

Accreditamento Iniziale a.a. 2026/2027

Università degli Studi di SASSARI
Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea (L-26R), Sassari
Cod SUA: 1625527



OC1)

Documentazione per l'istituzione del cds)

I.1

Comitato Regionale di Coordinamento È presente il parere del Comitato Regionale di Coordinamento. *L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva, anche per i corsi replica (R) e per i corsi di cui si richiede uno spostamento (S).*

presente: Si

motivazione:

Il Punto di Attenzione è soddisfatto in quanto risulta acquisito il parere favorevole del Comitato Regionale di Coordinamento in merito alla proposta di istituzione e attivazione del Corso Interclasse e Interdipartimentale in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea (Classi L-GASTR/L-26) per l'A.A. 2026/2027.

Dal verbale emerge che il Corso di Studio è stato presentato nell'ambito delle nuove proposte formative dell'Università degli Studi di Sassari e che la sua istituzione è stata motivata in relazione alle esigenze del comparto agro-zootecnico, pastorale e veterinario del territorio regionale. Il Comitato ha preso atto della coerenza dell'offerta formativa con il contesto socio-economico di riferimento, evidenziando il ruolo di servizio svolto dall'Ateneo nei confronti del territorio e il contributo dei Dipartimenti coinvolti nella definizione dell'offerta formativa.

Il verbale riporta inoltre che, a seguito della discussione, le nuove proposte di Corsi di Studio per l'Anno Accademico 2026/2027, tra cui il Corso in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea, sono state approvate all'unanimità dal Comitato Regionale di Coordinamento.

Si ritiene pertanto soddisfatto il requisito relativo alla presenza di un parere positivo del Comitato Regionale di Coordinamento.

valutazione parere: Positivo

I.2

Nucleo di Valutazione E' presente la Relazione del NdV chiara, completa e che riporta il parere motivato e favorevole sui seguenti punti attenzione: I.3 – Documento di progettazione

I.4 – Regolamento didattico e carta dei servizi

II.1 – Analisi del contesto e qualità del progetto formativo

II.2 – Schede insegnamenti e apprendimenti

II.3 – Requisiti di accesso

II.4 – Organizzazione e svolgimento esami

II.5 – Attività e tirocini clinico assistenziali

III.1 – Dotazione di personale docente e figure specialistiche

III.2 - Tutor

III.3 – Dotazione infrastrutturale

III.4 – Infrastrutture per insegnamento a distanza.

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva, anche per i corsi replica (R) e per i corsi di cui si richiede uno spostamento (S).

presente: Si

motivazione:

Il Punto di Attenzione è soddisfatto in quanto risulta acquisito il parere favorevole del Nucleo di Valutazione di Ateneo in merito alla proposta di istituzione e attivazione del Corso Interclasse e Interdipartimentale in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea (Classi L-GASTR/L-26) per l'A.A. 2026/2027.

Il verbale valuta ed esprime un giudizio positivo in merito alle motivazioni che hanno portato allo sviluppo di questa proposta formativa ed al relativo documento di programmazione come pure alla sostenibilità in termini di personale accademico e dipartimentale e di infrastrutture. Il documento fa riferimento, per gli aspetti inerenti il piano di studi, i requisiti di accesso organizzazione e svolgimento esami alla loro chiara descrizione nel documento "Regolamento del Corso di studi".

Il Nucleo di Valutazione valuta positivamente anche il parere positivo ricevuto dalle commissioni paritetiche docenti-studenti (CPDS) di entrambi i dipartimenti, a supporto della sinergia interdipartimentale e la valorizzazione, anche attraverso competenze storico-artistiche, economico-gestionali e socioculturali, del settore agro-alimentare, strategico per il territorio

valutazione parere: Positivo

I.3

Documento di progettazione *L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva, anche per i corsi replica (R) e per i corsi di cui si richiede uno spostamento (S).*

presente: Si

motivazione:

Il documento descrive in modo organico il progetto formativo del Corso Interclasse in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea (Classi L-GASTR/L-26), illustrando le motivazioni dell'istituzione, il contesto socio-economico di riferimento e i fabbisogni formativi espressi dal territorio. Viene evidenziata la coerenza del progetto con le strategie di sviluppo regionale e con le politiche di innovazione e qualificazione dell'offerta formativa dell'Ateneo. Viene anche evidenziato la disattivazione, parallela all'attivazione del presente CdS in valutazione, da parte dell'Ateneo di Sassari, dell'attuale curriculum in Tecnologie Alimentari del CdS triennale in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari, erogato ad Oristano, per evitare sovrapposizioni e duplicazioni nei percorsi formativi.

