'ambito industriale che nella pubblica amministrazione o (iii) il proseguimento nella formazione.

Per quanto concerne le specifiche attitudini e le competenze che la figura deve possedere per svolgere attività in ambito industriale è stata svolta un'attività di analisi delle esigenze di formazione e di consultazione con il comitato d'indirizzo e gli stakeholders di settore [3].

D.CDS.1.1.2

Nello specifico, le esigenze e le potenzialità di sviluppo dei settori di riferimento sono state approfondite attraverso la consultazione dei criteri dei saperi minimi del laureato LM70 enunciati dal Coordinamento Nazionale Dei Corsi Di Studio In Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL) [4], delle parti interessate cioè il comitato d'indirizzo [5,6], stakeholder e CCdS [2], accompagnata da studi specifici di settore [4], sia in fase di progettazione che successivamente, per allineare il CdS alla formazione di figure professionali adeguate al tessuto lavorativo, anche in funzione di cicli di studio successivi (Corsi di Dottorato, Master di II livello) e con l'obiettivo di perseguire un maggiore e specifico orientamento culturale e professionale dei laureati.

I portatori di interesse riconoscono che il Corso di Studio già fornisce conoscenze e competenze approfondite e complete [6]. Sebbene le attività poste in essere hanno prodotto risultati soddisfacenti, la consultazione è quasi esclusivamente limitata agli stakeholder locali, risultando pertanto non esaustiva. Si ritiene necessario l'ampliamento della platea di stakeholder coinvolti nella consultazione, considerando altresì quelli di provenienza nazionale e internazionale, al fine di migliorare l'attrattività stessa del CdS [7].

Nel complesso, le riflessioni emerse dalla consultazione delle parti interessate, anche in relazione a specifici studi di settore [4], sono state prese in considerazione nella progettazione e adeguamento del CdS, sia in funzione di quelle che sono le potenzialità occupazionali, sia per il proseguimento del percorso di studi in cicli successivi [8].

Il comitato di Indirizzo è stato ulteriormente ampliato con le responsabili della ARPOR produzione e sistemi certificativi e della Barilla [6]. Tenendo conto dei suggerimenti proposti dai componenti del Comitato di Indirizzo, delle indicazioni di COSTAL sulla riorganizzazione dei Corsi di Studio, è stata proposta e approvata la Costituzione di una Commissione per il Riordino dei Piani di Studio (punto 4.3.2 del verbale n.07 del 15/07/2021) [6].

Criticità/Aree di miglioramento

Allo stato attuale, il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

QUALIFICANTI così come riportati nel D.M. n.1649 del 19-12-2023.

Tale adeguamento rappresenta un'area di miglioramento del CdS che si pone come obiettivo di formare laureate e laureati specialisti nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari con approfondite conoscenze interdisciplinari in grado di svolgere attività complesse di progettazione gestione e controllo nell'ambito del sistema agro-alimentare allo scopo di garantire sicurezza, qualità, salubrità e sostenibilità in accordo ai principi della bioeconomia e della economia circolare.

La revisione, in seno alla Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, è stata condotta in prima battuta attraverso una consultazione del comitato di indirizzo (avvenuta mediante un questionario appositamente realizzato allo scopo) e successivamente discussa in Consiglio del corso di Studio.

La definizione della nuova offerta formativa rappresenterà un passo in avanti per migliorare e rendere più attrattivo il corso al fine di formare laureate/i con competenze necessarie per affrontare quelle che sono le sfide attuali di sostenibilità dei sistemi agroalimentari, e favorire così l'occupazione.

Si riscontra, tuttavia, la necessità di ampliare la platea degli stakeholder (allo stato attuale rappresentata solo da quelli locali) a cui rivolgersi per un adeguamento dell'offerta formativa che vada oltre le necessità del tessuto lavorativo locale.

D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita

D.CDS.1.2	Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita	<p>D.CDS.1.2.1 Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.</p> <p>D.CDS.1.2.2 Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
-----------	--	---

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Regolamento Didattico coorte 2023/24 del CdS LM70
Breve Descrizione: contenuti didattici e gli aspetti organizzativi del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Da art. 3 a 19
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1jDGtq2MmFC03JKMDQEa6xcnYgykOGBw4/view>
- 2. Titolo: SUA-CdS
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A4.a
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcdiSJJifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- 3. Titolo: SUA-CdS
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A4.b2, A4.c, A4d
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcdiSJJifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- 4. Titolo: RCR 2021/2022
Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 1.C
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1blx55Q-z6M4--J-DJ91vkcdVTJfV7iZ_/view

Documenti a supporto:

- 5. Titolo: Sito web CdS LM70
Breve Descrizione: Sito web istituzionale del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424/articolo32000367.html>

D.CDS.1.2.1

Il CdS ritiene che le peculiarità scientifiche, culturali e professionalizzanti del Corso di Studi siano riportate con chiarezza nel Regolamento didattico e SUA [1,2]. Le conoscenze e le capacità di applicare le conoscenze, così come l'autonomia di giudizio, le abilità comunicative e gli altri elementi del profilo professionale formato, risultano anch'essi



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

ampiamente descritti [3].

Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) sono chiaramente declinati per aree di apprendimento e sono coerenti con il profilo professionale individuato dal CdS.

D.CDS.1.2.2

Nella SUA si evincono con chiarezza gli obiettivi formativi, i risultati attesi e le conoscenze e capacità acquisite rispetto alle aree caratterizzanti [2,3]. L'offerta di insegnamenti opzionali e trasversali consigliati che si integrano nel percorso di studi tra i crediti a libera scelta o nelle ulteriori attività formative è ampia, dal momento che gli studenti possono inserire nel proprio piano di studi, oltre ad una lista di insegnamenti consigliati, qualunque corso erogato nell'ateneo, previa verifica della coerenza del piano formativo da parte del Consiglio del Corso di Studi LM70.

Al fine di migliorare il profilo professionalizzante del laureando e laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, il Consiglio del Corso di Studi LM70 predispone attività con l'ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria ed altre organizzazioni professionali e di categoria per l'organizzazione di seminari periodici professionalizzanti [4].

Le abilità e le competenze e gli altri elementi che caratterizzano il profilo professionale, vengono dichiarati con chiarezza e completezza all'interno della SUA e divulgate nella pagina web del CdS [5].

Criticità/Aree di miglioramento

In vista della revisione dell'offerta formativa (si veda sezione Criticità/Aree di miglioramento D.CDS.1.1), si continuerà a porre grande attenzione alla definizione, mediante appositi documenti (SUA, regolamento didattico, ...), del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita in coerenza con i punti di attenzione sopra esposti.

D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi

D.CDS.1.3	Offerta formativa e percorsi	<p>D.CDS.1.3.1 Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.</p> <p>D.CDS.1.3.2 Sono adeguatamente specificate la struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di attività in autoapprendimento.</p> <p>D.CDS.1.3.3 Il CdS garantisce un'offerta formativa ampia, transdisciplinare e multidisciplinare (in relazione almeno ai CFU a scelta libera) e stimola l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali anche con i CFU assegnati alle "altre attività formative".</p> <p>D.CDS.1.3.4 Gli insegnamenti a distanza prevedono una quota adeguata di e-tivity, con feedback e valutazione individuale degli studenti da parte del docente e/o del tutor.</p> <p>D.CDS.1.3.5 Vengono definite le modalità per la realizzazione/adattamento/ aggiornamento/conservazione dei materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
-----------	------------------------------	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Regolamento Didattico del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari coorte 2023-2024.
Breve Descrizione: piano di studi; offerta formativa e ordinamento corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentare LM70; obiettivi formativi specifici degli insegnamenti.
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): art. 4; allegati 1 e 2.
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1jDGtq2MmFC03JKMDQeA6xcnYgykOGBw4/view>
- 2. Titolo: Sito web CdS LM70
Breve Descrizione: Sito web istituzionale del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424/articolo32000367.html>
- 3. Titolo: Schede degli insegnamenti attivi
Breve Descrizione: Elenco schede e contenuti degli insegnamenti attivati nell'A.A. 2023/2024
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32005207.html>
- 4. Titolo: Offerta didattica completa LM70
Breve Descrizione: Piano di Studi STAL
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32005207.html>
- 5. Titolo: Progetto "Open Badges" per l'acquisizione di competenze trasversali
Breve Descrizione: Competenze trasversali – Open Badges
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://portale.unibas.it/site/home/didattica/articolo8366.html>

- 6. Titolo: Portale pagine web dei docenti ed insegnamenti attivi

Breve Descrizione: Nelle pagine web dei docenti e/o degli insegnamenti attivi sono disponibili le schede di trasparenza dei corsi in cui sono indicate le modalità di acquisizione del materiale didattico

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: <http://docenti.unibas.it/site/home.html> ;
<https://dafe.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32005207.html>

D.CDS.1.3.1

L'offerta formativa ed il percorso formativo sono descritti chiaramente nel Regolamento Didattico del Cds [1], sono visibili sul sito web del CdS [2] e sono coerenti con gli obiettivi formativi definiti, sia nei contenuti disciplinari che negli aspetti metodologici, come si evince dalle schede degli insegnamenti [3].

D.CDS.1.3.2

La struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica e attività di autoapprendimento sono chiaramente specificati nel regolamento didattico [1].

D.CDS.1.3.3

Lo studente ha una scelta ampia e multidisciplinare relativamente ai crediti a scelta libera. Infatti, il regolamento didattico prevede che gli studenti possano inserire nel proprio piano di studi, quali materie a scelta, gli insegnamenti impartiti nei diversi corsi di studio dei Dipartimenti e delle Scuole dell'Università degli Studi della Basilicata. Tale scelta deve essere approvata dal CCdS LM70 che ne valuta la coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea. Per agevolare la scelta degli studenti è riportata nell'offerta didattica completa [4] una lista di insegnamenti i cui contenuti sono già valutati dal CCdS e ritenuti coerenti con gli obiettivi del Corso di Studio. L'Ateneo fornisce inoltre agli studenti la possibilità di acquisire competenze trasversali tramite il progetto "Open Badges" [5].

D.CDS.1.3.4

Nel CdS non sono presenti insegnamenti a distanza, anche se la didattica viene erogata in modalità mista nel caso di studenti in quarantena per le norme anti-COVID.

D.CDS.1.3.5

Le modalità di acquisizione e consultazione dei materiali didattici è riportata nelle schede di trasparenza dei corsi di insegnamento disponibili sulle pagine Web dei singoli docenti [6].

Criticità/Aree di miglioramento

Non sono presenti criticità rilevanti, ma aree di miglioramento in vista della revisione dell'offerta formativa (si veda sezione Criticità/Aree di miglioramento D.CDS.1.1) che vedrà un attento controllo dei documenti (regolamento didattico, schede docenti, ...) e delle pagine web utili a delineare quanto riportato nei punti di attenzione D.CDS.1.3.



D.CDS.1.4 Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento

D.CDS.1.4 Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento

D.CDS.1.4.1 I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, sono chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti e viene loro assicurata un'adeguata e tempestiva visibilità sulle pagine web del CdS.

D.CDS.1.4.2 Le modalità di svolgimento delle verifiche dei singoli insegnamenti sono chiaramente descritte nelle schede degli insegnamenti, sono coerenti con i singoli obiettivi formativi e adeguate ad accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Le modalità di verifica degli insegnamenti sono comunicate e illustrate agli studenti.

D.CDS.1.4.3 Le modalità di svolgimento della prova finale sono chiaramente definite e illustrate agli studenti.

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: SUA-CdS 2022
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS 2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A4.b; A2.a; B1.a
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcDiSJifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- 2. Titolo: Regolamento Didattico del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari coorte 2022-2023.
Breve Descrizione: piano di studi; offerta formativa e ordinamento corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentare LM70; obiettivi formativi specifici degli insegnamenti.
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): art. 4; allegati 1 e 2.
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1jDGtq2MmFC03JKMDQeA6xcnYgykOGBw4/view>
- 3. Titolo: Schede degli insegnamenti attivi
Breve Descrizione: Elenco schede e contenuti degli insegnamenti attivati nell'A.A. 2023/2024
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32005207.html>
- 4. Titolo: Pagina web CdS
Breve Descrizione: Pagina web del CdS LM-70 in Scienze e Tecnologie alimentari
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424.html>
- 5. Titolo: Elenco azioni commissione per l'assicurazione della qualità
Breve Descrizione: Verbale commissione assicurazione della qualità
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Verbale 11/23, paragrafo 5.2
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1BjVDUvAfyl-UmTMPGjP2nG1sWbrDC4H/view>
- 6. Titolo: Relazione CPDS 2023
Breve Descrizione: Relazione della Commissione paritetica 2023
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Par. 6.A.1
Upload / Link del documento: <https://pqa.unibas.it/site/home/valutazione-e-monitoraggio/attivita-delle-commissioni-paritetiche-docenti-studenti/documento18043675.html>



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

- 7. Titolo: Regolamento prova finale laurea magistrale SAFE

Breve Descrizione: Regolamento della prova finale delle lauree magistrali della SAFE

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento:

<https://dafa.unibas.it/site/home/dipartimento/regolamenti/didattica/articolo32004888.html>

D.CDS.1.4.1

Il carattere del CdS, nonché le conoscenze, le abilità e le competenze e gli altri elementi che caratterizzano il profilo professionale, vengono dichiarati con chiarezza e completezza all'interno della SUA [1] e nel Regolamento del CdS [2]. I programmi e contenuti degli insegnamenti sono illustrati nelle schede dei singoli insegnamenti [3] e divulgate nella pagina web del CdS [4].

D.CDS.1.4.2

Le modalità di svolgimento delle prove intermedie e finali sono chiaramente specificate nel Syllabus degli insegnamenti, il quale viene revisionato annualmente dalla commissione per l'assicurazione della qualità [5]. Dall'analisi effettuata, è stato possibile valutare il Syllabus per tutti gli insegnamenti attivi [6], ad eccezione, come lo scorso anno, dell'esame di lingua inglese e dell'esame di chimica degli alimenti.

I metodi di verifica delle conoscenze acquisite (test in itinere, test finale, prova orale, etc.) risultano coerenti in relazione agli obiettivi di apprendimento. L'89% degli insegnamenti, che includono anche tutti quelli proposti come esami a scelta, prevede una metodologia di valutazione basata su almeno due tipologie di valutazione tra prova scritta, prova orale, presentazione Power Point, approfondimento bibliografico, elaborato pratico. Le modalità di svolgimento degli esami di tutti gli insegnamenti esaminati consentono l'accertamento degli obiettivi formativi definiti attraverso i descrittori di Dublino.

Tutti gli insegnamenti valutati prevedono almeno una delle due modalità di esame orale o scritto e che pertanto soddisfano appieno le necessità relative all'accertamento della conoscenza e della comprensione, oltre alla capacità di apprendimento. Per quanto riguarda l'accertamento delle capacità comunicative, tutti i programmi presentati prevedono almeno una fra le modalità di esame orale o presentazione di progetti.

Lo stesso dicasi per quanto riguarda l'accertamento dell'autonomia di giudizio; anche in questo caso, tutti i programmi prevedono almeno una fra le modalità di esame orale, elaborato o prova pratica. Per quanto riguarda la modalità di accertamento delle capacità di saper fare, invece, il 79% degli insegnamenti (il 71% dello scorso anno) prevede almeno una fra le modalità di valutazione di esame scritto, elaborato o prova pratica.

