

Il giorno 20 giugno 2018 alle ore 15,00, nell'Aula Magna di Agraria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, in seguito a regolare convocazione, si è riunito il Consiglio di Interclasse L-26 & LM-70 per discutere il seguente ordine del giorno:

1. **Approvazione verbale riunione del 15.03.2018**
2. **Comunicazioni**
3. **Esito somministrazione questionario interno per la valutazione della didattica (secondo semestre 2017/2018): discussione**
4. **Esito assemblee con gli studenti dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari: discussione**
5. **Discussione dei Rapporti di Riesame ciclici dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari**
6. **Programmi di insegnamento a.a. 2018/2019: approvazione**
7. **Iniziative per l'Internazionalizzazione: approvazione**
8. **Compiti didattici istituzionali ai professori di ruolo di I e II fascia e RTD e affidamento diretto di incarichi didattici a titolo aggiuntivo ai ricercatori per l'a.a. 2018/2019: parere (art. 23 R.A.D.)**
9. **Varie ed eventuali**

Professori di I fascia

	<b>P</b>	<b>AG</b>	<b>A</b>
1) CAPONIO Francesco (Presidente)	x		
2) IPPOLITO Antonio	x		
3) MARSICO Giuseppe			x

Professori di II fascia

4) BIANCHI Biagio	x		
5) CRECCHIO Carmine	x		
6) de GENNARO Bernardo Corrado			x
7) DE MEO Emilio	x		
8) GAMBACORTA Giuseppe		x	
9) MINERVINI Fabio		x	
10) PASQUALONE Antonella		x	
11) PIZZIGALLO Maria	x		
12) PORCELLI Francesco			x

Ricercatori

Firma del Presidente  
F.to Francesco Caponio

Firma del Segretario  
F.to Annalisa De Boni

	<b>P</b>	<b>AG</b>	<b>A</b>
13) CALASSO Maria	x		
14) CARLUCCI Domenico		x	
15) DE BONI Annalisa	x		
16) DI FRANCO Alessandra Rosaria		x	
17) FILANNINO Pasquale		x	
18) GADALETA Agata	x		
19) GALLOTTA Alessandra		x	
20) PARADISO Vito Michele		x	
21) SUMMO Carmine	x		
22) TAMBORRINO Antonia			x

Docenti a contratto

22) BALDUCCI Maria Teresa			x
23) L'ABBATE Samuela	x		

Rappresentanti degli studenti

24) CENTRONE Flavio		x	
25) LABIANCA Lidia	x		
26) TUTINO Donato Pio		x	

**Docenti che svolgono compito didattico ma non concorrono alla determinazione del numero legale**

1) CASIERI Arturo			x
2) CAZZATO Eugenio			x
3) DAMIANI Paolo			x
4) DE ANGELIS Maria			x
5) de LILLO Enrico		x	
6) FACCIA Michele		x	
7) LOFFREDO Elisabetta		x	
8) MIANO Teodoro			x
9) POPOLIZIO Marina			x
10) RIZZELLO Carlo Giuseppe			x
11) SIMEONE Rosanna	x		
12) TAMMA Grazia			x

Constatata la presenza del numero legale viene dichiarata aperta la seduta.

Firma del Presidente  
F.to Francesco Caponio

Firma del Segretario  
F.to Annalisa De Boni

Assume le funzioni di Segretario la dott.ssa Annalisa DE BONI.

Il Presidente invita, con il consenso unanime dei consiglieri presenti, la dott.ssa Fara Martinelli, Responsabile dell'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento DiSSPA, a presenziare alla odierna riunione, al fine di fornire, ove necessario, puntuale supporto istruttorio alle deliberazioni del Consiglio in materia di Didattica e di Gestione dei Corsi di Studio.

Nel corso della seduta alcuni componenti sono entrati in sala di riunione, altri se ne sono allontanati senza che sia mai venuto a mancare il numero legale ai fini della validità della riunione.

#### **1. APPROVAZIONE VERBALE RIUNIONE DEL 15.03.2018**

Il Presidente sottopone all'approvazione del Consiglio il verbale della riunione del 15.03.2018, il cui testo è stato inviato per e-mail nei giorni precedenti l'odierna seduta.

Il Consiglio lo approva all'unanimità.

#### **2. COMUNICAZIONI**

Il Presidente comunica che è pervenuta una mail della prof.ssa Di Franco relativa alla prova di verifica per l'acquisizione dei crediti per attività seminariali organizzate dal CdS a libera scelta dello studente. La professoressa fa notare che la data prevista del 29.05.2019 si sovrappone al periodo di svolgimento delle lezioni. Il Presidente prende atto e propone di inserire tale voce nelle "Varie ed eventuali" per poter deliberare. Il Consiglio, all'unanimità accoglie la proposta.

Il Presidente comunica che la Professoressa Serafina Pastore ha dato la sua disponibilità a svolgere una giornata di formazione-formatori presso il DiSSPA. L'iniziativa si svolgerà, nella mattinata del 3 luglio 2018.

Il Presidente comunica che è prevista una consultazione in presenza ed una per via telematica con le parti sociali, per verificare la coerenza dell'offerta formativa dei CdS triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con le esigenze del territorio. La consultazione telematica è stata avviata mentre quella in presenza è prevista in data 5 luglio p.v. per la quale è auspicata la partecipazione dei docenti.

Firma del Presidente  
F.to Francesco Caponio

Firma del Segretario  
F.to Annalisa De Boni

Il Presidente comunica di aver ricevuto dalla Professoressa Pollastro i risultati del monitoraggio della scuola estiva, che illustra brevemente. L'iniziativa ha avuto un buon successo che auspica possa ripetersi in futuro.

Il Presidente comunica che si sono svolti i seminari relativi al job-placement in collaborazione con lo Sportello job-placement di Ateneo, destinati agli studenti del II anno, ma aperta anche a quelli del I anno. L'iniziativa ha ricevuto una valutazione molto positiva.

Il Presidente comunica che sono stati assegnati al DiSSPA nuovi spazi della Ex-Facoltà di Agraria che saranno destinati a laboratori didattici.

### **3. ESITO SOMMINISTRAZIONE QUESTIONARIO INTERNO PER LA VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA (SECONDO SEMESTRE 2017/2018): DISCUSSIONE**

Alle 15,42 entra il prof. Casieri. Il Presidente, dopo aver ringraziato la prof.ssa Pizzigallo e tutta la commissione per la somministrazione dei questionari, per il lavoro svolto, ne illustra i risultati (Allegato 1) rammentando che gli stessi saranno pubblicati sul sito web dei CdS.

Per il CdS triennale complessivamente si evidenzia una buona percentuale di studenti che frequentano le lezioni ed un punteggio medio di gradimento degli insegnamenti di 4,13/5 per gli insegnamenti del primo semestre e di 4,28/5, per quelli del secondo semestre. Le valutazioni inferiori alla media sono coerenti con le situazioni di criticità segnalate nel corso delle assemblee con gli studenti. Il numero medio di esami superati è superiore a quello riscontrato negli anni precedenti.

Anche per il CdS magistrale complessivamente si evidenzia una buona percentuale di studenti che frequentano le lezioni ed un punteggio medio di gradimento degli insegnamenti di 4,17/5 per gli insegnamenti del primo semestre e di 4,35/5, per quelli del secondo semestre. Le valutazioni inferiori alla media sono coerenti con le situazioni di criticità segnalate nel corso delle assemblee con gli studenti. Il numero medio di esami superati è superiore a quello riscontrato negli anni precedenti.

Il Consiglio prende atto.

Firma del Presidente  
F.to Francesco Caponio

Firma del Segretario  
F.to Annalisa De Boni

#### **4. ESITO ASSEMBLEE CON GLI STUDENTI DEI CDS IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI: DISCUSSIONE**

Il Prof. Caponio illustra i risultati delle assemblee con gli studenti e le criticità evidenziate (Allegato 2). In particolare, per il CdS triennale è emersa la richiesta da parte degli studenti di far precedere il corso di Biologia a quelli di coltivazioni erbacee ed arboree. Il Presidente ritiene che tale richiesta sarà valutata in sede di definizione dell'offerta formativa 2018/2019. Si sviluppa una approfondita discussione al termine della quale il Consiglio prende atto.

#### **5. DISCUSSIONE DEI RAPPORTI DI RIESAME CICLICI DEI CDS IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Il Presidente sottopone all'attenzione del Consiglio i Rapporti di Riesame ciclici – anno 2018, relativi al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e al Corso di Laurea 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 suddetti Rapporti, 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 Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e al Corso di Laurea 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

Firma del Presidente  
F.to Francesco Caponio

Firma del Segretario  
F.to Annalisa De Boni

telematica con le parti sociali. I suddetti documenti sono allegati al presente verbale di cui fanno parte integrante (Allegati 3 e 4).

#### **6. PROGRAMMI DI INSEGNAMENTO A.A. 2018/2019: APPROVAZIONE**

Il Prof. Caponio, dopo aver ringraziato la commissione per il lavoro svolto dà la parola al Prof. Paradiso che comunica di aver inviato a tutti i docenti le schede di insegnamento revisionate e di aver recepito eventuali modifiche da apportare. Non essendo segnalate altre variazioni il Consiglio approva i programmi per i quali si procede alla pubblicazione sul sito web del Dipartimento.

#### **7. INIZIATIVE PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE: APPROVAZIONE**

Il Presidente comunica che di aver ricevuto dalla Prof.ssa Pasqualone il verbale della Commissione Internazionalizzazione interna del CdS e ne dà lettura (Allegato 5). La Relazione illustra le iniziative prese dalla Commissione soprattutto allo scopo di promuovere la partecipazione degli Studenti a programmi Erasmus, Global Thesis ecc. ed auspica una sempre maggiore partecipazione degli studenti a programmi di mobilità. Il Consiglio prende atto.

#### **8. COMPITI DIDATTICI ISTITUZIONALI AI PROFESSORI DI RUOLO DI I E II FASCIA E RTD E AFFIDAMENTO DIRETTO DI INCARICHI DIDATTICI A TITOLO AGGIUNTIVO AI RICERCATORI PER L'A.A. 2018/2019: PARERE (ART. 23 R.A.D.)**

Il Presidente introduce l'argomento riferendo che il Direttore del DiSSPA, con nota prot. n. 959 del 14.06.2018, ha chiesto a questo Consiglio di esprimere il prescritto parere in merito alla proposta di attribuzione dei carichi didattici per l'a.a. 2018/2019, formulata dal suddetto Dipartimento, relativamente ai Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari. Poi, ricorda quanto previsto dalla normativa vigente, in particolare l'art. 6 della Legge 240/2010 e precisa che il parere deve tenere conto del carico complessivo dei docenti, considerando anche altri Corsi di Studio. Egli, poi, illustra la proposta pervenuta ed invita il Consiglio ad esprimersi.

