

RAPPORTO DI RIESAME CICLICO
CORSO DI STUDIO MAGISTRALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI LM-70
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI
ALIMENTI
ANNO 2018

COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI RIESAME

Nome	Cognome	Ruolo
Francesco	CAPONIO	Responsabile del Riesame
Antonella	PASQUALONE	Docente del CdS e Responsabile AQ CdS
Carmine	CRECCHIO	Docente del CdS
Matteo	MILANESE	Presidente Regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
Fara	MARTINELLI	Tecnico Amministrativo con funzione di Manager Didattico
Irene	DI LAURO	Rappresentante degli studenti

Sono stati inoltre consultati:

Il Gruppo di Riesame si è riunito operando come segue:

26 marzo ore 16,00 – Analisi dei dati disponibili. Impostazione preliminare del Rapporto di Riesame.

14 maggio ore 16,00 – Esame prima bozza del Rapporto di Riesame.

15 giugno ore 9,30 – Predisposizione di una bozza finale del riesame per discussione nel Consiglio di Interclasse.

10 luglio ore 17.00 – Adeguamento del documento ai contributi forniti dalle consultazioni con le parti sociali

Sintesi dell'esito della discussione nel Consiglio di Corso di Studio

Il Presidente sottopone all'attenzione del Consiglio i Rapporti di Riesame ciclici – anno 2018, relativi al Corso di Studio triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e al Corso di Studio magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), come redatti dai rispettivi Gruppi di Assicurazione della Qualità (GAQ). Inoltre, comunica che in data 5 luglio

2018 si terrà una consultazione in presenza con le parti sociali, oltre ad una consultazione telematica nel periodo giugno-luglio delle quali risultanze si potrà tener conto.

Il Presidente, dopo aver illustrato nel dettaglio i Rapporti redatti dal GAQ, invita il Consiglio ad esprimersi.

Si sviluppa un'approfondita discussione nel corso della quale vengono forniti contributi utili alla definizione delle azioni correttive da intraprendere, nonché il suggerimento di evidenziare l'ulteriore contributo fornito agli studenti, ai fini dell'acquisizione di ulteriori competenze utili all'inserimento nel mondo del lavoro, mediante le attività extra curriculari svolte grazie alle Convenzioni stipulate dal Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti con Enti professionali.

Il Consiglio, poi, all'unanimità approva i Rapporti di Riesame ciclici – anno 2018, relativi al CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e al CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), con le integrazioni emerse dalla discussione e dà mandato al GAQ di adeguarli ai suggerimenti rivenienti dalla consultazione in presenza e telematica con le parti sociali. I suddetti documenti sono allegati al presente verbale di cui fanno parte integrante (Allegati nn. 1 e 2 del Punto 5).

1 – DEFINIZIONE DEI PROFILI CULTURALI E PROFESSIONALE E ARCHITETTURA DEL CdS

1-a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME

- Sono stati consultati i dati AlmaLaurea a 1, 3 e 5 anni dalla laurea
- È stata presa in considerazione anche l'opinione delle aziende e Enti che ospitano i nostri laureandi triennali per lo svolgimento delle attività di tirocinio per valutare la spendibilità sul mercato del lavoro del laureato
- È stato inserito nel gruppo AQ del CdS il Presidente dell'Ordine regionale dei Tecnologi Alimentari
- Sono state fatte una consultazione "in presenza" ed una "telematica" con i rappresentanti degli stakeholders, come indicato nel quadro A1.b della SUA CdS e riportato nei verbali disponibili al link (<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/verbali/consultazioni-parti-sociali>)
- È stata fatta la revisione dei Regolamenti attuativi relativi alle diverse attività previste nel CdS
- È stato predisposto un Regolamento attuativo per l'acquisizione dei 3 CFU "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro"

1-b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

Il profilo professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che si intende formare è quello del "Tecnologo Alimentare e Biotecnologo Alimentare" che abbia una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo e, quindi, sia 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;
- iv. gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare;
- v. implementare, gestire ed aggiornare quanto prescritto dalla normativa internazionale, comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare;
- vi. gestire e controllare l'utilizzo e l'innovazione dei materiali e degli oggetti a contatto con gli alimenti, garantendo la sicurezza delle produzioni alimentari;
- vii. svolgere le attività di educazione alimentare nelle scuole pubbliche primarie e secondarie o nei centri di riferimento regionali e nazionali.

L'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare è subordinata, al conseguimento dell'abilitazione previo superamento dell'Esame di Stato, e successiva iscrizione all'Albo regionale competente.

La consapevolezza e l'autonomia di giudizio acquisita dal laureato gli consentono di valutare con professionalità le implicazioni delle scelte imprenditoriali in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità, essendo in grado di comunicare efficacemente con persone di pari o diverse competenze. La progettazione del CdS è tale da garantire anche al laureato la possibilità di poter completare la propria formazione con Dottorato di Ricerca e Master Universitari.

La gamma degli Enti e delle organizzazioni direttamente consultate in fase di istituzione era 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").

Successivamente alla istituzione del CdS sono state effettuate altre due consultazioni delle parti sociali in presenza. Dalla consultazione del 13 gennaio 2015 è emerso un parere molto positivo in merito alla progettazione, gestione e organizzazione del corso, ai suoi contenuti, agli obiettivi formativi, alle conoscenze e competenze acquisite dai laureati. Dagli incontri, inoltre, è emersa sia una soddisfacente corrispondenza dell'offerta formativa del CdS con le esigenze di formazione di una figura professionale utilmente impiegabile nel mercato del lavoro, sia la capacità del CdS di assicurare al laureato la possibilità di completare la propria formazione culturale con Master universitari e Dottorato di Ricerca. Tra i punti di forza è emersa la formazione multidisciplinare del laureato, particolarmente in linea

con le esigenze espresse dalle PMI del territorio, che lo rende capace di muoversi in contesti fortemente innovativi e mutevoli come quello alimentare. Soddisfacenti anche i dati raccolti in merito al feedback dalle aziende convenzionate per il tirocinio. Tuttavia, viene segnalata l'opportunità di: i) una maggiore interazione università-ordine dei tecnologi alimentari; ii) rafforzare la sinergia tra le realtà economiche, le istituzioni locali, il comparto agro-alimentare pugliese ed il mondo accademico/scientifico al fine di promuovere la diffusione presso il settore produttivo del potenziale offerto dalla figura del tecnologo alimentare; iii) sviluppare ulteriormente gli argomenti inerenti gli aspetti della sicurezza sul posto di lavoro; le innovazioni di prodotto e processo, la legislazione alimentare e l'economia ambientale; iv) migliorare le conoscenze della lingua inglese, soprattutto per l'internazionalizzazione.

