

Accreditamento Iniziale a.a. 2024/2025

**Università degli Studi di GENOVA (Imperia)
Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo
Cod SUA: 1598409**



OC1)

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

I.1

È presente il parere del Comitato Regionale di Coordinamento?

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

presente: Si

motivazione:

La relazione del comitato regionale di coordinamento esprime un parere favorevole all'istituzione del Corso di Laurea in Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo nella classe L/GASTR si terrà in una sede decentrata (Imperia) considerandola adeguata a rispondere ai bisogni di alta formazione nell'agro-alimentare.

I.2

L'Ateneo ha presentato un documento di progettazione coerente con le Linee Guida ANVUR 2024/2025 per la progettazione in qualità dei Corsi di Studio di nuova istituzione? Nel documento l'Ateneo ha incluso l'analisi di eventuali corsi 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? Sono stati considerati studi di settore pertinenti con il progetto culturale e professionale del Corso, con riferimento al livello regionale, nazionale, internazionale interessato?

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

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 documento di progettazione è coerente con le Linee Guida ANVUR 2024/25 per la progettazione in qualità dei Corsi di Studio di nuova istituzione con una più che buona discussione dei principali aspetti rilevanti all'attivazione di un CdS in Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo presso l'Università di Genova, sede decentrata di Imperia.

Il documento include l'analisi del contesto del settore e il crescente sviluppo del settore delle produzioni agroalimentari anche nel territorio ligure, la discussione sull'offerta di altri CdS L/GASTR nel territorio di riferimento (Italia Nord-ovest) e distingue l'offerta formativa interdisciplinare di questo CdS che afferirà al Dipartimento di Ingegneria Civile, Chimica e Ambientale con attenzione alla produzione agroalimentare e preparazioni tipiche dell'area del Mediterraneo con attenzione anche al wellness. Il documento tratta dei vari aspetti relativi all'organizzazione della didattica, alle strutture disponibili presso la sede decentrata di Imperia, alle risorse docenti disponibili, all'attività di Orientamento e Tutorato nonché alle opportunità per favorire l'internazionalizzazione. La progettazione è supportata da una consultazione dei portatori di interesse svolta in maniera temporalmente adeguata, modalità e rappresentatività dei settori coinvolti.

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 documento di progettazione e la scheda SUA-CdS riportano sinteticamente le attività che il CdS ha sviluppato per la consultazione dei

portatori di interesse che, partita dal 2020, si è intensificata nell'aprile 2023 con una iniziale consultazione con i rappresentanti di enti pubblici e istituzioni di settore e di istruzione secondaria superiore come pure di aziende di dimensione locale, regionale e nazionale che sono state invitate a fornire pareri sui contenuti dell'offerta formativa, sui profili professionali progettati e sulle prospettive occupazionali con successivi momenti di incontro. Il coinvolgimento di tipo consultivo ha comunque portato ad alcuni contributi che il CdS ha considerato nel disegno del percorso formativo. I portatori di interesse hanno condiviso le motivazioni fondamentali alla base del progetto formativo di UNIGE considerando "la necessità di un ampliamento dell'offerta formativa di UNIGE in un settore strategico quale quello agroalimentare e l'opportunità di dare una risposta adeguata alle esigenze e alle opportunità del mercato professionale e aziendale."

Tuttavia, non è possibile valutare l'adeguatezza completa della rappresentanza e numerosità in mancanza di indicazioni dettagliate dei partecipanti e degli esiti delle consultazioni in mancanza di documenti formali di verbalizzazione.

Documentazione: non disponibile

I.4

É presente il parere positivo del Nucleo di Valutazione?

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

presente: Si

I.5

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):*

La relazione tecnica del Nucleo di Valutazione (seduta del 22 gennaio 2024) dando una valutazione positiva all'attivazione del CdS L/GASTR basata su un'analisi chiara e dettagliata sulla proposta del Corso di Studio di nuova istituzione, includendo nella stessa l'analisi dei requisiti di strutture e docenza che risultano soddisfatti.

Documentazione: completa

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

Punti di forza

- Documento di progettazione coerente con le Linee Guida ANVUR 2024/2025 includente una analisi di contesto di settore e dei CdS di pari livello nel contesto nazionale.
- Parere favorevole del Comitato Regionale di Coordinamento
- Rispondenza ai requisiti previsti dalla normativa vigente e parere favorevole del Nucleo di Valutazione

Aree di debolezza

- Mancanza di verbali e/o documentazione formale a supporto della consultazione dei portatori di interesse
- Non completa chiarezza relativamente alla tipologia e rappresentatività effettiva delle parti interessate coinvolte nella fase di consultazione.

Controdeduzioni dell'Ateneo:

Nel ringraziare il Panel di Esperti della Valutazione per l'osservazione effettuata, si comunica che per mero errore materiale non era stato inserito in banca dati SUA-CdS il verbale contenente i dettagli e gli esiti della consultazione dei portatori di interesse, che si allega.

Risposta alle Controdeduzioni:

La PEV prende atto delle controdeduzioni di UniGE in risposta alla valutazione iniziale e della documentazione integrativa ed esprime le seguenti valutazioni:

- OC I.2. e OC I.3: le informazioni aggiuntive e la documentazione allegata (verbale di sintesi delle interazioni e consultazioni delle parti sociali) consentono di annullare le Aree di miglioramento identificate per gli specifici punti di attenzione vincolanti l'accreditamento e già valutate positivamente.

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: 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):*

Le motivazioni a supporto dell'attivazione del CdS L/GASTR di UNIGE sono riferibili alle esigenze e alle potenzialità di sviluppo del settore agroalimentare con e delle preparazioni tipiche dell'area del Mediterraneo nei suoi aspetti tecnico/scientifici e di benessere ed economia sociale come pure allo sviluppo di filiere alimentari per il wellness e la silver age. Tali motivazioni sono solo parzialmente allineate con quelle di un corso di studio nell'ambito delle scienze gastronomiche, mancando di evidenziarne la rilevanza ed il ruolo degli aspetti storici, culturali ed antropologici e risultando, al contrario, molto più affini allo sviluppo ed attivazione di percorsi formativi della classe di laurea L-26 (Scienze e tecnologie alimentari). Le motivazioni presentate, tuttavia, si correlano anche, in generale, all'interesse dell'ateneo di aprire percorsi formativi nel settore agroalimentare finora non disponibili.

Nel contesto dell'alta formazione di CdS L-GASTR dell'area territoriale di riferimento (1 solo altro CdS L-GASTR, Bra) viene fatta emergere la peculiarità del percorso che porrà l'attenzione alle produzioni tipiche dell'area del Mediterraneo che, da quanto indicato, non si caratterizzano per questo aspetto.

Inoltre, le esigenze culturali, scientifiche, e professionali evidenziate riferite all'analisi del contesto settoriale come pure nel corso della consultazione con i portatori di interesse portano ad un profilo professionale di "Tecnico della filiera agroalimentare" che è coerente con le motivazioni e obiettivi individuati ma risulta non allineato con quelli generalmente riferibili a CdS L-GASTR che dovrebbero fare emergere in particolare le competenze dell'ambito dell'enogastronomia, considerandone i vari aspetti tecnici, scientifici, culturali, comunicativi e storici. Il profilo professionale identificato, per il quale sono descritte le corrispondenti competenze e conoscenze in maniera sufficientemente dettagliata, è riferibile tipicamente a un percorso formativo della Classe L-26, così come anche identificato attraverso i relativi codici ISTAT e gli sbocchi lavorativi. Infine, gli obiettivi formativi, infine, risultano talora sovrastimati rispetto al percorso formativo (es. "gestione ed ottimizzazione dei processi produttivi, Quadro A4.a SUA-CdS) di una laurea triennale anche riferita ad altra classe.

