

Accreditamento Iniziale a.a. 2023/2024

**Università degli Studi di PERUGIA
Management e cultura italiana del cibo
Cod SUA: 1588572**



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):*

Il progetto formativo riguarda una Laurea Magistrale Interateneo, basata sulla collaborazione tra l'Università degli Studi di Perugia (UniPG) e l'Università per Stranieri di Perugia (Unistrapg). L'obiettivo formativo della Laurea Magistrale è la formazione di nuove figure manageriali per lo sviluppo del turismo enogastronomico sostenibile, dell'export agroalimentare italiano e della gestione delle risorse territoriali e culturali.

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):*

Le parti sociali consultate hanno posto in evidenza che ci sono pochi professionisti che lavorano nel mondo del marketing e dell'agroalimentare, mentre la figura del "manager nel settore dell'agroalimentare" è molto richiesta.

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 chiara e dettagliata, dalla quale non si evince la necessità di un piano di raggiungimento dei requisiti di docenza richiesti.

Documentazione: completa

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

Punti di forza

La Laurea Magistrale in "Management e cultura italiana del cibo" propone un progetto formativo e culturale che si inquadra nell'ambito delle strategie europee e italiane per lo sviluppo economico e culturale dei prodotti agroalimentari.

Il profilo culturale e formativo integra le dimensioni economiche e culturali proprie dei sistemi agroalimentari e quelle della transizione ecologica.

I laureati in "Management e cultura italiana del cibo" possiederanno una preparazione professionale di elevata qualificazione, fondata su conoscenze dell'economia agroalimentare e delle scienze umane. Queste conoscenze permetteranno di gestire e progettare processi di sviluppo storico-culturali, territoriali, ambientali, delle produzioni agroalimentari Made in Italy.

Aree di debolezza

A partire dal secondo anno, il nuovo Corso di Studio è articolato in due Curricula molto diversificati tra loro, da far ipotizzare la formazione di due figure professionali completamente differenti.

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 CdS si presenta come l'unico corso appartenente alla classe di laurea LM76 a Perugia, dove sono già attivati Corsi di Studio di primo livello orientati alla valorizzazione dell'offerta agroalimentare e alla sua dimensione culturale, che alimenta il turismo enogastronomico. Manca nel territorio una LM di secondo livello di formazione universitaria, in grado di attrarre studenti delle triennali, ma anche di studenti stranieri che intendano sviluppare una professionalità legata agli aspetti del Made in Italy e della cultura italiana del cibo.

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 e culturale si inquadra nell'ambito delle strategie europee ed italiane per lo sviluppo economico e culturale dei prodotti agroalimentari del territorio.

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):*

Le conoscenze professionali che il corso si prefigge di formare sono indispensabili per lo svolgimento di attività nei campi della commercializzazione su scala nazionale e internazionale di cibi, della promozione culturale, turistica e gastronomica del cibo italiano e della cultura ad esso legata, della progettazione di attività ed eventi per lo sviluppo dell'economia agroalimentare italiana.

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):*

Sulla base degli obiettivi formativi il percorso di 120 CFU è articolato in 11 insegnamenti per i quali è prevista una verifica finale con l'attribuzione di una votazione espressa in trentesimi per accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Per la prova per finale (16 CFU) è prevista una verifica con voto in trentesimi di un elaborato scritto (tesi di laurea), e relativa presentazione che, unitamente alla qualità del curriculum del laureando, concorre al Voto di Laurea espresso in centodecimi. Il Consiglio di Corso di Studio definisce nel Regolamento didattico del corso le modalità organizzative per la valutazione della prova finale. Le modalità delle verifiche finali (scritte e/o orali) sono definite dal Consiglio di Corso di Studio sentiti i singoli docenti e dettagliate nei Syllabus per ciascun A.A.

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

Punti di forza

Nella fase di progettazione del corso sono state prese in considerazione le esigenze e le potenzialità di sviluppo scientifico, tecnologico ed economico-sociale del sistema agroalimentare, integrato con l'aspetto turistico e culturale che caratterizza il made in Italy.

Il nuovo Corso di Studio delinea una base integrata di funzioni e competenze intese a consentire la formazione di un professionista che, sulla base di conoscenze innovative e specializzate nella definizione di sistemi di relazione commerciale e turistica, è capace di operare in diversi contesti, tanto sotto un profilo economico quanto di carattere culturale.

Aree di debolezza

Il corso è stato progettato per attrarre studenti sia italiani che stranieri particolarmente interessati alla cultura italiana del cibo e al Made in Italy. Sarebbe stato opportuno prevedere un maggiore numero di corsi in lingua inglese.

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)?

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:

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 requisiti di accesso sono ben definiti, così come sono chiaramente indicate le modalità di verifica di tali requisiti.

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):*

L'orientamento si esprime attraverso diverse modalità di erogazione progettate in collaborazione tra gli Atenei Coinvolti con attività finalizzate in primo luogo a favorire una scelta consapevole dei percorsi formativi curriculari disponibili, combinando nel contempo informazioni sulle professionalità che si acquisiscono e gli sbocchi occupazionali.

L'attività di tutorato in itinere è svolta da tutti i docenti del CdS, tipicamente durante le ore di ricevimento ed è rivolta ad assistere gli studenti nella risoluzione di problemi legati a specifiche situazioni individuali (lavoratori, persone con DSA, ecc.). Ogni docente del corso vedrà assegnato un gruppo ristretto di studenti con cui interagire.

Accompagnamento al lavoro - Il corso usufruisce del modello organizzativo già comprovato a livello dipartimentale.