La relazione della Commissione Paritetica Docenti e Studenti [6], dall'analisi dei questionari relativi alla soddisfazione degli studenti, evidenzia che per le domande D1 (adeguatezza delle conoscenze preliminari), D2 (carico didattico) e D3 (adeguatezza materiale didattico) una diminuzione delle criticità rispetto all'anno precedente, in modo particolare per la D1 che si conferma sotto la soglia del 10%.

Le modalità di verifica dei singoli insegnamenti sono descritte nelle schede degli insegnamenti [3], i docenti inoltre, generalmente illustrano le modalità di verifica dell'insegnamento nella prima lezione del corso.

D.CDS.1.4.3

Ogni docente relatore, inoltre, illustra e informa lo studente circa le modalità di svolgimento della prova. Circa la descrizione dettagliata della modalità di verifica dell'apprendimento e le regole con cui viene formulata la valutazione finale (voto d'esame), il 67% degli insegnamenti prevede tale criterio [6]. Le modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della laurea sono chiaramente definite nel regolamento sulle modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale [7].

Criticità/Aree di miglioramento

Non sono presenti criticità rilevanti, ma aree di miglioramento in vista della revisione dell'offerta formativa (si veda sezione Criticità/Aree di miglioramento D.CDS.1.1) che vedrà un attento controllo dei documenti (regolamento didattico, schede docenti, ...) e delle pagine web utili a delineare quanto riportato nei punti di attenzione D.CDC.1.4. con particolare riguardo alle schede docenti che dovranno essere in linea con quanto emanato nel nuovo D.M. n.1649 del 19-12-2023 Obiettivi Formativi Qualificanti delle LM-70 Classe delle lauree magistrali in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



D.CDS.1.5 Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS

D.CDS.1.5	Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS	<p>D.CDS.1.5.1 Il CdS pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.1.5.2 Docenti, tutor e figure specialistiche, laddove previste, si riuniscono per pianificare, coordinare ed eventualmente modificare gli obiettivi formativi, i contenuti, le modalità e le tempistiche di erogazione e verifica degli insegnamenti.</p>
-----------	--	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: SUA-CdS
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS 2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri A4.b; A2.a; B1.
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcdiSJjifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- 2. Titolo: Regolamento Didattico del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari coorte 2022-2023.
Breve Descrizione: piano di studi; offerta formativa e ordinamento corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentare LM70; obiettivi formativi specifici degli insegnamenti.
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): art. 4; allegati 1 e 2.
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1jDGtq2MmFC03JKMDQeA6xcnYgykOGBw4/view>
- 3. Titolo: Verbali GdR
Breve Descrizione: Verbali delle riunioni del GdR del 2023
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/drive/folders/1obqC9WPKcDr3SjQoRgTzL_fKRK5j7HsZ
- 4. Titolo: Elenco azioni AQ
Breve Descrizione: Verbali elenco azioni Gruppo di Assicurazione Qualità di LM70 del 2023
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1BjVDUvAfyl-UmTMPGjP2nG1sWbrDC4H/view>
- 5. Titolo: Elenco azioni AQ
Breve Descrizione: Verbali elenco azioni Gruppo di Assicurazione Qualità di LM70 del 2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/11uKRMLrjzK-m7fVymGC1cVnZpKKUUBVM/view>
- 6. Titolo: Verbali del CdS n.1/2021, n.7/2021, n. 8/2021, n. 9 /2021 del CdS LM70
Breve Descrizione: Coinvolgimento degli interlocutori esterni e comitato d'indirizzo
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 6.2 (verb. 1,8), Punto 4.3.2 (verb. 7), punto 5.1 (verb. 9)
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/drive/folders/1Zv5aJgSE-cEC2GRcilbHHDxp7o2JT-3p>
- 7. Titolo: Dati Almalaurea 2022
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale - Soddisfazione per il corso di studio concluso e condizione occupazionale dei laureati
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/141pc_7OMLSYxbe1zCjnM1EtFD9UxefTl/view

- 8. Titolo: RCR 2022

Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/file/d/1blx55Q-z6M4--J-DJ91vkcdVTJfV7iZ_/view

D.CDS.1.5.1

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è pianificato per raggiungere gli obiettivi qualificanti previsti dalla declaratoria della Classe LM-70 come riportato nella SUA-CdS [1] e nel Regolamento del CdS [2]. L'offerta formativa viene regolarmente aggiornata dal CdS. A tal fine, vengono costituite apposite commissioni di lavoro con membri del consiglio. Infatti, prima di essere proposti al Consiglio del Corso di Studi, i nuovi insegnamenti vengono valutati dal gruppo di riesame e dal gruppo di assicurazione della qualità, che si occupano della revisione del percorso formativo, sulla base dell'analisi dei dati dei questionari, di Almalaurea e degli stakeholder [3,4,5].

D.CDS.1.5.2

Un maggiore e specifico orientamento culturale e professionale viene perseguito attraverso la consultazione continua delle organizzazioni rappresentative del tessuto imprenditoriale e dei professionisti del settore.

Le proposte di miglioramento provenienti dai docenti e dagli studenti vengono discusse durante le Consiglio del Corso di Studi, che valuta attentamente la loro fattibilità.

Un importante traguardo per la consultazione delle imprese di settore è stato raggiunto con l'istituzione del Comitato di Indirizzo [6]. Il 10/12/2020 si è riunito il Comitato di Indirizzo in riunione telematica (<https://tinyurl.com/y5osbfqn>). I portatori di interesse riconoscono che il Corso di Studio fornisce conoscenze e competenze approfondite e complete. I loro suggerimenti specifici sono brevemente riassunti nei seguenti documenti (punto 6.2 del verbale n.1 del 21/01/2021, punto 5.2 del verbale n.07 del 21/07/2022, cfr.SGD) [6].

Inoltre il CdS analizza anche i dati relativi alle carriere degli studenti e agli esiti occupazionali dei laureati, utilizzando informazioni provenienti dalla Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), dalla Scheda Unica di Ateneo (SUA) e dai dati Almalaurea [5,7]. Questi dati sono confrontati con valori di riferimento a livello nazionale e macroregionale. I risultati dei questionari di valutazione dei docenti compilati dagli studenti indicano un grado di soddisfazione apprezzabile riguardo allo svolgimento generale del corso di studi [7].

Sono stati altresì aggiornati il Regolamento del Corso di Studio e il Regolamento della prova finale di STAL-LM70 (cfr.SGD <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/home-page>).

Il CdS ha subito una modifica importante dell'organizzazione didattica, realizzata a partire dall'AA 2018-2019, che ha previsto l'avvio di un percorso di doppio titolo con la Universidad de la Extremadura basato sulla mobilità degli studenti nell'ambito del programma Erasmus plus. Per questo motivo è stato sottoscritto un primo accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna) – Máster in Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal. L'accordo prevede il rilascio del doppio titolo, italiano e spagnolo, per gli studenti italiani che opteranno per la frequenza di 30 CFU presso l'ateneo spagnolo e per gli studenti spagnoli che verranno a frequentare 30 CFU presso il nostro ateneo. Sono in via di definizione accordi con altri atenei dell'Unione Europea (<https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424/articolo32000367.html>).

Durante le riunioni del CdS., si discutono anche le attività di assicurazione della qualità, si documentano le azioni intraprese e i progressi compiuti per migliorare l'offerta formativa e indicate nel Rapporto di Riesame del Corso (RRC) [8].

Infine, la pianificazione delle date degli esami è garantita mediante algoritmo per la gestione delle date disponibili messo a punto dal coordinatore del CdS al fine di evitare sovrapposizioni.

Criticità/Aree di miglioramento

Non sono presenti criticità rilevanti, ma aree di miglioramento in vista della revisione dell'offerta formativa (si veda sezione Criticità/Aree di miglioramento D.CDS.1.1) che vedrà la stessa attenzione rivolta fino ad ora al fine di ottemperare quanto indicato nei punti di attenzione D.CDC.1.5.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

D.CDS.1.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n. 1	D.CDS.1/n.1/RC-2024: <i>Migliorare l'attrattività del CdS</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Nonostante le azioni intraprese in questi anni per adeguare il percorso formativo in relazione agli sbocchi occupazionali, il corso vede pochi iscritti (scarsa attrattività).</i>
Azioni da intraprendere	<i>Allo stato attuale, il CdS è in fase di revisione per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI così come riportati nel D.M. n.1649 del 19-12-2023. La definizione della nuova offerta formativa rappresenterà un passo in avanti per migliorare e rendere più attrattivo il corso al fine di formare laureate/i con competenze necessarie per affrontare quelle che sono le sfide attuali di sostenibilità dei sistemi agroalimentari, e favorire così l'occupazione.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>AUMENTO DEL 10% DEL NUMERODI IMMATRICOLATI, AUMENTO DEL 10% di iC14 (percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio)</i>
Responsabilità	<i>Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, Comitato di Indirizzo.</i>
Risorse necessarie	<i>Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, Comitato di Indirizzo, Consiglio del corso di Studio.</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>ENTRO DICEMBRE 2028</i>

Obiettivo n. 2	D.CDS.1/n.2/RC-2024: <i>Migliorare il profilo scientifico del laureando e laureato</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>La revisione dell'offerta formativa rappresenta un area di miglioramento per definire al meglio il profilo scientifico dei laureandi e laureati</i>
Azioni da intraprendere	<i>Strutturazione di un'offerta formativa valida e ben strutturata che vada incontro alle esigenze del tessuto lavorativo non solo locale, ma anche nazionale e internazionale.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Aumento del 10 % del tasso di occupazione. L'indicatore da monitorare è iC07-Percentuale di Laureati occupati a tre anni dal Titolo e iC26-Percentuale di Laureati occupati a un anno dal Titolo.</i>
Responsabilità	<i>Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, Comitato di Indirizzo.</i>
Risorse necessarie	<i>Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, Comitato di Indirizzo, Consiglio del corso di Studio, Progetto internazionalizzazione</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Entro dicembre 2028</i>

Obiettivo n. 3	D.CDS.1/n.3/RC-2024: <i>Migliorare il profilo professionalizzante del laureando e laureato</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>La revisione dell'offerta formativa rappresenta un area di miglioramento per definire al meglio il profilo professionalizzante dei laureandi e laureati</i>
Azioni da intraprendere	<i>Intensificare le attività di tirocinio extracurricolare, incontri con Ordini professionali, partecipazione a workshop, seminari, ecc</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Aumento del 10% del tasso di occupazione. L'indicatore da monitorare è iC07-Percentuale di Laureati occupati a tre anni dal Titolo e iC26-Percentuale di Laureati occupati a un anno dal Titolo.</i>
Responsabilità	<i>Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, Comitato di Indirizzo, Consiglio CdS</i>
Risorse necessarie	<i>Commissione per il Riordino dei Piani di Studio, Comitato di Indirizzo, Consiglio del corso di Studio, Progetto internazionalizzazione, OTABasiCal</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Entro dicembre 2028</i>

D.CDS.2 L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ NELL'EROGAZIONE DEL CORSO DI STUDIO (CDS)

Il sotto-ambito D.CDS.2 ha per obiettivo **“accertare la presenza e il livello di attuazione dei processi di assicurazione della qualità nell'erogazione del CdS”**. Si articola nei seguenti 6 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione		Aspetti da considerare
D.CDS.2.1	Orientamento e tutorato	<p>D.CDS.2.1.1 Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.2.1.2 Le attività di tutorato aiutano gli studenti nello sviluppo della loro carriera e a operare scelte consapevoli, anche tenendo conto degli esiti del monitoraggio delle carriere.</p> <p>D.CDS.2.1.3 Le iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro tengono conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
D.CDS.2.2	Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze	<p>D.CDS.2.2.1 Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.</p> <p>D.CDS.2.2.2 Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili per la frequenza dei CdS triennali e a ciclo unico è efficacemente verificato con modalità adeguatamente progettate.</p> <p>D.CDS.2.2.3 Nei CdS triennali e a ciclo unico le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti con riferimento alle diverse aree di conoscenza iniziale verificate e sono attivate iniziative mirate per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi.</p> <p>D.CDS.2.2.4 Nei CdS di secondo ciclo vengono chiaramente definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculari per l'accesso e l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
D.CDS.2.3	Metodologie didattiche e percorsi flessibili	<p>D.CDS.2.3.1 L'organizzazione didattica del CdS crea i presupposti per l'autonomia dello studente e l'acquisizione delle competenze e prevede guida e sostegno adeguati da parte dei docenti e dei tutor.</p> <p>D.CDS.2.3.2 Le attività curriculari e di supporto utilizzano metodi e strumenti didattici flessibili, modulati sulle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.</p> <p>D.CDS.2.3.3 Sono presenti iniziative dedicate agli studenti con esigenze specifiche.</p> <p>D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l'accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES), alle strutture e ai materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D2 e D.3].</p>

D.CDS.2.4	Internazionalizzazione della didattica	<p>D.CDS.2.4.1 Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero.</p> <p>D.CDS.2.4.2 Con particolare riguardo ai Corsi di Studio internazionali, il CdS cura la dimensione internazionale della didattica, favorendo la presenza di docenti e/o studenti stranieri e/o prevedendo rilascio di titoli doppi, multipli o congiunti in convenzione con Atenei stranieri.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.1].</p>
D.CDS.2.5	Pianificazione e monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento	D.CDS.2.5.1 Il CdS attua la pianificazione e il monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale.
D.CDS.2.6	Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza	<p>D.CDS.2.6.1 Il CdS dispone di linee guida o indicazioni sulle modalità di gestione dell'interazione didattica e sul coinvolgimento di docenti e tutor nella valutazione intermedia e finale. Le linee guida e le indicazioni risultano effettivamente rispettate.</p> <p>D.CDS.2.6.2 Il CdS ha indicato le tecnologie/metodologie sostitutive dell'"apprendimento in situazione", che risultano adeguate a sostituire il rapporto in presenza.</p>

D.CDS.2.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

D.CDS.2.1

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari ha svolto e svolge attività di orientamento e tutorato per supportare gli studenti lungo il loro percorso accademico e professionale (Obiettivo n.1, Sezione 2-c, RRC 2021-2022). Le attività di orientamento in ingresso sono rivolte principalmente ai laureati triennali e si realizzano attraverso incontri, stage presso l'Ateneo, sportelli dedicati e partecipazione a saloni di orientamento. L'obiettivo è quello di favorire scelte consapevoli per garantire un percorso universitario di successo. Tuttavia, nonostante questi interventi, l'attrattività numerica del CdS resta limitata, come evidenziato dagli indicatori AVA 3. Più efficaci risultano invece le attività di orientamento in itinere, realizzate con il supporto del Centro di Ateneo Orientamento Studenti (CAOS), che si concentrano sull'accoglienza di studenti internazionali, la gestione di tirocini curriculari ed extracurriculari, nonché sul supporto agli studenti con particolari disagi. Per quanto riguarda il tutorato, il CdS si è attivato affinché fosse assegnato ad ogni studente tutor con il compito di fornire supporto nella risoluzione di eventuali problematiche e guidarlo nello sviluppo della carriera accademica (Obiettivo n.3, Sezione 2-c, RRC 2021-2022). Tuttavia, molti studenti fanno scarso uso di questo servizio, nonostante siano informati della sua disponibilità. Per migliorare la situazione, si rende necessario un potenziamento delle strategie di comunicazione (Obiettivo n.4, Sezione 2-c, RRC 2021-2022), sia per promuovere il corso di studi tra i laureati triennali, sia per chiarire le mansioni del tutor durante le attività di accoglienza degli studenti. Le iniziative volte a favorire l'introduzione degli studenti nel mondo del lavoro risultano particolarmente efficaci e apprezzate. Queste comprendono visite guidate presso aziende agroalimentari, workshop e eventi di formazione condotti da professionisti del settore. Non si riscontrano criticità in questo ambito, che rappresenta un elemento di successo per il CdS, soprattutto per la preparazione di laureati destinati al ruolo di tecnologo alimentare.