Da rimarcare che la motivazione a supporto di un professionista nel settore dell'enogastronomia e delle produzioni agroalimentari con particolare riferimento all'area del Mediterraneo non trova sufficiente riscontro nelle motivazioni e nello sviluppo degli obiettivi formativi del laureato e pertanto di fatto sovrapponibili a quello di altri CdS L-GASTR dell'area territoriale di riferimento.

Raccomandazione/i:

Definire in modo coerente le motivazioni e il profilo professionale di interesse allineato con un percorso formativo della classe L-GASTR.

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)

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

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):*

E' disponibile il Regolamento del CdS L/GASTR con le informazioni dettagliate del percorso formativo, includente informazioni più dettagliate di quanto riportato nella scheda SUA-CdS.

Il percorso formativo del CdS L/GASTR è descritto in maniera sufficientemente chiara ed esaustiva nel documento SUA-CdS e nel documento di progettazione ed è solo parzialmente coerente con il profilo culturale e professionale in uscita ("Tecnico delle filiere agroalimentari").

Nei quadri A4.b.1 del documento SUA-CdS viene indicato l'obiettivo di preparare laureati con capacità e competenze nell'area agroalimentare (tecnologie e composizione), della sicurezza alimentare, dell'enogastronomia, cultura e territorialità, della salute e benessere umano, psicologia e sociologia dell'alimentazione, Legislazione alimentare, gestione e pianificazione aziendale. Il laureato acquisisce le competenze in un percorso interdisciplinare attraverso la frequenza e il superamento degli esami dei corsi e discipline di base (36 CFU), caratterizzanti (74 CFU) ed affini (29 CFU) oltre alle attività di didattica alternativa (visite, workshop, seminari).

Relativamente ai percorsi formativi flessibili sono riportati 10 CFU relativi alla attività di tirocinio e 12 CFU riservati a insegnamenti a scelta, 6 CFU per i viaggi di istruzione. Il corso verrà erogato in modalità mista (20% attività formative in modalità telematica-online. La frequenza non obbligatoria ma consigliata, mentre le attività laboratoriali hanno invece obbligo di frequenza con una partecipazione minima pari al 70%, di fatto vincolando gli studenti alla partecipazione e non considerando le problematiche inerenti la localizzazione dei laboratori ad ora disponibili (Imperia e/o Genova).

Non è data informazione sui corsi opzionali a disposizione.

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)

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

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):*

I risultati di apprendimento attesi in termini di conoscenze e competenze per gli ambiti disciplinari identificati sono sufficientemente descritti e per ciascuno di essi sono riportati i corrispondenti corsi e moduli con parziale coerenza con il profilo culturale e professionale definito.

Da notare come nell'area delle Scienze delle produzioni e delle tecnologie Alimentari i risultati di apprendimento attesi riferibili alle specifiche produzioni alimentari sono ottenibili attraverso corsi attribuiti a settori scientifico disciplinari affini (ING-IND 25) e non a quelli del settore scientifico-disciplinare AGR15 cui si associano in base alle specifiche declaratorie le conoscenze specifiche delle scienze e tecnologie alimentari e dell'interazione processo-prodotto.

La scelta dei corsi affini, giustificata nel documento SUA-CdS in termini di incremento della interdisciplinarietà con l'inserimento nel piano didattico di corsi riferiti ai settori scientifico-disciplinari: ING-IND/25, CHIM/11, CHIM/07, MED/22, SECS-P/03, risulta non completamente giustificata in relazione agli obiettivi formativi del profilo professionale.

Sono previsti 3 CFU di lingua inglese per il raggiungimento del livello B1 (idoneità).

Il documento di progettazione indica anche 3 CFU per "altra lingua" associati ad una idoneità di lingua inglese o francese per la apertura del mercato del lavoro del laureato all'area del Mediterraneo e con riferimento alla vicina Francia; tuttavia, il Regolamento indica che ai fini della laurea lo studente deve aver acquisito il livello di conoscenza della lingua inglese a livello B1 (in entrata: livello A2), vincolando di fatto la scelta del corso di lingua dello studente.

In relazione all'attenzione del percorso formativo verso le problematiche dell'area del Mediterraneo si evidenziano solo due corsi che permettono solo parzialmente di raggiungere gli obiettivi formativi previsti (un corso nell'ambito della nutrizione/dietetica ed uno nella micologia).

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)

verifiche: Sì, ma per meno della metà degli insegnamenti

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 prove di verifica degli apprendimenti e delle competenze e capacità acquisite sono complessivamente descritte nella scheda SUA-CdS e disponibili solo per una parte dei corsi.

La prova finale è descritta in modo sintetico nel documento SUA-CdS e per alcuni aspetti non chiari in termini di impegno dello studente non uniforme (4-6 oppure 4 CFU) mentre nel Regolamento è riportata una dettagliata descrizione dei criteri di valutazione.

Raccomandazione/i:

- Completamento delle schede di insegnamento

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

Punti di forza

- Il percorso formativo è adeguatamente descritto ed è coerente con le aree disciplinari della classe di laurea.
- Flessibilità del percorso formativo garantita dai corsi a libera scelta, tirocinio curriculare e varie attività di didattica attiva (visite, laboratori).
- La prova finale è descritta in modo chiaro con particolare riferimento ai criteri di valutazione.
- Disponibilità del Regolamento didattico del CdS L/GASTR.

Aree di debolezza

- Motivazioni per l'attivazione del CdS L/GASTR di UNIGE, seppure rilevanti per il settore agro-alimentare in generale, non sufficientemente sostanziate e coerenti con il profilo professionale e per gli obiettivi formativi del settore e dell'ambito geografico cui il percorso formativo si pone a riferimento (area del Mediterraneo).
- Obiettivi formativi e profilo professionale non completamente coerenti con quelli di un CdS L/GASTR e parzialmente sovrapponibile con CdS di altre classi di laurea del settore agroalimentare (in particolare L-26)
- Obiettivi formativi e risultati di apprendimenti attesi per alcune aree di apprendimento superiori a quelle ottenibili da un percorso di studio triennale.
- Inserimento di corsi di materie di settori scientifico-disciplinari (SSD) affini non completamente giustificate in relazione agli obiettivi formativi e/o corsi di materie caratterizzanti attribuiti a SSD affini.
- Non disponibili e/o non accessibili le schede degli insegnamenti per la valutazione degli specifici obiettivi formativi, contenuti e modalità di verifica.

Controdeduzioni dell'Ateneo:

II.1

Le motivazioni a supporto dell'attivazione del corso di laurea in *Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo* dell'Università di Genova, sono state descritte nella sezione della SUA-CdS "Il Corso di Studio in breve" e nel *Documento di Progettazione del CdS*, evidenziando le peculiarità del corso anche in relazione agli aspetti storici, culturali ed antropologici. Ai fini di un'integrazione di tali considerazioni, in accordo alla richiesta del Panel di Esperti, si esprimono le seguenti considerazioni. La principale peculiarità del corso in *Scienze e Culture Agroalimentari del Mediterraneo* è coniugare l'aspetto culturale e sociologico con quello scientifico, per rispondere alle esigenze dell'area territoriale di riferimento, caratterizzata dalle specificità di consolidate filiere agroalimentari che spaziano da quella dell'olio extra vergine di oliva a quella del pesce azzurro, due fra i pilastri della dieta mediterranea. Queste finalità rientrano appieno nella Classe di Laurea L/GASTR, per il tramite dello studio della chimica, della biochimica, della micologia, della dietetica, della biodiversità degli animali eduli, delle tecniche biomolecolari applicate alla qualità e alla sicurezza alimentare, della chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche, dei processi di produzione alimentari e della fisiologia umana della nutrizione, così come per il tramite dello studio della geografia dei territori rurali, delle politiche locali del cibo, dell'antropologia del cibo e della salute, delle strategie di *marketing* e comunicazione, il corso fornisce le conoscenze di base per l'analisi critica dei sistemi

gastronomici, ovvero produzione, trasformazione, consumo del cibo, sia in chiave scientifica, sia culturale, nel quadro di una sostenibilità sistemica che vuole promuovere a livello formativo sulle nuove generazioni il concetto di *One Health*, fondamentale per la salvaguardia del pianeta.

