

Schede tipo per la Redazione dei Rapporti di Riesame – frontespizio

Denominazione del Corso di Studio: Scienze e Tecnologie Alimentari

Classe: LM70

Sede: Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA)

Primo anno accademico di attivazione: 2011/12 (trasformazione del corso attivato nel 2008/09)

Vengono indicati i soggetti coinvolti nel Riesame (componenti del Gruppo di Riesame e funzioni) e le modalità operative (organizzazione, ripartizione dei compiti, modalità di condivisione).

Gruppo di Riesame

Componenti obbligatori

Prof. Francesco Caponio (Responsabile del CdS) – Responsabile del Riesame

Altri componenti¹

Prof.ssa Antonella Pasqualone (Docente del CdS e Responsabile AQ CdS)

Dr.ssa Maria Calasso (Docente del CdS)

Dr.ssa Fara Martinelli (Tecnico Amministrativo con funzione di Manager Didattico)

Non c'è alcun rappresentante gli studenti, in quanto sono state da poco rinnovate le cariche e non è stato ancora emesso il Decreto Rettorale di nomina.

È stato consultato il Dr. Matteo Milanese (Rappresentante del mondo del lavoro, Presidente Regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari) (Consiglio di Interclasse del 15/01/2014).

Il Gruppo di Riesame si è riunito, per la discussione degli argomenti riportati nei quadri delle sezioni di questo Rapporto di Riesame, operando come segue:

- 11 dicembre 2014
Esame della normativa e della documentazione disponibile e ripartizione dei compiti all'interno del gruppo di riesame. Fermo restando che tutto il Gruppo di Riesame ha condiviso l'intero Rapporto, si è stabilito che in fase di redazione i compiti fossero suddivisi come segue:
 - prof. Caponio e dott.ssa Martinelli: redazione della sezione 3 – Il sistema di gestione del CdS;
 - prof.ssa Pasqualone: redazione della sezione 1 – La domanda di formazione;
 - dott.ssa Calasso: redazione della sezione 2 – I risultati di apprendimento attesi.
- 18 dicembre 2014
Analisi dei dati disponibili. Impostazione preliminare del Rapporto di Riesame.
- 7 gennaio 2015
Prosecuzione della compilazione del Rapporto di Riesame
- 13 gennaio 2015
Confronto con i rappresentanti del mondo del lavoro e adeguamento del documento ai contributi emersi durante l'assemblea.
- 14 gennaio 2015
Adeguamento del documento ai contributi forniti dal Consiglio di Interclasse.

In date diverse da quelle su indicate, i componenti del Gruppo di Riesame hanno lavorato sulle varie sezioni del Rapporto scambiando opinioni e documenti per via informatica.

¹ Elenco a titolo di esempio, dimensione e composizione non obbligatorie, adattare alla realtà dell'Ateneo

Presentato e discusso nel Consiglio di Interclasse in data: **14.01.2015** (verbale agli atti della segreteria didattica).

Approvato in Consiglio di Dipartimento DiSSPA in data: **15.01.2015** (verbale agli atti della segreteria del Dipartimento).

Sintesi dell'esito della discussione del Consiglio del Corso di Studio²

Il Consiglio, nel corso della discussione, ha fornito contributi utili alla definizione delle azioni correttive da intraprendere. Tali contributi sono stati recepiti dal Gruppo di Riesame ai fini della redazione della versione finale del Rapporto.

Il Consiglio di Dipartimento ha approvato il documento all'unanimità.

² Adattare secondo l'organizzazione dell'Ateneo

II – Rapporto di Riesame ciclico sul Corso di Studio

1 – LA DOMANDA DI FORMAZIONE

1-a AZIONI CORRETTIVE GIÀ INTRAPRESE ED ESITI

Il punto 1-a della sezione 1 non è richiesto per Riesame Ciclico Iniziale 2014/15

1-b ANALISI DELLA SITUAZIONE

Commenti sulle indagini e consultazioni riguardanti il mondo della produzione, dei servizi e delle professioni che nel corso degli anni il CdS ha considerato o condotto al fine di definire la domanda di formazione. Analisi e commenti dei risultati di tali indagini e consultazioni. Individuazione di eventuali problemi e aree da migliorare. È facoltativo segnalare punti di forza del CdS se ritenuti di particolare valore e interesse.

