

Accreditamento Iniziale a.a. 2026/2027

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Food Tech for Ecological Transition (L/GASTR R), Bra
Cod SUA: 1626000



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 Comitato Regionale di Coordinamento delle Università del Piemonte ha espresso parere favorevole all'attivazione del Corso di Laurea interateneo in "Food Tech for Ecological Transition", riconoscendone la coerenza con i fabbisogni formativi del territorio e con le esigenze del settore agroalimentare. Il Corso è giudicato adeguatamente progettato e coerente con la domanda di competenze interdisciplinari legate alla transizione ecologica e all'innovazione sostenibile. Il parere positivo si basa inoltre sull'esito della consultazione con gli stakeholder e sulla solidità della collaborazione tra gli atenei proponenti.

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 accreditamento iniziale ed attivazione del Corso di Laurea in Food Tech for Ecological Transition (L-GASTR R) per l'A.A. 2026/2027.

Il verbale valuta ed esprime un giudizio positivo in merito ai requisiti di trasparenza, di cui evidenzia la chiarezza, docenza, limiti alla parcellizzazione e coerenza didattica, risorse strutturali e requisiti di assicurazione qualità.

Il Nucleo di Valutazione esprime un parere positivo relativamente alla buona integrazione e complementarità tra i moduli e le attività didattiche erogate dalle due sedi partner (UNISG e POLITO), elemento che contribuisce alla coerenza complessiva del percorso formativo multidisciplinare.

Relativamente alla sostenibilità didattica, il documento indica una disponibilità complessiva di 9 docenti di cui 5 di ruolo con un piano di raggiungimento che viene valutato soddisfacente; tale status risulta superato dalla numerosità dei docenti indicati nel documento SUA-CdS come referenti e pari a 10 (4 POLITO).

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 di progettazione del CdS in *Food Tech for Ecological Transition* è completo e strutturato secondo le Linee Guida ANVUR. Presenta in modo coerente alle Linee guida, profilo culturale e professionale, obiettivi formativi, risultati di apprendimento e offerta didattica, descrivendo la coerenza tra insegnamenti e competenze attese. È adeguatamente sviluppata l'analisi del contesto, il benchmarking nazionale e internazionale e la consultazione delle parti interessate, i cui esiti risultano integrati nella progettazione del corso. Nel complesso, il documento soddisfa i requisiti di chiarezza, completezza e coerenza richiesti.

Tuttavia la lettura documentale fa emergere alcune criticità del progetto formativo del CdS legati ad un non corretto allineamento del progetto formativo con la specifica classe di laurea L-GASTR e la sovrapposizione con quello di altre classi (L26-Scienze e tecnologie alimentari, in particolare, ma anche LM70, LM22) che emerge anche dalla valutazione degli obiettivi formativi e della descrizione del profilo professionale in uscita cui sono attribuite competenze talora sovrastimate rispetto al livello raggiungibile attraverso un corso laurea triennale.

Inoltre, la documentazione a disposizione riportante i nominativi dei docenti associati ai corsi/moduli, non permette di evidenziare la coerenza tra le competenze del docente in relazione ai gruppi scientifico-disciplinare e gli insegnamenti programmati.

Si raccomanda al CdS una revisione del del profilo professionale in uscita, attualmente identificato in "Research and Development Specialist (Ecological Transition Focus)" e relative competenze e piano didattico, per garantirne una chiara e piena coerenza con gli obiettivi formativi della classe di laurea L-GASTR, evitando sovrapposizioni con le classi affini (L-26 e LM-70) e assicurando l'adeguatezza del percorso di laurea triennale. Inoltre, la attuale denominazione del CdS "Food tech..." in un contesto di Corso di laurea L-GASTR può risultare fuorviante in quanto richiama ambiti specifici e propri delle classi di laurea L-26 e LM-70.

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 10 docenti (4 P.O., 4 P.A. + 2 RD), di cui 6 dell'Università di Sc. Gastronomiche e 4 di PoliTO, rispondenti complessivamente ai criteri di sostenibilità definita ai sensi del DM 1154/2021 nell'ipotesi di numerosità degli studenti identificata dal CdS stesso (110).

Risulta soddisfatto anche il criterio di appartenenza dei docenti di riferimento a gruppi scientifico disciplinari di materie di base o caratterizzanti (= 60 %) rispettando i requisiti minimi della normativa di riferimento.

Tuttavia, la documentazione a disposizione riportante i nominativi dei docenti associati ai corsi/moduli, non permette di evidenziare la coerenza tra le competenze del docente in relazione ai gruppi scientifico-disciplinari e gli insegnamenti programmati.

