

Accreditamento Iniziale a.a. 2023/2024

Università degli Studi di BARI ALDO MORO
Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico
Cod SUA: 1589862



OC1)

Obiettivo I - Qualità della documentazione progettuale per l'istituzione del Corso)

I.1

È presente il parere positivo del Comitato Regionale di Coordinamento?

presente: Si

I.2

L'Ateneo ha presentato un documento di progettazione coerente con le Linee Guida ANVUR 2022 per la progettazione in qualità dei Corsi di Studio di nuova istituzione? Nel documento l'Ateneo ha incluso l'analisi di eventuali corsi (convenzionali e/o telematici) della stessa classe di laurea o di classe simile già attivi nell'Ateneo o in Atenei della Regione o Regioni limitrofe? È stata svolta un'analisi degli sbocchi occupazionali che giustifichi l'istituzione del nuovo Corso (convenzionale o telematico)? Sono stati considerati studi di settore pertinenti con il progetto culturale e professionale del Corso, con riferimento al livello regionale, nazionale, internazionale interessato?

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

L'Università degli Studi Aldo Moro di Bari ha valutato nella sua proposta di istituzione di questo nuovo Corso di Studio sia la presenza già operativa di Corsi di Studio analoghi in ambito regionale, sia la proposta di nuova istituzione per l'Anno Accademico 2023/2024 di un Corso di Studio inquadrato nella stessa Classe di Laurea (L-Gastr), presentata dall'Università degli Studi di Foggia. Sono stati inoltre previsti gli sbocchi occupazionali previsti per i laureati in questo nuovo Corso di Studio proposto in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico".

Documentazione: completa

I.3

I portatori di interesse consultati sono coerenti con il progetto culturale e professionale del Corso proposto e sono adeguati per numerosità e rappresentatività? Sono stati effettivamente coinvolti nella progettazione del Corso attraverso incontri documentati dai relativi verbali? Per i CdS ad orientamento professionale, di cui all'art. 8 del D.M. 1154/2021, e di cui al DM 446/2020, sono previste misure adeguate (es. convenzioni con aziende, tirocini) ai fini dell'attuazione del progetto formativo?

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Come portatori di interesse sono stati consultati principalmente Dirigenti Scolastici operanti in Istituti di Istruzione Superiore legati al settore della ristorazione, quali Istituti Alberghieri e/o Istituti Professionali di Stato. Nel complesso, una larga maggioranza dei portatori di interesse consultati ha dichiarato che gli obiettivi formativi del Corso di Studio proposto sono chiari e forniscono esaustive informazioni per la ipotizzabile utenza studentesca.

Documentazione: completa

I.4

Il Nucleo di Valutazione ha sviluppato nella propria relazione tecnica un'analisi chiara e dettagliata sulla proposta di nuova istituzione del Corso di Studio? La Relazione del NdV ha approfondito l'analisi dei requisiti di docenza richiesti e dell'eventuale Piano di Raggiungimento (art. 4 e Allegato A del D.M. 1154/2021)?

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Il Nucleo di Valutazione ha prodotto una relazione tecnica chiara e dettagliata nella quale ha illustrato in maniera esaustiva le motivazioni che hanno portato alla richiesta di attivazione del nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico".

Documentazione: completa

Punti di forza e aree di miglioramento relativi all'Obiettivo:

Punti di forza

Il CdS proposto nella classe L/GASTR ha come obiettivo quello di introdurre gli studenti in un settore, quale quello gastronomico e della ristorazione, estremamente dinamico con trend di crescita decisamente positivi e che rappresenta uno dei punti di forza dell'economia italiana. La scelta di istituire la laurea in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" è stata dettata dal fatto che classi di laurea in ambito scientifico come quelle di "Scienze e tecnologie alimentari" o "Scienze della nutrizione per la salute umana" o di ambito economico-giuridico (es. "Marketing e comunicazione d'azienda"; "Progettazione e management dei sistemi turistici e culturali") non hanno come riferimento l'ambito gastronomico e della ristorazione, la sua valorizzazione e tutela, ed i riflessi sugli aspetti nutrizionali, salutistici, e di gestione del territorio.

Aree di debolezza

Sarebbe opportuno prevedere una frequenza obbligatoria per almeno il 50% delle attività teoriche (80 CFU) e per almeno il 60% delle attività laboratoriali/pratiche (60 CFU).

Obiettivo II - Accertare le motivazioni per l'istituzione del Corso e verificare che siano chiaramente definiti i profili culturali e professionali della figura che il CdS intende formare)

II.1

Le motivazioni per attivare il CdS giustificano tale decisione? Gli obiettivi individuati sono coerenti con le esigenze culturali, scientifiche, sociali e professionali rilevate attraverso le analisi e le consultazioni preliminarmente condotte? Il progetto culturale e professionale del Corso è coerente con le motivazioni e gli obiettivi individuati? (Non applicabile alla valutazione dei CdS Replica)

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Le motivazioni che hanno portato l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari a richiedere l'attivazione del Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" sono state chiaramente indicate nella documentazione acclusa alla richiesta, il progetto formativo del Corso di Studio per il quale si richiede l'attivazione è coerente con gli obiettivi scientifici prefissati.