Le riflessioni emerse dalla consultazione sono state considerate: i) inserendo il Presidente dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari nel Gruppo AQ del CdS; ii) incrementando il numero di aziende convenzionate per le attività di tirocinio curricolare, organizzando corsi extracurricolari per assaggiatori delle principali produzioni regionali (olio vergine di oliva, vino e formaggi) e inviando l'elenco dei laureati nell'anno solare alle aziende convenzionate per le attività di tirocinio; iii) introducendo casi studio nei programmi di insegnamento e riportando tra gli esami a libera scelta dello studente coerenti con gli obiettivi formativi del laureato anche insegnamenti sulle tematiche inerenti la legislazione alimentare e l'economia ambientale; iv) potenziando le attività di tutoraggio della lingua inglese finalizzate anche ai programmi di mobilità studentesca e riportando tra gli esami a libera scelta dello studente coerenti con gli obiettivi formativi del laureato anche insegnamenti sulla lingua inglese.

(<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/verbali/consultazioni-parti-sociali/verbale-consultazione-in-presenza-2015.pdf/view>)

Dalla consultazione del 5 luglio 2018), emerge un generale apprezzamento dei rappresentanti delle parti sociali per l'offerta formativa e gli obiettivi del CdS, che risulta essere coerente con le esigenze delle aziende alimentari del territorio, sia che queste siano aziende di grandi dimensioni che PMI. Apprezzata anche la visione estesa al territorio nazionale e internazionale, unanime l'apprezzamento per l'articolazione dei piani di studio dei due livelli formativi e l'alta qualità degli insegnamenti erogati. Inoltre, positivo è risultato il giudizio circa la capacità del CdS di assicurare al laureato la possibilità di completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e successivamente anche con Dottorato di Ricerca e Master universitari. Inoltre, viene apprezzata l'iniziativa di integrare l'offerta formativa legata alla didattica strutturata con seminari specifici aggiuntivi relativi ad aspetti particolari (ad esempio Finanza agevolata ed assicurazioni) utili a integrare le competenze soprattutto in relazione alla capacità di intraprendere attività imprenditoriali autonome. A tal riguardo viene sottolineato il feedback positivo ricevuto dai docenti dei CdS e la loro disponibilità a fornire sostegno agli ex studenti che richiedano supporto per le attività imprenditoriali avviate dopo la laurea. Tra i punti di forza è emersa la formazione multidisciplinare del laureato, particolarmente in linea con le esigenze espresse dalle PMI del territorio, che lo rende capace di muoversi in contesti fortemente innovativi e mutevoli come quello alimentare. Soddisfacenti anche i dati raccolti in merito al feedback dalle aziende convenzionate per il tirocinio, attività ritenuta estremamente utile da studenti e da imprese, sia per migliorare la conoscenza degli aspetti operativi della produzione, che per comprendere le dinamiche aziendali ed i meccanismi di interazione sul luogo di lavoro.

Contemporaneamente, viene segnalata l'opportunità di: i) completare la formazione degli studenti implementando la conoscenza delle lingue straniere, in particolare l'inglese, ii) sviluppare ulteriormente, soprattutto nel CdS magistrale, gli argomenti inerenti gli aspetti delle innovazioni di prodotto e processo, la legislazione alimentare e le certificazioni, con particolare riferimento all'ambito internazionale, iii) sviluppare ulteriormente le competenze utili al miglioramento qualitativo ed alla valorizzazione economica delle produzioni tipiche.

(<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/verbali/consultazioni-parti-sociali/verbale-consultazione-in-presenza-2018.pdf/view>)

Dalla consultazione telematica di giugno/luglio 2018 è emerso che il 63% delle aziende rispondenti ha ospitato studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale (L-26) per lo svolgimento del tirocinio curricolare di 300 ore. Complessivamente, il loro giudizio sui nostri laureati è stato "soddisfacente" per il 75% e "molto soddisfacente" per il 25%. Inoltre, il 41% delle aziende ha assunto laureati dei CdS, dei quali il 46% mediante contratto a tempo determinato ed il 54% a tempo indeterminato. L'offerta formativa dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bari è stata giudicata "molto soddisfacente" per il 11% e "abbastanza soddisfacente" per il restante 89% delle imprese. Tra i punti di forza è stata segnalata in maniera pressoché unanime, la buona preparazione, soprattutto rispetto agli aspetti tecnologici, subito seguita dalla forte motivazione. Tra i punti di debolezza emerge una scarsa capacità di applicare le conoscenze e competenze acquisite alla realtà imprenditoriale e la necessità di aumentare la padronanza delle lingue straniere. Riguardo alle competenze del laureato dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari richieste dall'azienda sono state segnalate: la necessità di possedere competenze

relative alle certificazioni (19%), sicurezza alimentare (15%), tecnologie alimentari (13%), marketing e lingua inglese (11%), biotecnologie e etichettatura (8%), informatica e aspetti pratici di analisi di laboratorio (4%). (<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/verbali/consultazioni-parti-sociali/verbale-consultazione-telematica-2018.pdf/view>)

Le riflessioni emerse dalle consultazioni saranno oggetto di approfondita riflessione per la definizione dell'offerta formativa 2019-2020.

