

Accreditamento Iniziale a.a. 2023/2024

Università degli Studi di FOGGIA
Cultura e sostenibilità della enogastronomia
Cod SUA: 1590595



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):*

Alla SUA-CdS è allegato un corposo documento preparato secondo le Linee Guida ANVUR. L'Università degli Studi di Foggia, prende atto della presenza di analoghi Corsi di Studio della stessa classe di laurea L/GASTR in diverse sedi universitarie nel sud Italia, alcuni di essi attivati in Atenei ubicati anche nella stessa Regione Puglia. L'Università degli Studi di Foggia sottolinea quindi il notevole interesse che si è creato in ambito accademico intorno alle discipline gastronomiche, e sulla base di queste motivazioni si elencano in misura dettagliata le ragioni che hanno portato alla proposta di inserimento nell'offerta formativa dell'Ateneo foggiano di questo nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia". Gli sbocchi professionali per i neolaureati del nuovo Corso di Studio sono stati analiticamente dettagliati.

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):*

Il progetto formativo innovativo riguardante il Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" è stato realizzato riformulando un Corso di Studio già attivato nell'Ateneo foggiano nella Classe di Laurea L/26, per il quale già sussisteva un Comitato di Indirizzo, che ha fornito un sostanziale e specifico contributo alla realizzazione del nuovo Corso di Studio. Sono stati consultati numerosi portatori di interesse, la maggior parte dei quali operativi in ambito locale.

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 sviluppato una relazione tecnica riguardante il nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" chiara e dettagliata. I requisiti di docenza sono stati analizzati e ritenuti appropriati per l'attivazione del nuovo Corso di Studio, per il quale non sussiste la necessità di un eventuale piano di raggiungimento.

Documentazione: completa

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

Punti di forza

Il nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" è il risultato della rimodulazione di un preesistente Corso già attivato nella Classe di Laurea L-26, dal quale è stato possibile attingere per tutti gli aspetti tecnici concernenti la formulazione dell'offerta didattica e le osservazioni scaturite a seguito dei pregressi confronti con le parti sociali.

Aree di debolezza

Dall'analisi della pur corposa documentazione presentata non si evincono gli aspetti teorici e/o pratici per i quali questo nuovo Corso di Studio si differenzia e si caratterizza in misura significativa da Corsi di Studio analoghi già attivati nella Classe di Laurea L/GASTR in diversi Atenei localizzati nel Sud Italia, anche nella stessa Regione in cui opera l'Università degli Studi di Foggia.

OC2)

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):*

Il progetto formativo del nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia", inserito nella Classe di Laurea L/GASTR scaturisce da una rimodulazione di un preesistente Corso di Studio inquadrato nella Classe di Laurea L/26 previsto dall'offerta formativa dell'Università degli Studi di Foggia. Il nuovo Corso di Studio si caratterizza per un cospicuo numero di Crediti Formativi Universitari destinati ad attività pratiche e a tirocini. Parte della didattica sarà impartita a distanza, sebbene non siano chiaramente evidenziati gli insegnamenti impartiti in modalità telematica.

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 Progetto formativo del nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia" è ben strutturato relativamente alle competenze di cui disporrà il laureato in uscita da questo percorso didattico estremamente professionalizzante. Non si evince quali saranno le materie di insegnamento impartite con didattica a distanza.

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):*

Gli obiettivi formativi previsti in questo nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia" sono ben strutturati e illustrati ai potenziali discenti fruitori di questa nuova offerta didattica impartita presso l'Università degli Studi di Foggia, così come sono chiari i profili professionali che caratterizzeranno i futuri laureati.

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):*

Il progetto formativo approntato per il nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" indica in misura sufficientemente chiara le modalità di svolgimento delle prove di verifica e le conoscenze e competenze professionali che saranno acquisite dai futuri laureati.

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

Punti di forza

Il progetto formativo del nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" risulta ben strutturato nel suo insieme, in misura coerente con il profilo professionale previsto per il laureato in uscita.

Aree di debolezza

In alcune tematiche di insegnamento previste nel piano degli studi di questo nuovo Corso di Studio si ravvisano delle sovrapposizioni con le competenze professionali caratterizzanti le figure professionali degli agronomi e dei tecnologi alimentari. Vanno indicati in modo chiaro ed inequivocabile quali saranno gli insegnamenti previsti con la modalità della didattica a distanza.