Il profilo professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che si intende formare è quello del tecnologo alimentare che svolga compiti nella programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Le competenze del laureato riguardano la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali; e lo sviluppo di innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate con la produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari: aziende della Grande Distribuzione organizzata e Ristorazione ed Enti Pubblici e Privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali. Potranno collaborare, inoltre, alle attività connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione ed il turismo eno-gastronomico; allo studio, progettazione e gestione dei programmi di sviluppo dei prodotti alimentari, anche in collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

La gamma degli Enti e delle organizzazioni direttamente consultate è stata rappresentativa a livello regionale e nazionale, comprendendo i rappresentanti degli Assessorati alle Risorse Agroalimentari, Diritto allo Studio, Turismo e Industria alberghiera, Opere pubbliche, Bilancio e programmazione, Mediterraneo, Ecologia, Sviluppo economico e Assetto del territorio della Regione Puglia, Collegi Provinciali Periti Agrari e Agrotecnici, OO.SS. reg. CISL-FLC CGIL-UIL, Coldiretti Puglia, Confagricoltura Puglia, Confindustria, Associazione degli Industriali di Bari, Federazioni Regionali degli Ordini professionali, rappresentanti degli Istituti e Centri di Ricerca Pubblici della Regione Puglia (CNR – CRA – CRSA "Basile Caramia"). Recentemente (13.01.2015), sono stati consultati rappresentanti delle aziende/organizzazioni Valle Fiorita Srl, Polaris Alimenti Srl, Consorzio Pane di Altamura, Granarolo (Gioia del Colle), Industria Molitoria Mininni, Tandoi, Produttori Vini Manduria S.c.A., Coldiretti Puglia, Dentamaro (membro Confindustria Bari e Bat) e Sezione Agroalimentare di Confindustria Bari e Bat. Ad integrazione è stato considerato uno studio di settore a livello nazionale (Federalimentare, <http://www.federalimentare.it>).

Si ritiene che i modi (assemblee appositamente convocate) delle consultazioni suddette, volte a definire l'offerta formativa, costituiscano un canale efficace per raccogliere le opinioni dal mondo del lavoro. Riguardo ai tempi, tali consultazioni sono state eseguite nelle date 21/06/2007, 18/12/2007 e 13/01/2015, per cui si ritiene opportuno intensificarne la frequenza.

Si ritiene che le organizzazioni consultate e le modalità di consultazione consentano di avere informazioni utili e sufficientemente aggiornate sulle funzioni e sulle competenze attese nei laureati. Da un lato, esse hanno inizialmente indicato gli obiettivi formativi specifici, anche in funzione dei nuovi sbocchi occupazionali (valorizzazione della tipicità; qualità e tracciabilità delle produzioni e dei prodotti; ingredienti, additivi e alimenti funzionali; sicurezza alimentare; packaging; prodotti di IV e V gamma; risparmio energetico, ambientale, con particolare riferimento ai contenuti del Protocollo di Kyoto) e, dall'altro, hanno espresso un giudizio sull'offerta formativa proposta, che risultava rispondere alle esigenze delle imprese del settore agro-alimentare. L'ultima consultazione con i rappresentanti delle principali aziende agro-alimentari site nel territorio, istituzioni locali, organizzazioni professionali e associazioni di categoria, effettuata il 13 gennaio 2015, ha permesso di confermare le su citate funzioni e competenze dei laureati.

Lo studio di settore considerato, eseguito da Federalimentare e riferito al 2013

(<http://www.federalimentare.it>) ha, inoltre, evidenziato che l'industria alimentare, nonostante attraversi un periodo difficile segnato dalla più grave crisi economica dal dopoguerra, sta dimostrando di essere una realtà solida. Essa non tende a delocalizzare né a ristrutturare, ricorre in misura minimale alla cassa integrazione ed è la colonna portante del Made in Italy nel mondo. L'industria alimentare è al centro della prima filiera economica del Paese insieme ad Agricoltura, Indotto e Distribuzione, con un numero di aziende e di occupati stabili negli ultimi tre anni. Con 132 miliardi di fatturato (saldo di circa 7 miliardi di euro), 385 mila occupati e quasi 6.900 aziende sopra i 9 addetti, il comparto alimentare è vicinissimo a quello della meccanica, vale 4 volte quello della chimica e 7 volte quello dell'abbigliamento. Un successo favorito soprattutto dalle esportazioni, che nel 2013 sono salite del 6%, sfiorando i 26 miliardi di euro.