Ad integrazione alle consultazioni, annualmente sono considerati i principali studi di settore a livello nazionale, condotti da Federalimentare e Ismea-Nielsen, per verificare l'adeguatezza dell'offerta formativa rispetto alla domanda di formazione del mondo del lavoro. I dati degli studi di settore mettono in evidenza che l'agroalimentare è il settore trainante del nostro Paese in costante crescita con un fatturato che punta per il 2018 ai 140 miliardi di euro e con un export tendente ai 34 miliardi. L'industria alimentare è ambasciatrice del made in Italy nel mondo, dal momento che il 78% dell'export alimentare è costituito da prodotti industriali di marca. Ancora, i leitmotiv delle scelte merceologiche degli acquirenti, all'interno dei singoli comparti, continuano a essere, oltre alla sobrietà e all'attenzione al risparmio, gli aspetti salutistici e innovativi degli alimenti (es. arricchiti, free-from, funzionali, ad elevato contenuto di servizio, ecc.). L'innovazione dei processi produttivi, lo sviluppo di nuovi prodotti, la valorizzazione della tradizione e l'attenzione ai mercati esteri costituiscono la chiave di successo del comparto alimentare. L'innovazione nel settore alimentare è considerata uno dei principali driver dell'economia italiana.

Complessivamente, si ritiene che le organizzazioni interpellate e le relative modalità di consultazione, volte a definire l'offerta formativa, e gli studi di settore consentano di avere informazioni utili e sufficientemente aggiornate sulle funzioni e competenze attese dei laureati. Il CdS ha deciso di non avvalersi di un Comitato di indirizzo in quanto vi è un feedback continuo e costante con le aziende/Enti che ospitano i tirocinanti triennali, oltre ad aver inserito il Presidente dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari nel Gruppo AQ del CdS. I dati dell'opinione degli Enti e Aziende che ospitano gli studenti per lo svolgimento delle attività di tirocinio sono monitorati costantemente e riportati nel quadro C3 della SUA-CdS, oltre ad essere pubblicati nella sezione "Opinioni sul Corso di Studio" dell'Assicurazione di qualità sul sito web del CdS (<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/assicurazione-di-qualita/aq-cl-stal/opinioni-sul-corso-di-studio>).

In aggiunta a quanto riportato, è stato preso in considerazione anche il 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 del piano 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 (CONSTAL). 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 CONSTAL. Inoltre, le modalità di ricognizione della domanda di formazione del CdS risultano sostanzialmente allineate con le procedure messe in atto dalle principali sedi leader a livello europeo che erogano corsi analoghi. In particolare, la consultazione per via telematica della documentazione disponibile sui siti web di Università estere (Università del Regno Unito, University College Cork, Università della Danimarca, Università di Timisoara) ha messo in evidenza che le consultazioni periodiche degli stakeholder avvengono con cadenza non inferiore ai sei-sette anni, a seconda delle sedi. Soltanto in Danimarca la procedura di accreditamento si avvale di un ente terzo il "Danish accreditation institution" al quale compete anche la valutazione della coerenza degli obiettivi formativi con le esigenze del territorio.

L'ammissione al CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è subordinata al possesso di una laurea triennale nella classe L-26 o L-20 (previgente ordinamento) con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni assimilabili. I laureati in altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo l'accertamento da parte della Giunta di Interclasse L-26 - LM-70 dei requisiti curricolari, sulla base della documentazione prodotta dal candidato. In particolare, è richiesto il possesso di 24 CFU nell'ambito dei settori scientifico disciplinari di base e 24 CFU nell'ambito dei settori scientifico disciplinari caratterizzanti la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello dell'Università di Bari (dei quali almeno 9 CFU nel settore AGR/15 e/o AGR/16), come disciplinato dall'art. 3 del Regolamento Didattico del CdS. La stessa Giunta di Interclasse è preposta all'accertamento della preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, mediante l'analisi del percorso didattico documentato dall'interessato comprovante le competenze e conoscenze acquisite e non prevede prove o colloqui. Il risultato di tale valutazione è comunicato mediante posta elettronica ai candidati stessi.

Il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha di norma una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 11 esami, incluse le attività a scelta autonoma, e si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale. Il CdS prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, svolti mediante esercitazioni in laboratorio, proiezione di filmati, presentazione di casi studio e visite di studio giornaliere presso le maggiori realtà aziendali operanti sul territorio regionale o nelle regioni limitrofe. Le conoscenze e la comprensione degli argomenti trattati, nonché le abilità comunicative e l'autonomia di giudizio acquisite dal laureato sono chiaramente descritte nelle singole schede di insegnamento, mentre conoscenza, comprensione degli argomenti e capacità di applicare le conoscenze e competenze acquisite sono definite per ciascuna delle aree delle attività formative individuate e riportate nel Regolamento Didattico del CdS. L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è verificata considerando anche la capacità di lavorare in gruppo dello studente durante lo svolgimento della tesi sperimentale, in cui viene inserito in un team di ricerca, e di preparazione della prova finale, oltre che durante le esperienze di laboratorio. Il Corso di Studio include una tesi di laurea sperimentale (27 CFU), che costituirà la base per la redazione dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio, e l'acquisizione di "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (3 CFU)", disciplinate da apposito Regolamento. Il CdS prevede un'articolazione in due semestri, per ciascun anno di corso. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi è prevista, per tutti gli insegnamenti impartiti, una prova intermedia di valutazione (c.d. esonero), svolta circa a metà semestre, ed un esame di profitto finale a fine semestre. Le date delle prove intermedie di valutazione sono inserite in un arco di tempo di due settimane, durante le quali le lezioni sono sospese, avendo cura di evitare sovrapposizioni di date tra insegnamenti dello stesso semestre. Il numero complessivo di appelli durante l'a.a. per lo studente è pari a 10, distanziati tra loro di almeno 15 giorni, con due appelli aggiuntivi riservati agli studenti iscritti fuori corso. Sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati comprendenti moduli distinti. In quest'ultimo caso sia l'esame finale che le prove di esonero sono unici, complessivi e collegiali per tutti i moduli.

Lo studente potrà acquisire i 9 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto, nell'ambito dei Corsi di Laurea di secondo livello, dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dalla Giunta del Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU, come disciplinato dai regolamenti e dalle disposizioni in materia deliberate dall'Università. La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche. Il percorso degli studi si completa con l'esame di laurea, come disciplinato da apposito Regolamento.