Si ritiene che l'ampiezza e la flessibilità degli obiettivi formativi qualificanti e della parte tabellare della classe L/GASTR (già valutate positivamente dal CUN e ulteriormente rafforzate dalla norma in materia di flessibilità degli ordinamenti) siano state previste proprio per consentire un'ampia varietà di percorsi anche nella diversa declinazione delle specifiche competenze acquisite dal laureato.

Gli obiettivi formativi specifici del corso in *Scienze e Culture agroalimentari del Mediterraneo* sono pienamente aderenti agli obiettivi formativi della classe L-GASTR, poiché forniscono una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici acquisibile attraverso viaggi didattici (6 CFU), laboratori (6 CFU), tirocinio curriculare (6 CFU). Tali attività consentono allo studente di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate. Alcuni insegnamenti, quali "Salute dell'ambiente, delle piante e dei prodotti" (AGR/16), "Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche e laboratorio" (CHIM/10), "Principi di analisi chimica degli alimenti e laboratorio" (CHIM/10), "Tecnologie di conservazione alimentare tradizionali e innovative" (ING-IND/25), "Chimica e biotecnologie degli alimenti fermentati" (CHIM/11), propongono allo studente lo studio e la risoluzione di casi di studio sul campo e/o attività applicative che favoriscono l'autonomia di giudizio e la capacità di apprendimento permanente che potrà sicuramente avere ricadute di stimolo della curiosità del discente nell'approfondimento di profili storici e antropologici ad essi collegati.

Tali aspetti culturali e comunicativi del profilo formativo delineato, emergono dallo studio di un rilevante numero di insegnamenti, i quali favoriscono nel discente la capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico. Lo studente, approcciando discipline quali "Antropologia del cibo" (M-DEA/01), "Sociologia dei consumi alimentari" (SPS/07), "Geografia delle politiche locali del cibo" (M-GGR/01), "Geografia dei territori rurali" (M-GGR/02), "Nozioni di diritto privato e agroalimentare" (IUS/02) e "Sicurezza alimentare e sostenibilità nel diritto dell'Unione Europea" (IUS/14), scoprirà come il cibo e le preparazioni enogastronomiche siano una lente per comprendere le relazioni nascoste che connettono l'uomo con l'ambiente che lo circonda; apprenderà altresì che i modelli di produzione e approvvigionamento sostenibile, consumo consapevole di cibo, implicano tutta una serie di aspetti della società (antropologici, geografici, storici e culturali) che vanno al di là di quelli strettamente culinari. La tipicità geografica regionale ligure, inserita in una più vasta visione italiana e mediterranea, farà da volano al raggiungimento di questa consapevolezza e rafforzerà nel profilo formativo in uscita il concetto di *well-being* e prevenzione, sempre in ottica di *One Health*.

Il corso di laurea mira a trasmettere piena consapevolezza del fatto che le relazioni tra uomo e cibo si evolvono e si modificano nel tempo e nello spazio. Sono pertanto inseriti nell'offerta didattica programmata alcuni insegnamenti, quali "Analisi decisionale per il settore agroalimentare" (MAT/09), "Data science" (SECS-S/02), "Geografia delle politiche locali del cibo e dei territori rurali" (M-GGR/01), "Salute dell' ambiente, delle piante e dei prodotti" (AGR/16), "Strategie manageriali, marketing e comunicazione per le imprese della filiera agroalimentare" (SECS-P/08), "La dieta mediterranea per il *ONE HEALTH* nella prevenzione delle patologie emergenti" (MED/49), che porteranno lo studente a comprendere adeguatamente le implicazioni delle relazioni uomo-cibo sul piano storico, culturale, sociale, politico e ambientale.

La valutazione dell'apertura di una sede nel territorio imperiese è da imputare al fatto che sul fronte alimentare, in tutta la Liguria, sono presenti oltre 17 prodotti Dop e Igp oltre che prodotti PAT, coinvolgendo più di 1500 operatori delle filiere certificate. Questo porta ad una necessità di valorizzare tali prodotti, tipici dell'aria imperiese, quali ad esempio il pomodoro cuore di bue, l'oliva taggiasca, il basilico coltivato in serra e all'aperto, l'aglio di Vessalico e il carciofo di Albenga, attraverso un corso di studi improntato sulla valorizzazione enogastronomica e culturale del territorio.

Il percorso formativo fornisce conoscenze caratterizzanti atte a comprendere le caratteristiche delle produzioni enogastronomiche in particolare dell'area mediterranea, dalla materia prima al prodotto finito, fino alla promozione sul territorio, di preparazioni enogastronomiche salutistiche, valorizzando prodotti a km 0 e la cosiddetta "cucina bianca" tipica della provincia di Imperia, sede del corso. Il corso mira a rafforzare il connubio tra formazione scientifica e culturale, ritenendolo fondamentale per garantire alle generazioni future di poter accedere e preservare il patrimonio storico e culturale e naturalistico della tradizione mediterranea. Il percorso formativo mira, infatti, a fornire le competenze per poter intervenire in modo applicativo, sfruttando le conoscenze tecnologiche acquisite, sulla preservazione della biodiversità e della tipicità delle filiere e dei prodotti locali, ivi compresa l'itticoltura, particolarmente ricca di storia nel territorio ligure.

Inoltre, si sottolinea che lo studente potrà usufruire del centro botanico, storico e paesaggistico di rilevanza internazionale quale i *Giardini Botanici Hanbury*, giardino inteso come un'aula-laboratorio decentrata all'aperto che si estende per circa venti ettari in riva al mare in località Capo Mortola (sito di interesse comunitario e area terrestre e marina protetta regionale). L'enorme quantità di specie che hanno mostrato di sapersi acclimatare nella regione, fornirà utili casi di studio per una migliore comprensione della resilienza e dell'adattamento delle piante a climi diversi. In altre parole, i *Giardini Botanici Hanbury* rappresenteranno un laboratorio a cielo aperto dello studio dell'adattamento delle piante a climi diversi. Lo studente acquisirà conoscenze scientifiche attraverso l'osservazione e la scoperta diretta per impadronirsi del metodo scientifico. In questo contesto, oltre alle osservazioni all'aperto, potranno essere proficuamente utilizzati il vivaio, l'erbario e il museo del legno, la serra fotovoltaica. Questa esperienza multidisciplinare apre orizzonti di analisi di ordine climatico, geografico, zoologico, alimentare e storico.

Con riferimento al profilo professionale identificato di "Tecnico della filiera agroalimentare", che come indicato dal Panel di Esperti è coerente con le motivazioni e gli obiettivi individuati, si precisa che questo è allineato con la classe di riferimento. Tale coerenza è emersa anche da un'analisi di *benchmarking* preliminare che l'Ateneo ha realizzato nelle fasi iniziali di formulazione della proposta e che ha evidenziato come le codifiche ISTAT individuate siano tra quelle indicate nei Corsi di studio della classe L/GASTR attivati presso le seguenti università:

- Università degli Studi di Scienze Gastronomiche;
- Università degli studi di Parma;
- Università degli Studi di Napoli Federico II.