Tuttavia, si ritiene opportuno consultare altri enti o organizzazioni per estendere e aggiornare costantemente la definizione della domanda di formazione e gli sbocchi occupazionali. In particolare, s'intende estendere la consultazione alle maggiori aziende alimentari presenti sull'intero territorio nazionale.

Relativamente al benchmarking nazionale o internazionale, inteso come confronto con le attività di ricognizione della domanda di formazione praticate dalle università riconosciute come leader nel settore, la definizione di piani di studio e domanda di formazione del CdS in esame è stata eseguita nel rispetto delle linee guida definite nell'ambito del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL). Tale attività ha permesso di uniformare i CdS nei diversi Atenei, per cui l'offerta formativa erogata dal CdS di Bari è stata formulata conformemente alle indicazioni nazionali che hanno riguardato anche le sedi riconosciute come leader (Milano, sede del primo corso di Scienze e Tecnologie alimentari istituito in Italia, e Bologna per il centro-nord, e Napoli per il sud, come atenei di grandi dimensioni).

Nel successivo rapporto ciclico saranno considerati anche riferimenti internazionali come termini di comparazione.

Le funzioni e le competenze che caratterizzano ciascuna figura professionale sono descritte in modo completo nel Regolamento del CdS (<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/clm-scienze-e-tecnologie-alimentari-2014-2015>) e costituiscono una base utile per definire i risultati di apprendimento attesi.

L'analisi dei fabbisogni formativi del comparto alimentare evidenzia la crescente richiesta del mercato di una figura professionale altamente specializzata in grado di operare sia presso Enti e Organismi di certificazione e accreditamento, sia di garantire l'implementazione del processo produttivo, della sicurezza, della qualità e della salubrità delle materie prime a destinazione alimentare e degli alimenti trasformati.

1-c INTERVENTI CORRETTIVI

In conseguenza a quanto evidenziato, individuare i problemi su cui si ritiene prioritario intervenire, descrivere quindi l'obiettivo da raggiungere e i modi per ottenere un risultato verificabile. Schema:

Obiettivo n. 1:

Potenziamento della ricognizione della domanda di formazione

Azioni da intraprendere:

Incremento del numero delle parti consultate e della frequenza delle consultazioni: estensione della consultazione alle maggiori aziende alimentari presenti sull'intero territorio nazionale ogni 3 anni.

Modalità, assemblee e consultazioni anche per via telematica; **risorse**, docenti e Coordinatore del CdS; **scadenze previste**, prossimo riesame ciclico; **responsabilità**: Coordinatore del CdS.

Obiettivo n. 2:

Definizione del livello di benchmarking internazionale della ricognizione della domanda di formazione

Azioni da intraprendere:

Consultazione di alcune sedi leader a livello internazionale al fine di confrontare le modalità di ricognizione della domanda di formazione.

Modalità, consultazioni per via telematica; **risorse**, docenti e Coordinatore del CdS; **scadenze previste**, prossimo riesame ciclico; **responsabilità**: Coordinatore del CdS.

2 – I RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI E ACCERTATI

2-a AZIONI CORRETTIVE GIÀ INTRAPRESE ED ESITI

Il punto 2-a della sezione 2 non è richiesto per Riesame Ciclico Iniziale 2014/15

2-b ANALISI DELLA SITUAZIONE

Commenti sulla validità della risposta alla domanda di formazione, ovvero dei risultati di apprendimento del CdS nel suo complesso e dei singoli insegnamenti in relazione alle funzioni e competenze adottate come riferimento di progettazione del CdS. Analisi della capacità di accertare l'effettivo raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti. Individuazione di eventuali problemi e aree da migliorare. È facoltativo segnalare punti di forza del CdS se ritenuti di particolare valore e interesse.

Il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo.

In particolare, il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà essere in grado di:

- i) svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- ii) migliorare le produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali;
- iii) certificare e valorizzare le produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali.

Il CdS ha una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 CFU, ed è articolato sulla base di 11 insegnamenti. Le schede descrittive degli insegnamenti, compilate da tutti i docenti, contengono i programmi, gli obiettivi formativi, le competenze acquisibili, le indicazioni sul materiale di studio ed orari di ricevimento nonché le informazioni relative alla modalità di svolgimento dell'esame e sono pubblicate all'inizio dell'a.a. sul sito dedicato al CdS: <http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/clm-scienze-e-tecnologie-alimentari-2014-2015>).