Firma del Presidente  
F.to Francesco Caponio

Firma del Segretario  
F.to Annalisa De Boni

Il Consiglio considerato quanto su espresso dal Presidente, vista e valutata la proposta illustrata, all'unanimità, esprime parere favorevole alla proposta di copertura degli incarichi di insegnamento, per l'a.a. 2018/2019, come formulata dal Consiglio del DiSSPA e relativa ai Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

#### **9. VARIE ED EVENTUALI**

Relativamente alla comunicazione pervenuta mediante mail della prof.ssa Di Franco, inerente le date di svolgimento della verifica delle attività seminariali organizzate dal CdS e valevoli come attività a libera scelta dello studente, il Presidente ritiene di accogliere la richiesta e propone di calendarizzare tale attività nel mese di giugno anziché in quello di maggio, apportando la relativa modifica anche nell'apposito regolamento. Il Consiglio, all'unanimità approva la proposta.

La riunione termina alle ore 17,15.

Il presente verbale è stato approvato seduta stante.

Firma del Presidente  
F.to Francesco Caponio

Firma del Segretario  
F.to Annalisa De Boni

## Allegato 1 – verbale 4 del 20/06/2018

### STAL 1 – I semestre

Frequenza	Matematica	Statistica	Chimica	Fisica	Economia e politica	Principi di economia	Genetica	Biochimica	Biochim alimenti	Operaz. Unit.	Enologia e chim enol	Packaging	Tecnologia olearia	Tecnologia latt-cas	Microb. Alim. Ferm.
> 50%	90%	97%	98%	70%	64%	98%	98%	98%	100%	100%	100%	85%	100%	100%	90%
< 50%	10%	3%	2%	30%	36%	2%	2%	2%	-	-	-	15%	0%	0%	10%
motivi di lavoro	35%	100%	50%	25%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	75%
problemi personali	35%	-	50%	25%	13%	100%	100%	100%	-	-	-	-	-	-	25%
scarso interesse	30%	-	-	50%	87%	-	-	-	-	-	-	67%	-	-	-
altro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33%	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?															
SI	85%	92%	90%	79%	84%	83%	89%	95%	95%	81%	100%	90%	100%	98%	100%

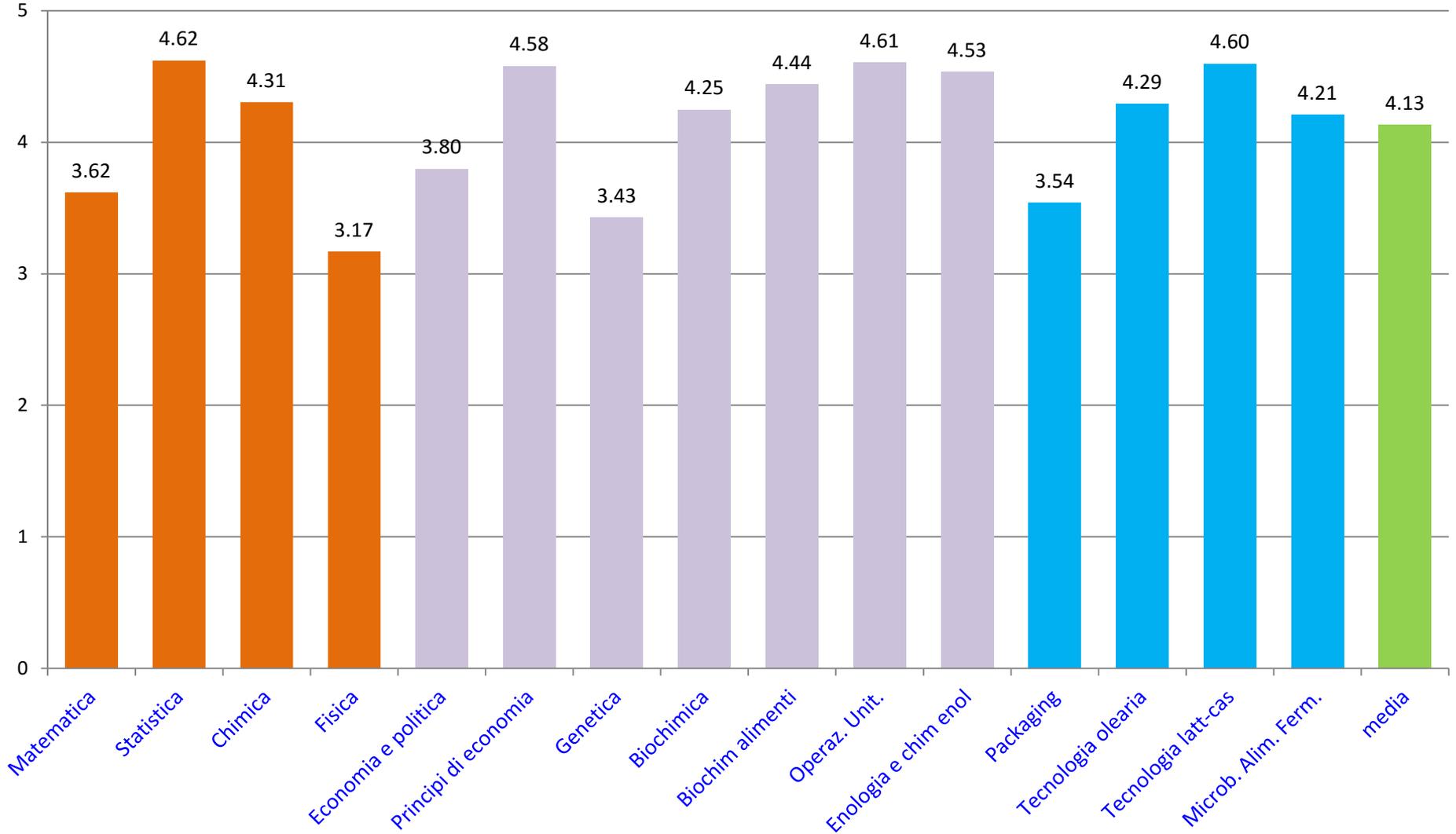
## STAL 1 – II semestre

Frequenza	Biologia piante alimentari	Produzioni animali ..	Produzioni arboree ..	Produzioni erbacee ..	Zoologia	Alterazioni .. Entomologia	Alterazioni .. Patologia	Biologia microrganismi	Biotecnologia alimenti	Chimica analitica ..	Macchine impianti .. Trasformazione	Macchine impianti .. Conservazione	Certificazioni ...	Analisi alimenti	Nutrizione ...	Salubrità ..
> 50%	98%	76%	97%	80%	96%	84%	94%	97%	96%	100%	95%	83%	78%	95%	92%	94%
< 50%	2%	24%	3%	20%	4%	16%	6%	3%	4%	0%	5%	17%	22%	5%	8%	6%
motivi di lavoro	100%	7%	50%	36%	50%	17%	-	-	-	-	50%	14%	37%	100%	67%	100%
problemi personali	-	29%	-	18%	-	17%	50%	100%	50%	-	-	-	37%	-	-	-
scarso interesse	-	64%	-	36%	50%	66%	50%	-	50%	-	-	86%	13%	-	33%	-
altro	-	-	50%	10%	-	-	-	-	-	-	50%	-	13%	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?																
SI	97%	95%	95%	96%	95%	87%	97%	100%	96%	95%	82%	88%	97%	97%	94%	100%