In merito alla segnalazione sulla possibile sovrapposibilità con altri CdS dell'area geografica di riferimento (NORD-OVEST), si precisa che il corso proposto esprime elementi caratterizzanti perché si focalizza soprattutto sui prodotti tipici del territorio ligure, *in primis* l'olio extravergine di oliva, il primo alimento nutraceutico riconosciuto a livello planetario e declinato sotto diverse traiettorie (chimica, tecnologica e nutrizionale), ad esempio, nei seguenti insegnamenti: "Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche e laboratorio", "Processi e tecnologie della produzione alimentari e laboratorio", "Dietetica e nutrizione umana". Questo, come gli altri prodotti tipici già citati, richiedono impegno e nuove *skills* per la preservazione della tradizione, della qualità e delle proprietà salutari in un contesto di cambiamento climatico, come rappresentato anche dal mondo camerale e confindustriale ligure.

La figura professionale in uscita sarà fortemente legata alla produzione di ricette con prodotti tipici, a km 0 mirate alla prevenzione primitiva, primaria e secondaria e potrà operare come chef con competenze salutistiche sia in strutture tradizionali (ristoranti, alberghi, scuole) sia in strutture assistenziali e sanitarie per anziani grazie alle competenze innovative mirate al concetto di *Silver Age* e invecchiamento attivo. Inoltre, rispetto a tutti i percorsi L/GASTR nazionali, la proposta risponde alla necessità di una visione olistica della salute legata al benessere dell'ecosistema umano, animale e vegetale.

Infine, il corso in *Scienze e Culture Agroalimentari del Mediterraneo* risponde a un'esigenza del territorio e degli *stakeholder* coinvolti nel processo agroalimentare, rappresentando un unicum nel panorama dell'area territoriale di riferimento anche in termini di diritto allo studio, con una modalità di erogazione della didattica che può facilitare un ampliamento dell'adesione studentesca da parte di tutte/i quelle/i giovani residenti nel territorio ligure contraddistinto, tutto, da storiche criticità dal punto di vista delle infrastrutture per la mobilità. In tema di tecnologie per la didattica telematica, è opportuno qui segnalare che il corso di laurea rappresenta il corso di riferimento per l'Ateneo all'interno del progetto PNRR EDUNEXT, recentemente finanziato e focalizzato sulla progettazione ed erogazione di una didattica a distanza di qualità, che coinvolge più di 32 Atenei nazionali non telematici. Infatti, il corso è ad accesso libero e si svolge in modalità mista, con attività didattiche erogate in modalità telematica non superiore ai due terzi, escluse le attività laboratoriali, di tirocinio e viaggi didattici che devono essere svolte obbligatoriamente in presenza.

Il profilo professionale individuato, oltre ad avere le funzioni e le competenze già descritte nella banca dati SUA-CdS, coerentemente con gli obiettivi formativi così come precisati precedentemente, avrà competenze legate alla formulazione di strategie di sviluppo sostenibile che interessino non solo l'aspetto ambientale ma anche quello economico e sociale, con particolare attenzione allo sviluppo di nuovi modelli economici per le aree interne. Il tecnico avrà le competenze per interagire con gli *stakeholder* dell'intera filiera agroalimentare, in un territorio ligure e nazionale, che è fatto soprattutto di imprese medio-piccole focalizzate sull'eccellenza delle proprie produzioni; dovrà pertanto essere in grado di migliorare la cooperazione, la tracciabilità, il *web marketing*, l'innovazione e l'internazionalizzazione di tali imprese.

II.3

Nella SUA-CdS sono descritti i risultati di apprendimento attesi in termini di conoscenze e competenze per gli ambiti disciplinari identificati e per ciascuno di essi sono riportati i corrispondenti insegnamenti e moduli evidenziando la coerenza con il profilo culturale e professionale definito.

In particolare, per rispondere all'osservazione del Panel di Esperti, i risultati di apprendimento attesi riferibili all'area delle *Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari*, sono ottenuti con insegnamenti attribuiti a docenti di elevata qualificazione scientifica afferenti a SSD che garantiscono le conoscenze specifiche delle scienze e tecnologie alimentari e dell'interazione processo-prodotto, come di seguito indicato:

- la conoscenza biologica e delle caratteristiche fisico/chimiche degli alimenti è trasmessa attraverso gli insegnamenti "Tecniche biomolecolari applicate alla qualità e alla sicurezza alimentare" (BIO/11), "Micologia della dieta mediterranea" (BIO/03), "Biochimica della nutrizione" (BIO/10), "Biodiversità degli animali eduli" (BIO/05), "Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche e laboratorio" (CHIM/10), "Principi di analisi chimica degli alimenti e laboratorio" (CHIM/10) e "Chimica e biotecnologie degli alimenti fermentati e laboratorio" (CHIM/11);
- la composizione biologica degli alimenti è messa in relazione con la fisiologia e la fisiopatologia della nutrizione negli insegnamenti "Fisiologia umana e nutrizione" (BIO/09), "Dietetica e nutrizione umana (MED/49)", "La dieta mediterranea per il "one health" nella prevenzione delle patologie emergenti" (MED/49);
- i processi della tecnologia alimentare sono ampiamente trattati negli insegnamenti "Processi di produzione alimentare nell'area mediterranea" (ING-IND/25) e Tecnologie di conservazione alimentare tradizionali e innovative (ING-IND/25).

Gli insegnamenti sopracitati concorrono al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi che sono alla base dei processi e degli impianti della filiera agroalimentare:

- il tema dell'approvvigionamento delle materie prime è principalmente trattato in “Economia ambientale della produzione alimentare” (SECS-P/03);
- il tema della commercializzazione dei prodotti è il focus di “Food design” (ICAR/13), che tratta anche lo sviluppo di nuovi prodotti, e di “Strategie manageriali, marketing e comunicazione per le imprese della filiera agroalimentare” (SECS-P/08);
- il tema della gestione e del controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti è trattato in “Tecniche biomolecolari applicate alla qualità e alla sicurezza alimentare” (BIO/11) e in “Sicurezza alimentare e sostenibilità nel diritto dell'Unione Europea” (IUS/14);
- il tema della tecnologia del condizionamento dei prodotti alimentari, così come quelli dei reflui dell'industria alimentare e della detergenza e la sanificazione degli impianti sono oggetto degli insegnamenti “Processi di produzione alimentare nell'area mediterranea” (ING-IND/25) e “Tecnologie di conservazione alimentare tradizionali e innovative” (ING-IND/25);
- la distribuzione dei prodotti verrà studiata negli insegnamenti “Strategie manageriali, marketing e comunicazione per le imprese della filiera agroalimentare” (SECS-P/08) e “Economia ambientale della produzione alimentare” (SECS-P/03);
- le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti e la gestione della qualità dei prodotti sono oggetto degli insegnamenti “Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche e laboratorio” (CHIM/10) e “Principi di analisi chimica degli alimenti e laboratorio” (CHIM/10).