Le modalità indicate per lo svolgimento degli esami corrispondono effettivamente ai termini in cui le valutazioni sono condotte.

Le valutazioni degli apprendimenti degli studenti sono concepite in modo da costituire una verifica affidabile che i risultati di apprendimento attesi siano stati effettivamente raggiunti, discriminando tra diversi livelli di raggiungimento dei risultati di apprendimento come descritto nel Regolamento (<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/clm-scienze-e-tecnologie-alimentari-2014-2015>).

Le schede descrittive degli insegnamenti sono annualmente oggetto di revisione, per verificare un eventuale aggiornamento dei contenuti ed eliminare eventuali sovrapposizioni, da parte di apposita Commissione mista docenti-studenti nominata dal CdS Interclasse del 30 settembre 2013. Inoltre, all'inizio di ogni a.a. il CdS verifica la rispondenza dei programmi di insegnamento con gli obiettivi specifici del CdS e che vi sia coerenza tra le schede descrittive degli insegnamenti e la descrizione dei risultati di apprendimento attesi. A partire dall'a.a. 2013/14, il CdS si è dotato di un sistema di valutazione interno somministrando questionari appositamente predisposti, oltre a tenere assemblee con gli studenti dei diversi anni di corso, al fine di far emergere eventuali criticità, che sono esaminate in Consigli di CdS Interclasse appositamente convocati. I questionari mirano anche alla verifica dell'effettivo svolgimento degli insegnamenti in modo coerente con quanto dichiarato nelle schede descrittive. In caso di criticità il Coordinatore del CdS interviene esaminandole nell'ambito del CdS Interclasse o direttamente con il/i docente/i interessato/i. Sebbene una valutazione più compiuta sarà possibile in tempi successivi, le azioni intraprese a partire dall'a.a. 2013/14 (questionari interni e assemblee) sembrano essere abbastanza indicative per eventuali azioni da intraprendere entro tempi compatibili con un efficace monitoraggio, per cui sembra auspicabile il mantenimento e potenziamento di tali attività.

I risultati di apprendimento attesi al termine degli studi sono sostanzialmente coerenti con la domanda di formazione identificata, come emerso nel corso delle consultazioni con i rappresentanti del mondo del lavoro sin qui eseguite. Tuttavia, un'area di miglioramento può riguardare il potenziamento delle conoscenze pratiche, già fornite con l'ausilio di casi-studio inseriti nei programmi di insegnamento di alcune discipline. I casi-studio sono finalizzati a stimolare il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sugli aspetti applicativi legati alla gestione delle problematiche ed esigenze di innovazione dell'industria alimentare.

Relativamente al benchmarking nazionale dei risultati di apprendimento attesi, è stato considerato, in quanto

correlato, il livello di occupazione dei laureati 2012, ad un anno dal conseguimento del titolo. La comparazione è stata eseguita con le Università riconosciute come leader nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari (L26), quali Milano e Bologna per il centro-nord, e Napoli per il sud. I dati (fonti: Almalaurea, <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/tendine.php?anno=2013&config=occupazione> e, per l'Università di Milano: <http://www.cosp.unimi.it/laureati/332.htm>) evidenziano che il 18% (Bari), 75% (Milano), 57% (Bologna) e 18% (Napoli) lavora. La comparazione evidenzia un livello di occupazione dei laureati di Bari paragonabile a quello dell'ateneo del sud scelto come riferimento, ma inferiore rispetto ai laureati degli atenei del nord. Questo risultato è sicuramente influenzato dalla diversa realtà industriale che connota il sud rispetto al nord dell'Italia, ma deve, comunque, rappresentare uno stimolo, da un lato, a migliorare la visibilità dei neo-laureati presso il sistema industriale di riferimento e, dall'altro, a rendere ancora più consona l'attività di formazione alle attese e necessità dell'industria alimentare della regione e del sud dell'Italia. Nel successivo rapporto ciclico saranno considerati anche riferimenti internazionali come termini di comparazione.