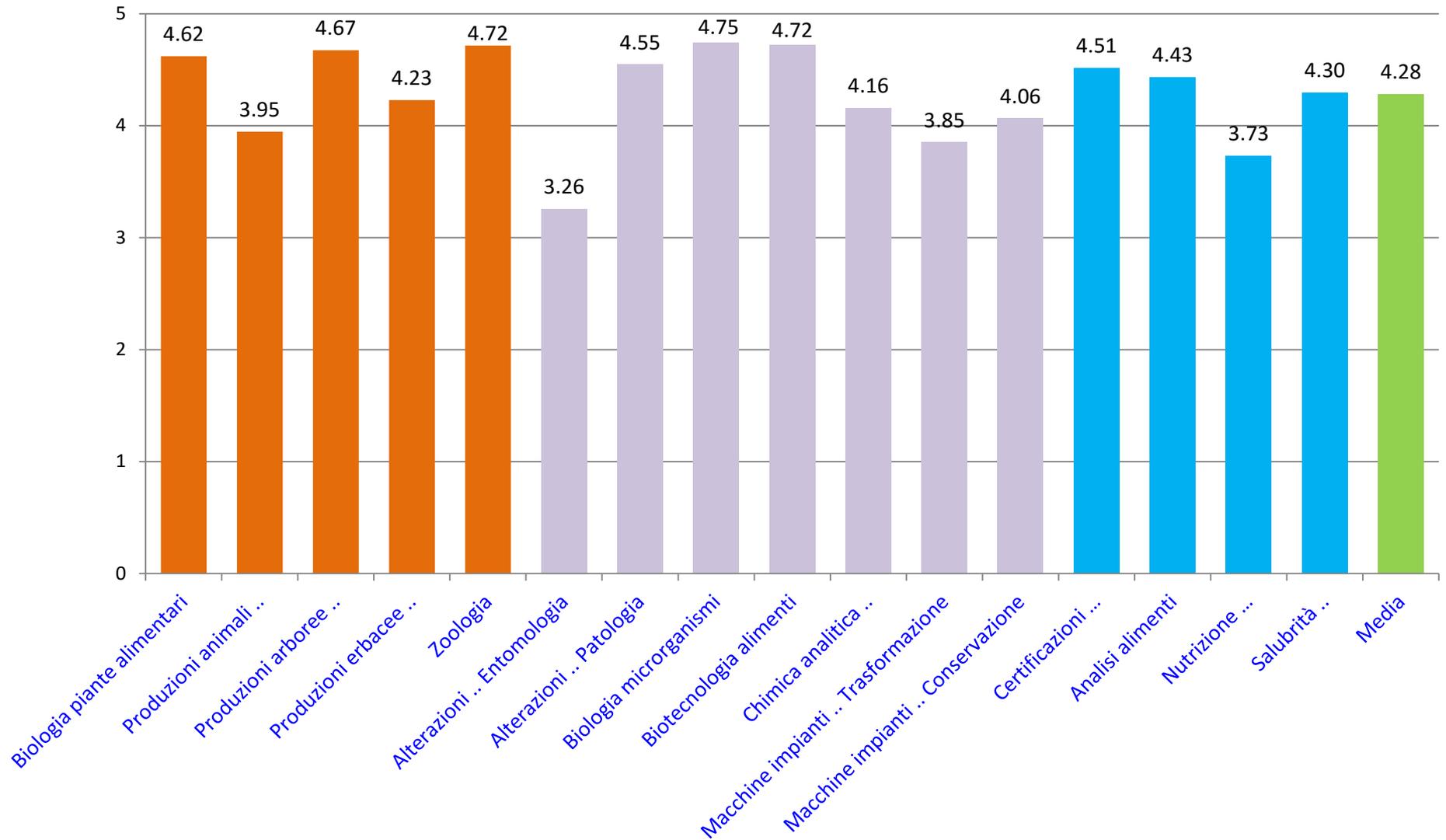
## STAL 1

		I semestre	II semestre	Totale
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	4,15	4,25	4,20
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	4,14	4,26	4,20
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4,02	4,18	4,10
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4,32	4,41	4,37
5	Il docente spiega con chiarezza?	3,83	4,05	3,94
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4,17	4,34	4,26
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	3,75	4,02	3,89
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4,26	4,43	4,35
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4,26	4,32	4,29
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4,29	4,27	4,28
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4,45	4,50	4,48
12	Il docente è puntuale a lezione?	4,30	4,56	4,43
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	3,86	4,17	4,02
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	4,04	4,16	4,10
	MEDIA	4,13	4,28	4,21

## STAL1 - I semestre



## STAL1 - II semestre



## STAL 2 – I semestre

Frequenza	Fisica tecnica	Microbiologia alimenti	Selezione degli starter	Tecnologia Cereali	Tecnologia Conserve	Biochimica	Marketing	Metodologie genetiche	Metodologie microbiologiche
> 50%	69%	94%	82%	91%	91%	97%	69%	100%	100%
< 50%	31%	6%	18%	9%	9%	3%	31%	0%	0%
motivi di lavoro	32%	50%	33%	-	67%	-	22%	-	-
problemi personali	32%	50%	33%	100%	33%	-	67%	-	-
scarso interesse	32%	-	34%	-	-	100%	11%	-	-
altro	4%	-	-	-	-	-	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?									
SI	100%	94%	91%	100%	91%	100%	97%	94%	100%

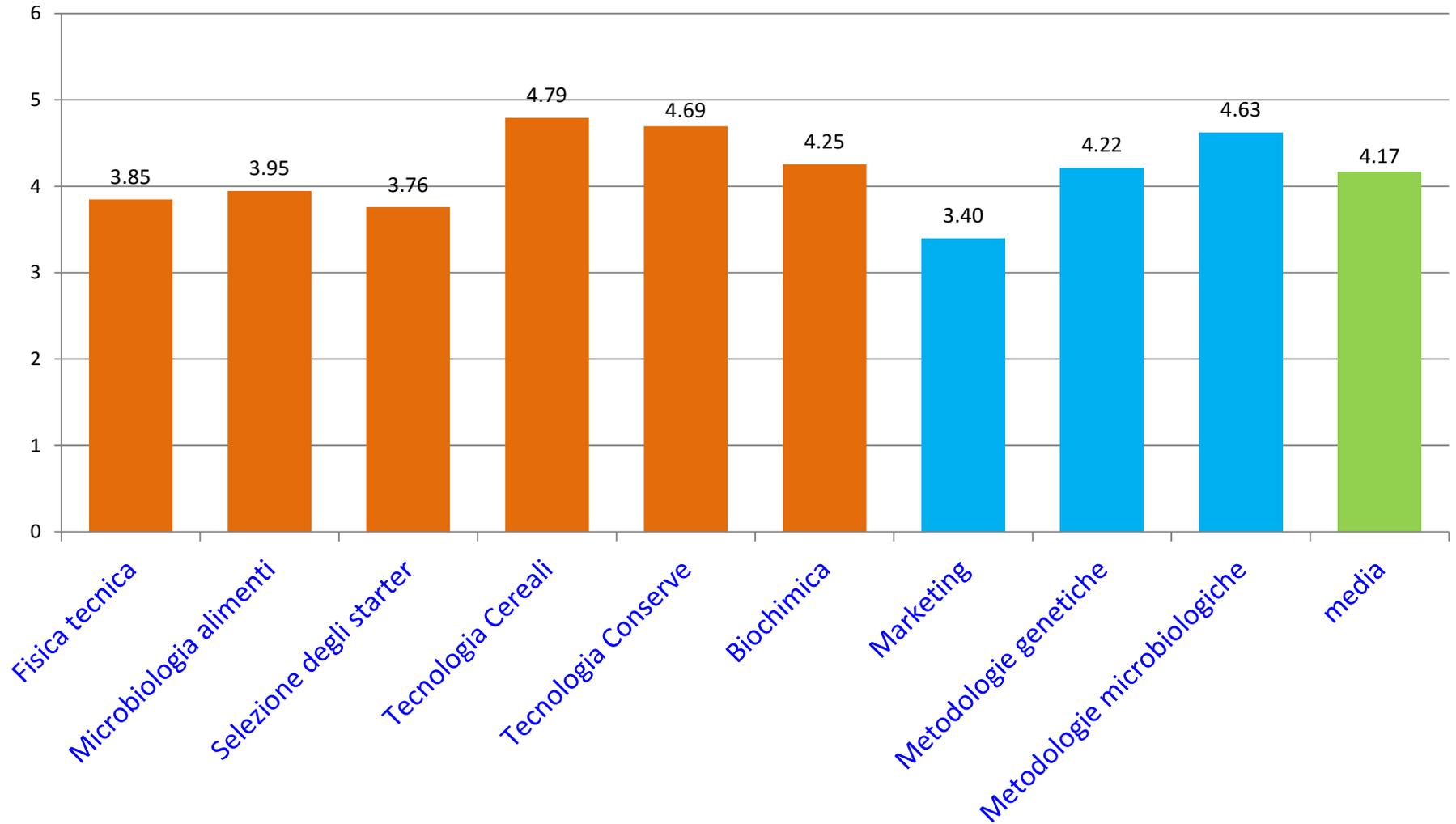
## STAL 2 – II semestre

Frequenza	Analisi sensoriale	Chimica alimenti	Chimica ambientale	Economia ...	Politiche ...	Nutrizione applicata	Sviluppi tecnologici..
> 50%	100%	100%	78%	67%	85%	80%	100%
< 50%	0%	0%	22%	33%	15%	20%	0%
motivi di lavoro	-	-	40%	33%	-	89%	-
problemi personali	-	-	40%	-	100%	11%	-
scarso interesse	-	-	20%	67%	-	-	-
altro	-	-	-	-	-	-	-
Le conoscenze finora acquisite con gli altri insegnamenti sono sufficienti per la comprensione dei contenuti di questa disciplina?							
SI	100%	100%	96%	85%	96%	84%	100%