1-c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

- Censimento delle possibili mutate esigenze del mercato del lavoro mediante mantenimento della cadenza triennale della riunione "in presenza" e consolidamento della consultazione telematica con i rappresentanti degli stakeholders
- Valutazione dell'adeguatezza dell'offerta formativa alle reali esigenze del territorio mediante mantenimento al ricorso a studi di settore ed al benchmarking nazionale e internazionale

2 - L'ESPERIENZA DELLO STUDENTE

2-a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI INTERCORSI DALL'ULTIMO RIESAME

- È stato inserito nel gruppo AQ del CdS il Presidente dell'Ordine regionale dei Tecnologi Alimentari
- È stato modificato il Regolamento "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro"
- Sono stati organizzati seminari su tematiche di interesse professionale pubblicando la notizia sul sito web del Dipartimento
- Sono stati ottimizzati tempi e modalità di svolgimento delle prove intermedie di valutazione (c.d. esoneri)
- Sono state adottate, laddove applicabili, metodologie didattiche innovative, anche avvalendosi di sussidi multimediali, al fine di agevolare l'apprendimento e la fruizione delle attività laboratoriali da parte degli studenti
- È stato inviato l'elenco dei laureati dell'anno, insieme a titolo della tesi sperimentale e contatti, alle aziende convenzionate per le attività di tirocinio e stage

2-b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

Per le attività di orientamento il CdS si avvale delle attività della Commissione Interdipartimentale per l'Orientamento e il Tutorato che opera in sinergia con i Direttori dei Dipartimenti e con i Coordinatori dei CdS e ha la responsabilità di promuovere ed organizzare le attività di orientamento. Tale Commissione, che fa capo alla corrispondente Commissione di Ateneo, si avvale anche del supporto dell'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento DiSSPA (di riferimento per il CdS) e dei Tutor di cui al DL 9 maggio 2003 n. 105.

Oltre che partecipare alle attività organizzate dall'Ufficio orientamento di Ateneo, sono organizzate e attuate specifiche iniziative di orientamento in ingresso finalizzate alla scelta consapevole dei percorsi formativi da parte degli studenti in entrata con l'obiettivo di fornire agli stessi, informazioni sulle professionalità e sui relativi sbocchi occupazionali. Infine, da dicembre 2016 è fruibile un video del CdS su Youtube, oltre che direttamente dal sito web del CdS e del Dipartimento, inerente obiettivi, organizzazione didattica, punti di forza e sbocchi occupazionali del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Le attività di Orientamento e Tutorato in itinere sono gestite ed assicurate da Coordinatore, Referenti e docenti Tutor del CdS, oltre che dai Tutor, di cui al DL 9 maggio 2003 n. 105, e dalla Responsabile della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento di riferimento.

Inoltre, dall'a.a. 2014/15 il CdS ha rafforzato le attività di tutoraggio in itinere mediante lo svolgimento di assemblee con gli studenti, una per ciascun anno di corso, prima della conclusione delle attività didattiche del secondo semestre al fine di far emergere tempestivamente eventuali criticità.

Ancora, a luglio 2016, è stato effettuato un esame della carriera universitaria degli studenti iscritti, poi ripetuta ad aprile 2018, dal quale non sono emerse particolari criticità. Tuttavia, pur essendo molto esiguo il numero di studenti iscritti fuori corso, laddove i docenti lo ritengano necessario saranno opportunamente calendarizzate attività di tutoraggio.

Per le attività di accompagnamento al lavoro il CdS si avvale sia dell'Agenzia per il Placement dell'Amministrazione universitaria, che prevede Sportelli Placement anche presso i Dipartimenti, sia di altre iniziative (es. seminari specifici tenuti da esperti individuati tra professionisti del settore e dirigenti di Enti pubblici e privati su tematiche di interesse professionale), oltre a iniziative volte a far acquisire al laureato ulteriori certificazioni (es. Master e Short-Master; corsi sulla sicurezza negli ambienti di lavoro; corsi per assaggiatori delle principali produzioni regionali) utilmente spendibili sul mercato del lavoro. Ulteriori contributi possono derivare sia dalla registrazione obbligatoria dei laureandi al Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea dei laureandi che dall'Agenzia Locale Eurodesk, attiva presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Infine, i laureati potranno usufruire anche della possibilità di caricare i loro abstract delle tesi sperimentali su una apposita piattaforma, realizzata con un progetto cui il Dipartimento ha partecipato, al fine di facilitare l'incontro tra offerta e domanda di lavoro.

Il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari non prevede attività di tirocinio e stage curriculare. Tuttavia, a richiesta dello studente può attivarsi sfruttando le collaborazioni con Enti di ricerca, non solo italiani, dei diversi docenti del CdS e avvalendosi della professionalità della Responsabile della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento. Relativamente a tirocini post-laurea, il CdS si avvale sia della Struttura di Dipartimento predetta che di quella istituita presso gli Uffici dell'Amministrazione universitaria.

L'ammissione al Corso di Studio richiede il possesso della laurea triennale nella classe L-26 o L-20 (previgente ordinamento, D.M. 509/99) con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni assimilabili. I laureati in altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo l'accertamento da parte della Giunta di Interclasse L-26 – LM-70 dei requisiti curricolari, sulla base della documentazione prodotta dal candidato. In particolare, è richiesto il possesso di 24 CFU nell'ambito dei settori scientifico disciplinari di base e 24 CFU nell'ambito dei settori scientifico disciplinari caratterizzanti la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello dell'Università di Bari (dei quali almeno 9 CFU nel settore AGR/15 e/o AGR/16), come disciplinato dall'art. 3 del Regolamento Didattico del CdS. La stessa Giunta di Interclasse è preposta all'accertamento della preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, mediante l'analisi del percorso didattico documentato dall'interessato comprovante le competenze e conoscenze acquisite e non prevede prove o colloqui. Il risultato di tale valutazione è comunicato via posta elettronica ai candidati.