Sono adeguatamente documentate le consultazioni con le parti interessate, svolte attraverso il coinvolgimento di rappresentanti del mondo produttivo, delle associazioni di categoria, delle organizzazioni professionali e delle istituzioni, che hanno espresso parere favorevole rispetto all'impianto del Corso e ai profili professionali individuati.

Il documento definisce chiaramente i profili culturali e professionali in uscita per entrambe le classi di laurea, gli obiettivi formativi specifici, gli sbocchi occupazionali e la corrispondenza tra competenze attese e attività formative previste. L'architettura del percorso formativo risulta coerente con gli obiettivi dichiarati e prevede una significativa integrazione tra competenze tecnico-scientifiche, economico-gestionali e umanistico-sociali.

Sono inoltre descritte le modalità di erogazione della didattica, i servizi di orientamento e tutorato, le iniziative di internazionalizzazione, le risorse di personale e strutturali disponibili, nonché gli organismi e i processi previsti per l'assicurazione della qualità, il monitoraggio e il miglioramento continuo del Corso di Studio.

Nel complesso, la documentazione fornita contiene gli elementi qualificanti richiesti per la progettazione iniziale del Corso di Studio.

valutazione parere: Positivo

Qualità della progettazione del cds)

II.1

Dotazione di personale docente e figure specialistiche Le figure specialistiche sono considerate 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).

1. La dotazione iniziale di personale docente, o l'eventuale Piano di raggiungimento dei requisiti di docenza, è adeguata e coerente per numerosità, ruoli, competenze e qualificazione scientifica.
2. Le figure specialistiche aggiuntive (docenti o professionisti) o l'eventuale Piano di raggiungimento garantiscono un'adeguata sostenibilità quantitativa e qualitativa, per numero, ruolo, qualificazione e tipologia di attività.
3. Nel caso di piani di raggiungimento dei requisiti è assicurata la gradualità quantitativa e qualitativa (gruppi scientifico disciplinari) del reclutamento, in coerenza con il piano di studi previsto.

L'Accreditamento è concesso solo se questo Punto di Attenzione ha ricevuto una valutazione positiva, anche per i corsi replica (R).

presente: Si

motivazione:

Il punto di attenzione è soddisfatto in quanto il documento Sua-CDS del corso in attivazione indica 9 docenti (2 P.O., 6 P.A. + 1 RTDB) rispondente ai criteri di sostenibilità definita ai sensi del DM 1154/2021 nell'ipotesi di numerosità degli studenti identificata dal CdS stesso (106). Dei 9 docenti di riferimento, 6 sono affiliati al Dipartimento di Agraria, 1 al Dumas e 1 a Medicina Veterinaria.

Attualmente il CdS prevede l'impiego di n. 24 docenti titolari di insegnamento (inclusi i 9 docenti di riferimento). Tutti i docenti di riferimento appartengono a settori caratterizzanti o di base.

Il Nucleo di Valutazione ha evidenziato come uno dei docenti indicati sia un RTDB in scadenza il primo settembre del 2026. Tuttavia, il Dipartimento di riferimento risulta avere già deliberato in merito all'avvio della procedura per la chiamata di professore associato ai sensi dell'art. 24, c. 5 legge 240/2010.