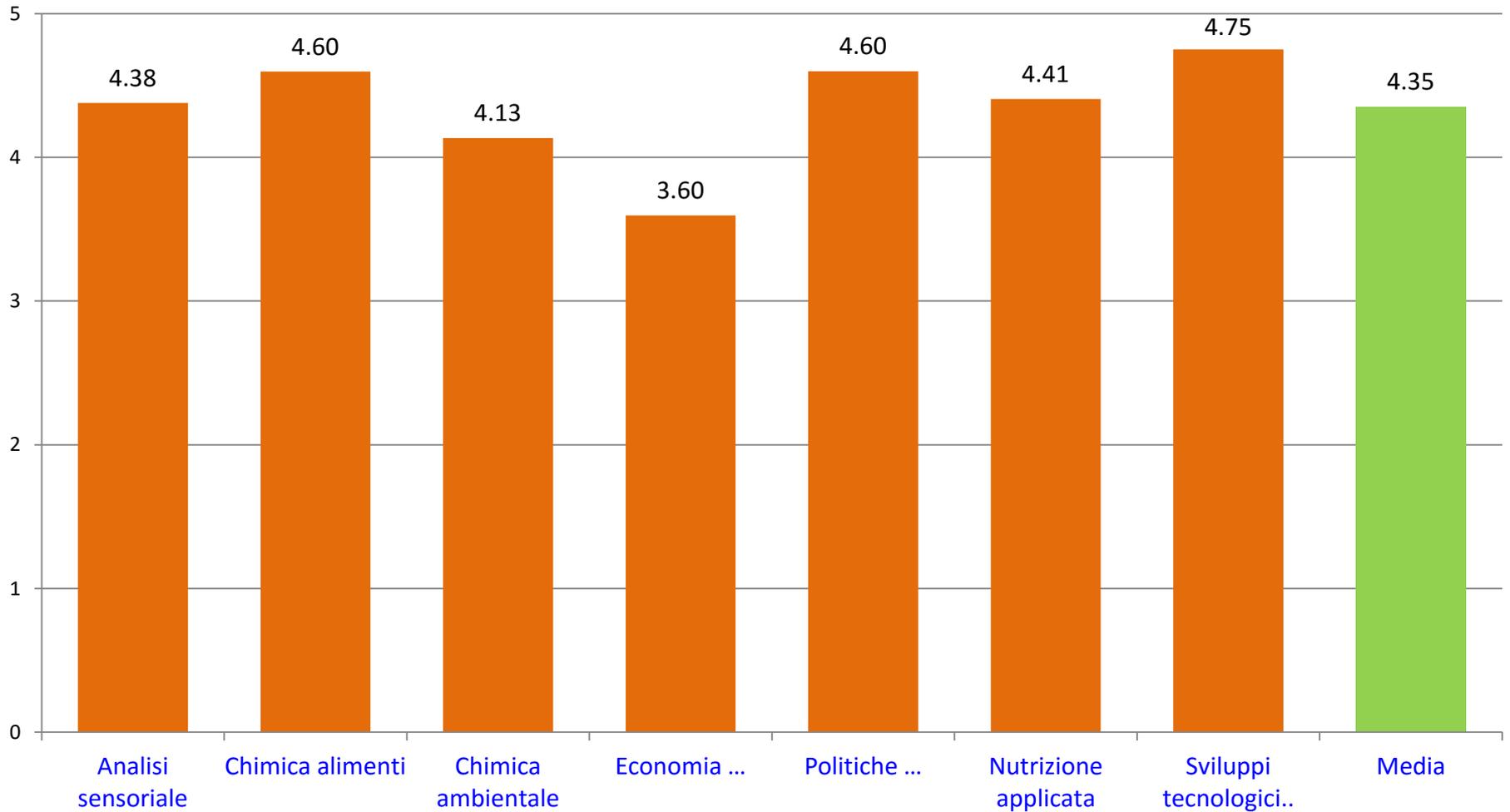
## STAL 2

		I semestre	II semestre	Totale
1	Il docente indica chiaramente gli obiettivi ed il programma del corso?	3,99	4.32	4.15
2	Il docente fornisce o indica chiaramente il materiale per lo studio?	3,99	4.36	4.17
3	Il docente fornisce o indica chiaramente le modalità di svolgimento dell'esame?	4,19	4.36	4.28
4	I temi affrontati a lezione corrispondono a quelli indicati nel programma pubblicato sul sito?	4,30	4.40	4.35
5	Il docente spiega con chiarezza?	3,74	4.13	3.94
6	Il docente usa adeguatamente sussidi didattici?	4,31	4.43	4.37
7	Il docente riesce a suscitare l'interesse per gli argomenti trattati?	3,78	4.20	3.99
8	Il docente è disponibile a fornire chiarimenti in aula?	4,55	4.53	4.54
9	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esonero?	4,39	4.35	4.37
10	Il docente invita gli studenti a sostenere l'esame ai primi appelli disponibili?	4,30	4.36	4.33
11	Il docente è presente regolarmente a lezione?	4,56	4.64	4.60
12	Il docente è puntuale a lezione?	4,44	4.60	4.52
13	Il carico di lavoro richiesto complessivo è accettabile?	3,97	4.15	4.06
14	Le esercitazioni sono utili ai fini dell'apprendimento?	3,87	4.09	3.98
	MEDIA	4,17	4.35	4.26

## STAL2 - I semestre



## STAL2 - II semestre



## I semestre

	STAL1 - I anno	16-17	17-18	16-17	17-18	STAL2 - I anno	16-17	17-18
		STAL1 - II anno	STAL1 - II anno	STAL1 - III anno	STAL1 - III anno		STAL2 - I anno	STAL2 - I anno
n. risposte	93	39	37	46	46		23	21
numero esami superati - MEDIA	-	5,26	6,62	10,22	10,98	-	4,96	4,86
0 - nessuno	-	0	0	0	0	-	0	1
da 1 a 2	-	2	0	0	0	-	2	0
da 3 a 4	-	10	5	2	0	-	5	10
da 5 a 6	-	20	12	2	6	-	13	3
da 7 a 8	-	6	17	10	3	-	3	7
da 9 a 10	-	1	3	12	11	-	-	-
da 11 a 12	-	-	-	7	6	-	-	-
da 13 a 14	-	-	-	12	20	-	-	-
da 15 a 16	-	-	-	1	-	-	-	-
oltre 16	-	-	-	-	-	-	-	-
media voto	-	24,98	25,09	24,68	25,23	-	26,88	26,28

## II semestre

	16-17	17-18	16-17	17-18	16-17	17-18	16-17	17-18	
	STAL1 - I anno	STAL1 - I anno	STAL1 - II anno	STAL1 - II anno	STAL1 - III anno	STAL1 - III anno	STAL2 - I anno	STAL2 - I anno	STAL2 - I anno
n. risposte	93	58	39	35	46	36	23	25	-
numero esami superati - MEDIA	2,43	2,21	8,25	9,69	14,98	13,86	2,07	1,84	-
0 - nessuno	3	7	0	0	0	0	0	2	-
da 1 a 2	17	21	0	0	0	0	5	18	-
da 3 a 4	31	30	2	0	0	1	8	5	-
da 5 a 6	-	-	3	3	0	2	-	-	-
da 7 a 8	-	-	11	6	2	2	-	-	-
da 9 a 10	-	-	10	15	3	1	-	-	-
da 11 a 12	-	-	5	10	3	4	-	-	-
da 13 a 14	-	-	-	-	5	8	-	-	-
da 15 a 16	-	-	-	1	6	6	-	-	-
oltre 16	-	-	-	-	12	12	-	-	-
media voto	25,41	24,72	25,24	25,68	25,05	25,24	25,76	27,71	-



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO



Opinione  
Studenti

**Questionario AVA ANVUR - Scheda 1 e 3 - Allegato IX**  
Grado di soddisfazione globale: ~87 %

2013/2014

2014/2015

2015/16

2016/17

[ dati aggiornati al 28/02/2018 ]

➤ Ateneo

➤ Ateneo

➤ Ateneo

➤ Ateneo

➤ Dipartimento

➤ Dipartimento

➤ Dipartimento

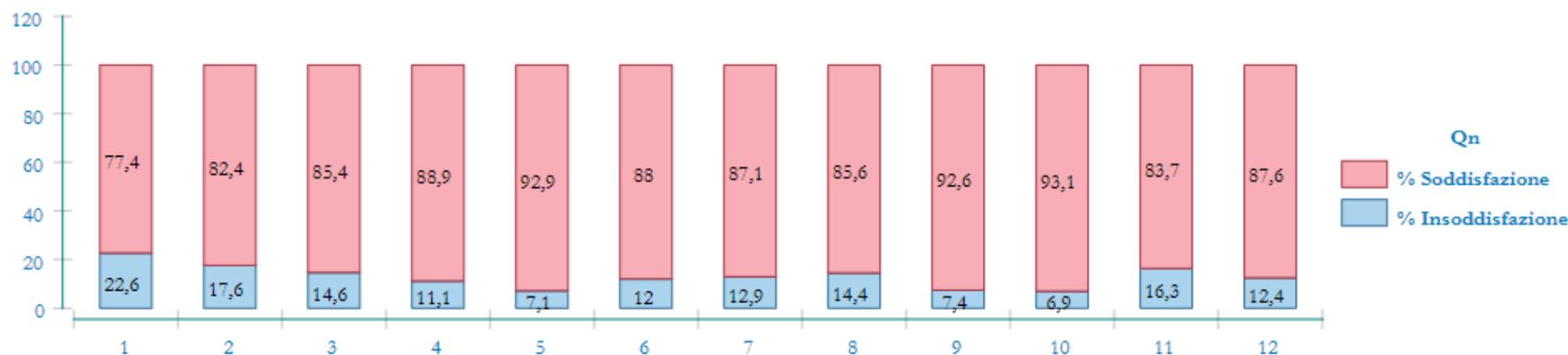
➤ Dipartimento

Per informazioni e chiarimenti inviare una mail a [opinione.studenti@uniba.it](mailto:opinione.studenti@uniba.it)

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (D.M.270/04) , corso di laurea (triennale)

Qn	Quesito	Num	No	No_Si	Si_No	Si	% Ins	% Sod	
1	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	1.815	104	307	812	592	22,6	77,4	
2	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	1.814	90	230	832	662	17,6	82,4	
3	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	1.814	59	206	762	787	14,6	85,4	
4	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	1.814	48	154	704	908	11,1	88,9	
5	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	1.575	25	87	582	881	7,1	92,9	
6	Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	1.573	54	135	678	706	12	88	
7	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	1.578	46	158	655	719	12,9	87,1	
8	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?	1.565	63	162	686	654	14,4	85,6	
9	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	1.556	24	91	673	768	7,4	92,6	
10	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? *freq >= 50%	1.559	19	89	595	856	6,9	93,1	
11	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? **freq < 50%	239	6	33	109	91	16,3	83,7	
12	E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	1.813	43	181	761	828	12,4	87,6	
							<b>Medie:</b>	<b>12,94</b>	<b>87,06</b>

Andamento medio a livello di Corso (%)



Attività didattica	Unità didattica	% Sod
CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	<a href="#">Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare</a>	95,6
CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE CON LABORATORIO	<a href="#">Chimica analitica e strumentale con laboratorio</a>	78,0
C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI	<a href="#">Alterazioni da agenti animali</a>	50,5
C.I. ALTERAZIONI DEI PRODOTTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI	<a href="#">Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici</a>	93,2
C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti</a>	87,8
C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Esercitazioni di analisi chimiche e fisiche degli alimenti</a>	96,9
C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Ingredienti, additivi e residui negli alimenti</a>	90,3
C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA	<a href="#">Principi di Genetica</a>	74,2
C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA	<a href="#">Principi di Biochimica</a>	94,4
C.I. BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E GENETICA	<a href="#">Biochimica degli alimenti</a>	98,3
C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI	<a href="#">Biologia dei microrganismi</a>	98,6
C.I. BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI	<a href="#">Biotecnologia degli alimenti</a>	99,3
C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI	<a href="#">Principi di economia della produzione</a>	88,7
C.I. ECONOMIA, MARKETING E POLITICHE DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI	<a href="#">Economia e politiche del sistema agro-alimentare</a>	79,4
C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE	<a href="#">Biologia delle piante alimentari</a>	87,9
C.I. ELEMENTI DI BIOLOGIA VEGETALE ED ANIMALE	<a href="#">Zoologia</a>	88,2
C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI	<a href="#">MACCHINE ED IMPIANTI PER LA TRASFORMAZIONE</a>	74,0
C.I. MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI	<a href="#">MACCHINE ED IMPIANTI PER LA CONSERVAZIONE</a>	82,6
C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA	<a href="#">Matematica</a>	94,9
C.I. MATEMATICA ED ELEMENTI DI STATISTICA	<a href="#">Principi di Statistica</a>	83,4
C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI	<a href="#">Produzioni erbacee e qualità delle materie prime</a>	87,4
C.I. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI	<a href="#">Produzioni arboree e qualità delle materie prime</a>	92,0
C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	<a href="#">Salubrità degli alimenti</a>	91,2
C.I. SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	<a href="#">Nutrizione ed educazione alimentare</a>	90,3
DIRITTO AGRARIO - PROFILI AGROALIMENTARI E AGROAMBIENTALI	<a href="#">AD:DIRITTO AGRARIO - PROFILI AGROALIMENTARI E AGROAMBIENTALI UD 1</a>	66,7
DIRITTO AGRARIO DELL'UNIONE EUROPEA - PRINCIPI GENERALI DELLA POLITICA AGRARIA COMUNITARIA	<a href="#">AD:DIRITTO AGRARIO DELL'UNIONE EUROPEA - PRINCIPI GENERALI DELLA POLITICA AGRARIA COMUNITARIA UD 1</a>	91,0
ELEMENTI DI CHIMICA	<a href="#">Elementi di Chimica</a>	94,1
FISICA	<a href="#">Fisica</a>	76,8
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI	<a href="#">Microbiologia degli alimenti fermentati</a>	89,0
OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	<a href="#">OPERAZIONI UNITARIE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI</a>	95,5
ORTICOLTURA E FLORICOLTURA	<a href="#">AD:ORTICOLTURA E FLORICOLTURA UD 1</a>	96,4
PRINCIPI DI ECONOMIA AMBIENTALE	<a href="#">AD:PRINCIPI DI ECONOMIA AMBIENTALE UD 1</a>	80,8
PRODUZIONI ANIMALI E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME	<a href="#">Produzione animali e qualità delle materie prime</a>	70,0
TECNOLOGIA DELLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI	<a href="#">Tecnologia delle trasformazioni alimentari</a>	91,2
ZOOTECNICA GENERALE	<a href="#">AD:ZOOTECNICA GENERALE UD 1</a>	92,3

**SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (D.M.270/04) , corso di laurea magistrale**

Qn	Quesito	Num	No	No_Si	Si_No	Si	% Ins	% Sod	
1	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?	663	19	65	320	259	12,7	87,3	
2	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?	662	36	96	280	250	19,9	80,1	
3	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	663	15	61	284	303	11,5	88,5	
4	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	659	7	39	226	387	7	93	
5	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	554	4	21	188	341	4,5	95,5	
6	Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?	557	7	42	210	298	8,8	91,2	
7	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	556	8	49	206	293	10,3	89,7	
8	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?	552	17	51	240	244	12,3	87,7	
9	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	555	3	23	224	305	4,7	95,3	
10	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? *freq >= 50%	557	2	31	181	343	5,9	94,1	
11	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? **freq < 50%	105	0	5	43	57	4,8	95,2	
12	E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?	658	11	57	238	352	10,3	89,7	
							<b>Medie:</b>	<b>9,39</b>	<b>90,61</b>

**Andamento medio a livello di Corso (%)**



Attività didattica	Unità didattica	% Sod
CHIMICA AMBIENTALE	<a href="#">Chimica ambientale</a>	85,2
C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Metodologie genetico-molecolari</a>	94,6
C.I. BIOTECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Metodologie microbiologiche avanzate</a>	99,1
C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA	<a href="#">Chimica degli alimenti</a>	95,4
C.I. CHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE APPLICATA	<a href="#">Nutrizione applicata</a>	77,6
C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI	<a href="#">Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari</a>	95,4
C.I. ECONOMIA E POLITICA NELLE FILIERE ALIMENTARI	<a href="#">Economia e gestione dell'impresa alimentare</a>	85,1
C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ	<a href="#">AD:C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UD 1</a>	96,7
C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ	<a href="#">AD:C.I. MARKETING E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UD 2</a>	97,5
C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Microbiologia degli alimenti</a>	80,1
C.I. TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Selezione degli starter e microbiologia predittiva</a>	87,7
C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I	<a href="#">Tecnologia delle conserve alimentari</a>	95,3
C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I	<a href="#">Tecnologia dei cereali e marchi di qualità</a>	99,1
C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II	<a href="#">Sviluppi tecnologici di filiera</a>	97,0
C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI II	<a href="#">Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti</a>	92,9
FISICA TECNICA PER I PROCESSI ALIMENTARI	<a href="#">Fisica tecnica per i processi alimentari</a>	71,0
MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<a href="#">Marketing dei prodotti alimentari</a>	90,0
METODOLOGIE BIOCHIMICHE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	<a href="#">Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti</a>	95,2
PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E SVILUPPO DEL TERRITORIO RURALE	<a href="#">AD:PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E SVILUPPO DEL TERRITORIO RURALE UD 1</a>	95,2

## **Allegato 2 – verbale 4 del 20/06/2018**

### **SINTESI ASSEMBLEA DEGLI STUDENTI: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI I LIVELLO 1° ANNO**

In data 29 maggio 2018 alle ore 15:15 presso l'aula XI della ex-Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro si è svolta l'assemblea degli studenti del primo anno del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (a.a. 2017/2018), come previsto nelle azioni di monitoraggio riportate nel rapporto di riesame annuale e ciclico del CdS L26 e per una gestione più efficace del sistema di Assicurazione della Qualità.

Conduce l'assemblea il prof. Caponio, coordinatore del Consiglio di CdL Interclasse, docente del CdL e Responsabile del gruppo di Assicurazione della Qualità. Sono presenti La dottoressa A. De Boni, membro del gruppo di Assicurazione della Qualità, la dott.ssa Calasso, tutor del CdL, che assume le funzioni di segretario.

Dopo una breve introduzione sulla utilità di queste assemblee, il Prof. Caponio illustra ai 50 studenti presenti (il cui elenco è allegato), gli obiettivi e le modalità della prossima visita ispettiva ANVUR, soprattutto in merito alla rilevazione delle opinioni degli studenti. Subito dopo, invita gli studenti a riferire eventuali problematiche riscontrate nel corso dell'anno accademico.

Dagli interventi emerge un buon livello complessivo di soddisfazione per il CdS, e vengono segnalati i suggerimenti seguenti utili per un ulteriore miglioramento:

- evitare, per quanto possibile, di svolgere le lezioni nel pomeriggio;
- conciliare le iniziative extracurricolari organizzate dal Dipartimento (ad es. Corsi per assaggiatori) con l'orario delle lezioni, per consentire una maggiore partecipazione;
- allo stesso modo conciliare le attività di tutoraggio, soprattutto quelle attivate per le idoneità di inglese ed informatica, con l'orario delle lezioni;
- implementare l'attività tutoria per le materie di base: matematica, chimica e biologia;
- riguardo al calendario didattico gli studenti propongono che il C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale possa precedere due moduli del C.I. Qualità delle materie prime vegetali.

L'assemblea si chiude alle ore 16.00

**SINTESI ASSEMBLEA DEGLI STUDENTI:  
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI I LIVELLO  
2° ANNO**

In data 30 maggio 2018 alle ore 11:30 presso l'aula IX della ex-Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro si è svolta l'assemblea degli studenti del secondo anno del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (a.a. 2017/2018), come previsto nelle azioni di monitoraggio riportate nel rapporto di riesame annuali e ciclico del CdS L26 e per una gestione più efficace del sistema di Assicurazione della Qualità.

Conduce l'assemblea il prof. Caponio, coordinatore del Consiglio di CdL Interclasse, docente del CdL e responsabile del gruppo di Assicurazione della Qualità. Sono presenti La Prof.ssa Pasqualone, membro del gruppo di Assicurazione della Qualità, la dott.ssa Calasso, tutor del CdL, che assume le funzioni di segretario.

Dopo una breve introduzione sulla utilità di queste assemblee, il Prof. Caponio invita gli studenti presenti (il cui elenco è allegato) a riferire eventuali problematiche riscontrate nel corso dell'anno accademico.

Dopo aver raccolto i vari interventi, non sono emerse particolari problematiche ma dei suggerimenti che possono essere così riassunti:

- rivedere la pianificazione delle date relative agli esoneri che, sebbene in accordo con il Regolamento del CdS, risultano troppo ravvicinate e durano più giorni;
- impiego di video e/o contenuti multimediali per far comprendere le macchine e gli impianti per le industrie alimentari del modulo "Macchine ed impianti per la trasformazione";
- rivedere il materiale didattico di supporto e le modalità di verifica del modulo di "Alterazioni da agenti animali";
- invitare i docenti a fornire il materiale didattico durante le prime settimane di lezione e non a fine del corso;
- possibilità che le visite guidate facciano riferimento a più insegnamenti;
- evitare nel calendario delle lezioni le ore "singole".

Pareri positivi sono stati raccolti in merito a:

- riorganizzazione del sito web, giudicato più fruibile;
- regolamento e modalità di accesso al tirocinio.

L'assemblea si chiude alle ore 12.30

**SINTESI ASSEMBLEA DEGLI STUDENTI:  
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI I LIVELLO  
3° ANNO**

In data 11 giugno 2018 alle ore 10:30 presso l'aula 7 della ex Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro si è svolta l'assemblea degli studenti del terzo anno del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (a.a. 2017/2018), come previsto nelle azioni di monitoraggio riportate nel rapporto di riesame annuali e ciclico del CdS L26 e per una gestione più efficace del sistema di Assicurazione della Qualità.

Conduce l'assemblea il prof. Francesco Caponio, coordinatore del Consiglio di CdL Interclasse, docente del CdS e responsabile del gruppo di Assicurazione della Qualità. Sono presenti la Dott.ssa Maria Calasso, docente del CdS e membro del gruppo di Assicurazione della Qualità, la dott.ssa Annalisa De Boni docente del CdS e membro del gruppo di Assicurazione della Qualità, che assume le funzioni di segretario.

Dopo una breve introduzione sulla utilità di queste assemblee, il Prof. Caponio invita gli studenti presenti (il cui elenco è allegato) a riferire eventuali problematiche riscontrate nel corso dell'anno accademico.

Dopo aver raccolto i vari interventi, non sono emerse particolari problematiche ma dei suggerimenti che possono essere così riassunti:

- rivedere i contenuti, e la loro aderenza agli obiettivi formativi, per il modulo di “Nutrizione ed educazione alimentare” del C.I Salubrità degli alimenti e nutrizione ed educazione alimentare per evitare parziali sovrapposizioni con altri insegnamenti e renderlo più confacente alla figura del tecnologo alimentare.

Pareri positivi sono stati raccolti in merito a:

- riorganizzazione del sito web, giudicato più fruibile;
- supporto del CdS per affrontare eventuali problematiche e/o criticità.

L'assemblea si chiude alle ore 11.30.

SINTESI ASSEMBLEA DEGLI STUDENTI:  
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI MAGISTRALE  
1° ANNO

In data 28 maggio 2018 alle ore 12:50 presso l'aula III della ex-Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro si è svolta l'assemblea degli studenti del primo anno del Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (a.a. 2017/2018), come previsto nelle azioni di monitoraggio riportate nel rapporto di riesame annuali e ciclico del nelle azioni di monitoraggio riportate nel rapporto di riesame annuali e ciclico del CdS LM70 e per una gestione più efficace del sistema di Assicurazione della Qualità.