D.CDS.2.2

Le conoscenze richieste per l'ammissione al Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari sono chiaramente descritte nel Regolamento Didattico e nella SUA-CdS, con particolare riferimento ai requisiti curriculari minimi. L'accesso è riservato principalmente ai laureati della classe L-26 (Tecnologie Alimentari) o a laureati di altre classi affini (L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38), previa verifica del conseguimento di un numero adeguato di crediti nei Settori Scientifico-Disciplinari (SSD) di base e caratterizzanti. Il CdS si adopera dunque per la verifica dei requisiti che avviene attraverso l'analisi del percorso didattico documentato dal candidato, valutando la congruenza dei CFU acquisiti. Oltre ai requisiti curriculari, è prevista una verifica dell'adeguatezza della preparazione personale tramite un colloquio con una Commissione nominata dal Consiglio di CdS. La Commissione, composta da almeno tre docenti, esamina i titoli didattici presentati da ciascun candidato per valutare la preparazione personale richiesta.

D.CDS.2.3

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari adotta metodologie didattiche che facilitano e promuovono l'autonomia degli studenti al fine di consentire il raggiungimento dei CFU richiesti per singolo anno di corso (Obiettivo n.3, Sezione 2-c, RRC 2021-2022) con un elevato livello di soddisfazione (Obiettivo n.2, Sezione 2-c, RRC 2021-2022). Tra le varie azioni, come evidenziato precedentemente, il CdS supporta gli studenti con tutor assegnati al momento



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

dell'iscrizione. Tuttavia, l'utilizzo effettivo del tutor da parte degli studenti è limitato, evidenziando la necessità di migliorare la comunicazione sul ruolo del tutor. Per il raggiungimento dell'Obiettivo n.3, Sezione 2-c, RRC 2021-2022, il CdS si è attivato in questi anni mediante altre azioni per un'organizzazione più proficua del piano di studi di ogni singolo studente. Le informazioni organizzative sono facilmente accessibili sul sito della SAFE, e il piano di studi offre flessibilità, consentendo agli studenti di scegliere insegnamenti opzionali aggiornati annualmente, anche da altri corsi di studio della stessa facoltà o di altri dipartimenti. È previsto un piano di studi specifico per studenti a tempo parziale, con un'organizzazione mirata degli insegnamenti. La frequenza alle lezioni non è obbligatoria, salvo per le attività laboratoriali, e i docenti mettono a disposizione materiale didattico online tramite diverse piattaforme. Per studenti con disabilità o bisogni educativi particolari, il CdS garantisce supporto tramite un referente dedicato e il Piano di Azione di Ateneo, che include attrezzature specifiche, spazi dedicati, uno sportello di ascolto e attività di tutoraggio svolte da studenti senior. Sono adottati strumenti compensativi e misure dispensative conformi alle linee guida del CNUDD. Grazie a queste azioni, gli studenti con esigenze particolari riescono a personalizzare il percorso di studi e a superare con successo gli esami, con un elevato grado di soddisfazione (Obiettivo n.2, Sezione 2-c, RRC 2021-2022).

D.CDS.2.4

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari adotta iniziative per promuovere l'internazionalizzazione della didattica (Obiettivo n.5, Sezione 2-c, RRC 2021-2022), con il supporto del Settore Relazioni Internazionali di Ateneo e di un coordinatore dedicato per le Relazioni Internazionali, Mobilità ed ECTS. In questi anni, il coordinatore ha organizzato giornate informative, incontri personalizzati per la scelta delle sedi e dei piani di studio per la mobilità, e redige un vademecum Erasmus scaricabile dal sito del dipartimento. Nonostante ciò, le attività non sono sempre documentabili.

Come indicato nell'ultimo RRC 2021-2022, un'importante iniziativa di internazionalizzazione è l'accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna), avviato nel 2018/19, per il conseguimento del doppio titolo. Il CdS da allora si è mobilitato per rinnovare l'accordo, avvenuto nel giugno del 2023, apportando le modifiche necessarie per facilitare la mobilità degli studenti in entrata ed uscita. L'accordo inizialmente richiedeva la frequenza di 60 CFU presso l'ateneo partner, ma a causa della scarsa adesione, è stato ridotto a 39 CFU nell'ultimo rinnovo. Per semplificare la partecipazione degli studenti, sono state apportate modifiche al regolamento del CdS, uniformando le procedure per la presentazione dei piani di studio. L'efficacia delle azioni intraprese viene valutata attraverso indicatori basati sulla banca dati AlmaLaurea, e i primi segnali positivi di ripresa post-Covid si sono registrati nell'A.A. 2023/2024, con la partecipazione di due studenti magistrali LM-70 al programma Erasmus+ presso l'Università dell'Extremadura.

D.CDS.2.5

Il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari pianifica e monitora le verifiche dell'apprendimento attraverso un'organizzazione strutturata e trasparente. Ogni docente fornisce nel Syllabus dei propri insegnamenti le modalità di verifica dell'apprendimento e le date d'esame, che vengono comunicate agli studenti anche durante la prima lezione del corso. I Syllabi, soggetti a revisione annuale dalla Commissione AQ, sono pubblicamente accessibili sul sito web del CdS (Si veda Punto D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio).

Le date degli appelli d'esame sono facilmente consultabili online, così come il regolamento per lo svolgimento dell'esame finale e le date delle sedute di laurea. Per agevolare la pianificazione, oltre all'algoritmo appositamente sviluppato per il controllo (Si veda scheda D.CDS.1.a - Punto DCDC.1.5), è stato creato un calendario personalizzato su Google Calendar, che permette di organizzare le date degli appelli evitando sovrapposizioni tra gli esami. Eventuali problematiche relative a sovrapposizioni sono segnalate e risolte dalla Commissione AQ. L'intero sistema non presenta criticità significative.

D.CDS.2.6

(Non applicabile)

2 - L'esperienza dello studente

OB 2.1		Obiettivo n.1 - Aumento dell'attrattività del corso di studi in ingresso	
	Azioni	Redazione di un syllabus chiaro e sintetico con indicazioni chiare sul percorso, sulla internazionalizzazione, sulle competenze necessarie per iniziare con successo il percorso di studi, gli obiettivi e le opportunità occupazionali del CdS (anche in inglese) (R.3.B.2); Miglioramento delle azioni di orientamento in entrata nei confronti dei laureati e dei laureandi L26 riproponendo la lettera inviata lo scorso anno; Più frequenti interlocuzioni con gli stakeholders del settore.	
	Risorse	Coordinatore del CdS, docenti CdS, Gruppo di Orientamento, Gruppo di Comunicazione.	
	Tempi, scadenze	Produzione del Syllabus per il corso di studio entro maggio con processi di revisione ogni anno.	
	Modalità di verifica	Raggiungere un valore di almeno 20 immatricolati puri nel 2024-2025	
	Responsabilità	Coordinatore del CdS, docenti CdS, Gruppo di Orientamento, Gruppo di Comunicazione.	
	Stato di Avanzamento	Portato regime annuale.	COMPLETATO
OB 2.2		Obiettivo n.2 - Migliorare il livello di soddisfazione di studenti e laureati	

	Azioni	Proposte operative per la gestione monitoraggio delle attività di tirocinio extra-curriculare, pianificazione di attività, anche trasversali, volte a migliorare conoscenze applicate e capacità di comprensione, autonomia di giudizio, comunicazione, capacità di apprendere.	
	Risorse	Tutto il CdS	
	Tempi, scadenze	dic-23	
	Modalità di verifica	Incremento di almeno il 10% del livello di soddisfazione di studenti e laureati.	
	Responsabilità	Coordinatore CdS, docenti CdS.	
	Stato di Avanzamento	Completato	COMPLETATO
OB 2.3	Obiettivo n.3 - Aumento dei CFU maturati per singolo anno di corso		
	Azioni	Suggerire agli studenti che vorrebbero iscriversi sub-condizione la possibilità di iscriversi a corsi singoli, riducendone i costi; Incrementare le attività di tutorato per la scelta di adeguati percorsi di studio; Migliorare l'interazione con il CLA.	
	Risorse	CdS, Commissione di valutazione della preparazione in ingresso degli studenti.	
	Tempi, scadenze	Definizione della commissione di valutazione.	
	Modalità di verifica	Portare la durata mediana in linea con gli indicatori dell'area geografica entro il 2024-2025; raggiungere un valore mediano di CFU in linea con gli indicatori dell'area geografica.	
	Responsabilità	Coordinatore del CdS, commissione di valutazione.	
	Stato di Avanzamento	Portato regime annuale.	COMPLETATO
OB 2.4	Obiettivo n.4 - Miglioramento delle strategie di comunicazione		
	Azioni	Definire un gruppo di comunicazione per le attività di comunicazione del CdS e proporre un programma di comunicazione sui temi principali (orientamento in ingresso, attività didattiche e di ricerca, orientamento in uscita). Individuare almeno un canale social da implementare, se possibile, sul sito del CdS.	
	Risorse	Almeno 2 docenti del CdS, da valutare il coinvolgimento degli studenti (magari i rappresentanti degli studenti del CdS).	
	Tempi, scadenze	Definizione del Gruppo di Comunicazione con il coinvolgimento attivo degli studenti entro ottobre 2022. Apertura delle pagine sui social (es.instagram, facebook, linkedin) entro marzo 2023.	
	Modalità di verifica	Questa azione può avere un riscontro positivo per gli indicatori della soddisfazione degli studenti e per i servizi forniti dalla Scuola.	
	Responsabilità	Gruppo di Comunicazione, Rappresentanti degli studenti, Coordinatore CdS.	
	Stato di Avanzamento	L'azione è stata interrotta confluendo nelle azioni del Centro di Orientamento Studenti	INTERROTTA
OB 2.5	Obiettivo n.5 - Miglioramento dell'Internazionalizzazione del corso di studio		
	Azioni	Perfezionare e completare l'accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna); Cercare di stipulare nuovi accordi con Università straniere per differenziare l'offerta e indirizzarsi verso altre filiere; Migliorare l'orientamento degli studenti in ingresso; Migliore attività di formazione linguistica degli studenti in entrata e in uscita; Migliorare la fruizione del corso di inglese.	
	Risorse	Responsabile Internazionalizzazione, docenti CdS, coordinatore CdS.	
	Tempi, scadenze	Revisione degli accordi entro giugno 2023. Allestimento sito web in inglese entro giugno 2023.	
	Modalità di verifica	Portare i valori degli indicatori iC10 e iC11 almeno a livelli comparabili con quelli dell'area geografica.	
	Responsabilità	Responsabile dell'internazionalizzazione del CdS, docenti del CdS, coordinatore CdS.	
	Stato di Avanzamento	Completato	COMPLETATO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

D.CDS.2.b - P1. Scarsa efficacia dell'orientamento in ingresso: Nonostante le ripetute attività di orientamento in ingresso, in coordinamento con il CAOS, si è registrata una scarsa efficacia in termini numerici di attrattività, desumibile dall'analisi degli indicatori AVA 3.0. Il numero di immatricolazioni è ancora basso malgrado sia stato predisposto un database con i contatti dei laureandi/neolaureati triennali in tecnologie alimentari, cui è stata inviata una lettera per orientarli alla scelta del corso di laurea magistrale, illustrando in maniera dettagliata le possibilità offerte dal percorso del CdS magistrale

D.CDS.2.b - P2. Strategie di comunicazione insufficienti: Sebbene sia presente e ben stabilita una strategia di comunicazione scritta, tuttavia, è carente la strategia di comunicazione tramite social media.

Sfide

D.CDS.2.b - S1. Aumentare l'attrattività del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari

Punti di forza

D.CDS.2.b - F1: Azioni efficaci di accompagnamento in itinere: Al fine di migliorare l'orientamento in itinere (Punto di Debolezza n.3, Sezione 2-b, RRC 2021-2022), sono state messe in atto diverse attività di orientamento in itinere, realizzate con il supporto del Centro di Ateneo Orientamento Studenti (CAOS), che si concentrano sull'accoglienza di studenti internazionali, la gestione di tirocini curriculari ed extracurriculari, nonché sul supporto agli studenti con particolari disagi, oltre al supporto di tutor assegnati ai singoli studenti con il compito di fornire aiuto nella risoluzione di eventuali problematiche e guidarlo nello sviluppo della carriera accademica.

D.CDS.2.b - F2: Azioni efficaci di accompagnamento nel mondo del lavoro: Il CdS si è attivato per promuovere iniziative volte a favorire l'introduzione degli studenti nel mondo del lavoro che risultano particolarmente efficaci e apprezzate. Queste comprendono visite guidate presso aziende agroalimentari, workshop e eventi di formazione condotti da professionisti del settore.

D.CDS.2.b - F3: Percorso di internazionalizzazione: Il CdS ha rinnovato il percorso di studio internazionale con un accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna) per il doppio titolo.

D.CDS.2.b - F4: Presenza di iniziative di supporto per studenti diversamente abili: Il CdS prevede l'orientamento e l'inserimento di studenti diversamente abili con azioni di tutoraggio svolte da studenti senior appositamente selezionati e con ausili alla didattica specifici. SUA-CdS (quadro B5) (cfr.SGD).

D.CDS.2.b - F5: Disponibilità di percorsi ad hoc per studenti lavoratori: Il CdS predispose uno specifico piano di studio per gli studenti che richiedano l'iscrizione in regime di tempo parziale, avendo cura di assegnare annualmente gli insegnamenti a seconda del periodo di erogazione.

D.CDS.2.b - F6: Pubblicità e verifica dei requisiti curriculari in ingresso: Ogni anno viene redatto un Syllabus per pubblicizzare in maniera sintetica e chiara le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso, oltre ad altre informazioni sul percorso, sugli obiettivi e sulle prospettive occupazionali del CdS; è presente inoltre una Commissione nominata dal Consiglio di CdS che esamina i titoli didattici presentati da ciascun candidato per valutare la preparazione personale richiesta in ingresso.

Aree di miglioramento

D.CDS.2.b - AM1: Rafforzare l'orientamento in ingresso: Si rendono necessarie azioni di orientamento più efficaci che possano rispondere alla sfida D.CDS.2.b - S1; tali azioni sono possibili e realizzabili con il supporto del Consiglio CdS, del CAOS e mediante una maggiore azioni di comunicazione (vedi D.CDS.2.b – AM2).

D.CDS.2.b – AM2: Migliorare le azioni di comunicazione: si rendono necessarie azioni di comunicazioni più efficienti specialmente attraverso i canali preferiti dagli studenti (canali social) per far fronte alla sfida D.CDS.2.b - S1; tali azioni sono possibili e realizzabili con il supporto del Consiglio CdS e l'individuazione di una Social Media Manager

Principali elementi da osservare:

L'analisi è basata sui seguenti elementi, tutti accessibili tramite il Sistema di Gestione Documentale del CdS.