II.2

Il percorso formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di percorsi flessibili, con i profili culturali e professionali in uscita e le competenze ad esso associate? (Non applicabile alla valutazione dei CdS Replica)

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Il percorso formativo previsto per i discenti del nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" è chiaramente indicato.

II.3

I risultati di apprendimento attesi sono chiaramente definiti e sono coerenti con i profili culturali e professionali? (Non applicabile alla valutazione dei CdS Replica)

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

I risultati di apprendimento attesi per i futuri studenti del nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" sono chiaramente descritti nella documentazione prodotta.

II.4

Le prove di verifica degli apprendimenti (esami di profitto e prova finale) sono adeguatamente descritte e coerenti con gli obiettivi formativi del Corso? (Non applicabile alla valutazione dei CdS Replica)

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Le modalità di svolgimento degli esami di profitto, nonché la preparazione della tesi di laurea finale sono illustrate in maniera sufficientemente adeguata, da poter essere ben comprese da eventuali matricole interessate all'iscrizione in questo nuovo Corso di

Studio.

Punti di forza e aree di miglioramento relativi all'Obiettivo:

Punti di forza

Il percorso didattico/formativo formulato in questo nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" risulta caratterizzato da una notevole interdisciplinarietà, che abbraccia Settori Scientifico Disciplinari estremamente diversificati, alcuni ricadenti in ambito sociale, in ambito medico, altri in ambito giuridico, la maggior parte ovviamente in ambiti scientifici, tra i quali rivestono una parte predominante quelli riguardanti le produzioni agricole, sia di alimenti di origine animale che di origine vegetale. Risultano inoltre presenti insegnamenti legati alla trasformazione e alle modalità di conservazione dei prodotti alimentari.

Aree di debolezza

Nella formulazione dei programmi di insegnamento previsti nei vari moduli didattici ipotizzati per questo nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" sarà molto importante riuscire a differenziare chiaramente il bagaglio culturale che avranno i nuovi laureati in questo Corso innovativo rispetto a figure professionali già da tempo esistenti, quali gli Agronomi, i Tecnologi alimentari e gli Zoonomi.

OC3)

Obiettivo III - Accertare che il CdS promuova una didattica centrata sullo studente, tenendo anche conto della dimensione internazionale, e incoraggi l'utilizzo di metodologie didattiche flessibili, verificando correttamente conoscenze e competenze)

III.1

III.1 Solo per i CdS triennali o Magistrali a Ciclo Unico: sono chiaramente definite le conoscenze richieste in ingresso? Sono descritte chiaramente le modalità di recupero e di verifica delle eventuali carenze (OFA)?

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Le conoscenze richieste per le potenziali matricole in ingresso interessate al nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" sono chiaramente indicate, così come sono ben dettagliate le modalità di recupero previste nelle situazioni di carenze significative.

III.2

Solo per i CdS Magistrali: sono definiti chiaramente i requisiti d'accesso? Sono indicate le modalità di verifica di tali requisiti (es. per studenti provenienti da corsi di ambiti disciplinari diversi o da altri Atenei)?

Informazione:

III.3

Sono chiaramente descritte le attività di orientamento in ingresso, in itinere e in uscita, mirate a favorire le scelte consapevoli degli studenti? Sono previsti un adeguato servizio di tutorato in itinere e iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro?

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Le attività di orientamento in ingresso, in itinere ed in uscita sono previste anche per i nuovi discenti in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico", sulla falsariga delle analoghe attività già da diversi anni attuate presso l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari per tutti gli altri Corsi di Studio presenti nell'offerta didattica di Ateneo.

III.4

Sono previsti (a livello di Ateneo e/o per il CdS proposto) percorsi didattici e iniziative di supporto (es. tutorati di sostegno, percorsi dedicati a studenti particolarmente meritevoli e motivati) per favorire la partecipazione di diverse tipologie di studenti (es. studenti stranieri, o studenti con esigenze specifiche, come studenti lavoratori, diversamente abili, con figli piccoli, studenti atleti, ...)?

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

L'Università degli Studi Aldo Moro di Bari prevede degli adeguati servizi di supporto e/o di tutoraggio per specifiche categorie di studenti che dovessero iscriversi al nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico", quali gli studenti lavoratori, studenti con disabilità, studenti stranieri, ecc., facendo tesoro della ormai pluriennale esperienza riguardante le iniziative di supporto agli studenti meritevoli, maturata da diversi anni in tutti i Corsi di Studio previsti dall'offerta didattica impartita presso l'Ateneo barese.