Per problematiche di carattere generale, gli studenti possono rivolgersi ai docenti tutor oltre che direttamente al Coordinatore, al personale di supporto della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti ed ai docenti. Lo studente potrà acquisire i 9 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto, nell'ambito dei Corsi di Laurea magistrale, dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo dalla Giunta del Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70. Relativamente ad altre iniziative, la maggior parte dei docenti del CdS utilizzano piattaforme web su cui caricare in anticipo rispetto alla lezione le slides o altro materiale didattico al fine agevolare l'apprendimento della disciplina sia da parte degli studenti frequentanti sia di quelli che non riescono per varie ragioni a seguire con assiduità. Il CdS, al fine di limitare i disagi per gli studenti pendolari, organizza il calendario delle lezioni distribuendo le ore in modo continuativo nell'arco di ciascuna giornata di lezione. I docenti sono disponibili anche a fornire informazioni inerenti il proprio insegnamento mediante posta elettronica e nell'orario di ricevimento indicato nel programma o su appuntamento. Per problematiche di carattere generale, invece, gli studenti possono rivolgersi al tutor assegnato loro al primo anno di corso oltre che direttamente al Coordinatore, al personale di supporto della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti ed ai docenti. Inoltre, i docenti sono disponibili ad effettuare l'esame in inglese e fornire materiale didattico in inglese agli studenti incoming Erasmus+ e/o stranieri che, non avendo una piena padronanza della lingua italiana, ne facciano richiesta. I programmi di tutti gli insegnamenti sono redatti anche in inglese, così come il Manifesto degli Studi, e riportati sul sito web del CdS. Il CdS prevede un Manifesto degli Studi per studenti che optino per l'impegno a tempo parziale che comporta il raddoppio della durata legale dello stesso CdS (da 2 a 4 anni) e l'acquisizione di circa 30 CFU/anno. Infine, il CdS garantisce il diritto allo studio degli studenti disabili e DSA in ottemperanza alla legge 17/99, che integra la precedente legge 104/92, e alla legge 170/2010 e dispone di un Referente di Dipartimento per la Disabilità. Egli, in sintonia con il CdS e sulla base delle indicazioni fornite dagli uffici competenti presso l'Università di Bari Aldo Moro, individua e propone i servizi specifici, gli interventi correttivi per la gestione degli studenti disabili nonché eventuali ausili necessari allo studio o le possibilità di assistenza. Per quanto attiene gli studenti affetti da DSA, il Senato Accademico ha definito le linee guida da seguire per gli studenti affetti da tale disabilità (S.A. del 10 giugno 2014). In tutti gli altri casi, gli interventi devono essere commisurati alla disabilità e valutati volta per volta.

Relativamente alla internazionalizzazione, gli studenti hanno a disposizione, per la formazione all'estero, 33 accordi nell'ambito del Progetto Erasmus+. Negli a.a. 2016/17 e 2017/18, tuttavia, sono state escluse le sedi turche dalle possibili destinazioni, come da indicazioni cautelative dell'Ateneo. L'assistenza agli studenti è assicurata dal Delegato Erasmus+ del Dipartimento, dal Referente Erasmus+ del CdS (che coordina la Commissione interna appositamente predisposta per tale attività), dal Coordinatore del CdS, da ogni docente Responsabile di accordo, da un Tutor (di cui al DL 9 maggio 2003, n. 105), nonché dal personale amministrativo della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento. La Commissione interna del CdS redige e aggiorna periodicamente un Manuale informativo sulle sedi Erasmus+ e organizza seminari per informare gli studenti sulle opportunità di studio all'estero e sulle relative modalità di accesso. Inoltre, gli studenti che hanno fatto domanda di partecipazione al programma Erasmus+ usufruiscono di corsi di lingua intensivi online organizzati a livello di Ateneo. Ulteriori possibilità di internazionalizzazione possono derivare anche dal Premio di studio GLOBAL THESIS o da altre iniziative di mobilità in uscita pubblicizzate sul sito Uniba (<https://www.uniba.it/internazionale/mobilita-in-uscita/studenti>).

Le schede descrittive degli insegnamenti o dei moduli, compilate da tutti i docenti, oltre a modalità di erogazione, organizzazione della didattica e calendario delle attività, contengono: Prerequisiti, Risultati di apprendimento previsti, Contenuti dell'insegnamento, Testi di riferimento, Metodi didattici, Metodi di valutazione, Criteri di valutazione, Orario di ricevimento. Le modalità indicate per lo svolgimento degli esami corrispondono a quanto riportato nel Manifesto degli Studi. Le valutazioni degli apprendimenti degli studenti sono svolte in modo da consentire 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 nell'allegato B del Regolamento Didattico del CdS. Le schede di insegnamento riportano, inoltre, anche le modalità di erogazione e valutazione delle prove intermedie di valutazione (c.d. esonero). Tutte le schede di insegnamento sono pubblicate all'inizio dell'a.a. sul sito dedicato al CdS, così come sul sito è pubblicato entro il mese di luglio antecedente l'inizio dell'a.a. il calendario: delle attività didattiche, delle lezioni e degli esami di profitto e di laurea.

Il Sistema di Gestione per la Qualità del CdS si basa sulle procedure gestionali e operative descritte nei relativi regolamenti, pur se non strutturate in un apposito Manuale.