- Ultimo Rapporto Ciclico di Riesame (RCR)
- Informazioni disponibili nella SUA-CdS



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

- *Regolamento Didattico coorte 2023/24 del CdS LM70*
- *Pagina web CdS LM70*
- *Portale pagine web dei docenti ed insegnamenti attivi*
- *Offerta didattica completa LM70*
- *Relazione Annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti 2023*
- *Elenco azioni commissione per l'assicurazione della qualità*
- *Rapporto sul Corso di Studio (RCS) contenente l'analisi degli indicatori AVA 3.0 per il CdS*
- *Ultimo Rapporto Annuale di Autovalutazione (RAA)*
- *Ultima Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)*
- *Analisi anonimizzata del Rapporto sulla Qualità Percepita (RQP) dagli studenti*
- *Dati sull'occupazione dei laureati da AlmaLaurea*
- *Regolamento di Ateneo per la Mobilità Internazionale*
- *Accordo specifico per il conseguimento del doppio titolo*
- *Esse 3 Bachecca appelli*

D.CDS.2.1 Orientamento e tutorato

D.CDS.2.1 Orientamento e tutorato

D.CDS.2.1.1 Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.

D.CDS.2.1.2 Le attività di tutorato aiutano gli studenti nello sviluppo della loro carriera e a operare scelte consapevoli, anche tenendo conto degli esiti del monitoraggio delle carriere.

D.CDS.2.1.3 Le iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro tengono conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.

[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: SUA-CdS

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS 2022

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro B5 SUA - CdS

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcdiSJjifGcgOG_gwKFm&usp=drive_fs

- 2. Titolo: Rapporto sul Corso di Studio (RCS)

Breve Descrizione: Rapporto sul corso di studi sulla base di indicatori di efficacia

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori gruppo A e E

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/file/d/10PMveqA-wjrklLUgiWuuVPOLgYRdps/view?usp=drive_link

- 3. Titolo: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022

Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sezione 2c

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1blx55Q-z6M4--J-DJ91vkcdVTJfV7iZ_&usp=drive_fs

D.CDS.2.1.1

Le attività di orientamento in ingresso ed itinere messe in atto dal CdS con il supporto del Centro di Ateneo Orientamento Studenti (C.A.O.S.) [1] mirano a favorire la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti, tenendo conto sia dei risultati del monitoraggio delle carriere sia delle prospettive occupazionali. L'orientamento in ingresso si rivolge in particolare agli allievi in possesso della laurea triennale. L'obiettivo è quello di sostenere gli studenti nel passaggio dal primo al secondo livello universitario, nella convinzione che una scelta motivata e consapevole sia la premessa indispensabile per un percorso universitario e professionale di successo.

In particolare questa forma di orientamento si realizza nelle seguenti attività:

- incontri presso l'Ateneo;
- stage presso le strutture dell'Ateneo;
- partecipazione ai saloni di orientamento;
- sportello orientamento.

Tuttavia, nonostante tali attività, si registra una scarsa efficacia in termini numerici di attrattività, così come desumibile dall'analisi degli indicatori AVA [2]. Il numero di immatricolazioni è ancora basso nonostante i laureandi/neolaureati triennali in tecnologie alimentari di questo Ateneo siano stati anche contattati per orientarli alla scelta del corso di lau-



rea magistrale, illustrando in maniera dettagliata le possibilità offerte dal percorso del CdS magistrale.

Più concrete risultano invece le attività di orientamento in itinere con il supporto del CAOS legate a:

- accoglienza per gli immatricolati e per gli studenti universitari ospiti dell'Ateneo nell'ambito di progetti di mobilità internazionale;
- gestione delle procedure volte all'attivazione di tirocini curriculari previsti all'interno dei Corsi di Studio;
- attivazione di tirocini di orientamento ai contesti produttivi aggiuntivi rispetto ai tirocini formativi curriculari e aggiornamento le banche dati relative alla domanda-offerta di stage;
- supporto alle attività di servizio offerte dall'Ateneo per gli studenti che esprimono particolari disagi.

D.CDS.2.1.2

Per quanto riguarda le attività di tutorato attuate dal CdS nell'ambito del corso di Laurea attraverso l'assegnazione di Tutor a ciascun studente, esse hanno lo scopo prioritario di accompagnare lo studente durante il proprio percorso di studio [1]. Obiettivi del servizio sono quelli di aiutare gli studenti ad affrontare e superare eventuali problematiche che dovessero sorgere in sede di partecipazione al percorso formativo, nonché guidare in scelte ragionate e consapevoli nello sviluppo della loro carriera. Tuttavia, anche per le attività di tutorato in itinere si riscontrano delle criticità, dovute essenzialmente al fatto che, nonostante informati della presenza di un tutor, la maggior parte degli studenti si rivolge raramente ad esso.

Le attività poste in essere dal CdS devono dunque essere orientate ad una maggiore promozione del corso di studi tra i laureandi/neolaureati triennali in tecnologie alimentari di questo Ateneo e di altri atenei nazionali, e del tutor chiarendo le sue mansioni durante le attività di accoglienza degli studenti. Tali azioni possono essere messe in piedi solo attraverso un miglioramento delle strategie di comunicazione (Obiettivo 2c-4 RRC 2021-2022) [3].

D.CDS.2.1.3

Per quanto riguarda le varie iniziative di introduzione e di accompagnamento al mondo del lavoro, esse si basano prevalentemente su azioni che tengono conto delle prospettive occupazionali del laureato in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, in particolar modo in qualità di tecnologo alimentare. Sono organizzate visite guidate presso aziende agroalimentari e partecipazione workshop ed eventi di formazione tenuti da professionisti operanti nel settore agroalimentare. Per tali azioni non sussistono criticità e appaiono apprezzate dagli studenti che guardano al mondo lavorativo.

Criticità/Aree di miglioramento

La principale criticità rilevata è la scarsa efficacia dell'orientamento in ingresso, così come desumibile dagli indicatori AVA3 relativi al numero di immatricolazioni che continua a rimanere basso. È possibile mettere in atto azioni di miglioramento al fine di ridurre tale criticità attraverso attività di orientamento più concrete (Area di miglioramento D.CDS.2.b - AM1) rivolte non solo ai nostri laureati triennali ma anche di altri corsi, e soprattutto mediante un'efficace azione di comunicazione (Area di miglioramento D.CDS.2.b - AM2) dedicata specialmente mediante social media.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

D.CDS.2.2 Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze

D.CDS.2.2	Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze	<p>D.CDS.2.2.1 Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.</p> <p>D.CDS.2.2.2 Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili per la frequenza dei CdS triennali e a ciclo unico è efficacemente verificato con modalità adeguatamente progettate.</p> <p>D.CDS.2.2.3 Nei CdS triennali e a ciclo unico le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti con riferimento alle diverse aree di conoscenza iniziale verificate e sono attivate iniziative mirate per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi.</p> <p>D.CDS.2.2.4 Nei CdS di secondo ciclo vengono chiaramente definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculari per l'accesso e l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
-----------	---	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Regolamento didattico del corso di studio
Breve Descrizione: Regolamento didattico del corso di studio
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 5
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1jDGtq2MmFC03JKMDQEa6xcnYgykOGBw4&usp=drive_fs
- 2. Titolo: SUA-CdS
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS 2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadro A3
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcdiSJjifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- Titolo: Iscrizione e requisiti d'ammissione
Breve Descrizione: Requisiti di accesso alla LM-70
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 5
Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424/articolo32002052.html>

D.CDS.2.2.1

Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate all'interno del Regolamento didattico del Corso di Studio [1] e nella SUA CdS [2].

D.CDS.2.2.4

Le conoscenze in ingresso vengono verificate attraverso la verifica dei requisiti minimi. I requisiti curriculari minimi richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati della classe L-26 (Laurea in Tecnologie Alimentari). Possono altresì, accedervi, coloro che hanno conseguito la laurea nelle classi L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38, previo accertamento dell'acquisizione di un numero congruo di crediti nei vari SSD di base e caratterizzanti [1]. La verifica si svolge mediante l'analisi del percorso didattico documentato dal laureato valutando la congruenza dei crediti formativi universitari acquisiti per singolo Settore Scientifico Disciplinare (SSD) [1,3]. Vengono considerati i SSD delle attività di base e caratterizzanti, previsti dal Regolamento didattico della Laurea in Tecnologie Alimentari della Scuola.

Gli studenti a cui sono riconosciuti più di 60 CFU di debiti formativi non sono ammessi al Corso di Studi, se inferiori a



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

60 sono invitati a recuperare, con diverse caratteristiche, a seconda dei casi. Se i debiti sono compresi tra 27 e 60 CFU lo studente non è ugualmente ammesso al Corso di Studio, ma è invitato a recuperare il debito formativo mediante iscrizione a corsi singoli. Se il debito formativo è inferiore a 27 CFU lo studente è ammesso con riserva e l'iscrizione è confermata qualora il debito formativo sia recuperato entro la sessione di esami dell'aprile successivo all'anno di iscrizione.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso, mediante colloquio, da una Commissione di almeno tre docenti nominata dal Consiglio di CdS, che esamina preventivamente i titoli didattici presentati dal singolo candidato.

Criticità/Aree di miglioramento

Elencare in questa sezione le criticità e/o le aree di miglioramento che sono emerse dalla trattazione dei punti di riflessione, con un livello di dettaglio sufficiente a definire le eventuali azioni da intraprendere, da riportare nella Sezione C.

Non si riscontrano particolari criticità.



D.CDS.2.3 Metodologie didattiche e percorsi flessibili

D.CDS.2.3	Metodologie didattiche e percorsi flessibili	<p>D.CDS.2.3.1 L'organizzazione didattica del CdS crea i presupposti per l'autonomia dello studente e l'acquisizione delle competenze e prevede guida e sostegno adeguati da parte dei docenti e dei tutor.</p> <p>D.CDS.2.3.2 Le attività curriculari e di supporto utilizzano metodi e strumenti didattici flessibili, modulati sulle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.</p> <p>D.CDS.2.3.3 Sono presenti iniziative dedicate agli studenti con esigenze specifiche.</p> <p>D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l'accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES), alle strutture e ai materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede e D2 D.3].</p>
-----------	--	--

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- Titolo: SUA-CdS
Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS 2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro B5
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcdiSJjifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- Titolo: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio
Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): sezione 1 e sezione 2
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1blx55Q-z6M4--J-DJ91vkcdVTJfV7iZ_&usp=drive_fs
- Titolo: sito web di ateneo Servizio disabilità e DSA
Breve Descrizione:
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Servizi; Normativa
Upload / Link del documento: <https://portale.unibas.it/site/home/servizi/servizio-disabilita-e-dsa/articolo10676.html>

D.CDS.2.3.1

La didattica è organizzata in modo da creare presupposti per l'autonomia dello studente che viene supportato dal momento dell'iscrizione al primo anno da un tutor (scelto tra il corpo docente). Tuttavia, come già esposto, difficilmente gli studenti chiedono il supporto del tutor durante il percorso formativo. Le attività poste in essere dal CdS presentano dunque delle criticità che devono essere superate attraverso una maggiore attività di divulgazione e promozione del ruolo che il tutor svolge per supportare gli studenti.

D.CDS.2.3.2

Nell'ambito delle informazioni accessibili agli studenti in autonomia, è offerto un facile accesso a tutte le informazioni necessarie per l'organizzazione del percorso di studi. Tali informazioni sono reperibili sul sito internet della SAFE. Agli studenti è consentito adeguare il proprio piano di studi ai propri particolari interessi ed aspirazioni mediante scelta di insegnamenti opzionali/a scelta che il CdS provvede annualmente ad aggiornare attingendo anche da corsi di studio diversi da quello in Scienze e Tecnologie Alimentari e presenti in altri CdS all'interno della stessa SAFE ma anche in Dipartimenti diversi.

D.CDS.2.3.3

Il CdS predisponde inoltre uno specifico piano di studio per gli studenti che richiedano l'iscrizione in regime di tempo parziale (art. 8 del regolamento studenti di Ateneo), avendo cura di assegnare annualmente gli insegnamenti a secon-



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

da del periodo di erogazione, tenendo conto delle specifiche esigenze.

La partecipazione alle lezioni non è obbligatoria fatta eccezione per le attività laboratoriali. Lo studente ha anche a disposizione, in ovvia autonomia, materiale didattico che la maggior parte dei docenti prepara e condivide mediante strumenti informatici quali Classroom, Google Drive, sito web docente, etc.

D.CDS.2.3.4

In relazione a studenti con bisogni educativi particolari o disabilità, la SAFE dispone di un referente dedicato (Prof. L. Todaro) che interagisce con i docenti supportandoli nelle azioni da mettere in campo. Il CdS si avvale del Piano di Azione di Ateneo che, oltre al docente referente, prevede un supporto tecnico permanente con attrezzature "dedicate" alle diverse esigenze e situate in opportuni spazi dell'Ateneo e uno sportello di ascolto per offrire agli studenti disabili un servizio di accoglienza ed assistenza all'interno dell'UNIBAS.

Il CdS ha inoltre messo in atto attività per l'orientamento e l'inserimento di studenti diversamente abili con azioni di tutoraggio svolte da studenti senior appositamente selezionati, favorendo l'accessibilità alle strutture e ai materiali didattici, e mettendo a disposizione ausili alla didattica specifici (es. L'ateneo dispone Aula Multimediale Servizio Disabilità 'Il Giardino della Speranza'). I docenti fanno riferimento agli strumenti compensativi e misure dispensative delle linee guida del CNUDD per gli studenti diversamente abili e con DSA. Tali attività hanno fatto sì che studenti con esigenze particolari (studenti lavoratori, diversamente abili e con DSA) riuscissero ad adeguare e definire al meglio il loro percorso di studi e a superare con successo gli esami sostenuti.

Criticità/Aree di miglioramento

Non si riscontrano particolari criticità; tuttavia, maggiori attività di comunicazione sull'importanza dei tutor assegnati ai singoli studenti si rende necessaria la fine di facilitare l'accompagnamento degli stessi e il raggiungimento dei traguardi (CFU) nei termini stabiliti.



D.CDS.2.4 Internazionalizzazione della didattica

D.CDS.2.4 Internazionalizzazione della didattica

D.CDS.2.4.1 Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero.

D.CDS.2.4.2 Con particolare riguardo ai Corsi di Studio internazionali, il CdS cura la dimensione internazionale della didattica, favorendo la presenza di docenti e/o studenti stranieri e/o prevedendo rilascio di titoli doppi, multipli o congiunti in convenzione con Atenei stranieri.

[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.1].

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1 Titolo: Regolamento di Ateneo per la Mobilità Internazionale
Breve Descrizione: Regolamento di Ateneo per la Mobilità Internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Articoli 1-16
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1rzCAXBjisy-LO65ZYJQMgZ0ZMAmZIDm5H&usp=drive_fs
- 2 Titolo: Accordo specifico per il conseguimento del doppio titolo
Breve Descrizione: Accordo specifico per il conseguimento del master in gestione della qualità e tracciabilità negli alimenti di origine vegetale (UEX) e della laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari (UNIBAS)
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Articoli 1-5
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1gxLMgQACBPDe-IO3b9J-dJrUiEvOYf/view>
- 3 Titolo: Regolamento del CdS
Breve Descrizione: Regolamento didattico del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Articolo 9, attività formative svolte all'estero
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1jDGtq2MmFC03JKMDQeA6xcnYgykOGBw4&usp=drive_fs
- 4 Titolo: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio
Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): sezione 1 e sezione 2
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1blx55Q-z6M4--J-DJ91vkcdVTJfV7iZ_&usp=drive_fs
- 5 Titolo: Rapporto del Corso di Studio
Breve Descrizione: Rapporto sull'analisi degli indicatori di efficacia su dati di AlmaLaurea
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori iC10, iC11 e iC12, Pag. 5
Upload / Link del documento: <https://drive.google.com/file/d/1SNH-8MkH71-9S1OyvZifP7xWBso7hWJN/view>
- 6 Titolo: Verbale del CdS LM-70
Breve Descrizione: Verbale n. 8/23 del 26/09/2023, approvazione Learning Agreement
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 3.5
Upload / Link del documento: https://drive.google.com/drive/folders/12aFpROkyz2-J03hNq_Omyn_csOJJR4dQ



D.CDS.2.4.1

Il Settore Relazioni internazionali di ateneo si occupa di fornire tutte le informazioni inerenti i programmi per l'assegnazione di borse di studio/formazione all'esterno.