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):*

Sono ben evidenziate le conoscenze richieste in ingresso per le nuove matricole del Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia", e risultano inoltre ben dettagliate le modalità di verifica degli Obblighi Formativi Aggiuntivi qualora venissero individuate specifiche carenze.

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)?

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):*

Sono ben indicate le modalità di orientamento in ingresso, in itinere ed in uscita dei neo-laureati, quest'ultimo fornito dal servizio di placement operativo presso il Dipartimento.

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: No

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

Dalla documentazione prodotta dall'Università degli Studi di Foggia riguardante il nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" non si evince la presenza di specifici percorsi formativi destinati a particolari categorie di studenti (disabili, meritevoli, stranieri, lavoratori, ecc.).

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):*

Il nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" non è dichiarato a carattere internazionale, nè sono previsti moduli di insegnamento impartiti in lingua straniera. Non viene segnalata l'eventuale presenza di docenti stranieri nella Faculty del Corso di Studio. Sono previste convenzioni con Atenei stranieri per consentire una adeguata mobilità internazionale degli studenti.

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

Punti di forza

Le conoscenze in ingresso ed in itinere vengono verificate in modo adeguato ed accurato.

Aree di debolezza

Nella documentazione prodotta dall'Università di Foggia relativa al nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" non si fa riferimento a specifici percorsi formativi destinati a particolari categorie di studenti, quali gli studenti disabili, lavoratori, stranieri, ecc.

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):

Il nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" rispetta i requisiti di docenza previsti dal D.M. 1154/2021. L'attuale dotazione di docenti non prevede la necessità di un piano di raggiungimento della dotazione stessa.

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):

Per l'espletamento delle docenze del nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" sono previsti dei docenti a contratto, il cui Curriculum deve risultare adeguato per il raggiungimento di specifici obiettivi formativi caratterizzanti le figure professionali previste per i futuri laureati in questo nuovo Corso di Studio.

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):

Il nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" potrà avvalersi delle professionalità del personale tecnico-amministrativo già presenti presso il Dipartimento di riferimento di questo nuovo Corso di Studio.

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: Sì

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 strutture già disponibili presso l'Università degli Studi di Foggia e destinate alle necessità del nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" risultano perfettamente adeguate.

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

Punti di forza

Le dotazioni di personale docente e tecnico-amministrativo già presenti nell'Università degli Studi di Foggia, così come le strutture logistiche di Ateneo necessarie per le esigenze connesse alla didattica relativa al nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" risultano in entrambi i casi perfettamente adeguate.

Aree di debolezza

Non si ravvisano in questa sezione evidenti aree di debolezza.

Valutazione Finale

Valutazione:

Punti di forza

Il nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" è il risultato della rimodulazione di un preesistente Corso già attivato nella Classe di Laurea L-26, dal quale è stato possibile attingere per tutti gli aspetti tecnici concernenti la formulazione dell'offerta didattica e le osservazioni scaturite a seguito dei pregressi confronti con le parti sociali.

Il progetto formativo del nuovo Corso di Studio risulta ben strutturato nel suo insieme, in misura coerente con il profilo professionale previsto per il laureato in uscita.

Le conoscenze in ingresso ed in itinere vengono verificate in modo adeguato ed accurato.

Le dotazioni di personale docente e tecnico-amministrativo già presenti nell'Università degli Studi di Foggia, così come le strutture logistiche di Ateneo necessarie per le esigenze connesse alla didattica relativa al nuovo Corso di Studio risultano in entrambi i casi perfettamente adeguate.

Aree di debolezza

Dall'analisi della documentazione presentata non si evincono gli aspetti teorici e/o pratici per i quali questo nuovo Corso di Studio si differenzia e si caratterizza in misura significativa da Corsi di Studio analoghi già attivati nella Classe di Laurea L/GASTR in diversi Atenei localizzati nel Sud Italia.

In alcuni insegnamenti previsti nel piano degli studi di questo nuovo Corso di Studio si ravvisano delle sovrapposizioni con le competenze caratterizzanti il bagaglio culturale di altre figure professionali, quali gli agronomi e i tecnologi alimentari. Vanno indicati in modo chiaro ed inequivocabile quali saranno gli insegnamenti previsti con la modalità della didattica a distanza.

Nella documentazione relativa al nuovo Corso di Studio in "Cultura e Sostenibilità dell'Enogastronomia" non si fa riferimento a specifici percorsi formativi destinati a particolari categorie di studenti, quali gli studenti disabili, lavoratori, stranieri, ecc.

Accreditamento: Si