Conduce l'assemblea il prof. Caponio, coordinatore del Consiglio di CdL Interclasse, docente del CdL e responsabile del gruppo di Assicurazione della Qualità. Sono presenti la dottoressa A. De Boni, membro del gruppo di Assicurazione della Qualità, la dott.ssa Calasso, tutor del CdL, che assume le funzioni di segretario.

Dopo una breve introduzione sulla utilità di queste assemblee, il Prof. Caponio illustra ai 41 studenti presenti (il cui elenco è allegato) gli obiettivi e le modalità della prossima visita ispettiva ANVUR, soprattutto in merito alla rilevazione delle opinioni degli studenti. Subito dopo, invita gli studenti a riferire eventuali problematiche riscontrate nel corso dell'anno accademico.

Dagli interventi emerge un buon livello complessivo di soddisfazione per il CdS e vengono segnalati i suggerimenti seguenti utili per un ulteriore miglioramento:

- per quanto riguarda il modulo Economia e gestione dell'impresa alimentare (6 CFU) del C.I. Economia e politica nelle filiere alimentari gli studenti segnalano di aver incontrato difficoltà nel seguire le lezioni, imputabili, a loro avviso, sia alla modalità di erogazione dell'insegnamento da parte del docente, che non ha agevolato la possibilità di prendere appunti, sia al momento della messa a disposizione del materiale didattico di supporto (slide) fornito. Inoltre, ritengono che i contenuti delle domande delle prove in itinere non fossero coerenti con i contenuti didattici erogati. A riguardo il prof. Caponio incoraggia gli studenti a instaurare un dialogo costruttivo con il docente, anche in considerazione del fatto che è il primo anno che si trova ad erogare questo insegnamento;
- anche per quanto riguarda il modulo Microbiologia degli alimenti del C.I. Tecniche microbiologiche per la qualità degli alimenti gli studenti suggeriscono una migliore strutturazione dei contenuti della didattica erogata, che possa facilitarli nel prendere appunti;
- infine gli studenti propongono di implementare le attività pratiche di gruppo, ad esempio con attività di progettazione di nuovi alimenti.

L'assemblea si chiude alle ore 13,30.

SINTESI ASSEMBLEA DEGLI STUDENTI:  
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI MAGISTRALE  
2° ANNO

In data 7 giugno 2018 alle ore 9:30 presso l'auletta della sezione di Tecnologie Alimentari del DiSSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro si è svolta l'assemblea degli studenti del secondo anno del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (a.a. 2017/2018), come previsto nelle azioni di monitoraggio riportate nel rapporto di riesame annuali e ciclico del CdS LM70 e per una gestione più efficace del sistema di Assicurazione della Qualità.

Conduce l'assemblea il prof. Francesco Caponio, coordinatore del Consiglio di CdL Interclasse, docente del CdS e responsabile del gruppo di Assicurazione della Qualità. Sono presenti la Prof.ssa Antonella Pasqualone, docente del CdS e membro del gruppo di Assicurazione della Qualità, la dott.ssa Maria Calasso docente del CdS e membro del gruppo di Assicurazione della Qualità, che assume le funzioni di segretario.

Dopo una breve introduzione sulla utilità di queste assemblee, il Prof. Caponio invita gli studenti presenti (il cui elenco è allegato) a riferire eventuali problematiche riscontrate nel corso dell'anno accademico e nel percorso di studi Magistrale.

Dopo aver raccolto i vari interventi, non sono emerse particolari problematiche ma dei suggerimenti che possono essere così riassunti:

- inserimento di un esame facoltativo/obbligatorio di lingua inglese;
- inserimento di casi pratici sulla stesura delle tabelle nutrizionali nell'esame di Tecnologia dei cereali e marchi di qualità;
- creazione di una mailing list studenti cui inviare tutti gli avvisi relativi alla didattica pubblicati sul sito del DiSSPA;
- realizzazione di un sintetico elenco di temi di specifico interesse scientifico e didattico, congrui con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea, che possano costituire spunti per eventuali lavori di tesi, coinvolgendo tutti i docenti del CdS;
- anticipare il "CI Biotecnologie per la Qualità degli Alimenti" al I anno posticipando al II anno il "CI Tecniche Microbiologiche per la Qualità degli Alimenti";
- potenziamento della rete WiFi soprattutto nelle ore centrali della giornata.

Pareri positivi sono stati raccolti in merito a:

- riorganizzazione del sito web, giudicato più fruibile;
- calendario delle lezioni, degli esami di profitto e di laurea;
- seminari svolti dai professionisti come utile strumento per potenziare il rapporto mondo accademico-realtà lavorativa.

L'assemblea si chiude alle ore 10.30.

**RAPPORTO DI RIESAME CICLICO**  
**CORSO DI STUDIO TRIENNALE IN**  
**SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI L-26**  
**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI**  
**ALIMENTI**  
**ANNO 2018**

**COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI RIESAME**

<b>Nome</b>	<b>Cognome</b>	<b>Ruolo</b>
Francesco	CAPONIO	Responsabile del Riesame
Maria	CALASSO	Docente del CdS e Responsabile AQ CdS
Annalisa	DE BONI	Docente del CdS
Matteo	MILANESE	Presidente Regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
Fara	MARTINELLI	Tecnico Amministrativo con funzione di Manager Didattico
Antonella	DI RELLA	Rappresentante degli studenti

**Sono stati inoltre consultati:**

**Il Gruppo di Riesame si è riunito operando come segue:**

26 marzo ore 13,30 – Analisi dei dati disponibili. Impostazione preliminare del Rapporto di Riesame.

14 maggio ore 14,30 – Esame prima bozza del Rapporto di Riesame.

15 giugno ore 11,30 – Predisposizione di una bozza finale del riesame per discussione nel Consiglio di Interclasse.

10 luglio ore 14.30 – 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 PROFESSIONALI E ARCHITETTURA DEL CdS

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

- È stata presa in considerazione l'opinione delle aziende e Enti che ospitano i nostri laureandi 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 CFU a libera scelta dello studente

### 1-b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

1. Il profilo professionale del laureato triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari che si intende formare è quello del tecnico alimentare e bio-alimentare. In particolare, il laureato triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrà essere in grado di:

- i. svolgere compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande;
- ii. attuare misure volte a garantire la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale;
- iii. conciliare economia e qualità nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti.

2. 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, essendo in grado di comunicare efficacemente con persone di pari o diverse competenze. Inoltre, il CdS è stato progettato anche in modo tale da formare un laureato che possa completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, al fine poi di poter svolgere pienamente le mansioni del "Tecnologo alimentare" previo superamento dell'Esame di Stato, che abilita alla libera professione, e successiva iscrizione all'Albo regionale competente. L'ordine professionale non prevede una figura del tecnologo alimentare junior.

3. La gamma degli Enti e delle organizzazioni direttamente consultate in fase di istituzione era rappresentativa dei principali stakeholders 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, dei Collegi Provinciali Periti Agrari e degli Agrotecnici, delle OO.SS. reg. CISL-FLC CGIL-UIL, della Coldiretti Puglia, della Confagricoltura Puglia, Confindustria, dell'Associazione degli Industriali di Bari, delle Federazioni Regionali degli Ordini professionali e, infine, dei Centri di Ricerca Pubblici della Regione Puglia coinvolti in ricerche nel settore agro-alimentare (CNR - CRA - CRSA "Basile Caramia").

4. 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 la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e successivamente anche con Dottorato di Ricerca e Master universitari. 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. Satisfacenti 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, soprattutto nel CdS magistrale, 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.

5. 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 e organizzando corsi extracurricolari per assaggiatori delle principali produzioni regionali (olio vergine di oliva, vino e formaggi); iii) attivando dal 2017-18 seminari sulla sicurezza nei laboratori e sul posto di lavoro come possibile attività a libera scelta dello studente (come riportato nel Regolamento Didattico del CdS), 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 al superamento dell'idoneità e l'accesso 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>)

6. 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.

7. 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>)

8. 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 l'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>)

**9.** Le riflessioni emerse dalle consultazioni del 2018 saranno oggetto di approfondita riflessione per la definizione dell'offerta formativa 2019-2020.

**10.** 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.

**11.** 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, 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>).

**12.** In aggiunta a quanto riportato, è stato preso in considerazione anche il benchmarking nazionale e internazionale, inteso come confronto con le attività di ricognizione della domanda di formazione praticate dalle università riconosciute come leader nel settore. La definizione e la 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 delle Università (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.

**13.** L'accesso al CdS è a programmazione locale (ai sensi dell'art. 2 della Legge n. 264/99). Le modalità di svolgimento delle prove di ammissione e il numero di studenti iscrivibili sono definiti annualmente dal Consiglio del Dipartimento DISSPA al quale il CdS afferisce e vengono rese note mediante pubblicazione di apposito bando di concorso emanato dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. L'ammissione al Corso è subordinata al superamento di un'apposita prova (verifica positiva) dettagliata nella sezione 2b del Riesame.

**14.** Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari è articolato in 19 esami, incluse le attività a scelta autonoma e si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale. Gli insegnamenti prevedono lezioni frontali ed esercitazioni pratiche le cui modalità variano a seconda dell'insegnamento stesso (esercitazioni in laboratorio, discussione di casi-studio, proiezione di filmati e visite di studio giornaliera presso le maggiori realtà aziendali operanti sul territorio regionale o nelle regioni limitrofe).

Il CdS prevede l'articolazione in due semestri delle attività didattiche, 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 l'esame finale sarà unico, complessivo e collegiale.

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.

**15.** 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 l'attività di tirocinio.

**16.** Il CdS include un tirocinio (12 CFU) svolto presso una struttura o Ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università, che costituisce la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio. Il tirocinio può essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU che devono comprendere tutti gli esami previsti al primo anno di corso, come disciplinato da apposito Regolamento.

**17.** L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera è previsto sotto forma di verifica dell'idoneità o mediante convalida di un diploma rilasciato da una istituzione riconosciuta internazionalmente e/o convenzionata con l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che attesti la conoscenza della lingua al livello B1 (Council Europe Level), equivalente al livello 2 Lower Intermediate (ALTE LEVEL: Association of Language Testers in Europe). L'accertamento delle abilità informatiche avviene sotto forma di verifica dell'idoneità o mediante convalida di una certificazione rilasciata da un istituto riconosciuto che attesti le abilità previste per i primi quattro livelli dell'ECDL (European Computer Driving License) e certificazioni equivalenti.