In merito alle modalità con cui il CdS verifica il possesso di adeguate competenze/conoscenze iniziali, l'accesso al CdS è istituito senza limitazioni che non siano quelle stabilite dalla legge e dal regolamento didattico di questo ordinamento. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre il possesso della laurea o di un diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente. I requisiti richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati delle classi L-26 e 20 (previgente ordinamento), con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni assimilabili. I laureati di altri corsi e di altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo verifica dell'adeguatezza della preparazione personale da parte della Struttura didattica competente, che si svolge mediante l'analisi del percorso didattico documentato dal laureato che, prima di procedere all'immatricolazione, dovrà ottenere l'attestazione del possesso dei requisiti come da Regolamento didattico (<http://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/offerta/corsi-di-studio/clm-scienze-e-tecnologie-alimentari-2014-2015>). Eventuali debiti formativi sono recuperati mediante iscrizione ai corsi singoli e superamento dei relativi esami di profitto.

In merito alla verifica da parte del CdS della coerenza tra i risultati di apprendimento attesi (descrittori di Dublino) e le funzioni e competenze individuate nella domanda di formazione, il CdS esegue tale verifica mediante le già citate consultazioni con rappresentanti del mondo del lavoro. Inoltre, i dati di occupabilità nei vari comparti del sistema alimentare su riportati evidenziano una formazione in linea con le tendenze ed esigenze attuali del mercato del lavoro.

2-c INTERVENTI CORRETTIVI

In conseguenza a quanto evidenziato, individuare i problemi su cui si ritiene prioritario intervenire, descrivere quindi l'obiettivo da raggiungere e i modi per ottenere un risultato verificabile. Schema:

Obiettivo n. 1:

Assicurare il costante mantenimento della coerenza tra gli insegnamenti e i risultati di apprendimento attesi.

Azioni da intraprendere:

Mantenimento dell'azione di somministrazione di questionari interni al CdS per far emergere rapidamente eventuali criticità. Mantenimento dell'azione di revisione dei programmi con inserimento, laddove applicabile, di casi-studio e di metodologie didattiche innovative, anche avvalendosi di sussidi multimediali.

Modalità, somministrazione dei questionari e revisione periodica dei programmi; **risorse**, docenti e Coordinatore del CdS; **scadenze previste**, prossimo riesame ciclico; **responsabilità**: Coordinatore del CdS.

Obiettivo n. 2:

Definizione del livello di benchmarking internazionale dei risultati di apprendimento attesi.

Azioni da intraprendere:

Consultazione di alcune sedi leader a livello internazionale al fine di confrontare i risultati di apprendimento attesi.

Modalità, consultazioni per via telematica; **risorse**, docenti e Coordinatore del CdS; **scadenze previste**, prossimo riesame ciclico; **responsabilità**: Coordinatore del CdS.

Obiettivo n. 3:

potenziare ulteriormente le attività di accompagnamento al mondo del lavoro, ritenute essenziali viste le

crescenti difficoltà di inserimento a seguito della negativa congiuntura economica.

Azioni da intraprendere:

Revisione del Regolamento per l'acquisizione di "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro" al fine di effettuare cicli di seminari. Mantenimento dei rapporti con l'Ordine dei Tecnologi della Puglia. Messa a punto di forme di comunicazione degli elenchi dei migliori laureati alle aziende.

Modalità: strutturazione cicli di seminari tenuti da esperti su tematiche professionalizzanti anche comprensivi di interventi in merito alla gestione delle risorse umane, alla legislazione alimentare ed alla sicurezza sul posto di lavoro. Valutazione della possibilità di inserire nuovi insegnamenti a scelta anche comprensivi delle su citate competenze. Mantenimento dell'interscambio continuo con l'Ordine dei Tecnologi della Puglia. Dopo ogni seduta di laurea, comunicazione degli elenchi dei migliori laureati (110 e 110 e lode) alle aziende. Invito sistematico dei responsabili aziendali alle sedute di laurea al fine di rendere più visibili al mondo del lavoro le attività didattico-scientifiche di natura sperimentale oggetto delle tesi di laurea magistrale. **risorse:** Commissioni del CdS esperti del mondo del lavoro; **scadenze previste:** prossimo riesame ciclico; **responsabilità:** Commissioni del CdS e Coordinatore del CdS.

3 – IL SISTEMA DI GESTIONE DEL CDS

3-a AZIONI CORRETTIVE GIÀ INTRAPRESE ED ESITI

Il punto 3-a della sezione 3 non è richiesto per Riesame Ciclico Iniziale 2014/15

3-b ANALISI DELLA SITUAZIONE

Commenti sull'efficacia della gestione. Eventuali esigenze di ridefinizione o di revisione dei processi per la gestione del CdS. Individuazione di eventuali problemi e aree da migliorare. È facoltativo segnalare punti di forza della gestione del CdS se ritenuti di particolare valore e interesse.