In ultimo, per quanto attiene all'osservazione formulata relativa alla parziale copertura formativa in tema di area geografica di riferimento (Mediterraneo) si desidera precisare che gli obiettivi formativi di molteplici insegnamenti sono stati progettati con una declinazione riconducibile specificatamente a tale area. In particolare:

- 114025 Antropologia del cibo (M-DEA/01);
- 114554 Sociologia dei consumi alimentari (SPS/07);
- 114034 Dietetica e nutrizione umana (MED/49);
- 114035 Economia ambientale della produzione alimentare (SECS-P/03);
- 114028 Geografia delle politiche locali del cibo (M-GGR/01);
- 114030 Micologia della dieta mediterranea (BIO/03);
- 114037 Biodiversità degli animali eduli (BIO/05);
- 114043 Chimica degli alimenti e delle trasformazioni gastronomiche e laboratorio (CHIM/10);
- 114576 La dieta mediterranea per il “One Health” nella prevenzione delle patologie emergenti (MED/49);
- 114047 Processi di produzione alimentare nell'area mediterranea (ING-IND/25);

II.4

Nel segnalare che le schede insegnamento complete sono presenti solo per gli insegnamenti del 1° anno di attivazione (didattica erogata), l'Ateneo, sulla base dell'osservazione ricevuta, ha verificato che tutti i docenti responsabili degli insegnamenti del 1° anno abbiano compilato le sezioni relative a *Modalità di esame* e *Modalità di accertamento*, o nei singoli moduli o nell'insegnamento “padre” (come previsto dalle Linee guida UNIGE) e la verifica ha avuto esito positivo. Si precisa, inoltre, che gli obiettivi formativi di tutti gli insegnamenti sono presenti nel Regolamento didattico del corso.

Risposta alle Controdeduzioni:

La PEV prende atto delle controdeduzioni di UniGE in risposta alla valutazione iniziale e della documentazione integrativa ed esprime le seguenti valutazioni:

- OC II.1. Le informazioni aggiuntive consentono l'attribuzione di una valutazione positiva dello specifico punto di attenzione non vincolante l'accreditamento.
- OC II.2. Le informazioni aggiuntive consentono di annullare le Aree di miglioramento identificate per lo specifico Punto di attenzione vincolante l'accreditamento cui era stato già attribuito una valutazione positiva.
- OC II.3 Le informazioni aggiuntive e l'accesso alle schede di insegnamento consentono di attribuire una valutazione sufficientemente positiva allo specifico Punto di attenzione vincolante l'accreditamento.

- OC II.4. Le informazioni aggiuntive e l'accesso alle schede di insegnamento consentono di annullare le Aree di miglioramento identificate per lo specifico Punto di attenzione non vincolante l'accreditamento cui era stato già attribuita una valutazione positiva.

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

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

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

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'adeguatezza iniziale dei candidati al CdS L/GASTR è verificata attraverso TE.L.E.MA.CO, un test di autovalutazione che permette di acquisire consapevolezza del proprio livello di preparazione. Il Regolamento riporta le aree su cui verte il test di autovalutazione (comprensione di testi in lingua italiana; ragionamento logico e matematica di base e scienze sperimentali). In caso di non superamento del test, saranno attribuiti degli OFA, di cui non sono indicate le materie /discipline. Gli OFA non vincolanti all'iscrizione per il 1° anno e potranno essere assolti entro il primo anno di corso, seguendo un corso obbligatorio di recupero in autoformazione.

Non è data informazione della valutazione iniziale della lingua inglese livello A2 richiesta in ingresso.

III.2

Solo per i CdS Magistrali: sono chiaramente definiti i requisiti curriculari d'accesso per assicurare l'adeguatezza della preparazione iniziale dei candidati? Sono pubblicizzati assicurandone la più ampia conoscenza e conoscibilità? Sono indicate le modalità di verifica di tali requisiti (es. per studenti provenienti da corsi di ambiti disciplinari diversi o da altri Atenei)?

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

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):

Nei quadri della scheda SUA-CdS e nella sezione dedicata del documento di progettazione dedicati all'orientamento in ingresso sono ben descritte e riportate le corrispondenti attività con riferimento alle attività centralizzate di ateneo, della Scuola Politecnica come pure del Dipartimento in raccordo con la commissione orientamento di ateneo, avvalendosi della Scuola e del Polo di Imperia, sede del CdS L/GASTR. Le attività di oprientamento sono varie e diversificate (open week, open day, benvenuto alle matricole, partecipazione a saloni di orientamento, Pcto, attività con le scuole secondarie).

Il CdS pone buona attenzione all'orientamento in itinere articolando queste attività in tutorato didattico, tutorato metodologico e di accompagnamento e tutorato tecnico, considerando l'erogazione della didattica in modalità mista. Inoltre, il cds aderisce al Progetto Matricole di Ateneo, finalizzato all'affiancamento delle matricole sin dall'inserimento per ridurre gli studenti inattivi, gli abbandoni e i fuori corso.

Per l'accompagnamento al lavoro, considerando la natura professionalizzante del corso verranno valorizzati i servizi di orientamento in uscita di ateneo che assieme a coordinatore, docenti e studenti tutor saranno impegnati a fornire indicazioni su profili professionali e sbocchi lavorativi attraverso seminari di preparazione al lavoro e incontri con professionisti del settore. Viene valorizzato anche il tirocinio curriculare al terzo anno per l'inserimento nel mondo del lavoro. IGli studenti del CdS L/GASTR potranno fruire anche del servizio di placement e servizi per l'orientamento al lavoro di ateneo che offre laboratori tematici e incontri individuali condotto da orientatori professionisti, incontri con le aziende e una piattaforma di incrocio domanda/offerta.

Orientamento e tutorato sono altresì normati e descritti nel Regolamento didattico del cds (art. 13).

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, studenti con esigenze specifiche, come studenti lavoratori, diversamente abili, con figli piccoli, studenti atleti, ...)?

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):*

Il CdS L/GASTR dichiara la disponibilità di strutture e materiali didattici accessibili per tutti gli studenti, in particolare a quelli con disabilità (DSA o BES) con il supporto a livello centrale dal Comitato di Ateneo per l'inclusione. Tuttavia, in mancanza di una definita disponibilità dei laboratori per le attività pratiche, questo non possa essere completamente garantito allo stato attuale.

Viene indicato in maniera generica che gli studenti stranieri (di cui viene in alcun modo discussa antecedentemente la loro presenza e partecipazione) potranno partecipare alle attività della IANUA, Scuola Superiore di Ateneo sebbene non è chiaro come questo possa realizzarsi considerando le diversi sedi di erogazione della didattica (Genova e Imperia).

L'ateneo dispone di un bando per gli studenti atleti (quadro SUA-CdS b5, eventuali altre iniziative) per un programma di agevolazioni sebbene non viene indicato come essere siano contestualizzate per questo specifico CdS.

Il CdS propone incontri di orientamento per la predisposizione del piano degli studenti e docenti referenti per consulenze per scelta del tirocinio, visite didattiche ecc. (documento di progettazione).

Non sono documentati percorsi didattici per studenti particolarmente motivati e iniziative per altre tipologie di studenti con esigenze specifiche come gli studenti con figli piccoli o lavoratori.

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, rilascio di titoli congiunti, doppi o multipli anche nell'ambito della partecipazione ad Alleanze di università, sostegno alla mobilità degli studenti in uscita, supporto agli studenti stranieri, erogazione di insegnamenti in lingua straniera, presenza di docenti stranieri nel corpo docente del Corso)?

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):*

Il Corso di laurea prevede di istituire un referente per l'internazionalizzazione a supporto del Coordinatore relativamente alle attività di internazionalizzazione, in collaborazione con il referente dipartimentale all'internazionalizzazione.

Il CdS, con sede ad Imperia, mira ad avviare, e rafforzare nel tempo, la cooperazione transfrontaliera tra la Regione Liguria e la Francia, sebbene non vengano indicati gli interlocutori e le possibili modalità e termini. Viene indicata la promozione dello studio della lingua francese di cui mancano, tuttavia, concreti riferimenti nel percorso e nell'offerta formativa.