#### **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, alle opinioni delle aziende convenzionate per le attività di tirocinio curriculare 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
- Sono stati organizzati seminari su tematiche di interesse professionale e sono stati invitati gli studenti a seguirli 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

### 2-b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

1. 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 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 rivolte agli studenti in entrata, con l'obiettivo di fornire agli stessi informazioni sulla struttura del CdS, sulle professionalità e sui relativi sbocchi occupazionali. Tra queste, a partire dal 2016, gli eventi: "Scuola Estiva AGRIOrienta", "Orientamento consapevole", "Alternanza scuola-lavoro". La partecipazione alle attività di "Scuola Estiva AGRIOrienta" e "Orientamento consapevole", con esito positivo, dal 2017 consente l'acquisizione di 2 CFU per ciascuna attività nell'ambito delle attività a libera scelta dello studente. Nell'ultimo a.a. si è deciso di svolgere attività di orientamento anche direttamente presso le scuole della provincia/regione l'offerta formativa. Inoltre, gli iscritti al test di accesso sono invitati alla simulazione del test (<https://www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria/notizie-ed-eventi-locali/notizie-1/simulazione-test-di-accesso-ai-corsi-a-numero-programmato-di-agraria>). Infine, da dicembre 2016 è fruibile un video del CdS su Youtube, oltre che direttamente visibile nel sito web del CdS, inerente obiettivi, organizzazione didattica, punti di forza del CdS e sbocchi occupazionali del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari.

2. Le attività di Orientamento e Tutorato in itinere sono gestite ed assicurate dal Coordinatore, Referenti e docenti Tutor del CdS, oltre che dai Tutor, di cui al DL 9 maggio 2003 n. 105, e dalla U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento di riferimento. Al fine di agevolare il conseguimento dei 40 CFU da parte degli immatricolati all'atto dell'iscrizione al II anno di corso, dall'aa. 2014/2015 al 2017/2018 sono state organizzate ed affidate a tutor didattici attività di sostegno per gli insegnamenti che presentavano un più basso tasso di superamento, come "C.I. Elementi di biologia vegetale ed animale" e "Elementi di chimica", nonché per le idoneità di informatica e lingua inglese. Nell'ultimo a.a. 2017/18, è stato chiesto un tutor anche per il "C.I. Matematica ed elementi di statistica".

Inoltre, dall'a.a. 2014/15 il CdS ha rafforzato le attività di tutoraggio e monitoraggio in itinere mediante:

- a) la suddivisione degli immatricolati in gruppi, affidando ciascuno di essi ad un singolo docente tutor, e pubblicando tale informazione sul sito del CdS dopo averne dato comunicazione, da parte del Coordinatore e dei tutor, direttamente in aula. Tale iniziativa, tuttavia, non è ancora pienamente utilizzata dagli studenti;
- b) 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.

Inoltre, a giugno 2016 è stata svolta un'assemblea con gli studenti iscritti fuori corso o ai precedenti ordinamenti al fine sia di comprendere e discutere le cause che hanno portato al rallentamento della loro carriera universitaria sia di proporre attività di tutoraggio individuali o collettive. L'esame delle carriere universitarie è stato riproposto anche ad aprile 2018 e laddove ritenuto necessario sono state calendarizzate tra giugno ed ottobre 2018 attività di tutoraggio rivolte a studenti iscritti sia fuori corso che in corso (<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/notizie-ed-eventi/notizie/cl-stal-clm-stal-calendario-attivita-di-tutoraggio>). Infine, gli studenti potranno usufruire anche di tutorial e questionari di auto-valutazione per le discipline di base, ma con possibilità di estenderle anche ad altre discipline, dal momento in cui diventerà fruibile la piattaforma realizzata con un progetto per il miglioramento della didattica cui il Dipartimento ha partecipato.

3. 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 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.

4. Il CdS prevede un tirocinio curriculare di 300 ore (corrispondente a 12 CFU) da svolgersi presso una struttura o Ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università. L'intero iter è assicurato dall'U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento che oltre ad occuparsi della gestione delle attività, svolge attività di front e back office con le parti interessate (tenendo aggiornate le banche dati relative alle disponibilità aziendali), nonché di supporto alla Commissione Tirocinio del CdS. Quest'ultima, oltre che curare gli aspetti organizzativi delle attività del tirocinio formativo curriculare e di orientamento al lavoro, promuove l'istituzione di convenzioni con Aziende ed Enti per lo svolgimento delle attività suddette. 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.

5. L'ammissione al Corso di Studio richiede il possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo e il superamento di una prova di accesso, che consiste in domande a risposta multipla relativi agli ambiti della biologia, chimica, matematica, fisica, logica e inglese, i cui argomenti sono dettagliati sia nel bando di ammissione che nel documento allegato al Quadro A3.a della SUA CdS. Infatti, il CdS è a programmazione locale, ai sensi dell'art. 2 della Legge n. 264/99. Le modalità di svolgimento della prova ed il numero di studenti iscrivibili sono definite annualmente e rese note mediante pubblicazione di apposito bando di concorso emanato dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. L'ammissione al Corso è subordinata al superamento della suddetta prova (verifica positiva) e, ai fini dell'utile collocamento in graduatoria, lo studente dovrà ottenere almeno 10 punti complessivi nello svolgimento della prova di esame. In tutti gli altri casi, fino al raggiungimento del numero massimo programmato, allo studente sarà assegnato un obbligo formativo aggiuntivo che dovrà essere assolto entro il primo anno di corso. A tal fine, lo studente dovrà sostenere e superare un colloquio e una prova per dimostrare di aver raggiunto i requisiti minimi di accesso per le discipline di Biologia, Chimica, Fisica e Matematica. Tali modalità sono indicate anche nel bando di concorso. Il numero di studenti iscrivibili è comprensivo dei contingenti riservati ai cittadini non comunitari residenti all'estero e ai cittadini cinesi (Programma Marco Polo).

6. Per problematiche di carattere generale, 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. Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera: i) scegliendo qualsiasi insegnamento offerto, nell'ambito dei Corsi di Laurea di primo 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; ii) scegliendo attività formative (attività laboratoriali, seminari, tecnico-pratiche, ecc.) attivate dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, che prevedano una prova di valutazione del profitto con tipologia "Giudizio". 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. 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 3 a 6 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.

7. 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 Refetente 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 da altre iniziative di mobilità in uscita pubblicizzate sul sito Uniba (<https://www.uniba.it/internazionale/mobilita-in-uscita/studenti>); (<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2018-2019/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/internazionalizzazione>).

8. 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 dell'apprendimento sono svolte in modo da consentire una verifica affidabile dei risultati conseguiti, discriminando tra diversi livelli 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 web dedicato al CdS, così come sul sito stesso 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 attività di orientamento in itinere mediante mantenimento della suddivisione della matricole in piccoli gruppi ed assegnando loro a un docente tutor, fruizione di tutorial e questionari di auto-valutazione per le discipline di base e/o altre discipline utilizzando la piattaforma realizzata con il progetto per il miglioramento della didattica cui il Dipartimento ha partecipato
- Migliorare la visibilità dei neo-laureati, soprattutto di quelli che non proseguono gli studi magistrali, invitandoli a inserire il loro curriculum nella piattaforma realizzata con uno dei progetti per il miglioramento della didattica cui il Dipartimento ha partecipato
- 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 stata mantenuta la suddivisione delle matricole in gruppi assegnando ciascun gruppo ad un docente tutor
- 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**

1. 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 di base o caratterizzanti la classe L-26 è pari al 92%. 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 60% 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, dei tutor didattici per attività di sostegno a insegnamenti che presentano un più basso tasso di superamento dell'esame.

2. 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.

3. 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 Gruppo di AQ 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 apposite Commissioni per il monitoraggio e la gestione del CdS
- Sono stati mantenuti i questionari interni al CdS e il ricorso ad assemblee, del Gruppo AQ con gli studenti, per ogni anno di corso a fine del secondo semestre per far rapidamente emergere 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

1. 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.

2. Le schede descrittive degli insegnamenti sono annualmente oggetto di revisione da parte dell'apposita Commissione revisione dei programmi di insegnamento, sia per verificare la necessità di un aggiornamento dei contenuti includendo 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 definizione 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 basato sulla somministrazione (da parte della preposta Commissione) di questionari appositamente predisposti e sullo 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 che 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.

3. 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.

4. 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.

5. Obiettivo generale delle funzioni professionali del laureato triennale 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 gli studi con

la laurea magistrale e successivamente 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.

6. 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 (2015-2017), ad un anno 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 (L-26), 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 L-26.

<b>Situazione occupazionale dei laureati triennali in Scienze e Tecnologie Alimentari di Bari rispetto a quella dei laureati della medesima classe (L-26) su base nazionale (Università riconosciute come leader) e regionale</b> <i>(Fonte AlmaLaurea: confronto di sedi e anni di indagine diversi)</i>					
<b>Condizione occupazionale</b>	<b>Bari</b>	<b>Bologna</b>	<b>Foggia</b>	<b>Milano</b>	<b>Napoli Federico II</b>
<b>Indagine anno 2015</b>					
Iscritto in un CdS magistrale (%)	77,1	77,4	93,9	75,2	71,5
Lavora (%)	20,8	29,0	12,1	37,6	26,8
<i>lavora ma contemporaneamente iscritto alla magistrale (%)</i>	12,5	16,1	9,1	19,8	13,0
In cerca di lavoro (%)	12,5	6,5	0	5,0	9,8
<b>Indagine anno 2016</b>					
Iscritto in un CdS magistrale (%)	78,6	59,0	65,4	79,4	81,1
Lavora (%)	14,3	35,9	19,2	37,3	19,8
<i>lavora ma contemporaneamente iscritto alla magistrale (%)</i>	9,5	5,1	7,7	23,8	15,1
In cerca di lavoro (%)	11,9	7,7	15,4	6,3	10,4
<b>Indagine anno 2017</b>					
Iscritto in un CdS magistrale (%)	76,7	64,6	78,7	51,1	68,6
Lavora (%)	17,8	38,5	14,9	53,3	22,9
<i>lavora ma contemporaneamente iscritto alla magistrale (%)</i>	12,3	16,9	4,3	18,9	9,3
In cerca di lavoro (%)	13,7	12,3	10,6	5,6	14,4
<i>La restante parte dei laureati per tutti gli anni considerati non lavora, non è iscritto alla magistrale e non cerca lavoro. Non sono, invece, disponibili su AlmaLaurea dati per singole sedi a 3 e 5 anni dalla laurea.</i>					

La comparazione evidenzia un livello di occupazione dei laureati di Bari inferiore rispetto ai laureati delle sedi riconosciute come leader nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari. Tuttavia, nel confronto con l'altro Ateneo pugliese il livello di occupazione del laureato dell'Ateneo barese è generalmente superiore nel periodo considerato. 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. La comparazione, inoltre, mostra generalmente una maggiore tendenza dei laureati triennali a proseguire gli studi magistrali rispetto agli atenei del centro-nord.