Il Consiglio del Dipartimento DiSSPA, nel febbraio 2013, ha ritenuto opportuno costituire un Gruppo di AQ per gestire, in collaborazione con il Responsabile del CdS, i fattori organizzativi e strutturali e definire i risultati attesi e verificarne l'effettivo raggiungimento nonché la loro corrispondenza con la domanda di formazione. La composizione dei GAQ è stata definita considerando le competenze necessarie per svolgere le suddette attività, i ruoli ricoperti da ciascuno (Responsabile e Componenti CdS, manager didattico, rappresentanti studenti).

I principali processi di gestione sono stati identificati considerando gli elementi principali sui quali si basa la gestione in qualità del CdS: il processo formativo e i servizi di contesto. Questi sono stati definiti per ciascuna fase, come indicato nella SUA-Quadro D2. La gestione organizzativa del processo è svolta in modo competente e le relative responsabilità sono state individuate tenendo conto delle disposizioni dello Statuto di UNIBA e sono state chiaramente ripartite fra i diversi Organi cui compete, a diverso livello, la responsabilità del CdS (v SUA-Quadro D2). I processi, i ruoli e le responsabilità relativi alla gestione del CdS sono adeguatamente pubblicizzati, chiari e rispettati.

Le risorse umane a disposizione sono adeguate al raggiungimento degli obiettivi stabiliti e scelte in base alle competenze possedute (vedi sito CdS). Tuttavia, in un'ottica di un miglioramento continuo, sarebbe auspicabile istituire apposite Commissioni per la puntuale e sinergica attuazione della gestione del CdS (es. Organizzazione seminari, Elaborazione questionari interni, Rapporti con aziende, Revisione programmi di insegnamento, Esami a scelta). Le risorse materiali sono sufficientemente adeguate per quanto concerne le aule e i relativi ausili, mentre le risorse finanziarie non sono sufficienti, ciò si ripercuote sull'adeguatezza dei laboratori, in quanto l'attuale capienza, trattandosi di laboratori di ricerca, costringe a suddividere gli studenti in gruppi per lo svolgimento delle esercitazioni, e limita la possibilità di svolgere esercitazioni in campo. Il CdS, per risolvere il problema della capienza dei laboratori, contava sulla costruzione della nuova sede del Novus Campus che sulla base delle conoscenze attualmente disponibili non sarà più realizzato. Tale criticità esula dalla responsabilità del Corso di Studio.

I risultati della gestione del processo sono regolarmente discussi nei Consigli Interclasse e di Dipartimento, per quanto di competenza, sia per raggiungere la finalità della condivisione che per apportare, dove necessario, le opportune modifiche. La presenza tra i componenti del GAQ di personale esperto nei processi di qualità (docente esperto e personale t.a. con funzioni di manager didattico espressamente formato e qualificato) costituisce sicuramente un punto di forza. Inoltre, non sempre si riesce a rispettare la tempistica, in particolare per gli aspetti relativi al monitoraggio dei dati di andamento del CdS. Su quest'aspetto un punto di debolezza è rappresentato dal ritardo con il quale il Presidio di Qualità di Ateneo mette a disposizione i dati relativi all'ingresso e alla carriera degli studenti, sebbene tale criticità esula dalla responsabilità del Corso di Studio.

La documentazione pubblica è adeguatamente aggiornata e resa disponibile ai portatori di interesse mediante pubblicazione sul sito del CdS.

3-c INTERVENTI CORRETTIVI

In conseguenza a quanto evidenziato, individuare i problemi su cui si ritiene prioritario intervenire, descrivere quindi l'obiettivo da raggiungere e i modi per ottenere un risultato verificabile. Per ciascuno seguire il seguente schema:

Obiettivo n. 1:

Miglioramento continuo del sistema di gestione del CdS.

Azioni da intraprendere:

Potenziamento delle risorse umane a disposizione del sistema di gestione mediante istituzione di apposite Commissioni (es. Organizzazione seminari, Elaborazione questionari interni, Rapporti con aziende, Revisione programmi di insegnamento, Esami a scelta).

Modalità, Consigli di CdS Interclasse; **risorse,** docenti e Coordinatore del CdS; **scadenze previste,** prossimo riesame ciclico; **responsabilità:** Coordinatore del CdS.