2- c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

- Consolidare le attività di orientamento sia migliorando la sezione del sito web dedicata all'Orientamento, Tutorato e Accoglienza sia mediante l'acquisto di applicazioni mobile (App)
- Intensificare le azioni di accompagnamento al lavoro mediante mantenimento dell'invio dei laureati dell'anno solare alle aziende convenzionate con il Dipartimento per le attività di tirocinio oltre che mediante la fruizione della piattaforma realizzata con il progetto cui il Dipartimento ha partecipato per facilitare l'incontro tra domanda ed offerta di lavoro
- Codificare le azioni per la Gestione della Qualità del CdS mediante realizzazione di un apposito Manuale
- Consolidare le modalità di verifica dell'apprendimento degli studenti mediante mantenimento dei processi di revisione annuale delle schede di insegnamento da parte della apposita Commissione

3 – RISORSE DEL CdS

3- a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI INTERCORSI DALL'ULTIMO RIESAME

- Sono stati meglio definiti ruoli e competenze delle diverse Commissioni predisposte ad hoc dal Consiglio di Interclasse
- È stato migliorato il sito web del CdS per renderlo più fruibile e permettere allo studente di ottenere le informazioni necessarie
- È stata svolta una giornata di formazione formatori
- È stata effettuata una richiesta di disponibilità di spazi per allestire un laboratorio chimico-sensoriale-microbiologico per le esigenze del CdS

3- b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

I docenti sono adeguati, per numerosità e qualificazione, a sostenere complessivamente le esigenze del CdS. Per l'affidamento degli incarichi didattici, anche di quelli a docenti a contratto, si tiene conto delle competenze scientifiche e didattiche possedute dal docente rispetto agli obiettivi formativi dei singoli moduli di insegnamento riportato nell'allegato A del Regolamento didattico del CdS. La quota di docenti di riferimento del CdS di ruolo appartenenti a SSD caratterizzanti la classe LM-70 è pari a 2/3. Il Consiglio di Interclasse ha deciso di organizzare, a partire dall'a.a. 2017/18, anche attività di formazione formatori come momento di aggiornamento delle metodologie didattiche e di valutazione adottate dai singoli docenti. In particolare, tale attività si è svolta il 3 luglio 2018 presso l'Aula Magna ed è stata tenuta da un docente esperto del Dipartimento di Scienze della Formazione, Psicologia, Comunicazione, cui ha aderito oltre il 65% del corpo docente. Inoltre, il CdS si avvale dell'attività e supporto: dei docenti Referenti e Tutor del CdS, delle Commissioni interne al CdS, degli studenti rappresentanti del CdS, della Commissione Interdipartimentale per l'Orientamento e il Tutorato (che opera in sinergia con Direttori dei Dipartimenti e Coordinatori dei CdS), dell'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento DiSSPA (di riferimento per il CdS), dei Tutor di cui al DL 9 maggio 2003 n. 105.

Nel complesso, le risorse umane a disposizione del CdS sono adeguate al raggiungimento degli obiettivi stabiliti. Tuttavia, in un'ottica di miglioramento continuo, sarebbe auspicabile incrementare le unità di personale tecnico-amministrativo di supporto al fine di rendere sempre più fruibili i servizi agli studenti (web, segreteria, laboratori, ecc.), anche a seguito del recente collocamento in quiescenza di un'unità di personale.

Le risorse materiali, pur essendo adeguate per quanto concerne la capienza delle aule e i relativi ausili, richiedono interventi di ristrutturazione e/o ammodernamento e/o messa a norma relativamente a interventi di pitturazione, presenza di porte antipanico, accessibilità, strumenti didattici, postazioni per gli studenti, ecc. Le attività laboratoriali pratiche necessitano, invece, di spazi appositamente dedicati, come richiamato nella relazione della commissione Paritetica. Adeguati nel complesso risultano gli spazi dedicati allo studio degli studenti e le biblioteche, sebbene siano limitati gli spazi "sociali" destinati agli studenti. Le risorse finanziarie, invece, non sono sufficienti per l'allestimento e la gestione dei laboratori chimico-sensoriali-microbiologici indispensabili per le attività pratiche degli studenti. Attualmente, per le attività esercitative si ricorre alla suddivisione degli studenti in gruppi, all'utilizzazione di video o tutorial laddove disponibili, alla discussione di casi-studio e a visite di studio giornaliere.

I risultati della gestione del processo sono regolarmente discussi nei Consigli di 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. espressamente formato e qualificato) costituisce sicuramente un punto di forza. La documentazione pubblica è adeguatamente aggiornata e resa disponibile ai portatori di interesse mediante pubblicazione sul sito del CdS.

3- c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

- Consolidare l'attività di aggiornamento delle metodologie didattiche e di valutazione adottate dai singoli docenti mediante azioni di formazione dei formatori
- Potenziare le risorse strutturali del CdS allestendo un laboratorio chimico-sensoriale-microbiologico per le esigenze del CdS
- Migliorare ulteriormente la fruibilità delle informazioni destinate agli studenti mediante implementazione del sito web del CdS

4 – MONITORAGGIO E REVISIONE DEL CdS

4- a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI INTERCORSI DALL'ULTIMO RIESAME

- Sono state istituite di apposite Commissioni per il monitoraggio e la gestione del CdS
- Sono stati mantenuti i questionari interni al CdS e il ricorso ad assemblee per ogni anno di corso a fine del secondo semestre per far emergere rapidamente eventuali criticità e attuare prontamente le azioni correttive
- È stata mantenuta l'azione di revisione annuale delle schede di insegnamento
- È stato inserito nel gruppo AQ del CdS il Presidente dell'Ordine regionale dei Tecnologi Alimentari

4- b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

Il CdS, al fine di un più efficace e snello monitoraggio delle attività, a partire dall'a.a. 2015-16 (Consiglio di Interclasse del 14 gennaio 2016) ha istituito le seguenti Commissioni: "Commissione revisione dei programmi di insegnamento"; "Commissione per l'internazionalizzazione"; "Commissione per tirocinio e inserimento lavorativo"; "Commissione pianificazione e somministrazione questionari interni", che ad eccezione dell'ultima prevedono la presenza della rappresentanza studentesca. Successivamente è stata istituita la "Commissione assegnazione tirocini ed elaborato finale", mista docenti-studenti, che ha di fatto sostituito la "Commissione per tirocinio e inserimento lavorativo" istituita nel Consiglio di Interclasse del 14 gennaio 2016.