7. La comparazione effettuata a livello internazionale si è basata sul confronto degli indicatori relativi alla percentuale di occupati a sei mesi o ad un anno dal conseguimento del diploma di primo livello dell'Università di Cork (<https://www.ucc.ie/en/media/support/careers/destinations2016/foodscience/BSc-Food-Science-2016.pdf>), dell'Università di Barcellona (<http://estudis.aqu.cat/euc/en/estudi/841>) e delle principali Università del Regno Unito:

- Nottingham: [https://unistats.ac.uk/subjects/employment/10004797FT-CCMT089\\_1/ReturnTo/Search](https://unistats.ac.uk/subjects/employment/10004797FT-CCMT089_1/ReturnTo/Search),
- Reading: <https://unistats.ac.uk/subjects/employment/10007802FT-UFFDSC/ReturnTo/Search>,
- Cardiff: <https://unistats.ac.uk/subjects/employment/10007854FT-D616/ReturnTo/Search>.

I dati mettono in evidenza un livello di occupazione decisamente più elevato, raggiungendo percentuali superiori all'80%, ed una decisa minore percentuale di laureati impegnati in studi magistrali.

#### 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, soprattutto di quelli che non proseguono gli studi magistrali, 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 del numero programmato
- Mantenimento questionari interni e assemblee
- Potenziamento orientamento in itinere

### 5- b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI

1. Dall'analisi degli indicatori, aggiornati al 31 marzo 2018, riportati nella "Scheda del corso di Studio", emerge un generale allineamento dei dati del CdS, per l'ultimo anno di rilevazione, con quelli medi sia dell'area geografica che degli Atenei non telematici. Per "avvii di carriera" e "immatricolati puri", con l'introduzione del numero programmato (2014) il numero di studenti è in linea con il corrispondente dato nazionale.

Da un esame più approfondito, relativamente agli indicatori della didattica, emerge un rilevante incremento, nei quattro anni di rilevazione, della percentuale sia degli studenti iscritti entro la durata normale del corso che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'anno solare (iC01) sia degli immatricolati (che provengono prevalentemente dalla Regione, iC03) che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 20 CFU (iC15) e 40 CFU (iC16) al I anno o 1/3 (iC15BIS) e 2/3 (iC16BIS) dei CFU previsti al I anno. Anche la percentuale di CFU conseguiti al I anno sul totale previsto (iC13) è aumentata notevolmente dal 2013 al 2016, attestandosi su valori leggermente superiori a quelli medi dell'area geografica e avvicinandosi alla media nazionale. Tale risultato positivo appare coerente con le aspettative indotte da 1) l'introduzione del numero programmato – che ha determinato altresì sia un sostanziale incremento della percentuale di studenti che proseguono nel II anno dello stesso CdS (iC14), sia un generale miglioramento del rapporto studenti/docenti (iC05, iC27, iC28) – nonché con 2) le 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, e relativi interventi correttivi; suddivisione degli immatricolati in piccoli gruppi assegnando loro un tutor; adozione di test di valutazione della didattica interni al Cds; esecuzione delle prove intermedie di valutazione per ogni disciplina). Critici sembrano i dati relativi sia alla percentuale 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), anche se negli ultimi due anni di rilevazione il dato si allinea con quello medio dell'area geografica. Tuttavia, è da segnalare che ci si riferisce a coorte di studenti con elevata percentuale di abbandoni (iC24), quando ancora non era prevista la programmazione locale di accesso. Punti di forza del CdS sono i dati degli indicatori iC08 e iC19, relativi rispettivamente ai docenti di riferimento ed alle ore di didattica erogata da docenti a tempo indeterminato rispetto al totale delle ore erogate.

Gli indicatori relativi alla internazionalizzazione evidenziano una bassa percentuale di CFU conseguiti all'estero (iC10), anche se il dato del 2014 e 2015 si allinea con quello nazionale. Una criticità è rappresentata dal fatto che nessuno degli studenti impegnato in programmi di internazionalizzazione si è laureato in corso (iC11) fino al 2015. Il dato positivo registrato per il 2016 sembra poter essere attribuito alle azioni messe in atto dal CdS. Nessun immatricolato proveniva dall'estero fino al 2015 e uno studente nel 2016 (iC12).

Infine, in termini di attrattività del CdS, si evince che con l'introduzione del numero programmato (2014), la percentuale di immatricolati che non prosegue gli studi nel II anno nello stesso CdS è diventata piuttosto limitata (iC14, iC21, iC23).

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) non sono disponibili.

### 5- c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

- Incrementare la percentuale di studenti sia che si laureano in corso che di iscritti entro la durata normale del corso abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'anno solare mediante sia mantenimento della suddivisione della matricole in piccoli gruppi ed assegnando loro a un docente tutor sia fruizione di tutorial e questionari di auto-valutazione per le discipline di base e/o altre discipline utilizzando la piattaforma realizzata con il progetto per il miglioramento della didattica cui il Dipartimento ha partecipato
- Incrementare la percentuale degli immatricolati che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 20 CFU e 40 CFU al I anno o 1/3 e 2/3 dei CFU previsti al I anno mediante il potenziamento delle attività di orientamento e tutorato, come descritto sopra, oltre che mantenendo sia le modifiche introdotte

- nel Regolamento didattico per il riconoscimento delle attività a libera scelta dello studente sia l'affidamento a tutor didattici attività di sostegno per gli insegnamenti che presentavano un più basso tasso di superamento
- 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+

**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**

<b>Nome</b>	<b>Cognome</b>	<b>Ruolo</b>
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
<b>Indagine anno 2016</b>															
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
<b>Indagine anno 2017</b>															
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+

**SINTESI DELLE PROPOSTE DELLA  
COMMISSIONE PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE  
DEL CONSIGLIO DI INTERCLASSE L-26 E LM-70  
(RIUNIONE DEL 2 MAGGIO 2018)**

La Commissione ha effettuato il consueto monitoraggio degli studenti Erasmus+ dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale e magistrale, osservando che, rispetto all'A.A. 2015/2016 (anno in cui è iniziato il monitoraggio), il numero di coloro che, dopo aver presentato domanda, hanno superato il test linguistico, è progressivamente aumentato nel corso degli anni, anche se è ancora piuttosto ridotto.

Ciò indica che la misura intrapresa a livello di Consiglio di Interclasse, dietro indicazione della presente Commissione, consistente nel promuovere una più frequente e regolare fruizione, rispetto al passato, del tutoraggio offerto dall'esperta linguistica del DISSPA, Dott.ssa Sarah Jane Christopher, ha avuto esito positivo.

Al fine di incrementare ulteriormente il numero di studenti interessati a fruire delle opportunità del programma Erasmus+, la Commissione propone di mantenere e rafforzare le misure già intraprese in passato, tra cui in particolare, (i) il ricorso a seminari informativi, da tenersi nei periodi in cui il bando Erasmus+ è aperto, a favore degli studenti; (ii) l'aggiornamento periodico dell'apposito Manuale Informativo sulle Sedi Erasmus accessibili agli studenti di STAL1 e STAL2, rendendolo sempre disponibile sulla pagina web dei corsi di studio STAL1 e STAL2; (iii) l'aumento del numero di sedi disponibili ad accogliere gli studenti di STAL1 e STAL2 nell'ambito del programma Erasmus+.

A proposito della necessità di aumentare anche il numero di destinazioni possibili per gli studenti, la Commissione, considerando le esperienze maturate nel recente passato in seguito a contatti con colleghi di potenziali sedi ospitanti, propone di migliorare la visibilità internazionale dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale e magistrale sul sito web. Infatti, tale miglioramento potrebbe incentivare Università estere a stipulare accordi Erasmus+ con l'Università di Bari. In tale sezione dovrebbero essere facilmente accessibili i programmi, in lingua Inglese, degli insegnamenti impartiti nei corsi di studio in STAL1 e STAL2 ed il manifesto degli studi di entrambi i corsi di laurea, anch'esso in lingua Inglese.

La Commissione, infine, esaminati i valori degli indicatori di internazionalizzazione presenti nella SMA, rileva che sia necessario incrementare il numero di crediti formativi acquisiti durante il

periodo trascorso all'estero nell'ambito del programma Erasmus+ da studenti iscritti a STAL1 e STAL2 in corso. A tal fine, la Commissione propone che i seminari informativi da tenersi nei periodi in cui il bando Erasmus+ è aperto siano destinati, diversamente da quanto avvenuto in passato, anche agli studenti iscritti al 1° anno di corso in modo che abbiano più tempo per pianificare l'esperienza all'estero senza quindi eccedere la durata regolare del corso di studi.

### **Il Coordinatore della Commissione di Internazionalizzazione**

Prof.ssa Antonella PASQUALONE

## Allegato 1

**Tabella riepilogativa dell'andamento della partecipazione al progetto Erasmus+ da parte degli studenti di STAL1 e STAL2.**

	STAL 1	STAL 2
<i>Mobilità A.A. 2015/16 (bando 2014/15)</i>		
Domande	7	7
Superamenti test linguistico	2	1
Partenze effettive	2	0
<i>Mobilità A.A. 2016/17 (bando 2015/16)</i>		
Domande	4	6
Superamenti test linguistico	2	2
Partenze effettive	2	2
<i>Mobilità A.A. 2017/18 (bando 2016/17)</i>		
Domande	14	1
Superamenti test linguistico	10	1*
Partenze effettive	5	3**
<i>Mobilità A.A. 2018/19 (bando 2017/18)</i>		
Domande	7	6

\*Domanda riferita a uno studente del corso magistrale disattivato di STEGESA, assimilabile a STAL2.

\*\*Due studenti del Corso di Studi STAL1 che hanno superato il test linguistico si sono nel frattempo laureati e sono partiti come studenti immatricolati al Corso di Studi STAL2.