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 strutture messe a disposizione del CdS risultano adeguate al progetto formativo e alla numerosità degli studenti prevista. Le attività didattiche si svolgono in modalità interateneo tra il campus UNISG di Pollenzo e le sedi del Politecnico di Torino, entrambe dotate di aule moderne e attrezzate con tecnologie per la didattica frontale e a distanza. A Pollenzo sono disponibili circa 569 posti aula complessivi e spazi rinnovati con adeguata dotazione tecnologica.

Sono presenti laboratori specialistici rilevanti per il CdS, in particolare il Sensory, Behavior and Cognition Lab, dotato di strumentazioni avanzate per analisi sensoriali e studi sul comportamento del consumatore, oltre a ulteriori laboratori tematici del Politecnico utilizzabili per attività pratiche e progettuali. Sono inoltre disponibili sale studio e spazi di aggregazione in entrambe le sedi.

Le biblioteche delle due istituzioni garantiscono un'ampia disponibilità di risorse bibliografiche e digitali, banche dati internazionali e servizi avanzati di supporto alla ricerca. Nel complesso, l'integrazione delle infrastrutture delle due sedi assicura un contesto adeguato e coerente con le esigenze formative del CdS.

valutazione parere: Positivo

Valutazione Finale

Valutazione:

Il Comitato Regionale di Coordinamento delle Università del Piemonte ha espresso parere favorevole all'attivazione del Corso di Laurea interateneo in "Food Tech for Ecological Transition", ritenendolo coerente con i fabbisogni del territorio e del settore agroalimentare, ben progettato e adeguato alla domanda di competenze interdisciplinari per la transizione ecologica. Il giudizio è confermato anche dalla consultazione con le parti interessate e dalla solidità della collaborazione tra gli Atenei. Anche il Nucleo di Valutazione ha espresso parere favorevole all'accREDITAMENTO iniziale e all'attivazione del corso (A.A. 2026/2027), rilevando trasparenza, chiarezza dell'impianto formativo, adeguatezza della docenza, coerenza dell'offerta, disponibilità di risorse e rispetto dei requisiti di qualità, evidenziando una buona integrazione tra le attività delle due sedi (UNISG e POLITO). Dall'analisi della documentazione sul CdS in Food Tech for Ecological Transition emerge una configurazione complessivamente coerente con i requisiti AVA 3: sono definiti profilo in uscita, obiettivi e risultati di apprendimento, con adeguata coerenza interna, riferimenti al contesto, benchmarking e consultazione delle parti interessate. La SUA-CdS prevede un corpo docente di 10 unità (4 PO, 4 PA, 2 RTD), di cui 6 dell'Università di Scienze Gastronomiche e 4 del Politecnico di Torino, in linea con il DM 1154/2021 per una coorte di 110 studenti. La composizione è adeguata per numerosità ed equilibrio tra qualifiche e rispetta il requisito del 60% nei SSD di base o caratterizzanti. Le infrastrutture a supporto del CdS risultano coerenti con le esigenze didattiche e organizzative e appaiono adeguate allo svolgimento delle attività previste. In particolare, sia la sede di Pollenzo sia quella di Torino dispongono di aule attrezzate con dotazioni tecnologiche aggiornate, in grado di supportare efficacemente la didattica frontale e interattiva. A queste si affiancano laboratori specialistici di rilievo, tra cui il Sensory, Behavior and Cognition Lab, che rappresenta un'infrastruttura strategica per le attività sperimentali e di ricerca applicata, nonché ulteriori laboratori messi a disposizione dal Politecnico di Torino, che ampliano le opportunità di apprendimento pratico e interdisciplinare. Sono inoltre presenti adeguati spazi studio individuali e collettivi, insieme a servizi bibliotecari completi e accessibili, che contribuiscono a creare un ambiente formativo favorevole e ben strutturato, capace di sostenere efficacemente il percorso accademico degli studenti.

AccREDITAMENTO: Sì

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

Dall'analisi della documentazione emergono alcune criticità che appaiono meritevoli di uno specifico monitoraggio da parte del Nucleo di Valutazione. In particolare, la coerenza tra le competenze scientifico-disciplinari dei docenti e gli insegnamenti loro attribuiti non risulta sempre pienamente verificabile, così come permangono elementi di incertezza in merito all'allineamento del CdS alla declaratoria della classe L-GASTR e alla riconducibilità del profilo professionale in uscita alla relativa classe di riferimento. Ulteriori aspetti che richiedono attenzione riguardano la coerenza complessiva tra obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi, attività didattiche e sbocchi occupazionali, nonché l'equilibrio nella distribuzione dei CFU, con particolare riferimento all'incidenza degli ambiti tecnico-scientifici e ingegneristici.