Il CdS potrà offrire numerose opportunità agli studenti per svolgere un periodo di studio all'estero attraverso vari programmi internazionali (Erasmus+; -Programmi Fondo Giovani; -Accordi extra LLP; -Erasmus Mundus II; -Programma CINDA; Summer School in Europe). Tuttavia, nella scheda SUA-CdS non è indicato il link agli attuali accordi con le sedi universitarie europee in convenzione e non viene data indicazione di quali potranno essere a già disposizione per lo specifico corso considerando anche che questo CdS sarà il primo percorso formativo nel settore delle discipline agrifood di UNIGE.

Non sono menzionate altre iniziative per il CdS in attivazione (es. seminari da esperti internazionali, visiting etc.).

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

Punti di Forza

- Conoscenze richieste in ingresso e modalità di verifica della preparazione iniziale definite e descritte
- Varie e molteplici attività di orientamento in ingresso, in itinere e di placement, gestite a livello di Ateneo e implementate a livello

del CdS L/GASTR.

- Attività e azioni strutturate di supporto per studenti con esigenze specifiche (DSA, BSE).
- Disponibilità ampia di programmi di mobilità a supporto dell'internazionalizzazione del percorso di studio.

Aree di miglioramento

- Non chiara indicazione delle discipline su cui potranno essere attribuiti gli OFA
- Mancanza di informazioni su percorsi didattici per studenti particolarmente motivati
- Mancanza di informazioni circa sedi universitarie consorziate per i programmi di mobilità di interesse per il CdS L/GASTR
- Mancanza di informazioni su altre iniziative di internazionalizzazione con riferimento al collegamento transfrontaliero con la Francia.

Risposta alle Controdeduzioni:

In merito ai Punti di attenzione dell'OC III, la PEV prende atto che UniGE non ha comunicato alcuna integrazione o documentazione aggiuntiva. Su tali basi, pur avendo ricevuto tutti i Punti di attenzione una sostanziale valutazione positiva anche nel caso di quelli vincolanti (OC III.1), rimangono come Aree di miglioramento cui sarà necessario provvedere ad un adeguato monitoraggio nella fase di attivazione e relative azioni con eventuali integrazioni sulla Scheda SUA-CdS.

- OC III.1 Non chiara indicazione delle discipline su cui potranno essere attribuiti gli OFA
- OC. III.4 Mancanza di informazioni su percorsi didattici per studenti particolarmente motivati
- OC. III.5 Mancanza di informazioni circa sedi universitarie consorziate per i programmi di mobilità di interesse per il CdS L/GASTR
- OC. III.5 Mancanza di informazioni su altre iniziative di internazionalizzazione con riferimento al collegamento transfrontaliero con la Francia.

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? 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 (numericamente e per composizione in termini di ruolo e di 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)?

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

Informazione: non disponibile

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):

La dotazione di personale docente riportata nella scheda SUA-CdS e valutata come rispondente ai requisiti anche dal Nucleo di Valutazione, risulta adeguata (numericamente e per composizione in termini di ruolo e di SSD) includendo 9 docenti di riferimento di cui 5 a tempo indeterminato, 2 ricercatori a tempo determinato e 2 docenti a contratto. In relazione agli SSD, 5 dei 9 docenti di riferimento appartengono a SSD di settori di base o caratterizzanti con comprovate competenze rispondenti al SSD previsto ed all'attività didattica prevista.

Si segnala, tuttavia, che nel caso dei due docenti a contratto (docenti di UNIGE in quiescenza), l'attribuzione del SSD non è corretto poiché viene indicato un settore scientifico-disciplinare non corrispondente a quello di appartenenza durante la loro attività accademica, aspetto che potrebbe inficiare il raggiungimento degli obiettivi formativi delle specifiche discipline. Si sottolinea che l'assegnazione del SSD AGR16 (rispetto al AGR12 di origine) e MED49 (docente a contratto in chirurgia vascolare) permette l'inserimento di due docenti con SSD di discipline caratterizzanti (e non di discipline affini) per il raggiungimento dei requisiti di sostenibilità della docenza.

Non sono disponibili giustificazioni al riguardo sebbene il documento di progettazione riporti che "I docenti di riferimento sono in fase di definizione".

Si segnala infine l'attribuzione di corsi delle discipline delle scienze e tecnologie alimentari (totale 11 CFU), attribuite in genere a docenti del SSD AGR15 (ssd caratterizzante), a un docente del SSD ING-IND 25 (SSD affine).

Raccomandazione/i:

Revisione dei docenti di riferimento al fine di consentire di ottenere l'adeguatezza del personale docente (in termini numerici, composizione in termini di ruolo e di SSD) e garantire la coerenza tra attività didattica, progetto formativo e requisiti di docenza.

IV.2

Solo per Corsi di laurea delle Professioni sanitarie, Corsi di laurea a orientamento professionale (compresi quelli delle nuove classi L-P01, L-P02, L-P03 definiti con i decreti interministeriali 682-683-684 del 2023), Corsi di laurea magistrale a ciclo unico in Scienze della Formazione Primaria, Corsi di Laurea magistrale a ciclo unico in Conservazione e Restauro dei beni culturali (D.M. 1154/2021, Allegato A, lettera b).

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)?

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

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: non disponibile

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):*

Il documento di programmazione indica che il CdS avrà il supporto del personale tecnico-amministrativo del Polo universitario di Imperia, ma non viene fornita alcuna informazione circa i servizi a disposizione a supporto della didattica (segreteria studenti, internazionalizzazione, orientamento, etc.) Non viene data informazione circa il supporto alle attività di laboratorio e pratiche eccetto il servizio di tutorato.

E' indicato il supporto di un tutor a supporto delle attività didattiche on line.

Raccomandazione/i:

- Descrizione dell'organizzazione del personale tecnico-amministrativo e di supporto alle attività pratiche del CdS.

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?

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva

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):*

La sede di Imperia include spazi idonei per la didattica frontale cui verrà associata la piattaforma web per quella sviluppata in modalità telematica cui è associato un tutor a supporto.

Nella sede di Imperia non sono disponibili laboratori per le attività didattiche nelle discipline delle scienze e tecnologie alimentari e delle analisi degli alimenti disponibili solo nella sede di Genova. Non è data informazione di come il CdS intende sviluppare le attività laboratoriali presso le strutture e laboratori anticamente qualificati di Genova.

Il CdS prevede la stipula di convenzioni con istituti locali per laboratori, anche moderni ed avanzati, ma di cui non viene data la tempistica.

Raccomandazione/i:

Definizione delle tempistiche per l'identificazione e stipula delle convenzioni per le strutture laboratoriali con gli enti locali identificati.

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

Punti di forza

- Adeguatezza della dotazione di personale docente, in termini numerici e per composizione al progetto formativo e coerente con i requisiti di legge.
- Disponibilità personale tecnico e tutor a supporto per le attività didattiche on line
- Le risorse strutturali a disposizione del Cds nel Polo di Imperia sono adeguate al progetto formativo e agli studenti previsti per quanto concerne le aule, le sale studio e la biblioteca

Aree di miglioramento

- Mancanza di coerenza tra docenti di riferimento a contratto identificati e il relativo SSD con possibili percussioni sull'efficacia e il raggiungimento degli obiettivi formativi del percorso
- Mancanza di una chiara disponibilità di aule laboratoriali, fondamentali per la natura del corso, e di una tempistica definita per la stipula delle convenzioni con le istituzioni identificate.