La Scuola designa un coordinatore per le Relazioni internazionali, mobilità ed ECTS che si occupa di assistenza e informazioni per gli studenti. Il CdS nomina un referente che coordina la congruità dei piani di mobilità con le specifiche dei piani di studio.

In occasione dell'uscita dei bandi Erasmus+ il Coordinatore delle Relazioni Internazionali, Mobilità ed ECTS SAFE, e la referente organizzano:

- giornate informative per gli studenti con la partecipazione dei responsabili dei singoli accordi di mobilità;
- incontri di assistenza personalizzata con studenti singoli o gruppi per la scelta della sede e del piano di studi per la mobilità.

Sul sito web del dipartimento è scaricabile un vademecum Erasmus appositamente redatto. (<https://dafe.unibas.it/site/home/offerta-didattica/vademecum-erasmus.html>)

Gli studenti vengono adeguatamente informati dal personale docente quando sono disponibili bandi per la mobilità internazionale degli studenti. Tuttavia, non sono presenti attività documentabili.

D.CDS.2.4.2

Il CdS ha creato un percorso di studio internazionale con un accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna) per il conseguimento del doppio titolo.

Dall'AA 2018/19 il corso di Laurea ha modificato il proprio ordinamento per avviare il processo di internazionalizzazione del corso di studio che si basa sulla mobilità degli studenti nell'ambito del programma Erasmus plus. Per questo motivo è stato sottoscritto un primo accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna) – Máster in Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal (Finanziamento del Progetto di Internazionalizzazione come da verbale CdS del 28/11/2018, punto 9, file 13 - verbale del 28 novembre 2018.pdf).

L'accordo prevedeva il rilascio del doppio titolo, italiano e spagnolo, per gli studenti italiani che optavano per la frequenza di 60 CFU presso l'ateneo spagnolo e per gli studenti spagnoli che frequentavano 60 CFU presso il nostro ateneo.

Nonostante tale iniziativa, si è registrata una scarsa risposta da parte degli studenti e sono state intraprese azioni per migliorare l'incidenza del processo di internazionalizzazione e nell'ultimo rinnovo dell'accordo firmato è stato emendato il numero di CFU da 60 a 39.

Sono state apportate alcune modifiche al regolamento del CdS per semplificare le modalità di presentazione dei piani di studio per l'utilizzazione dei crediti liberi e, quindi, sono state emendate, nel Regolamento di STAL, tali difformità (Art.12 Regolamento CdS STAL) uniformando quanto prescritto nei Regolamenti con quanto già previsto dal Manifesto degli Studi. (verbale cds del 11/11/2021 punto 6.2, file 11-Verbale-n.11 del 11 novembre 2021 TAL e STAL.pdf). La valutazione dell'efficacia dell'azione intrapresa viene documentata attraverso l'analisi degli indicatori iC10, iC11 e iC12 sulla base della banca dati Almalaurea e riportata nel Rapporto del Corso di Studio [5].

A partire dall'A.A. 2023/2024, si evincono i primi risultati della ripresa dell'internazionalizzazione post-covid, che ha visto la partecipazione di due studenti del corso magistrale LM-70 al programma di internazionalizzazione Erasmus+ presso l'Università di Extremadura [6].

Criticità/Aree di miglioramento

Non si riscontrano particolari criticità (si registra un aumento degli studenti che partecipano ai programmi di internazionalizzazione)



D.CDS.2.5 Modalità di verifica dell'apprendimento

D.CDS.2.5 Pianificazione e monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento

D.CDS.2.5.1 Il CdS attua la pianificazione e il monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale.

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: SUA-CdS 2022
Breve Descrizione: Schede degli insegnamenti
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri B1
Upload / Link del documento:
https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcDiSJifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- 2. Titolo: Regolamento didattico del corso di studio
Breve Descrizione: Regolamento didattico del corso di studi – obiettivi formativi specifici degli insegnamenti
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Articolo 4; Allegato 2
Upload / Link del documento:
https://drive.google.com/open?id=1iDGtq2MmFC03JKMDQEa6xcnYgykOGBw4&usp=drive_fs
- 3. Titolo: SUA-CdS 2022
Breve Descrizione: Schede degli insegnamenti
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri B2
Upload / Link del documento:
https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcDiSJifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs
- 4. Titolo: Calendario del corso di studio e orario delle attività formative
Breve Descrizione: Calendario accademico del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):
Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/organizzazione.html>
- 5. Titolo: Esse 3 Bacheca appelli
Breve Descrizione: Schede degli insegnamenti
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri B1
Upload / Link del documento:
<https://unibas.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do;jsessionid=A40790DF1140D5BA157013F1E282C3AB.esse3-unibas-prod-02>

D.CDS.2.5.1

Ciascun docente riporta nella scheda di trasparenza (Syllabus) dei propri insegnamenti le modalità di verifica e dell'apprendimento e le date di esame. I Syllabi sono soggetti a revisione annuale da parte della commissione AQ.

Le schede di trasparenza sono accessibili mediante il sito web a chiunque volesse consultarle. Generalmente i docenti illustrano le modalità di verifica dell'apprendimento anche nella prima lezione del corso. Le date degli appelli d'esame per ogni insegnamento possono essere facilmente consultate anche attraverso sito web dedicato [5], mentre sul sito web del CdS è possibile reperire anche le date delle sedute di laurea e il regolamento per lo svolgimento dell'esame finale.

È stato inoltre creato un calendario personalizzato Google Calendar per il Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari dove i componenti del CdS possono organizzare le date di appello in modo da evitare sovrapposizioni con esami di altri



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

insegnamenti. Eventuali criticità legate a sovrapposizione di sedute di esame sono evidenziate dalla commissione AQ.
Le attività messe in atto dal CdS non presentano dunque criticità.

Criticità/Aree di miglioramento

Non si registrano particolari criticità



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

D.CDS.2.6 Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza

D.CDS.2.6 Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza

D.CDS.2.6.1 Il CdS dispone di linee guida o indicazioni sulle modalità di gestione dell'interazione didattica e sul coinvolgimento di docenti e tutor nella valutazione intermedia e finale. Le linee guida e le indicazioni risultano effettivamente rispettate.

D.CDS.2.6.2 Il CdS ha indicato le tecnologie/metodologie sostitutive dell'"apprendimento in situazione", che risultano adeguate a sostituire il rapporto in presenza.

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

NON APPLICABILE

NON APPLICABILE

Criticità/Aree di miglioramento

NON APPLICABILE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

D.CDS.2.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n. 1	D.CDS.2/n.1/RC-2024: <i>Migliorare l'attrattività del CdS</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Nonostante le azioni intraprese per promuovere e pubblicizzare il CdS, si rende necessario perseguire azioni più concrete e specifiche per incrementare il numero degli iscritti e ridurre gli abbandoni.</i>
Azioni da intraprendere	<i>Intensificare migliorare le attività di orientamento con particolare riguardo all'orientamento in ingresso.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>AUMENTO DEL 10% DEL NUMERO DI IMMATRICOLATI, AUMENTO DEL 10% iC14 (percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio)</i>
Responsabilità	<i>Consiglio CdS, CAOS, Tutor</i>
Risorse necessarie	<i>Consiglio CdS, CAOS, Tutor, Docenti</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Dicembre 2028</i>

Obiettivo n. 2	D.CDS.2/n.2/RC-2024: <i>Migliorare le azioni di comunicazione</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Le azioni di comunicazioni intraprese risultano inefficaci nel promuovere le iscrizioni.</i>
Azioni da intraprendere	<i>Definire un gruppo di comunicazione per le attività di comunicazione del CdS e proporre un programma di comunicazione sui temi principali (orientamento in ingresso, attività didattiche e di ricerca, orientamento in uscita). Individuare almeno un canale social da implementare, se possibile, sul sito del CdS e la figura di un social media manager.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>AUMENTO DEL 10% DEL NUMERO DI IMMATRICOLATI, AUMENTO DEL 10% iC14 (percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio)</i>
Responsabilità	<i>Consiglio CdS, Gruppo di Comunicazione. Social Media Manager</i>
Risorse necessarie	<i>Consiglio CdS, Gruppo di Comunicazione. Social Media Manager, Studenti</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Definizione del Gruppo di Comunicazione (con il coinvolgimento attivo degli studenti) ed individuazione del social media manager entro giugno 2025. Apertura delle pagine sui social (es. instagram, facebook, linkedin) entro settembre 2025</i>

Obiettivo n. 3	D.CDS.2/n.3/RC-2024: <i>Aumento dei CFU maturati per singolo anno di corso</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Diventa fondamentale che il corso resti attrattivo e che la qualità dell'erogazione della didattica sia tale da permettere agli studenti di rispettare i tempi previsti (CFU conseguiti ogni anno)</i>
Azioni da intraprendere	<i>Suggerire agli studenti che vorrebbero iscriversi sub-condizione la possibilità di iscriversi a corsi singoli, riducendone i costi; - Incrementare le attività di tutorato per la scelta di adeguati percorsi di studio; - Migliorare l'interazione con il CLA.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>- portare la durata mediana in linea con gli indicatori dell'area geografica entro il 2024-2025; - raggiungere un valore mediano di CFU in linea con gli indicatori dell'area geografica.</i>
Responsabilità	<i>Consiglio CdS, Commissione di valutazione della preparazione in ingresso degli studenti</i>
Risorse necessarie	<i>Consiglio CdS, Commissione di valutazione della preparazione in ingresso degli studenti</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>L'azione deve essere continuativa e senza scadenza.</i>

D.CDS.3 LA GESTIONE DELLE RISORSE DEL CDS

La gestione delle risorse del CdS fa riferimento al sotto-ambito D.CDS.3 il cui Obiettivo è: **“Accertare che il CdS disponga di un’adeguata dotazione e qualificazione di personale docente, tutor e personale tecnico-amministrativo, usufruisca di strutture adatte alle esigenze didattiche e offra servizi funzionali e accessibili agli studenti”**.

Si articola nei seguenti 2 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor	<p>D.CDS.3.1.1 I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del CdS, tenuto conto sia dei contenuti culturali e scientifici che dell’organizzazione didattica e delle modalità di erogazione.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l’applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.2 I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione) del CdS, tenuto conto dei contenuti culturali e scientifici, delle modalità di erogazione e dell’organizzazione didattica.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l’applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.3 Nell’assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.</p> <p>D.CDS.3.1.4 Per i CdS integralmente o prevalentemente a distanza sono precisati il numero, la tipologia e le competenze dei tutor e sono definite modalità di selezione coerenti con i profili indicati.</p> <p>D.CDS.3.1.5 Il CdS promuove, incentiva e monitora la partecipazione di docenti e/o tutor a iniziative di formazione, crescita e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell’innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, nel rispetto delle diversità disciplinari.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.1.4].</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica	<p>D.CDS.3.2.1 Sono disponibili adeguate strutture, attrezzature e risorse di sostegno alla didattica.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione dei requisiti di sede B.3.2, B.4.1 e B.4.2 e E.DIP.4 e dei Dipartimenti oggetto di visita].</p> <p>D.CDS.3.2.2 Il personale e i servizi di supporto alla didattica messi a disposizione del CdS assicurano un sostegno efficace alle attività del CdS.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.3 È disponibile una programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da responsabilità e obiettivi.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.4 Il CdS promuove, sostiene e monitora la partecipazione del personale tecnico-amministrativo di supporto al CdS alle attività di formazione e aggiorna-</p>

mento organizzate dall'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.2.3].

D.CDS.3.2.5 I servizi per la didattica messi a disposizione del CdS risultano facilmente fruibili dai docenti e dagli studenti e ne viene verificata l'efficacia da parte dell'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3.2].

D.CDS.3.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

Rispetto all'ultimo RRC 2021-2022, si registrano miglioramenti sia per quanto riguarda la Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor (D.CDS.3.1), con particolare riguardo alla riduzione degli insegnamenti a contratto (Azioni di riferimento n.1, Sezione 3-c, RRC 2021-2022), sia per la Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica (D.CDS.3.2), con particolare riguardo alle attività di supporto della didattica (Azioni di riferimento n.2, Sezione 3-c, RRC 2021-2022) e di segreteria (Azioni di riferimento n.3, Sezione 3-c, RRC 2021-2022).

D.CDS.3.1

Il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dispone di docenti e tutor adeguati, ma con margini di miglioramento. Per i crediti relativi agli insegnamenti caratterizzanti (51 CFU), il 61,7% è garantito da docenti strutturati, mentre il restante è affidato a contratti esterni o ricercatori con contratti RTD. Gli insegnamenti affini (18 CFU) vedono il 66,7% coperto da personale docente di ruolo. La quota complessiva di docenti strutturati rimane sotto il 66%, obiettivo desiderabile. Il rapporto studenti/docenti (iC27 e iC28) è in crescita rispetto al 2021, ma resta inferiore alla media dell'area.

I tutor, assegnati automaticamente agli immatricolati, risultano adeguati in numero e formazione. Tuttavia, mancano strategie e iniziative per lo sviluppo delle competenze didattiche dei docenti e dei tutor, come formazione all'insegnamento o mentoring. Inoltre, si prevede un impatto negativo dai pensionamenti futuri, data l'assenza di un piano strategico di reclutamento, con possibile necessità di redistribuire i docenti tra diversi corsi.

D.CDS.3.2

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari dispone di strutture e servizi di supporto alla didattica ritenuti complessivamente adeguati, come confermato dai dati Almalaurea e dai questionari degli studenti. Le attrezzature didattico-scientifiche sono monitorate costantemente per garantire esperienze di laboratorio di qualità, e il 100% dei laureati nel 2021 ha espresso un giudizio positivo sul CdS.

Le aule sono state rese multimediali dopo la pandemia, con il 76,9% degli studenti che le ha valutate "spesso adeguate" o "sempre adeguate", mentre il 77,8% ha ritenuto adeguato il numero delle postazioni informatiche. Il personale tecnico-amministrativo della SAFE supporta efficacemente le attività didattiche, con formazione e aggiornamento monitorati dalla struttura primaria.

I servizi, come biblioteca e attrezzature didattiche, risultano facilmente fruibili e adeguati, con valutazioni positive costanti nel triennio di riferimento.

3 – Risorse del CdS

Suggerimenti

Obiettivi ed azioni di miglioramento sono al di fuori del controllo del CdS. Suggerimenti. 1) Pianificazione delle risorse di docenza. 2) Definire l'organigramma del personale di supporto alle attività del CdS. 3) Curare i rapporti con la Segreteria Studenti.

D.CDS.3.b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

Problemi



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

D.CDS.3.b - P1. Qualificazione del personale docente: Sebbene l'indicatore iC08 (% dei docenti di ruolo che appartengono a settori scientifico-disciplinari (SSD) di base e caratterizzanti per corso di studio (L, LMCU, LM), di cui sono docenti di riferimento) e l'indicatore iC19 (% ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata) siano maggiori dei valori di riferimento, tuttavia, si presenteranno delle criticità: nei prossimi anni sono previsti pensionamenti di docenti di riferimento e non è evidente una strategia di reclutamento; questo potrebbe richiedere lo spostamento di certificatori da un corso di studio all'altro.