Si valuta positivamente il fatto che le discipline di base, caratterizzanti ed affini saranno erogate da docenti afferenti ai settori scientifico-disciplinari competenti e pertinenti e risulta soddisfatto il requisito relativo alla percentuale minima di docenti appartenenti a settori di base o caratterizzanti. Dei 24 docenti, solamente 4 docenti in corrispondenti discipline non ancora attribuite.

valutazione parere: Positivo

II.2

Dotazione infrastrutturale (aule, laboratori, biblioteche, infrastrutture, ecc.) Le strutture messe a disposizione del CdS (aule, aule informatiche, laboratori, biblioteche, spazi studio, attrezzature) 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, anche per i corsi replica (R) e per i corsi di cui si richiede uno spostamento (S).*

presente: Si

motivazione:

Le infrastrutture del Dipartimento di Agraria (sede di Sassari) risultano complessivamente adeguate al progetto formativo e alla numerosità prevista di 106 studenti.

Le aule didattiche disponibili sono numerose e distribuite tra diverse strutture del Dipartimento, con capienze variabili e adeguata dotazione multimediale (VPR/VP con PC e connessione di rete). La presenza di aule di maggiore capacità (es. Aula Magna "Barbieri", Aula Manga) consente la gestione delle attività frontali anche in forma aggregata, garantendo la sostenibilità della didattica.

I laboratori specialistici e scientifici coprono un ampio spettro disciplinare (biologia molecolare, microbiologia, chimica, tecnologie alimentari, zootecnia, entomologia, geopedologia, microscopia), con laboratori sia a finalità didattica sia di ricerca (R e R/D). Tale dotazione consente lo svolgimento di esercitazioni pratiche e attività sperimentali coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, inclusa l'attività per tesi.

Sono inoltre disponibili laboratori informatici e un laboratorio linguistico, idonei al supporto delle attività didattiche e di esercitazione.

Gli spazi studio (student hub e aree diffuse nei plessi) garantiscono ulteriori postazioni dotate di connettività e supporto allo studio autonomo. Le biblioteche di riferimento assicurano un patrimonio documentale adeguato e servizi informatici e bibliografici avanzati (banche dati, e-book, postazioni PC).

Nel complesso, la dotazione infrastrutturale risulta coerente, funzionale e sufficiente rispetto alle esigenze formative del CdS e alla numerosità studentesca prevista.

Si rileva una limitata incongruenza tra il valore di sostenibilità indicata nella SUA CdS (103 studenti) e quello della numerosità programmata (106 studenti), che risulta citato in varie fonti documentali. Tale scostamento risulta non significativo ai fini della valutazione della sostenibilità infrastrutturale.

valutazione parere: Positivo

Valutazione Finale

Valutazione:

Il progetto formativo del Corso di Studio (CdS) in oggetto risulta ben strutturato, con obiettivi chiari, profili professionali definiti e un'offerta didattica integrata tra competenze tecnico-scientifiche, economico-gestionali e umanistico-sociali. Sia il Comitato Regionale di Coordinamento sia il Nucleo di Valutazione di Ateneo hanno espresso un parere favorevole circa la proposta di istituzione del Corso Interclasse e Interdipartimentale in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea (Classi L-GASTR/L-26) per l'A.A. 2026/2027. Sono adeguatamente documentate le consultazioni con le parti interessate e le modalità di erogazione, l'Assicurazione della Qualità e il miglioramento continuo del Corso. Dai verbali emerge la coerenza del Corso con il contesto socio-economico regionale e con le strategie di sviluppo dell'Ateneo, nonché la sua sostenibilità in termini di risorse e infrastrutture. È inoltre evidenziata la sinergia tra i Dipartimenti coinvolti e il contributo delle commissioni paritetiche docenti-studenti.

La numerosità del corpo docente è in linea con i criteri di sostenibilità (DM 1154/2021) per 106 studenti. Il CdS prevede 24 docenti complessivi; tra i 9 di riferimento, 8 sono professori appartenenti a SSD di base o caratterizzanti. Le infrastrutture del Dipartimento di Agraria sono adeguate: aule numerose e attrezzate, inclusi spazi di grande capienza; laboratori didattici e di ricerca in diversi ambiti; laboratori informatici e linguistici; spazi studio e ricche biblioteche.

Nel complesso, la documentazione risponde ai requisiti richiesti e le risorse umane e strutturali risultano coerenti e sufficienti per le esigenze del CdS.

Accreditamento: Si