III.5

Il CdS favorisce (tramite iniziative di Ateneo e/o specifiche del CdS proposto) un'esperienza di apprendimento internazionale (es. tramite accordi di cooperazione con Atenei stranieri per la progettazione congiunta del CdS, sostegno alla mobilità degli studenti in uscita, supporto agli studenti stranieri, erogazione di insegnamenti in lingua straniera, presenza di docenti stranieri nella faculty del Corso)? Se il Corso è dichiarato a carattere internazionale, sono previste iniziative e strumenti adeguati a favorire una dimensione internazionale della didattica?

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Al momento, da quanto è possibile rilevare analizzando la documentazione prodotta dall'Università degli Studi Aldo Moro di Bari riguardante l'attivazione del nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico", non si denotano particolari iniziative volte a favorire l'internazionalizzazione degli studenti iscritti al suddetto Corso di Studio, se si eccettuano le iniziative legate ai programmi di scambio studentesco Erasmus, che verranno ovviamente attivati anche per questo innovativo Corso di Studio.

Punti di forza e aree di miglioramento relativi all'Obiettivo:

Punti di forza

Per quanto attiene le possibilità per gli studenti interessati ad iscriversi al nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" di ampliare oltre i confini nazionali le proprie esperienze di studio e/o di tirocinio pratico, ci si potrà avvalere della pluriennale esperienza che l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari ha sviluppato negli ultimi 30 anni, nel corso dei quali sono state stabilite solide e durature collaborazioni con Enti pubblici e/o privati, prime fra tutte ovviamente le Università. Saranno infatti disponibili numerose convenzioni Erasmus che consentiranno agli iscritti al nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" di frequentare all'estero periodi di studio, di tirocinio oppure di preparazione della prova di esame finale.

Aree di debolezza

Sebbene risulti senza dubbio meno impegnativo dal punto di vista logistico e operativo concentrare la ricaduta pratica di questo nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" sulle realtà locali e/o nazionali, in un'ottica di mercato unico e di globalizzazione risulterebbe assai utile prevedere specifiche convenzioni e/o progetti scientifici finalizzati da attuarsi con Atenei ma anche con catene alberghiere e/o ristoranti internazionali, implementando quindi la ricaduta pratica del settore AGRI-FOOD ITALIA.

OC4)

Obiettivo IV - Accertare che il CdS disponga di una dotazione di personale docente, di personale tecnico-amministrativo e di strutture adatte alle esigenze didattiche)

IV.1

La dotazione di personale docente è adeguata (numericamente e per composizione in termini di ruolo e di SSD) al progetto formativo e coerente con i requisiti di docenza di cui all'All. A. punto b del D.M. 1154/2021? Almeno il 50% della docenza di riferimento afferisce a macrosettori che raggruppano i settori scientifico -disciplinari di base e caratterizzanti riportati nel quadro della didattica programmata? Se il CdS ha presentato un Piano di raggiungimento della dotazione di personale docente, questo è adeguato per numerosità (All. A D.M. 1154/2021), ruolo e qualificazione scientifica (verificata attraverso il SSD della posizione da bandire e la sua corrispondenza, a livello di macro settore concorsuale, con la didattica programmata) ad assicurare il reclutamento di docenti in grado di garantire la piena sostenibilità quantitativa e qualitativa del CdS? È prevista la graduale presa di servizio dei docenti di riferimento (in termini di numero e composizione per ruolo e SSD), in stretta relazione al numero di anni di corso da attivare e al percorso formativo previsto (in coerenza con l'allegato A, lettera b) del DM 1154/2021)?

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

La dotazione di personale docente afferente al nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" è adeguata. Risultano poco coinvolti in questo progetto i professori ordinari, che potrebbero apportare maggiori conoscenze in diversi corsi di insegnamento.

IV.2

La dotazione delle figure specialistiche aggiuntive (docenza di ruolo o a contratto affidata a figure con specifica professionalità e competenza impiegate prevalentemente nelle attività formative caratterizzanti, di tirocinio e laboratoriali) è adeguata (numericamente, per tipologia di attività e anno di impiego) al progetto formativo ed è coerente con i requisiti delle figure specialistiche di cui all'All. A punto b del D.M. 1154/2021? Se il CdS ha presentato un Piano di raggiungimento della dotazione delle figure specialistiche, questo è adeguato per numerosità (All. A D.M. 1154/2021), ruolo e qualificazione scientifica (verificata attraverso il CV e la sua corrispondenza con la didattica programmata) ad assicurare il reclutamento di figure specialistiche in grado di garantire la piena sostenibilità quantitativa e qualitativa del CdS? È prevista la graduale presa di servizio delle figure specialistiche (in termini di numero e qualifica) in stretta relazione al numero di anni di corso da attivare e al percorso formativo previsto (in coerenza con l'allegato A, lettera b) del DM 1154/2021)? Solo per Corsi di laurea a orientamento professionale (compresi quelli sperimentali di cui all'art. 8, c. 2 e quelli delle nuove classi L-P01, L-P02, L-P03), i Corsi di laurea magistrale a ciclo unico in Scienze della Formazione Primaria, i Corsi di Laurea magistrale a ciclo unico in Conservazione e Restauro dei beni culturali.