D.CDS.3.b - P2. Iniziative per lo sviluppo delle competenze didattiche: Mancano iniziative di sostegno allo sviluppo delle competenze didattiche nelle diverse discipline (ad es. formazione all'insegnamento, mentoring in aula, condivisione di metodi e materiali per la didattica e la possibilità di valutazione) (R3.C.1). Non esiste una strategia per la formazione alla didattica di tutor, mentor e docenti in formazione (RTD-A e RTD-B).

Sfide

D.CDS.3.b - S1. Garantire la sostenibilità del corso in termini di docenti garanti

Punti di forza

D.CDS.3.b - F1: Rapporto studenti/docenti, qualificazione dei docenti: L'analisi degli indicatori AVA 3.0 conferma che il rapporto studenti/docenti è decisamente migliore della realtà nazionale e dell'area.

D.CDS.3.b - F2: Ottimo rapporto studenti/tutor: I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche del CdS. I tutor vengono assegnati agli studenti immatricolati non appena la Segreteria Studenti trasmette la pratica di immatricolazione nel corso del primo CCdS utile, attraverso un sistema di assegnazione automatizzato.

D.CDS.3.b - F3: Buona Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica: Dall'analisi dei questionari sulle opinioni degli studenti si evince una soddisfazione elevata degli studenti per i servizi di supporto alla didattica con particolare riferimento ai laboratori e ai servizi offerti dalla Biblioteca (Polo di Macchia Romana).

Aree di miglioramento

D.CDS.2.b - AM1: Qualificazione del personale docente: Si rendono necessarie azioni volte ad diminuire il numero di insegnamenti assegnati con contratti di diritto privato, di anticipare i trend relativi all'entrata in quiescenza di docenti di riferimento

D.CDS.2.b - AM2: iniziative per lo sviluppo delle competenze didattiche: si rendono necessarie iniziative per migliorare le capacità didattiche del personale in formazione o docente nelle fasi iniziali della carriera (dottorandi, RTD), cercando di individuare e diffondere le buone pratiche nella didattica (R3.C.1).

Principali elementi da osservare:

L'analisi è basata sui seguenti elementi, tutti accessibili tramite il Sistema di Gestione Documentale del CdS.

- Ultimo Rapporto Ciclico di Riesame (RCR)
- Informazioni disponibili nella SUA-CdS
- Regolamento Didattico coorte 2023/24 del CdS LM70
- Rapporto sul Corso di Studio (RCS) contenente l'analisi degli indicatori AVA 3.0 per il CdS
- Ultimo Rapporto Annuale di Autovalutazione (RAA)
- Ultima Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)
- Analisi anonimizzata del Rapporto sulla Qualità Percepita (RQP) dagli studenti
- Dati soddisfazione dei laureati da AlmaLaurea

D.CDS.3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor

D.CDS.3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor

D.CDS.3.1.1 I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del CdS, tenuto conto sia dei contenuti culturali e scientifici che dell'organizzazione didattica e delle modalità di erogazione.

Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.

D.CDS.3.1.2 I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione) del CdS, tenuto conto dei contenuti culturali e scientifici, delle modalità di erogazione e dell'organizzazione didattica.

Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.

D.CDS.3.1.3 Nell'assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.

D.CDS.3.1.4 Per i CdS integralmente o prevalentemente a distanza sono precisati il numero, la tipologia e le competenze dei tutor e sono definite modalità di selezione coerenti con i profili indicati.

D.CDS.3.1.5 Il CdS promuove, incentiva e monitora la partecipazione di docenti e/o tutor a iniziative di formazione, crescita e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell'innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, nel rispetto delle diversità disciplinari.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.1.4].

[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: SUA-CdS

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale del CdS 2022

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri B3

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcdiSJifCgcOG_gwKFm&usp=drive_fs

- 2. Titolo: Regolamento didattico STAL-Coorte 2022-23

Breve Descrizione: Attività formative e obiettivi nel regolamento didattico STAL-Coorte 2022-23

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 4

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1jDGtq2MmFC03JKMDQeA6xcnYgykOGBw4&usp=drive_fs

- 3. Titolo: Rapporto sul Corso di Studio (RCS)

Breve Descrizione: Rapporto sul Corso di Studio

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori gruppi A, E

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=10PMveqA-wjrkILUgiWuuVPOLLgYRdps&usp=drive_fs



I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche del CdS.

Infatti, il Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari [1] ha una durata normale di due anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 69 crediti formativi, tra attività caratterizzanti ed affini, 18 crediti a scelta autonoma tra le attività formative integrative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 3 crediti per competenze linguistiche (livello B2 inglese), 1 credito per attività di Laboratorio competenze e 29 crediti per lo svolgimento della tesi sperimentale e della prova finale [2].

I crediti in seno agli insegnamenti caratterizzanti (51 CFU) sono affidati per un 61,7% a personale docente strutturato, il restante è distribuito per un 11,76% a contratti di docenza esterna (CHIM/10) e per un 26,5% (AGR/15) tra ricercatori con contratti RTD di tipo b) (L. 240/2010) e RTD tipo a) senza rinnovo (assunti con D.M. 1062/2021 su fondi P.O.N.). I 18 crediti degli insegnamenti affini (AGR/09 ed AGR/19) sono garantiti per il 66,7% da personale docente di ruolo ed il restante da RTD tipo a) senza rinnovo (assunti con D.M. 1062/2021 su fondi P.O.N.). Tutti i restanti corsi (a scelta, Inglese) offerti del CdS sono garantiti al 100% da personale docente di ruolo. Si denota, dunque, un contesto sicuramente migliorabile, in quanto la quota docenti di riferimento di ruolo appartenenti a SSD di base o caratterizzanti è di poco al di sotto dei 2/3 (61% VS 66%).

L'indicatore sul quoziente studenti/docenti equivalenti a tempo pieno, complessivo (iC27) e al primo anno (iC28), mostrano un trend al di sotto della media dell'area di riferimento, tuttavia per l'anno 2022 hanno mostrato un incremento rispetto al 2021 rispettivamente del 4,1 e 2,8% [3].

D.CDS.3.1.2

I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche del CdS. I tutor vengono assegnati agli studenti immatricolati non appena la Segreteria Studenti trasmette la pratica di immatricolazione nel corso del primo CCdS utile, attraverso un sistema di assegnazione automatizzato.

D.CDS.3.1.3

Nell'assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti. Infatti, il legame tra le competenze scientifiche dei docenti e la loro pertinenza rispetto agli obiettivi formativi è accertato dalla partecipazione ad attività di ricerca, nazionali ed internazionali, coerenti con gli SSD specifici, attraverso la complementarietà delle competenze scientifiche espresse congiuntamente dai vari gruppi in attività di ricerca comuni, attraverso l'erogazione di specifici insegnamenti nell'ambito dei corsi di dottorato e l'organizzazione di convegni di settore di carattere divulgativo o seminariale (anche attraverso l'invito di esperti di settore, in ambito nazionale ed internazionale).

D.CDS.3.1.4

Non applicabile

D.CDS.3.1.5

Mancano iniziative di sostegno allo sviluppo delle competenze didattiche nelle diverse discipline (ad es. formazione all'insegnamento, mentoring in aula, condivisione di metodi e materiali per la didattica e la possibilità di valutazione). Non esiste una strategia per la formazione alla didattica di tutor, mentor e docenti in formazione (RTD-A e RTD-B).

Nei prossimi anni sono previsti pensionamenti di docenti di riferimento e non è evidente una strategia di reclutamento; questo potrebbe richiedere lo spostamento di docenti garantiti da un corso di studio all'altro.

Criticità/Aree di miglioramento

Una criticità rilevata è la mancanza di una strategia di reclutamento che possa rispondere ai criteri di sostenibilità del CdS. Una possibile area di miglioramento è la riduzione degli insegnamenti con contratto di diritto privato (già in atto) e iniziative per migliorare le capacità didattiche del personale in formazione o docente nelle fasi iniziali della carriera (dottorandi, RTD), cercando di individuare e diffondere le buone pratiche nella didattica

D.CDS.3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica

D.CDS.3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica

D.CDS.3.2.1 Sono disponibili adeguate strutture, attrezzature e risorse di sostegno alla didattica.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione dei requisiti di sede B.3.2, B.4.1 e B.4.2 e E.DIP.4 e dei Dipartimenti oggetto di visita].

D.CDS.3.2.2 Il personale e i servizi di supporto alla didattica messi a disposizione del CdS assicurano un sostegno efficace alle attività del CdS.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].

D.CDS.3.2.3 È disponibile una programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da responsabilità e obiettivi.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].

D.CDS.3.2.4 Il CdS promuove, sostiene e monitora la partecipazione del personale tecnico-amministrativo di supporto al CdS alle attività di formazione e aggiornamento organizzate dall'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.2.3].

D.CDS.3.2.5 I servizi per la didattica messi a disposizione del CdS risultano facilmente fruibili dai docenti e dagli studenti e ne viene verificata l'efficacia da parte dell'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3.2].

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Laboratori didattici e di ricerca

Breve Descrizione: Elenco dei laboratori didattici e di ricerca

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/aule-e-laboratori/articolo32000442.html>

- 2. Titolo: Aule a disposizione per le lezioni

Breve Descrizione: Elenco aule

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):

Upload / Link del documento: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/aule-e-laboratori.html>

- 3. Titolo: SUA-CdS

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale 2022 del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): quadri B4; B5; B6, B7, C1, C2

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1L3XOwuYSm3EoCcidiSJJifGgcOG_gwKFm&usp=drive_fs

- 4. Titolo: SUA-CdS - Soddisfazione per il corso di studio concluso e condizione occupazionale dei laureati

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale - Soddisfazione per il corso di studio concluso e condizione occupazionale dei laureati

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): dati AlmaLaurea

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1_nCt114JQ5veucVzr2NNTc3G3Ijx7LvD&usp=drive_fs

- 5. Titolo: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio

Breve Descrizione: Rapporto di Riesame Ciclico sul Corso di Studio a.a. 2021-2022

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): sezione 3

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1blx55Q-z6M4--J-DJ91vkcdVTJfV7iZ_&usp=drive_fs

D.CDS.3.2.1 Le strutture di supporto alla didattica del CdS [1,2,3] possono essere ritenute adeguate, come emerso dall'analisi dei dati di AlmaLaurea e dei questionari delle opinioni degli studenti. Le attrezzature didattico-scientifiche sono costantemente monitorate dal CdS per l'importanza che rivestono le esperienze di laboratorio nella formazione degli studenti. Per quanto concerne la dotazione infrastrutturale e tecnologica del CdS, dai dati AlmaLaurea riferiti agli studenti che hanno conseguito il titolo nel 2021, emerge che il 100% dei rispondenti ha espresso un giudizio complessivamente positivo del CdS.

D.CDS.3.2.2 La qualità del supporto fornito a docenti e studenti viene verificata dall'ateneo mediante la somministrazione periodica di questionari. Sono indicati chiaramente i supporti e le infrastrutture necessarie alla didattica. In seguito alla pandemia tutte le aule a disposizione degli studenti sono state rese multimediali. Con riferimento ad esse, il 76,9% degli studenti ha giudicato le aule come "sempre o quasi sempre adeguate" (15,4%) o "spesso adeguate" (76,9%). Soltanto il restante 7,7% dei rispondenti ha invece giudicato le aule come "raramente adeguate". Le postazioni informatiche, giudicate "in numero adeguato" dal 77,8% degli studenti, sono state utilizzate dal 64,3% dei rispondenti [4].

D.CDS.3.2.3 Il CdS utilizza personale tecnico-amministrativo della SAFE a supporto delle attività formative del CdS. Il coordinamento di tali attività del personale tecnico-amministrativo viene organizzato dal Direttore della struttura primaria.

D.CDS.3.2.4 Anche le attività di formazione e aggiornamento del personale tecnico-amministrativo sono promosse e monitorate direttamente dalla struttura primaria

D.CDS.3.2.5 I servizi sono adeguati e facilmente fruibili dagli studenti come emerso dall'analisi dei questionari delle opinioni degli studenti in merito alla fruizione di infrastrutture, supporto alla didattica, ed altri ausili [5]. Infatti, si osserva un'alta percentuale di risposte positive nel triennio di riferimento. In particolare emerge una valutazione complessivamente positiva dei servizi di biblioteca nonché una sostanziale adeguatezza delle attrezzature per le altre attività didattiche.

Criticità/Aree di miglioramento

Non si rilevano criticità.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

D.CDS.3.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n.1	D.CDS.3/n.1/RC-2024: <i>Promuovere la sostenibilità del corso</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Una criticità rilevata è la mancanza di una strategia di reclutamento che possa rispondere ai criteri di sostenibilità del CdS. Una possibile area di miglioramento è la riduzione degli insegnamenti con contratto di diritto privato (già in atto)</i>
Azioni da intraprendere	<i>Revisione dell'offerta didattica che porti ad una riduzione degli insegnamenti con affidamento di contratto di diritto privato.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>iC19 (percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata)</i>
Responsabilità	<i>Commissione di riordino piano di Studi, Consigli CdS</i>
Risorse necessarie	<i>Commissione di riordino piano di Studi, Consigli CdS, docenti strutturati</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Entro dicembre 2027</i>

D.CDS.4 RIESAME E MIGLIORAMENTO DEL CDS

Il monitoraggio e la revisione del Corso di Studio sono sviluppati nel Sotto-ambito D.CDS.4 il cui Obiettivo è: **“Accertare la capacità del CdS di riconoscere gli aspetti critici e i margini di miglioramento della propria organizzazione didattica e di definire interventi conseguenti”**.

Si articola nei seguenti 2 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS	<p>D.CDS.4.1.1 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell’aggiornamento periodico dei profili formativi.</p> <p>D.CDS.4.1.2 Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento.</p> <p>D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.</p> <p>D.CDS.4.1.4 Il CdS dispone di procedure per gestire gli eventuali reclami degli studenti e assicura che queste siano loro facilmente accessibili.</p> <p>D.CDS.4.1.5 Il CdS analizza sistematicamente i problemi rilevati, le loro cause e definisce azioni di miglioramento ove necessario.</p>
D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS	<p>D.CDS.4.2.1 Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.</p> <p>D.CDS.4.2.2 Il CdS garantisce che l’offerta formativa sia costantemente aggiornata tenendo in considerazione i progressi della scienza e dell’innovazione didattica, anche in relazione ai cicli di studio successivi compreso il Corso di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione.</p> <p>D.CDS.4.2.3 Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.4 Il CdS analizza sistematicamente i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale per migliorare la gestione delle carriere degli studenti.</p> <p>D.CDS.4.2.5 Il CdS analizza e monitora sistematicamente gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.6 Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, ne monitora l’attuazione e ne valuta l’efficacia.</p> <p>[Tutti i punti di attenzione di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>

D.CDS.4.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

D.CDS.4.1 Il Corso di Studio ha implementato un sistema articolato per il miglioramento continuo della didattica, coinvolgendo docenti, studenti e parti interessate. La commissione di Coordinamento Didattico, istituita nel 2022, si occupa di razionalizzare gli orari, garantire il coordinamento tra gli insegnamenti e gestire le schede di trasparenza dei corsi. Inoltre, sono state adottate misure specifiche per ottimizzare la programmazione delle prove intermedie, evitando sovrapposizioni con le altre attività didattiche. Parallelamente, il Gruppo di Riesame e la Commissione di Riordino dei

Piani di Studio, che includono la partecipazione congiunta di docenti e studenti, promuovono un confronto strutturato per identificare proposte di miglioramento. Tra le iniziative avviate, è stata redatta una guida informativa per rispondere alle domande frequenti degli studenti, disponibile sul sito del CdS.