Controdeduzioni dell'Ateneo:

IV.1

L'Ateneo ringrazia il Panel di Esperti per la segnalazione, che ha permesso di aggiornare alla data odierna i docenti di riferimento secondo le indicazioni ricevute (inserendo due docenti che erano già presenti nella didattica programmata).

In particolare, sono stati aggiunti come docenti di riferimento del CdS:

- Irene Caffa (RTD, SSD MEDS-08/C, insegnamento Dietetica e nutrizione umana);
- Gaia Cottino (RTD, SSD SDEA-01/A, insegnamento Antropologia del cibo).

Inoltre, preme precisare che il prof. Alberto Alessandro Casazza, in banca dati SUA-CdS indicato ancora come ricercatore, dal 1° luglio 2024 ha preso servizio come professore associato.

Con riferimento alla scelta di inserire come docenti di riferimento due docenti in quiescenza, si precisa quanto segue. La scelta di avere come docenti di riferimento del corso due figure di grande rilevanza scientifica, quali la Professoressa Maria Lodovica Gullino, già Professore Ordinario dell'Università di Torino, e il Professor Domenico Palombo, già Professore Ordinario dell'Università di Genova, va a potenziare alcuni aspetti peculiari già ampiamenti citati, legati alla prevenzione delle nuove malattie delle piante causate da patogeni vegetali dovute ai cambiamenti climatici e ai benefici della dieta mediterranea, in chiave ligure e innovativa, nella prevenzione delle malattie tipiche della popolazione in età avanzata, quale quella ligure.

IV.3

La dotazione del personale tecnico-amministrativo che supporta la gestione del CdS è attribuita dal Direttore Generale sulla base degli organigrammi e funzionigrammi riportati nell'atto di organizzazione amministrativa e tecnica.

È presente un'unità didattica DICCA, (il Dipartimento che in capo alla gestione del CdS), dotata di 4 persone di cui una responsabile, che fanno capo funzionalmente al Settore di Coordinamento didattico di Ateneo.

Altri servizi di contesto, di Scuola, coadiuvano la gestione del corso, quali l'ufficio Tirocini, lo Sportello unico, il Servizio Relazioni internazionali e il Servizio Orientamento (quest'ultimo organizza periodicamente attività di incontro e ascolto con il mondo studentesco nelle varie sedi territoriali dell'Università di Genova).

L'Ateneo opera una programmazione del lavoro per il personale TABS, con indicazione di obiettivi in capo alle figure di riferimento (Dirigenti, Capi Servizio, Capi Settore); ciò coinvolge anche personale operante a livello di Scuola e Dipartimento.

L'unità didattica DICCA opera a stretto contatto con i Coordinatori dei CdS afferenti, con i loro delegati e con le commissioni. La responsabile dell'unità gestisce la programmazione degli adempimenti legati alle scadenze ministeriali e/o di Ateneo e coadiuva nel gestire il buon andamento del CdS anche incoraggiando l'adozione e la messa a punto di buone prassi. La responsabile cura i rapporti anche con il Direttore e la Commissione didattica dipartimentale al fine di armonizzare i processi e rendere sistematico il confronto tra corsi di studio; l'attuale referente della didattica (dott.ssa Simona Grillo) è anche componente della Commissione AQ di Scuola.

Inoltre, il personale dell'unità didattica partecipa ad attività di formazione e aggiornamento promosse e organizzate dall'Ateneo e anche dalla Fondazione CRUI.

IV.4

Nonostante il primo anno del corso di laurea non preveda attività laboratoriali, è stata approvata dalla Giunta Camerale della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviera di Liguria – Imperia La Spezia Savona, l'Intesa operativa attuativa dell'accordo quadro tra UniGe e CCIA delle Riviere, in cui le parti si impegnano a collaborare alla promozione e allo sviluppo del corso in *Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo*, riguardo agli aspetti organizzativi relativi alla gestione dei laboratori didattici, in ottemperanza a quanto previsto dall'Accordo Quadro, nonché a supportare la creazione di laboratori didattici per il corso, mettendo da subito a disposizione dell'Università idonei locali per attività di laboratorio presso la sede Camerale di Imperia (<https://www.labcam.it/>).

Inoltre, la Camera di Commercio si offre di rendere disponibile, rendendolo idoneo con oneri a proprio carico, l'immobile di proprietà dell'Ente "ex frantoio Giromela (IM)" per essere utilizzato come laboratorio polivalente finalizzato allo svolgimento di attività universitarie di ricerca, didattica, servizio; attività convegnistiche, di formazione e ricerca per le aziende e a sostegno dello sviluppo

economico del territorio. Infine, l'ente camerale si impegna a erogare un contributo annuo, per la durata di tre anni, finalizzato a sostenere spese correlate all'avvio delle attività del corso in *Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo* nelle tre province di riferimento.

Sono state avviate le pratiche di formalizzazione per l'accordo fra UniGe e l'IIS G. Ruffini di Imperia, che sarà formalizzato entro settembre 2024, al fine di utilizzare i seguenti laboratori:

1) Laboratorio di Chimica: laboratorio generale di chimica, attrezzato per analisi con distillatore, centrifuga, cappe aspiranti, spettrofotometro, vari altri strumenti e attrezzature per analisi su olio, vino, terreni, colture varie.

Capienza 15 persone. Per l'insegnamento "Chimica e analisi degli alimenti" previsto al secondo anno e per gli insegnamenti di "Processi e Tecnologie della produzione alimentare e laboratorio" e "Chimica e tecnologie degli alimenti fermentati e laboratorio" previsti al terzo anno.

2) Laboratorio di Agraria: Serra automatizzata presso Oliveto sperimentale, con frantoio didattico e sistema fertilizzante a banconi con gestione computerizzata.

Capienza 25 persone. Per l'insegnamento "Salute dell'ambiente, delle piante e dei prodotti e laboratorio" previsto al secondo anno.

3) Laboratorio di Microanalisi: laboratorio con microscopi mono e bioculari per lo studio e la verifica di microorganismi, analisi e ricerca di antagonisti naturali per la gestione delle colture.

Capienza 15 persone. Per l'insegnamento "Tecniche biomolecolari applicate alla qualità e alla sicurezza alimentari", previsto al secondo anno.

Si ribadisce da ultimo, come ampiamente riportato, che sono previste attività laboratoriali anche presso i *Giardini Hanbury* di Capo Mortola a Ventimiglia.

Risposta alle Controdeduzioni:

La PEV prende atto delle controdeduzioni di UniGE in risposta alla valutazione iniziale ed esprime le seguenti valutazioni:

- OC IV.1: le modifiche nella lista dei docenti di riferimento e le informazioni aggiuntive consentono di attribuire una valutazione positiva allo specifico Punto di attenzione vincolante l'accreditamento.
- OC IV.3: le informazioni aggiuntive consentono di attribuire una valutazione positiva allo specifico Punto di attenzione non vincolante l'accreditamento e di annullare la corrispondente Area di miglioramento.
- OC IV.4: le informazioni aggiuntive consentono di attribuire una valutazione positiva allo specifico Punto di attenzione vincolante l'accreditamento.

Valutazione Finale

Valutazione:

Punti di forza

OC1

- Documento di progettazione coerente con le Linee Guida ANVUR 2024/2025 includente una analisi di contesto di settore e dei CdS di pari livello nel contesto nazionale.
- Parere favorevole del Comitato Regionale di Coordinamento
- Rispondenza ai requisiti previsti dalla normativa vigente e parere favorevole del Nucleo di Valutazione

OC2

- Il percorso formativo è adeguatamente descritto ed è coerente con le aree disciplinari della classe di laurea.
- Flessibilità del percorso formativo garantita dai corsi a libera scelta, tirocinio curriculare e varie attività di didattica attiva (visite, laboratori).
- La prova finale è descritta in modo chiaro con particolare riferimento ai criteri di valutazione.
- Disponibilità del Regolamento didattico del CdS L/GASTR.