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Al fine di garantire professionalità adeguate in alcuni specifici ambiti scientifici, sono previsti insegnamenti impartiti da professori a contratto esterni all'Università degli Studi Aldo Moro di Bari.

IV.3

È presente un'organizzazione del personale tecnico-amministrativo e dei servizi a supporto delle attività richieste dal CdS (ivi comprese quelle a supporto della didattica a distanza) adeguata alla numerosità di studenti prevista?

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

Per l'attivazione dei corsi di insegnamento a distanza, previsti dall'ordinamento didattico del nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico", ci si potrà avvalere della qualificata e comprovata esperienza del personale tecnico operativo presso l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari.

IV.4

Le strutture messe a disposizione del CdS (aule, aule informatiche, laboratori, biblioteche, spazi studio, attrezzature, ivi comprese quelle per la didattica a distanza) sono adeguate al progetto formativo e alla numerosità di studenti prevista?

Informazione:

Valutazione: Si

Motivazione dell'opzione scelta dal valutatore *(si prega di motivare la valutazione, sia positiva che negativa, in maniera adeguata in rapporto alla documentazione disponibile):*

La dotazione tecnica e informatica, inclusa la biblioteca di Ateneo, disponibile presso l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari risulta adeguata e tecnicamente valida per l'utenza studentesca che deciderà di iscriversi al nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico"

Punti di forza e aree di miglioramento relativi all'Obiettivo:

Punti di forza

La pluriennale esperienza professionale messa a disposizione per lo svolgimento delle attività didattiche sia teoriche che pratiche previste per le nuove matricole intenderanno iscriversi al Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" costituisce una garanzia di docenza qualificata.

Aree di debolezza

Il corpo docente messo a disposizione dall'Università degli Studi Aldo Moro di Bari per lo svolgimento degli insegnamenti previsti dall'ordinamento didattico del nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" denota una carenza di professori ordinari, che potrebbero apportare quote significative di esperienze professionalizzanti, consentendo un arricchimento delle conoscenze per i discenti.

Valutazione Finale

Valutazione:

Punti di forza

Il Corso di Studio "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" ha come obiettivo quello di introdurre gli studenti in un settore, quale quello della gastronomia e della ristorazione, estremamente dinamico con trend di crescita decisamente positivi e che rappresenta uno dei punti di forza dell'economia italiana.

Il percorso didattico/formativo formulato in questo nuovo Corso di Studio risulta caratterizzato da una notevole interdisciplinarietà, che abbraccia Settori Scientifico Disciplinari estremamente diversificati.

Saranno disponibili numerose convenzioni Erasmus che consentiranno agli iscritti al nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" di frequentare all'estero periodi di studio, di tirocinio oppure di preparazione della prova di esame finale.

La pluriennale esperienza professionale messa a disposizione per lo svolgimento delle attività didattiche sia teoriche che pratiche previste per le nuove matricole intenderanno iscriversi al Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" costituisce una garanzia di docenza qualificata.

Aree di debolezza

Sarebbe opportuno prevedere una frequenza obbligatoria per almeno il 50% delle attività teoriche (80 CFU) e per almeno il 60% delle attività laboratoriali/pratiche (60 CFU).

Nella formulazione dei programmi di insegnamento previsti nei vari moduli didattici ipotizzati per questo nuovo Corso di Studio sarà molto importante riuscire a differenziare chiaramente il bagaglio culturale che avranno i nuovi laureati in questo Corso innovativo rispetto a figure professionali già da tempo esistenti, quali gli Agronomi, i Tecnologi alimentari e gli Zoonomi.

In un'ottica di mercato unico e di globalizzazione risulterebbe assai utile prevedere specifiche convenzioni e/o progetti scientifici finalizzati da attuarsi con Atenei ma anche con catene alberghiere e/o ristoranti internazionali, implementando quindi la possibilità di valorizzare il patrimonio gastronomico italiano.

Il corpo docente messo a disposizione dall'Università degli Studi Aldo Moro di Bari per lo svolgimento degli insegnamenti previsti dall'ordinamento didattico del nuovo Corso di Studio in "Scienze per la Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico" denota una carenza di professori ordinari.

Accreditamento: Si