Le schede descrittive degli insegnamenti sono annualmente oggetto di revisione da parte della apposita Commissione revisione dei programmi di insegnamento, sia per verificare la necessità di un aggiornamento dei contenuti a conoscenze disciplinari più avanzate sia per eliminare eventuali sovrapposizioni emerse a seguito delle assemblee di cui al punto 4a. Inoltre, all'inizio di ogni a.a. la Commissione verifica sia la rispondenza dei programmi di insegnamento con gli obiettivi specifici del CdS riportati nel Regolamento didattico sia la coerenza tra le schede descrittive degli insegnamenti e la descrizione dei risultati di apprendimento attesi e delle modalità di valutazione. Inoltre, a partire dall'a.a. 2013/14, il CdS si è dotato di un sistema di valutazione interno mediante sia la somministrazione (da parte della preposta Commissione) di questionari appositamente predisposti sia lo svolgimento di assemblee con gli studenti dei diversi anni di corso alla fine del secondo semestre, al fine di far emergere eventuali criticità. Tali attività mirano anche alla verifica dell'effettivo svolgimento degli insegnamenti in modo coerente con quanto dichiarato nelle schede descrittive degli stessi. I risultati, oltre ad essere pubblicati sul sito web del CdS, sono discussi nel Consiglio di Interclasse e, in caso di criticità, anche direttamente con il/i docente/i interessato/i e costituiscono un importante elemento per la definizione dell'offerta formativa del successivo anno accademico. In merito alla verifica 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 consultazioni con rappresentanti del mondo del lavoro. Inoltre, i dati di occupabilità del laureato nei vari comparti del sistema alimentare evidenziano una formazione in linea con le tendenze ed esigenze attuali del mercato del lavoro. Il CdS, inoltre, organizza il calendario delle lezioni distribuendo le ore in modo continuativo e razionale nell'arco di ciascuna giornata di lezione e distribuisce temporalmente gli esami e le prove intermedie di valutazione (c.d. esoneri) dell'a.a. evitando sovrapposizioni degli appelli relativi agli insegnamenti impartiti nello stesso semestre e nello stesso anno di corso.

Tutte le deliberazioni che riguardano la programmazione, organizzazione e gestione del CdS sono prese dopo discussione collegiale da parte di docenti, rappresentanti degli studenti e personale di supporto negli organi preposti, tenendo conto anche dei suggerimenti e delle considerazioni della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, i cui verbali sono discussi nelle riunioni del Consiglio di Interclasse.

Eventuali reclami da parte degli studenti sono gestiti negli organi competenti: per quanto riguarda le problematiche relative a problemi amministrativi, per il tramite dell'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento DiSSPA; per quanto riguarda le questioni relative alla didattica, attraverso il Coordinatore dell'Interclasse oltre che docenti tutor e referenti del corso.

Obiettivo generale delle funzioni professionali del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. Oltre che alla professionalità del laureato, la progettazione del CdS ha tenuto conto anche della possibilità del laureato di completare la sua formazione con Dottorato di ricerca e Master universitari; il tutto in stretta relazione con l'ordine professionale e considerando gli esiti occupazionali del laureato come si evince da AlmaLaurea e i feedback che provengono dalle aziende come riportato nella sezione 1b del presente Riesame..

Relativamente al benchmarking nazionale dei risultati di apprendimento attesi, è stato considerato, in quanto correlato, il livello di occupazione dei laureati relativi agli ultimi tre anni di indagine (2016 e 2017), ad un anno, tre e

cinque anni dal conseguimento del titolo (AlmaLaurea: <http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/tendine.php?config=occupazione>). La comparazione è stata eseguita con le Università riconosciute come leader nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), quali Milano e Bologna per il centro-nord, e Napoli (Università Federico II) per il sud. Inoltre, è stato considerato anche l'altro Ateneo in Puglia (Foggia) dove è presente un corso di laurea LM-70.

Situazione occupazionale dei laureati magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Bari rispetto a quella dei laureati della medesima classe (LM-70) su base nazionale (Università riconosciute come leader) e regionale (Fonte AlmaLaurea: confronto di sedi e anni di indagine diversi)															
Condizione occupazionale	Bari			Bologna			Foggia			Milano			Napoli Federico II		
	1 anno	3 anni	5 anni	1 anno	3 anni	5 anni	1 anno	3 anni	5 anni	1 anno	3 anni	5 anni	1 anno	3 anni	5 anni
Indagine anno 2016															
Lavora (%)	51,6	52,6	76,9	72,2	65,0	72,7	14,3	45,5	64,3	70,2	82,9	90,0	27,4	55,6	50,0
In cerca di lavoro (%)	38,7	15,8	15,4	11,1	20,0	-	71,4	27,3	28,6	12,8	11,4	5,0	60,3	27,8	16,7
Non lavora e non cerca (%)	9,7	31,6	7,7	16,7	15,0	27,3	14,3	27,3	7,1	17,0	5,7	5,0	12,3	16,7	33,3
Dottorato di ricerca (%)	-	21,1	15,4	5,6	15,0	36,4	-	36,4	35,7	10,6	-	15,0	1,4	8,3	16,7
Indagine anno 2017															
Lavora (%)	61,1	77,3	80,0	44,8	80,0	75,0	50,0	50,0	75,0	72,6	84,8	92,0	48,0	62,2	54,2
In cerca di lavoro (%)	36,1	18,2	10,0	34,5	10,0	16,7	50,0	30,0	12,5	16,1	12,1	-	44,0	32,4	29,2
Non lavora e non cerca (%)	2,8	4,5	10,0	20,7	10,0	8,3	-	20,0	12,5	11,3	3,0	8,0	8,0	5,4	16,7
Dottorato di ricerca (%)	2,8	9,1	20,0	13,8	-	16,7	-	10,0	-	3,2	-	8,0	-	5,4	16,7

L'analisi dei dati riportati nella tabella di seguito allegata evidenzia un livello di occupazione dei laureati di Bari che cresce progressivamente passando da uno, a tre e a cinque anni dal conseguimento della laurea; i dati sono paragonabili con quelli della sede di Bologna ed ancora leggermente inferiori rispetto al livello di occupabilità del laureato nella sede di Milano. Tuttavia, la percentuale di laureati della sede di Bari è superiore rispetto a quella delle sedi del sud considerate. I dati in tabella evidenziano, inoltre, che il laureato di Bari è in grado, al pari dei laureati delle altre sedi considerate, di poter proseguire la sua formazione con il Dottorato di Ricerca. Complessivamente i risultati riferiti al laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari di Bari evidenziano una buona qualità del laureato, frutto anche di una adeguata progettazione e organizzazione del CdS, che tuttavia devono rappresentare uno stimolo a migliorare ulteriormente la visibilità dei neo-laureati presso il sistema industriale di riferimento e rendere ancora più consona l'attività di formazione alle attese e necessità dell'industria alimentare della regione e del sud dell'Italia.