L'analisi costante delle opinioni di studenti, laureati e laureandi è un elemento centrale del processo di monitoraggio. Oltre ai questionari standard, sono stati somministrati strumenti specifici per rilevare eventuali criticità, con particolare attenzione alla struttura del piano di studio. L'attività di consultazione con gli stakeholder ha assunto un ruolo significativo nel miglioramento del CdS. Il Comitato di Indirizzo, istituito nel 2018 e successivamente ampliato, coinvolge rappresentanti imprenditoriali, tra cui responsabili di aziende come ARPOR e Barilla, per garantire che le esigenze del settore agroalimentare locale siano adeguatamente integrate nella programmazione didattica. Tuttavia, si evidenzia l'opportunità di estendere questa consultazione a livello nazionale e internazionale.

I portatori di interesse riconoscono l'elevata qualità delle conoscenze e competenze fornite dal CdS, ma suggeriscono interventi mirati, che sono stati recepiti nei piani di miglioramento. A partire dai loro contributi, e in linea con le indicazioni del Costal, è stata approvata la costituzione di una Commissione per il Riordino dei Piani di Studio. Questi sforzi sottolineano il forte impegno del CdS nel garantire una didattica sempre più efficace e coerente con le esigenze del mondo professionale e accademico.

D.CDS.4.2 Il Corso di Studio (CdS) opera in modo continuo e strutturato per la revisione e il miglioramento della progettazione e delle metodologie didattiche. La revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi è affidata alla Commissione di Riesame e al Gruppo AQ, che discutono le proposte e le sottopongono al CdS per una valutazione collegiale. Tra le azioni intraprese, particolare attenzione è stata data alla distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento, con l'adozione di un calendario condiviso su Google Calendar per coordinare le date degli esami ed evitare sovrapposizioni. La commissione AQ monitora eventuali criticità legate alla calendarizzazione.

L'offerta formativa viene regolarmente aggiornata per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e della ricerca, con il contributo del Comitato di Indirizzo e tenendo conto dei percorsi post-lauream. È stato identificato un necessario adeguamento del percorso di studi magistrale in funzione delle modifiche introdotte nel CdS triennale in Tecnologia Alimentari, approvate per la coorte 2023/24. È fondamentale che tali modifiche siano attuate tempestivamente per garantire coerenza tra i due percorsi.

Il monitoraggio del percorso di studi, delle carriere studentesche e degli esiti occupazionali avviene in modo sistematico, utilizzando dati forniti dall'Anagrafe Nazionale Studenti e da AlmaLaurea. Questi dati confluiscono nel Rapporto sul Corso di Studio, ma si rileva l'assenza di indicatori capaci di fornire un feedback rapido ed efficace sulle azioni intraprese, limitando la possibilità di un immediato adeguamento delle strategie.

Durante le riunioni del CdS, le attività di assicurazione della qualità vengono regolarmente analizzate, documentando azioni e progressi nel superamento delle criticità evidenziate dalla Commissione Paritetica. La valutazione dell'efficacia degli interventi si basa sui risultati del monitoraggio del CdS, con particolare riferimento ai questionari degli studenti, che confermano un grado di soddisfazione generale positivo.

4 – Monitoraggio e revisione del CdS

OB 4.1	Obiettivo n.1 - Miglioramento del coordinamento didattico e dell'analisi delle criticità	
	Azioni	Verificare la coerenza dei contenuti delle schede di trasparenza degli insegnamenti con gli obiettivi formativi del corso di studi (entro febbraio di ogni anno, con indicazioni che devono essere recepite entro aprile di ogni anno); curare che la distribuzione degli appelli di esame permetta agli studenti di sostenere il maggior numero di esami possibile e curare che le modalità di esame siano indicate in maniera trasparente nella scheda di trasparenza.
	Risorse	Le risorse sono interne al CdS.
	Tempi, scadenze	Entro aprile di ogni anno.
	Modalità di verifica	Percentuale di schede di trasparenza compilate sul totale maggiore del 90%.
	Responsabilità	Commissione Didattica, Coordinatore del CdS.
	Stato di Avanzamento	Portato a regime annuale. COMPLETATO
OB 4.2	Obiettivo n.2 - Intensificazione del coinvolgimento degli interlocutori esterni	
	Azioni	Avvio delle attività del Comitato di Indirizzo, con almeno una riunione annuale, anche telematica e produzione di raccomandazioni e analisi, almeno con cadenza annuale. Avvio di cicli di seminari con esperti esterni (ricercatori, rappresentanti dell'industria) sulle problematiche di punta del settore della trasformazione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, eventualmente integrati da cicli di visite aziendali. Definizione di attività interdisciplinari a carattere progettuale. Progettazione di attività di tesi aziendale e tirocinio pre e post-laurea.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Risorse	Le risorse sono sia interne che esterne al CdS, unitamente ai membri del comitato di indirizzo e della commissione formazione dell'Ordine dei Tecnologi. Per quanto possibile verranno coinvolti esperti e ricercatori esterni, con dei cicli di seminari partendo dalla positiva esperienza degli ultimi anni. Per il miglioramento delle attività di tirocinio sarà coinvolto il Centro di Ateneo di Orientamento Studenti.	
Tempi, scadenze	Attività del Comitato di Indirizzo con la programmazione di incontri periodici (almeno 2 all'anno); proseguimento della programmazione di cicli di seminari (almeno 6 all'anno); definizione delle attività interdisciplinari in sede di programmazione didattica (entro marzo di ogni anno); cicli di programmazione di tesi aziendali e di tirocini (attività ciclica).	
Modalità di verifica	Numero di incontri del Comitato di indirizzo; relazioni comitato di indirizzo; numero e qualità dei seminari (almeno 6 all'anno) e delle visite (almeno 2 interdisciplinari all'anno); almeno due attività interdisciplinari. Almeno il 10% delle tesi di laurea devono essere tesi aziendali o avere un carattere sperimentale/progettuale fortemente legato a problemi della trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.	
Responsabilità	Coordinatore del CdS, Comitato di Indirizzo; componenti del CdS.	
Stato di Avanzamento	Portato a regime annuale.	COMPLETATO

D.CDS.4.b. ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

Problemi

D.CDS.4.b - P1. Offerta didattica coerente con il percorso triennale: È stato identificato un necessario adeguamento del percorso di studi magistrale in funzione delle modifiche introdotte nel CdS triennale in Tecnologie Alimentari, approvate per la coorte 2023/24. È fondamentale che tali modifiche siano attuate tempestivamente per garantire coerenza tra i due percorsi.

D.CDS.4.b - P2. Scarso coinvolgimento di stakeholder e imprese nazionali e internazionali: nonostante le azioni intraprese nella costituzione del comitato di indirizzo e di coinvolgimento di stakeholder e imprese, la platea degli attori coinvolti resta principalmente limitata a quelli locali.

Sfide

D.CDS.4.b - S1. Aumentare l'attrattività del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari

Punti di forza

D.CDS.4.b - F1: Organizzazione e pubblicità delle azioni di assicurazione/qualità: Le azioni di assicurazione qualità gestite dal GdR sono fortemente strutturate e sono rese pubbliche con le modalità indicate precedentemente.

D.CDS.4.b - F2: considerazione opinioni studenti, laureandi, laureati e CDPS: L'analisi delle opinioni degli studenti frequentanti è molto strutturata e i risultati vengono discussi in forma analitica nel GdR e in forma aggregata nel CCdS. La relazione della CDPS è stata analizzata nel GDR e i risultati riportati nel CCdS.

D.CDS.4.b - F3: situazione occupazionale: L'indicatore iC26 (Percentuale di Laureati occupati a un anno dal Titolo (LM; LMCU) - Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita) per l'anno 2021 risulta pari a 83.3, superiore rispetto all'area geografica di riferimento (58.6 per l'anno 2021), e superiore rispetto al valore a livello nazionale (66.6 per l'anno 2021). La tendenza di questo indicatore sui tre anni precedenti è in crescita nell'ultimo anno disponibile. L'indicatore iC07 (Percentuale di Laureati occupati a tre anni dal Titolo (LM; LMCU) - Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita) per l'anno 2021 risulta pari a 50.0, inferiore rispetto all'area geografica di riferimento (74.1 per l'anno 2021), e inferiore rispetto al valore a livello nazionale (86.2 per l'anno 2021). La tendenza di questo indicatore sui tre anni precedenti è in decrescita nell'ultimo anno disponibile dopo due anni precedenti di crescita.

D.CDS.4.b - F4: definizione delle procedure formali per la gestione di reclami: Per migliorare la possibilità per gli studenti di fornire, anche in forma anonima, indicazioni e reclami anche tramite i rappresentanti degli studenti nel Consiglio di Struttura e nel CCdS, è stata identificata una procedura per la gestione delle segnalazioni: le segnalazioni di docenti e studenti (incluse quelle inviate in modo anonimo tramite il sito della Scuola) verranno analizzate in via preliminare dal Coordinatore del CdS e dal Responsabile del GdR immediatamente prima delle riunioni del CCdS; durante il CCdS verrà dato conto delle segnalazioni e verrà individuata per ciascuna una commissione ad hoc (che includa, quando possibile uno studente) alla quale verrà attribuito un mandato specifico ed una scadenza per la conclusione delle attività. Alla scadenza la commissione relazionerà in CCdS sull'esito della procedura.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Aree di miglioramento

D.CDS.4.b - AM1. Nuovo percorso formativo: la revisione del piano di studi attualmente in corso per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI (così come riportati nel D.M. n.1649 del 19-12-2023) rappresenta un'area di miglioramento del CdS che potrebbe far fronte alla sfida D.CDS.1.b - S1. Il nuovo percorso formativo potrebbe di fatto, attraverso un'azione congiunta ed efficiente del Gruppo di riordino del piano di Studi, comitato di indirizzo, Consiglio CdS ed eventuali stakeholder nazionali ed internazionali, portare a formare laureate/i con competenze necessarie per affrontare quelle che sono le attuali sfide di sostenibilità dei sistemi agroalimentari, e favorire così l'occupazione a più livelli (locale, nazionale, internazionale), con conseguente aumento dell'attrattività del CdS stesso.

D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS

D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS

D.CDS.4.1.1 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi.

D.CDS.4.1.2 Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento.

D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.

D.CDS.4.1.4 Il CdS dispone di procedure per gestire gli eventuali reclami degli studenti e assicura che queste siano loro facilmente accessibili.

D.CDS.4.1.5 Il CdS analizza sistematicamente i problemi rilevati, le loro cause e definisce azioni di miglioramento ove necessario.

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Verbale del CdS n. 09/2022

Breve Descrizione: Verbale del CdS con le nomine delle commissioni

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 7

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1yqOvV5tGPMsWMJFfR1eZ0-PaYkwiXQs_&usp=drive_fs

- 2. Titolo: Verbale del CdS n. 04/2020

Breve Descrizione: Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4.2

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1gOB0DDch7crjcOLyPFpDAI7M5tYGjeMh&usp=drive_fs

- 3. Titolo: Verbale n.5 del 25 giugno 2020

Breve Descrizione: Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punti 3 e 4

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1Ppct_5qLJoln3yZH_t0KGW-hCmsFkQ15&usp=drive_fs

- 4. Titolo: 9-Verbale n 9 del 19 novembre 2020

Breve Descrizione: Scheda Monitoraggio Annuale e Rapporto Annuale di Autovalutazione (SMA e RAA) e di monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni;

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punti 5,9,10

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1MI27cxK3VdaRQ6AjSotTcGe7Pjqog8enj&usp=drive_fs

- 5. Titolo: 2-Verbale n.2 del 17 febbraio 2021

Breve Descrizione: Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 4

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=1chksLsWWpsSh8LibQ8_Nxgrza1IG568Z&usp=drive_fs

- 6. Titolo: Verbale del CdS

Breve Descrizione: 1-Verbale n.1 del 21 gennaio 2021

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 6.2 del verbale n.1 del 21/01/2021

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1YSp9QRbRwmwgDFV_j9bEwWduuD3GfE3U&usp=drive_fs

- 7. Titolo: Verbale del CdS

Breve Descrizione: 8-Verbale n. 8 del 09 settembre 2021

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 6.2 del verbale n.08 del 09/09/2021

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1VEGaUuD27K2M4R3tHi_r0BPgp10CQS24&usp=drive_fs

- 8. Titolo: Verbale del CdS

Breve Descrizione: 9-Verbale n.9 del 23 settembre 2021

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): punto 5.1 del verbale cds del 23/09/2021

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1M8UqMsU5CbtQp4vrhV5GGyxwV61xACbc&usp=drive_fs

Documenti a supporto:

- Titolo: Vademecum Informativo

Breve Descrizione: Vademecum informativo per il corso di Scienze e Tecnologie Alimentari

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): pag. 1-19

Upload / Link del documento:

https://drive.google.com/open?id=1uj3rNvUAeXAUjnyQ389XDU4GBbFe7mH&usp=drive_fs

D.CDS.4.1.1

Al fine di migliorare la didattica e con lo scopo di gestire in maniera proattiva le eventuali criticità, il CdS ha istituito la commissione di Coordinamento Didattico (verbale cds del 20/10/2022, punto 7) [1]. Oltre alla razionalizzazione degli orari, la commissione ha il compito di valutare il grado di coordinamento degli insegnamenti, anche in termini di contenuti formativi, e definisce le procedure per la gestione delle schede di trasparenza dei corsi. Per quanto riguarda la distribuzione degli esami, sono state intraprese azioni di coordinamento specificatamente rivolte alla programmazione delle prove intermedie con lo scopo di evitare che la calendarizzazione potesse compromettere la regolare partecipazione degli studenti alle altre attività didattiche (verbale cds del 28/05/2020, punto 4.2; verbale cds del 25/06/2020, punto 4.a; verbale cds del 19/11/2020, punto 10.2; definitivamente risolto nel cds del 17/02/2021, punto 4.2) [2,3,4,5]. Sono altresì attivi il Gruppo di Riesame e la Commissione di Riordino dei Piani di Studio. L'organizzazione in commissioni e gruppi di lavoro, con la partecipazione congiunta di docenti e studenti, consente un ampio confronto sulle osservazioni delle parti e permette di individuare collegialmente le proposte di miglioramento.

Il gruppo di Riesame e AQ ha suggerito la stesura di un vademecum informativo dove venissero evidenziate le risposte alle più comuni domande da parte degli studenti disponibile sul sito del CdS (cfr. Vademecum Informativo).

D.CDS.4.1.2

Nel lavoro di monitoraggio e di programmazione le opinioni di studenti, laureati e laureandi sono costantemente analizzate.

D.CDS.4.1.3

In un'ottica di maggiore coinvolgimento degli studenti, oltre ai questionari di rilevazione presenti su Esse3, agli studenti e ai laureati triennali è stato somministrato un questionario al fine di meglio identificare eventuali criticità con particolare riferimento al piano di studio. Il gruppo di Riesame e AQ ha suggerito la stesura di un vademecum informativo dove venissero evidenziate le risposte alle più comuni domande da parte degli studenti disponibile sul sito del CdS (preparato dagli studenti come da verbale cds del 17/02/2021, punto 4.1) [5].