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):*

Con riferimento agli studenti lavoratori, agli studenti con disabilità o con bisogni educativi speciali (BES) il CdS seguirà quanto già applicato dai regolamenti didattici di Ateneo volti alla personalizzazione dell'offerta formativa sulla base delle singole difficoltà di accesso o di apprendimento. A tal proposito, all'interno del Dipartimento DSA3 è presente un Docente referente con il compito di coordinare le attività.

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):*

Sul piano dell'internazionalizzazione il nuovo Corso di Studio usufruisce di tutte le opportunità di interscambio e mobilità offerti dai programmi ERASMUS la cui partecipazione sarà promossa attraverso numerose azioni comunicate in fase di orientamento.

Il nuovo Corso di Studio non è dichiarato a carattere internazionale.

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

Punti di forza

Il nuovo Corso di Studio intende valorizzare le risorse accademiche presenti nei due Atenei, con il coinvolgimento dei docenti di Unistrapg e dei docenti di 4 Dipartimenti di Unipg: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3), Dipartimento di Economia, Dipartimento di Filosofia, Scienze Sociali, Umane e della Formazione; Dipartimento di Giurisprudenza.

Aree di debolezza

I due Curricula previsti nel piano degli studi di questo nuovo Corso di Studio sono talmente diversificati da far pensare che si tratti di due differenti Corsi di Studio.

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):*

Nel proporre il piano formativo, il DSA3 per Unipg, in collaborazione con Unistrapg, valuta il legame fra le competenze scientifiche dei docenti, le quali emergono dalle attività di ricerca degli SSD proposti, e la loro pertinenza rispetto agli obiettivi didattici e i programmi degli insegnamenti. L'analisi del piano formativo all'interno del "Comitato di Coordinamento della Didattica" del DSA3, le valutazioni e delibere del Consiglio di Dipartimento così come le valutazioni e delibere del "Dipartimento di Lingua, letteratura e arti italiane nel mondo" per l'Università per Stranieri di Perugia, supervisionate dai rispettivi Sistemi di AQ, testimoniano l'intero processo di valutazione del Corso di Studio di nuova istituzione.

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):*

Il personale docente previsto per il nuovo Corso di Studio in "Management e Cultura Italiana del Cibo" risulta già presente nell'organico dell'Università di Perugia. Qualora dovessero verificarsi in futuro delle non disponibilità da parte di docenti attualmente strutturati, causa pensionamenti e/o trasferimenti, si prevede di stipulare dei contratti di insegnamento con esperti del settore.

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 sostenere le attività organizzative il nuovo Corso di Studio dispone all'interno del DSA3 di una "Segreteria Didattica" ed una "Segreteria Studenti" con personale tecnico-amministrativo dedicato.

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):*

Il DSA3, che promuove e gestisce anche dal punto di vista organizzativo, logistico e amministrativo il Corso di Studio di nuova istituzione, è dotato di aule didattiche e Biblioteche e accessi alle banche dati presso il "Complesso monumentale di San Pietro in Perugia" in cui sono presenti anche aule dedicate agli studenti per permettere loro di studiare e socializzare durante le pause didattiche.

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

Punti di forza

I servizi di supporto alla didattica (segreteria studenti, 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) sono gestiti a livello di Dipartimento; la professionalità comprovata del personale tecnico e amministrativo di Ateneo garantiscono una ottimale gestione dei servizi per gli studenti.

Aree di debolezza

Il nuovo Corso di Studio è stato progettato per una didattica di tipo tradizionale, ma alcuni insegnamenti legati alla valorizzazione di alcuni territori italiani potrebbero giovare dell'ausilio di lezioni erogate attraverso piattaforme di didattica a distanza.

Valutazione Finale

Valutazione:

Punti di forza

La Laurea Magistrale in "Management e cultura italiana del cibo" propone un progetto formativo e culturale che si inquadra nell'ambito delle strategie europee e italiane per lo sviluppo economico e culturale dei prodotti agroalimentari.

Il profilo culturale e formativo integra le dimensioni economiche e culturali proprie dei sistemi agroalimentari e quelle della transizione ecologica.

I laureati in "Management e cultura italiana del cibo" possiederanno una preparazione professionale di elevata qualificazione, fondata su conoscenze dell'economia agroalimentare e delle scienze umane. Queste conoscenze permetteranno di gestire e progettare processi di sviluppo storico-culturali, territoriali, ambientali, delle produzioni agroalimentari Made in Italy.

Nella fase di progettazione del corso sono state prese in considerazione le esigenze e le potenzialità di sviluppo scientifico, tecnologico ed economico-sociale del sistema agroalimentare, integrato con l'aspetto turistico e culturale che caratterizza il Made in Italy.

Il nuovo Corso di Studio delinea una base integrata di funzioni e competenze intese a consentire la formazione di un professionista che, sulla base di conoscenze innovative e specializzate nella definizione di sistemi di relazione commerciale e turistica, è capace di operare in diversi contesti, tanto sotto un profilo economico quanto di carattere culturale.

I servizi di supporto alla didattica (segreteria studenti, 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) sono gestiti a livello di Dipartimento; la professionalità comprovata del personale tecnico e amministrativo di Ateneo garantiscono una ottimale gestione dei servizi per gli studenti.

Aree di debolezza

A partire dal secondo anno, il nuovo Corso di Studio è articolato in due Curricula molto diversificati tra loro, da far ipotizzare la formazione di due figure professionali completamente differenti.

Il corso è stato progettato per attrarre studenti sia italiani che stranieri particolarmente interessati alla cultura italiana del cibo e al Made in Italy. Sarebbe stato opportuno prevedere un maggiore numero di corsi in lingua inglese.

Il nuovo Corso di Studio è stato progettato per una didattica di tipo tradizionale, ma alcuni insegnamenti legati alla valorizzazione di alcuni territori italiani potrebbero giovare dell'ausilio di lezioni erogate attraverso piattaforme di didattica a distanza.

Accreditamento: Si