La comparazione effettuata a livello internazionale si è basata sul confronto degli indicatori relativi alla percentuale di occupati a sei mesi dal conseguimento della laurea magistrale delle principali Università del Regno Unito:

- Belfast: <https://unistats.ac.uk/subjects/employment/10005343FT-AFL-MSCI-F/ReturnTo/Search>,
- Nottingham: <https://unistats.ac.uk/subjects/employment/10007154FT-D64B/ReturnTo/Search>,
- Leeds: <https://unistats.ac.uk/subjects/employment/10007795FT-D612/ReturnTo/Search>.

I dati mettono in evidenza un livello di occupazione raggiunge anche il 100% dei laureati già dopo 6 mesi dalla laurea.

4- c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

- Adozione di procedure di gestione dei reclami e/o segnalazioni mediante redazione di apposita modulistica
- Analisi e monitoraggio delle criticità del CdS da parte degli studenti mediante il mantenimento dei questionari interni al CdS e delle assemblee, Gruppo AQ-studenti, per ogni anno di corso
- Monitorare l'efficacia delle azioni di tutoraggio proposte dal CdS mediante analisi dei dati
- Migliorare la visibilità dei neo-laureati invitandoli a inserire il loro curriculum nella piattaforma realizzata con uno dei progetti per il miglioramento della didattica cui il Dipartimento ha partecipato

5 – COMMENTO AGLI INDICATORI

5- a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI INTERCORSI DALL'ULTIMO RIESAME

- Manuale Erasmus+
- Mantenimento questionari interni e assemblee
- Potenziamento orientamento in itinere ed in uscita

5- b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

Dall'analisi degli indicatori, aggiornati al 31 marzo 2018, riportati nella "Scheda del corso di Studio", emerge un generale allineamento dei dati del CdS con quelli medi sia dell'area geografica che degli Atenei non telematici. Per "avvii di carriera" e "iscritti per la prima volta", il numero di studenti è in linea con il corrispondente dato nazionale, mentre il numero complessivo di iscritti è superiore.

Da un esame più approfondito, relativamente agli indicatori della didattica, emerge che la percentuale degli studenti iscritti entro la durata normale del corso che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'anno solare (iC01) è mediamente superiore al 50%, perfettamente in linea con il dato nazionale nei quattro anni di rilevazione, e che la percentuale di immatricolati che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 20 CFU (iC15) o 1/3 (iC15BIS) dei CFU previsti al I anno è abbondantemente superiore all'80%, mentre la percentuale di immatricolati che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 40 CFU (iC16) o 2/3 (iC16BIS) dei CFU previsti al I anno negli ultimi anni è superiore a quella dell'area geografica e va allineandosi alla media nazionale. Anche la percentuale di CFU conseguiti al I anno sul totale previsto (iC13) è paragonabile alla media nazionale. In termini di laureabilità, la percentuale sia di studenti che completano il loro percorso entro la durata normale del CdS (iC02) che di immatricolati che si laureano in corso (iC22) o entro un anno oltre la durata normale del CdS (iC17) è quasi sempre superiore a quella sia dell'area geografica che nazionale. Tale risultato positivo appare coerente con le aspettative indotte dalle azioni di miglioramento continuo proposte e realizzate dal Consiglio di Interclasse (assemblee per ogni anno di corso per rilevare l'opinione degli studenti e far emergere eventuali criticità; adozione di test di valutazione della didattica interni al Cds; esecuzione delle prove di intermedie di valutazione per ogni disciplina), oltre che al rapporto ottimale studenti/docenti (iC05, iC27, iC28), che tuttavia è migliorato fino al 2015, mentre nel 2016 è leggermente incrementato a causa del maggior numero di immatricolati. La percentuale di abbandoni del CdS (iC24) sembra essere fisiologica limitandosi a poche unità con una percentuale media di circa il 10%. Ulteriori punti di forza del CdS sono i dati degli indicatori iC08, iC09 e iC19, relativi rispettivamente ai docenti di riferimento, alla qualità della ricerca dei docenti ed alle ore di didattica erogata da docenti a tempo indeterminato rispetto al totale delle ore erogate.

Critici, invece, sono i dati relativi agli indicatori della internazionalizzazione, evidenziando sia una bassissima percentuale di CFU conseguiti all'estero fino al 2015, addirittura nessun credito in alcuni anni, (iC10), ma soprattutto che nessuno degli studenti impegnato in programmi di internazionalizzazione si è laureato in corso (iC11). Il dato positivo registrato per il 2016 sembra poter essere attribuito alle azioni messe in atto dal CdS. Negli anni di riferimento nessun immatricolato proveniva dall'estero (iC12).

Infine, in termini di attrattività del CdS, emerge che la percentuale di studenti che prosegue nel II anno nello stesso CdS (iC14, iC21, iC23) è sì allineata con il dato nazionale.

Relativamente agli indicatori di approfondimento della sperimentazione, soddisfazione e occupabilità, la percentuale di laureandi soddisfatti del CdS (iC25) è in linea sia con il dato medio dell'area geografica che con quello nazionale. I dati relativi agli indicatori di occupabilità (iC26 e iC26BIS) sembrano essere superiori a quelli medi dell'area geografica e in linea con il dato nazionale, ad eccezione del dato 2016 dell'indicatore iC26BIS.

5- c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

- Incrementare la percentuale di studenti sia che si laureano in corso mediante potenziamento delle attività di tutoraggio in itinere mantenendo il ricorso ad assemblee per ogni anno di corso per far emergere eventuali criticità
- Incrementare la percentuale di studenti che partecipano programmi di internazionalizzazione e che si laureano in corso mediante seminari informativi sul bando Erasmus+ anche alle matricole e mantenimento del manuale Erasmus+