OC3

- Conoscenze richieste in ingresso e modalità di verifica della preparazione iniziale definite e descritte
- Varie e molteplici attività di orientamento in ingresso, in itinere e di placement, gestite a livello di Ateneo e implementate a livello del CdS L/GASTR.
- Attività e azioni strutturate di supporto per studenti con esigenze specifiche (DSA, BSE).
- Disponibilità ampia di programmi di mobilità a supporto dell'internazionalizzazione del percorso di studio.

OC4

- Adeguatezza della dotazione di personale docente, in termini numerici e per composizione al progetto formativo e coerente con i requisiti di legge .
- Disponibilità personale tecnico e tutor a supporto per le attività didattiche on line
- Le risorse strutturali a disposizione del Cds nel Polo di Imperia sono adeguate al progetto formativo e agli studenti previsti per quanto concerne le aule, le sale studio e la biblioteca

Aree di debolezza

OC1

- Mancanza di verbali e/o documentazione formale a supporto della consultazione dei portatori di interesse
- Non completa chiarezza relativamente alla tipologia e rappresentatività effettiva delle parti interessate coinvolte nella fase di consultazione.

OC2

- Motivazioni per l'attivazione del CdS L/GASTR di UNIGE, seppure rilevanti per il settore agro-alimentare in generale, non sufficientemente sostanziate e coerenti con il profilo professionale e per gli obiettivi formativi del settore e dell'ambito geografico cui il percorso formativo si pone a riferimento (area del Mediterraneo).
- Obiettivi formativi e profilo professionale non completamente coerenti con quelli di un CdS L/GASTR e parzialmente sovrapponibile con CdS di altre classi di laurea del settore agroalimentare (in particolare L-26)
- Obiettivi formativi e risultati di apprendimenti attesi per alcune aree di apprendimento superiori a quelle ottenibili da un percorso di studio triennale.

- Inserimento di corsi di materie di settori scientifico-disciplinari (SSD) affini non completamente giustificate in relazione agli obiettivi formativi e/o corsi di materie caratterizzanti attribuiti a SSD affini.
- Non disponibili e/o non accessibili le schede degli insegnamenti per la valutazione degli specifici obiettivi formativi, contenuti e modalità di verifica.

OC3

- Non chiara indicazione delle discipline su cui potranno essere attribuiti gli OFA
- Mancanza di informazioni su percorsi didattici per studenti particolarmente motivati
- Mancanza di informazioni circa sedi universitarie consorziate per i programmi di mobilità di interesse per il CdS L/GASTR
- Mancanza di informazioni su altre iniziative di internazionalizzazione con riferimento al collegamento transfrontaliero con la Francia.

OC4

- Mancanza di coerenza tra docenti di riferimento a contratto identificati e il relativo SSD con possibili percussioni sull'efficacia e il raggiungimento degli obiettivi formativi del percorso
- Mancanza di una chiara disponibilità di aule laboratoriali, fondamentali per la natura del corso, e di una tempistica definita per la stipula delle convenzioni con le istituzioni identificate.

Il CdS L/GASTR di UNIGE ha ricevuto una valutazione negativa ai Punti di attenzione vincolanti per l'accreditamento:

- II.3
- IV.1
- IV.4

Risposta alle Controdeduzioni:

La PEV prende atto delle controdeduzioni di UniGE in risposta alla valutazione iniziale e della documentazione integrativa ed esprime le seguenti valutazioni per i Punti di attenzione **OC I, OC II e OC III**:

- OC I.2. e OC I.3: le informazioni aggiuntive e la documentazione allegata (verbale di sintesi delle interazioni con le parti sociali) consentono di annullare le Aree di miglioramento identificate per gli specifici punti di attenzione vincolanti l'accreditamento e già valutate positivamente.
- OC II.1. Le informazioni aggiuntive consentono l'attribuzione di una valutazione positiva dello specifico punto di attenzione non vincolante l'accreditamento.
- OC II.2. Le informazioni aggiuntive consentono di annullare le Aree di miglioramento identificate per lo specifico Punto di attenzione vincolante l'accreditamento cui era stato già attribuito una valutazione positiva.
- OC II.3 Le informazioni aggiuntive e l'accesso alle schede di insegnamento consentono di attribuire una valutazione sufficientemente positiva allo specifico Punto di attenzione vincolante l'accreditamento.
- OC II.4. Le informazioni aggiuntive e l'accesso alle schede di insegnamento consentono di annullare le Aree di miglioramento identificate per lo specifico Punto di attenzione non vincolante l'accreditamento cui era stato già attribuita una valutazione positiva.
- OC IV.1: le modifiche nella lista dei docenti di riferimento e le informazioni aggiuntive consentono di attribuire una valutazione positiva allo specifico Punto di attenzione vincolante l'accreditamento.
- OC IV.3: le informazioni aggiuntive consentono di attribuire una valutazione positiva allo specifico Punto di attenzione non vincolante l'accreditamento e di annullare la corrispondente Area di miglioramento.
- OC IV.4: le informazioni aggiuntive consentono di attribuire una valutazione positiva allo specifico Punto di attenzione vincolante

l'accreditamento.

In merito ai Punti di attenzione dell'**OC III**, la PEV prende atto che UniGE non ha comunicato alcuna integrazione o documentazione integrativa. Su tali basi, pur avendo ricevuto una sostanziale valutazione positiva anche per i Punti di attenzione vincolanti (OC III.1), rimangono non risolte le seguenti Aree di miglioramento cui si raccomanda una specifica azione e monitoraggio.

- OC III.1 Non chiara indicazione delle discipline su cui potranno essere attribuiti gli OFA
- OC. III.4 Mancanza di informazioni su percorsi didattici per studenti particolarmente motivati
- OC. III.5 Mancanza di informazioni circa sedi universitarie consorziate per i programmi di mobilità di interesse per il CdS L/GASTR
- OC. III.5 Mancanza di informazioni su altre iniziative di internazionalizzazione con riferimento al collegamento transfrontaliero con la Francia.

Accreditamento: No

Valutazione Finale

Valutazione:

La PEV prende atto delle controdeduzioni di UniPA in risposta alla valutazione iniziale e della documentazione allegata ad integrazione ed esprime una valutazione positiva per l'accreditamento.

Accreditamento: Si

Indicazioni e Raccomandazioni per azioni di miglioramento da parte del CdS (da monitorare da parte del NdV):

Raccomandazioni:

OC II Verifica e monitoraggio della coerenza ed allineamento del percorso formativo in termini di discipline, settori scientifico-disciplinari e relativi risultati di apprendimento attesi con riferimento al profilo professionale identificato.

OC. III Integrazione delle informazioni e/o identificazione di specifiche azioni relativamente alle Aree di miglioramento di seguito riportate

- OC III.1 Non chiara indicazione delle discipline su cui potranno essere attribuiti gli OFA
- OC. III.4 Mancanza di informazioni su percorsi didattici per studenti particolarmente motivati
- OC. III.5 Mancanza di informazioni circa sedi universitarie consorziate per i programmi di mobilità di interesse per il CdS L/GASTR
- OC. III.5 Mancanza di informazioni su altre iniziative di internazionalizzazione con riferimento al collegamento transfrontaliero con la Francia.

OC.IV. Monitoraggio della disponibilità ed adeguatezza delle strutture laboratoriali, attualmente dipendenti dalla stipula di una convenzione con un istituto di Scuola Secondaria Superiore attesa per settembre 2024.