Con l'obiettivo di perseguire un maggiore e specifico orientamento culturale e professionale, ampio spazio è stato riservato alla consultazione continua delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi. A tal riguardo, sono proseguite e sono state intensificate le attività di consultazione con gli stakeholders programmando riunioni periodiche del Comitato di Indirizzo. Il comitato di indirizzo, costituito nel 2018, è stato ampliato coinvolgendo nuove figure imprenditoriali, per meglio comprendere le esigenze del settore agroalimentare locale per il potenziamento del CdS.



D.CDS.4.1.4

In breve, i portatori di interesse riconoscono che il Corso di Studio già fornisce conoscenze e competenze approfondite e complete. I loro suggerimenti specifici sono brevemente riassunti nei seguenti documenti (punto 6.2 del verbale n.1 del 21/01/2021, punto 6.2 del verbale n.08 del 09/09/2021, punto 5.1 del verbale cds del 23/09/2021) [6,7,8]. Successivamente, come si evince dai precedenti verbali, il Comitato di Indirizzo è stato ulteriormente ampliato con le responsabili della ARPOR produzione e sistemi certificativi e della Barilla.

D.CDS.4.1.5

Tenendo conto dei suggerimenti proposti dai componenti del Comitato di Indirizzo, delle indicazioni del Costal sulla riorganizzazione dei Corsi di Studio, è stata proposta e approvata la Costituzione di una Commissione per il Riordino dei Piani di Studio. Inoltre, come già evidenziato, il CdS ha limitato la consultazione ai soli stakeholder locali, pertanto si evidenzia la necessità di estendere tale consultazione anche a portatori di interesse nazionali ed internazionali.

Criticità/Aree di miglioramento

Elencare in questa sezione le criticità e/o le aree di miglioramento che sono emerse dalla trattazione dei punti di riflessione, con un livello di dettaglio sufficiente a definire le eventuali azioni da intraprendere, da riportare nella Sezione C.

Una possibile area di miglioramento riguarda il coinvolgimento di stakeholder e imprese di rilevanza nazionale ed internazionale come più volte evidenziato.



D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS

D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS

D.CDS.4.2.1 Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.

D.CDS.4.2.2 Il CdS garantisce che l'offerta formativa sia costantemente aggiornata tenendo in considerazione i progressi della scienza e dell'innovazione didattica, anche in relazione ai cicli di studio successivi compreso il Corso di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione.

D.CDS.4.2.3 Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.

D.CDS.4.2.4 Il CdS analizza sistematicamente i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale per migliorare la gestione delle carriere degli studenti.

D.CDS.4.2.5 Il CdS analizza e monitora sistematicamente gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.

D.CDS.4.2.6 Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, ne monitora l'attuazione e ne valuta l'efficacia.

[Tutti i punti di attenzione di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].

Fonti documentali (non più di 8 documenti):

Documenti chiave:

- 1. Titolo: Rapporto sul Corso di Studio (RCS)

Breve Descrizione: Rapporto sul Corso di Studio

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori di efficacia

Upload / Link del documento: https://drive.google.com/open?id=10PMveqA-wjrkILUgiWuuVPOLgYRdps&usp=drive_fs

D.CDS.4.2.1

Il CdS organizza costantemente attività volte allo scopo. La revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi viene affrontata principalmente dalla Commissione Riesame e dal Gruppo AQ durante riunioni dedicate; i suggerimenti proposti vengono poi discussi e valutati in modo collegiale durante le riunioni del CdS, al fine di determinare e porre in atto adeguati interventi laddove necessari. Particolare enfasi si è posta sulla distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento. È stato creato un calendario personalizzato Google Calendar per il Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari dove i componenti del CdS possono organizzare le date di appello in modo da evitare sovrapposizioni con esami di altri insegnamenti. Eventuali criticità legate a sovrapposizione di sedute di esame sono evidenziate dalla commissione AQ.

D.CDS.4.2.2

L'offerta formativa viene costantemente monitorata ed adeguata in funzione delle attuali necessità del mercato del lavoro e della ricerca, sia attraverso l'interlocuzione con il comitato di indirizzo sia guardando ai percorsi formativi post lauream (es. dottorato di ricerca, Master II livello).

Il percorso di studi, tuttavia, necessita un adeguamento anche in funzione delle modifiche apportate al CdS triennale in Tecnologie Alimentari ed approvate dal senato accademico (per la Coorte 2023/24). È auspicabile che tali attività di adeguamento del percorso formativo siano poste in essere in tempi utili a garantire una continuità dell'offerta formativa di una magistrale coerente con il nuovo percorso di laurea triennale.

D.CDS.4.2.3, D.CDS.4.2.4, D.CDS.4.2.5

L'analisi ed il monitoraggio sistematico del percorso di studio, dell'andamento delle carriere degli studenti e degli esiti



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

occupazionali, avviene periodicamente non appena vengono resi disponibili i nuovi dati da parte dell'Anagrafe Nazionale Studenti e da parte di AlmaLaurea. I dati confluiscono nel Rapporto sul Corso di Studio (file n. 15 del Sistema di Gestione Documentale <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal>) [1]. Tuttavia, non è evidenziabile alcun indicatore che riesca a misurare in tempi ragionevoli e che consenta al tempo stesso un feedback effettivo ed efficace sulle azioni poste in essere ai fini della loro successiva e proficua pianificazione ed aggiustamento.

D.CDS.4.2.6

Nelle riunioni del CdS si portano costantemente in discussione le attività di assicurazione della qualità. Vengono documentate le azioni svolte e i progressi conseguiti nel superamento delle criticità evidenziate dalla Commissione Paritetica e indicate nel RRC. La valutazione dell'efficacia degli interventi promossi tiene conto dei risultati del monitoraggio del CdS con particolare riferimento agli esiti dei questionari delle opinioni degli studenti che evidenziano un grado di soddisfazione apprezzabile sull'andamento generale del corso di studi

Criticità/Aree di miglioramento

Una possibile area di miglioramento è posta nella revisione in atto del CdS per l'adeguamento dell'offerta formativa sulla base dei nuovi OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI così come riportati nel D.M. n.1649 del 19-12-2023. Tale adeguamento rappresenta una possibilità per garantire una continuità dell'offerta formativa di una magistrale coerente con il nuovo percorso di laurea triennale, anch'essa in fase di revisione (si veda sezione Criticità/Aree di miglioramento D.CDS.1.1).

D.CDS.4.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n.1	D.CDS.4/n.1/RC-2024: <i>Miglioramento del coordinamento didattico e dell'analisi delle criticità</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Coerenza dei contenuti delle schede di trasparenza degli insegnamenti con gli obiettivi formativi del corso di studi, distribuzione degli appelli di esame senza interferenze, modalità di esame indicate chiaramente nella scheda di trasparenza.</i>
Azioni da intraprendere	<i>Verificare la coerenza dei contenuti delle schede di trasparenza degli insegnamenti con gli obiettivi formativi del corso di studi (entro febbraio di ogni anno, con indicazioni che devono essere recepite entro aprile di ogni anno); curare che la distribuzione degli appelli di esame permetta agli studenti di sostenere il maggior numero di esami possibile e curare che le modalità di esame siano indicate in maniera trasparente nella scheda di trasparenza.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Percentuale delle non conformità inferiore al 5%.</i>
Responsabilità	Commissione Didattica, Coordinatore del CdS.
Risorse necessarie	Le risorse sono interne al CdS
Tempi di esecuzione e scadenze	entro aprile di ogni anno

Obiettivo n.2	D.CDS.4/n.2/RC-2024: <i>Intensificazione del coinvolgimento degli interlocutori esterni</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Migliorare la conformità con gli obiettivi di qualità intensificando il coinvolgimento di interlocutori esterni, sia nella programmazione delle attività didattiche del CdS, che nella didattica volta a migliorare abilità trasversali (comunicazione, autonomia di giudizio, capacità di aggiornamento), occupabilità (tesi aziendali, tirocini pre e post-laurea) e contatto con i temi della ricerca, anche in collegamento con il Dottorato di Ricerca.</i>
Azioni da intraprendere	<i>Intensificare delle attività del Comitato di Indirizzo, con almeno una riunione annuale, anche telematica e produzione di raccomandazioni e analisi, almeno con cadenza annuale. Avvio di cicli di seminari con esperti esterni (ricercatori, rappresentanti dell'industria) sulle problematiche di punta del settore della trasformazione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, eventualmente integrati da cicli di visite aziendali. Definizione di attività interdisciplinari a carattere progettuale. Progettazione di attività di tesi aziendale e tirocinio pre e post-laurea</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Numero di incontri del Comitato di indirizzo; relazioni comitato di indirizzo; numero e qualità dei seminari (almeno 6 all'anno) e delle visite (almeno 2 interdisciplinari all'anno); almeno due attività interdisciplinari. Almeno il 10% delle tesi di laurea devono essere tesi aziendali o avere un carattere sperimentale/progettuale fortemente legato a problemi della trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.</i>
Responsabilità	Coordinatore del CdS, Comitato di Indirizzo; componenti del CdS.
Risorse necessarie	<i>Le risorse sono sia interne che esterne al CdS, unitamente ai membri del comitato di indirizzo e della commissione formazione dell'Ordine dei Tecnologi. Per quanto possibile verranno coinvolti esperti e ricercatori esterni, con dei cicli di seminari partendo dalla positiva esperienza degli ultimi anni. Per il miglioramento delle attività di tirocinio sarà coinvolto il Centro di Ateneo di Orientamento Studenti.</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Attività del Comitato di Indirizzo con la programmazione di incontri periodici (almeno 2 all'anno); proseguimento della programmazione di cicli di seminari (almeno 6 all'anno); definizione delle attività interdisciplinari in sede di programmazione didattica (entro marzo di ogni anno); cicli di programmazione di tesi aziendali e di tirocini (attività ciclica)</i>

• Commento agli indicatori

Informazioni e dati da tenere in considerazione

Il commento agli indicatori dovrebbe riguardare almeno gli indicatori previsti dal modello AVA3 per l'accREDITAMENTO periodico dei CdS; può fare anche riferimento agli indicatori della SMA e può utilizzare come strumento metodologico quanto previsto da: [Linee Guida di Autovalutazione e Valutazione](#), [Indicatori a supporto della valutazione](#), [Schema per la valutazione degli indicatori qualitativi](#).

Per l'analisi degli indicatori si suggerisce di utilizzare lo stesso schema adottato per l'analisi dei Punti di Attenzione, sviluppando l'analisi della situazione, l'analisi delle criticità, l'individuazione di azioni di miglioramento per le quali adottare lo stesso schema di riferimento proposto nelle sezioni C sopra riportate.

Si riportano di seguito gli Indicatori a supporto della valutazione per i CdS:

INDICATORI CORSI DI STUDIO

Indicatore	Riferimento	Qualitativo/ Quantitativo	Fonte dei dati
Percentuale di laureati (L; LM; LMCU) entro la durata normale del corso	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso Corso di Studio	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso Corso di Studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di immatricolati (L; LM; LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso Corso di Studio	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di immatricolati (L; LM; LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza)	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza)	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di iscritti inattivi*	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di iscritti inattivi o poco produttivi*	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA

*corsi prevalentemente o integralmente a distanza

Commento agli indicatori

Al 2023, gli immatricolati (n. 15) risultano in aumento rispetto agli anni precedenti, mentre gli iscritti (n. 35) sono costanti; pur rimanendo al di sotto dei dati nazionali, entrambi gli indicatori non seguono il loro stesso andamento costante o decrescente e ciò denota la bontà delle attività di orientamento messe in campo dal CCdS. Il numero di immatricolati resta al di sotto dell'area geografica di riferimento (anche per la presenza nell'area di grandi atenei, come Bari, Napoli, Foggia), tuttavia il trend di questo indicatore è opposto (in aumento) rispetto all'area in questione.

Di seguito si riporta una breve descrizione degli indicatori a supporto della valutazione del CdS.

iC02 (percentuale di laureati entro la durata normale del corso): l'indicatore registra un forte incremento nel 2023 rispetto al 2022 (+175%), che ha raggiunto circa il 100%, risultando soddisfacente e superiore rispetto a quello medio degli Atenei non Telematici Nazionali e dell'Area Geografica di riferimento.

iC13 (percentuale di CFU conseguiti al I anno sui CFU da conseguire) con un valore pari a 41.7% per l'anno 2022, mostra un decremento significativo rispetto agli anni precedenti, che dovrà essere oggetto di specifica attenzione, non in linea con quello medio degli Atenei non Telematici Nazionali e dell'Area Geografica di riferimento.

iC14 (percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio), presenta un valore pari a 91.7% per l'anno 2022, in diminuzione dell'8% rispetto al 2021 ed in linea con quello medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento.

iC16 (percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno) prosegue il suo trend decrescente degli ultimi anni, con un valore pari al 25% per il 2022, inferiore a quello medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento, che registra anch'esso un trend negativo.

iC17 (percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno dalla durata normale del corso), in aumento con un valore pari a 72.7%, anche rispetto al valore medio degli Atenei non Telematici dell'Area Geografica di riferimento ed in linea con i valori nazionali.

iC19 (percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata) Positivo il trend dell'indicatore che è in aumento rispetto agli anni precedenti, con un valore pari a 69.8% nel



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

2023, ma inferiore del 11% rispetto all'Area di Riferimento. Ciò è dovuto al fatto che vengono pagati contratti a RTD che superano il limite delle loro ore di carico didattico. Si ipotizza che, negli anni, tale indicatore si potrà riallineare con i valori di benchmark arrivando almeno al 70% (il 30% docenti a contratto), attraverso l'attribuzione dei carichi didattici a personale docente strutturato.

iC22 (percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso) continua a registrare un incremento a partire dal 2020 e nel 2022 si attesta al 58.3%, al di sopra del 18% della media dell'Area di Riferimento e leggermente di sotto della media nazionale.

iC27 (Rapporto studenti iscritti/docenti complessivo - pesato per le ore di docenza), soddisfacente il trend che registra una leggera crescita nel corso degli ultimi anni, con un valore pari a 4.0% nel 2022, in contro tendenza con quanto sta accadendo nel resto d'Italia, in cui si registrano forti contrazioni.

iC28 (Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno - pesato per le ore di docenza) trend soddisfacente; si registra un aumento nel 2023 rispetto all'anno precedente (valore 2.8); sebbene inferiore al valore medio degli Atenei non telematici dell'Area Geografica di riferimento e nazionali, il trend è opposto e non in decrescita rispetto al valore medio registrato per questi ultimi.

Criticità/Aree di miglioramento

Indicatori che presentano particolari criticità e che richiedono aree di intervento

- iC13, percentuale di CFU conseguiti al I anno sui CFU da conseguire, ha un valore pari a 41.7% per l'anno 2022 mostra un decremento e che dovrà essere oggetto di valutazione.
- iC14, percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio, presenta un valore pari a 91.7% per l'anno 2022 e mostra un decremento che dovrà essere considerata e valutata.
- iC16, è la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU, esso assume un valore pari a 25.0% per l'anno 2022 mostrando un decremento che dovrà essere oggetto di specifica attenzione.

Gli obiettivi son in linea con quanto individuato nelle sezioni precedenti, con particolare riguardo a :

- D.CDS.1/n.1/RC-2024: Migliorare l'attrattività del CdS
- D.CDS.2/n.1/RC-2024: Migliorare l'attrattività del CdS
- D.CDS.2/n.2/RC-2024: Migliorare le azioni di comunicazione
- D.CDS.2/n.3/RC-2024: Aumento dei CFU maturati per singolo anno di corso
- D.CDS.3/n.1/RC-2024: Promuovere la sostenibilità del corso